

MULTIFATIADOR

**Ajuste de
espessura de 1 a
20 mm**

Base com ventosas

**Lâmina em aço
inox**

Apelo Comercial	Benefício
Ajuste de espessura da fatia de 1 a 20mm	Mais praticidade e economia, fatie peças inteiras na espessura desejada
Lâmina em aço inox	Fácil de limpar e maior durabilidade
Acessório de proteção e manuseio	Protege os dedos e auxilia ao fatiar os alimentos
Chave de funcionamento com sistema de segurança	O aparelho só funciona com o botão pressionado
Peças removíveis	Facilidade para a limpeza
Base com ventosas	Mantem o fatiador fixado a mesa garantindo segurança na utilização

Características

- Fatiador com diversas regulagens de espessura 1 a 20mm;
- Pés com ventosas;
- Possui porta cordão;
- Chave de funcionamento com sistema de segurança (o produto só funciona com o botão pressionado);
- Composição: Metal e plástico;
- Disponível em 127V e 220V;
- Garantia de 1 Ano;
- Potencia de 150W;
- Lâmina em aço inox;
- Lâmina removível;
- Bandeja coletora de frios fatiados;
- Baixo nível de ruído.

Legenda Técnica
Acessórios

Bandeja coletora de frios fatiados

Número de Desenho
2110-09

Características Técnicas			Informações Logísticas			Informações Fiscais	
Tensão (V)	Potência (W)	Consumo (kWh)	Código Comercial	Código de Barras		IPI (%)	0
				Cx. Unitária (EAN-13)	Cx. Master (DUN-13)		
127V	150	0,15	067401000	7891356067709	17891356067706	Joinville	8509.80.90
220V	150	0,15	067402000	7891356067716	17891356067713		
Garantia: 1 ano							
Embalagem	Peso* (kg)	Dimensões* (mm)			Volume* (m ³)	Qtde	Descrição do Produto NF
		Alt.	Larg.	Prof.			
Aparelho	2,6	250	336	189	0,016	1	MULTIFATIADOR 127V/ 220V
Cx. unitária	3,1	242	342	230	0,019	1	
Cx. máster	7,86	262	475	353	0,044	2	

Empilhamento Máximo:

6

 * Os pesos e as dimensões das caixas têm uma tolerância de $\pm 3\%$.

Obs.: Pesos e medidas provisórios, podem ser alterados com a chegada do 1º lote

SELOS DE CONFORMIDADE


Revisão	Data	Motivo da alteração

Em virtude de constantes aperfeiçoamentos em sua linha de produtos, a Britânia reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente