

Liquidificador PH TOUCH WINE



Teclado *Touch*: Evita o acúmulo de sujeira, muito mais fácil para limpar.

Acompanha filtro: separa o suco da semente e do bagaço

900 W
de potência

Apelo Comercial	Benefício
3 velocidades + pulsar/altolimpeza/ <i>ice</i>	Ideal para preparar diversos tipos de alimentos Prepara vitaminas, molhos, sopas cremosas e muito mais
Função <i>ice</i>	Tritura gelo com maior facilidade e rapidez
Laminas serrilhadas	Ultra afiadas e resistentes
Acompanha filtro	Separa o suco da semente e do bagaço
Tampa com sobretampa e orifício	Permite adição de ingredientes durante o preparo
Copo de Acrílico super-resistente	Capacidade máxima até 2,7L
Base antiderrapante	Mais segurança no manuseio

Características

- Chave tipo Keyboard 3 vel + Pulsar + Off;
- Conjunto de facas integradas ao copo que impede vazamentos;
- Alça anatômica;
- Copo com sistema de encaixe fácil;
- Tampinha dosadora graduação (centro da tampa).

Legenda Técnica

Acessórios

Número de Desenho

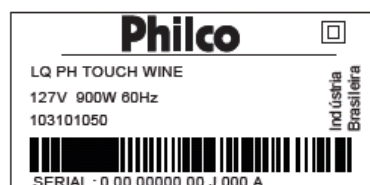
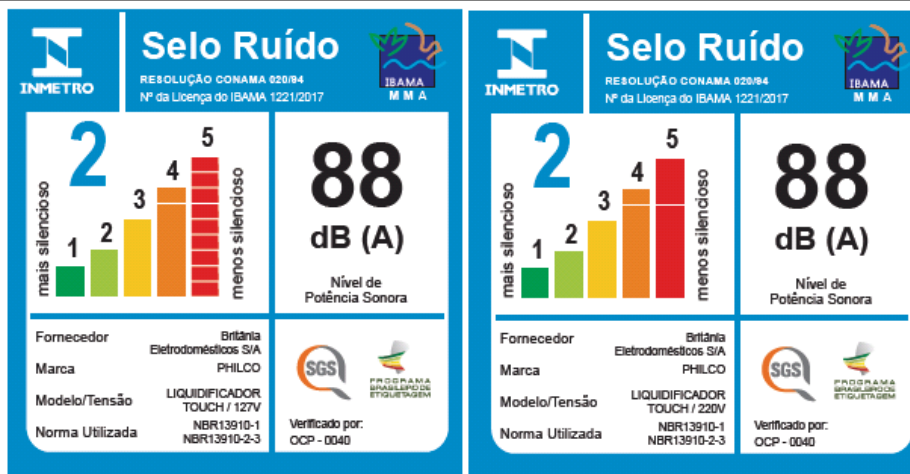
2339-09

Características Técnicas			Informações Logísticas			Informações Fiscais	
Tensão (V)	Potência (W)	Consumo (kWh)	Código Comercial	Código de Barras		IPI (%)	10
				Cx. Unitária (EAN-13)	Cx. Master (DUN-14)		
127V	900	0,9	103101050	7899466424092	17899466424099	Joinville	8509.40.10
220V	900	0,9	103102050	7899466424108	17899466424105		
Garantia: 1 ANO							
Embalagem	Peso* (Kg)	Dimensões* (mm)			Volume* (m ³)	Qtde	Descrição do Produto NF
		Alt.	Larg.	Prof.			LQ PH TOUCH WINE 127V/ 220V
Aparelho	1,645	411	204	222	0,019	1	
Cx. unitária	1,908	250	371	186	0,017	1	
Cx. máster	12,123	517	562	380	0,11	06	

Empilhamento Máximo caixa uniária	06
Empilhamento Máximo caixa master	06

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

SELOS DE CONFORMIDADE



Segurança



Compulsório





Revisão	Data	Motivo da alteração
02	07/03/2018	Atualização de tampografia e foto

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