

SELADORA A VACUO BSV01



Conserva o sabor e os alimentos por mais tempo

Sela a vácuo alimentos secos e úmidos

2 níveis de intensidade

Apelo Comercial	Benefício
Sela a vácuo	Conserva o sabor e os alimentos por mais tempo
2 níveis de selagem	2 variações de intensidade na hora da selagem
Sela a vácuo alimentos secos e úmidos	Mais praticidade para sua cozinha
Trava manual para erguer a tampa após a selagem	Mais praticidade e segurança no uso

Características

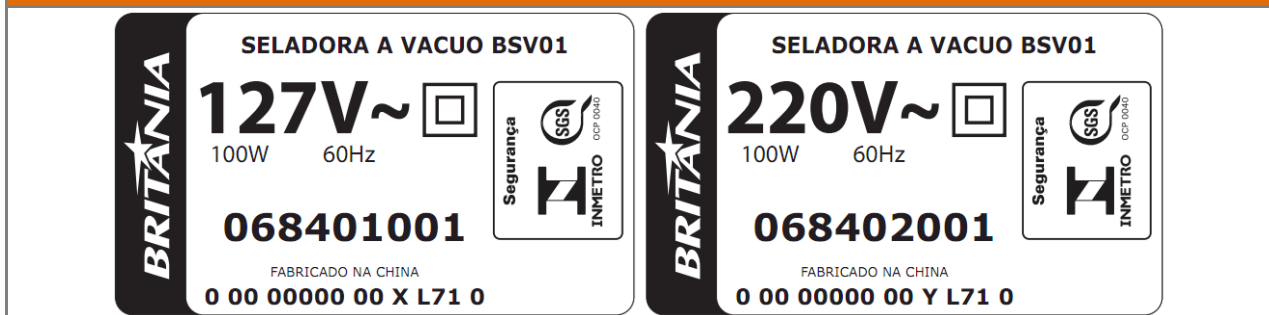
- Possui dois modos de funcionamento: selar e selar a vácuo;
- Utilizada para selar sacos plásticos;
- Utilizada para selar à vácuo sacos plásticos com ranhuras específicas para este tipo de aparelho (pode ser adquirido pelo site da Britânia ou em estabelecimentos de embalagens);
- Compatível com saquinhos de até 28cm de largura;
- Possui 2 intensidades: normal e delicado, para alimentos macios.

Número de Desenho
3263-09-00

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-14)	ICMS (%)	
127V	100	0,1	68401001	7891356077906	17891356077903	Origem NF	Classificação
220V	100	0,1	68402001	7891356077937	17891356077934	Joinville	8422.40.90
Garantia							
Embalagem	Peso*	Dimensões* (mm)			Volume* (m ³)	Qtde	Descrição do Produto NF
	(Kg)	Alt.	Larg.	Prof.			
Aparelho	1,32	75	395	155	0,005	01	SELADORA A VACUO BSV01 127V/ 220V
Cx. unitária	1,74	210	415	115	0,010	01	
Cx. máster	7,60	257	440	440	0,050	04	

Origem do Item	Importado
Empilhamento Máximo:	05

* Os pesos e as dimensões das caixas têm uma tolerância de ± 3%.

SELOS DE CONFORMIDADE


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