

Panela de Fondue PPE03I



**Capacidade para
2,35 litros**

8 garfos para fondue

**Seletor de
temperatura**

Apelo Comercial	Benefício
8 garfos para fondue	Fondue para várias pessoas
Capacidade total de 2,35 litros	Alta capacidade para molhos e chocolate
Seletor de temperatura	Permite escolher a temperatura de acordo com o tipo de preparo
6 potes em aço	Para colocar molhos, frutas, pães e facilitar na hora de servir
Alças plásticas nas laterais	Mais facilidade na hora do uso
Luz indicadora de funcionamento	

Características

- 8 garfos;
- 6 potes para molhos com capacidade de 70 ml;
- Capacidade total de 2,35 L;
- Capacidade útil máx.: 2,15L e Capacidade útil min. 1L;
- Base Antiderrapante;
- Luz indicadora de funcionamento;
- Suporte para potes;
- Seletor de temperatura;
- 1 ano de garantia;
- Alças na base do Produto;
- Panela e potes de Aço inoxidável.

Legenda Técnica

Acessórios

Número de Desenho

3486-09-00

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)		
127V	1000	1,0	056401074	7891356080876	17891356080873	Joinville	8516.79.10
220V	1000	1,0	056402074	7891356080883	17891356080880		
Garantia							
Embalagem		Peso*	Dimensões* (mm)			Volume*	Qtde
		(Kg)	Alt.	Larg.	Prof.	(m ³)	
Aparelho		1,9	177	410	370		1
Aparelho aberto		1,9	177	410	370		1
Cx. unitária		2,13	190	245	245		1
Cx. máster		9,22	405	510	268		4
Descrição do Produto NF PANELA DE FONDUE PPE03I 127V/ 220V							

Empilhamento Máximo:

5

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

SELOS DE CONFORMIDADE



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.