

## MULTIPROCESSADOR MASTER KITCHEN INOX



3 em 1  
Processador,  
liquidificador  
e centrífuga de frutas

Ideal para preparar  
diversas receitas

Mais de 30 funções em  
um só produto

Apelo Comercial	Benefício
3 em 1	Processador, liquidificador e centrífuga de alimentos
Ideal para preparar diversas receitas	Processa, bate, mistura, liquidifica, pica, tritura, rala, fatia, corta em tiras, faz sucos e muito mais!
Multifuncional, compacto e eficiente	<b>Liquidificador</b> – Prepara sucos, vitaminas, coquetéis, sopas, molhos, cremes e muito mais. Copo com graduação e capacidade de 1,8L. <b>Processador</b> – processa todos os tipos de frutas, vegetais, queijos, carne, coco, torradas, cebola, alho e outros alimentos. Capacidade da jarra de 2L. <b>Centrífuga de frutas</b> – extrai o suco de frutas e hortaliças em segundos preservando seu valor nutricional. Processa a fruta inteira sem precisar descascar. Capacidade da jarra de 2L.
Com acessórios	Disco para encaixe das lâminas, acessório para bater, acessório para fatiar, acessório para ralar e cortar em tiras, filtro em aço com sistema de alta rotação que separa o suco das sementes e do bagaço, pilão.
Gaveta para guardar os acessórios	Facilita o armazenamento do produto
Lâminas em aço inox	Com altíssima capacidade de corte
Trava de segurança	O aparelho só funciona se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes

## Características

- Liquidificador, processador e centrífuga;
- Design vertical: ocupa menos espaço na cozinha;
- Centrífuga de alimentos, prepara diversos tipos de suco;
- 2 velocidades + pulsar;
- Acessórios: 2 lâminas (ralador e fatiador) , batedor de massas leves e pesadas (prepara massas para bolo e pães);
- Jarra do processador com capacidade de 2L;
- Bate até 1500 gramas de massa;
- Porta acessório no produto;
- Liquidificador com jarra de 1.8L;
- Chave de segurança;
- Pés antiderrapantes.

## Legenda Técnica

Chave de segurança

O produto só funciona com os acessórios devidamente encaixados

Características Técnicas			Informações Logísticas			Informações Fiscais		
Tensão ( V )	Potência ( W )	Consumo ( kWh )	Código Comercial	Código de Barras EAN-13		IPI (%)	0	
				Cx. Unitária	Cx. Master			
127V	500	0,4	053301013	7891356060281	7891356060298	Joinville	8509.40.50	
220V	500	0,4	053302013	7891356060304	7891356060311			
<b>Garantia:</b>			Código DUN14 127V Código DUN14 220V		17891356060288 17891356060301	Descrição do Produto NF		
Embalagem		Peso * ( Kg )	Dimensões* ( mm )			Volume* ( m <sup>3</sup> )	Qtde	<b>MULTIPROCESSADOR MASTER KITCHEN INOX 127V/ 220V</b>
			Alt.	Larg.	Prof.			
Processador		3,74	440	280	237	0,029	1	
Liquidificador		2,91	460	235	237	0,026	1	
Cx. unitária		5,66	452	424	265	0,051	1	
Cx. Máster		12,55	480	545	445	0,116	2	

**Empilhamento Máximo:**

06

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

## SELOS DE CONFORMIDADE

 <b>Selo Ruído</b> 		 <b>Selo Ruído</b> 	
RESOLUÇÃO CONAMA 020/94 Nº da Licença do IBAMA 722/2013		RESOLUÇÃO CONAMA 020/94 Nº da Licença do IBAMA 722/2013	
			
<b>92</b> dB (A) Nível de Potência Sonora		<b>93</b> dB (A) Nível de Potência Sonora	
Fornecedor: CNPJ 76.492.701/0001-57 Marca: PHILCO Multiprocessador Modelo/Tensão: MASTER KITCHEN INOX / 127V Norma Utilizada: NBR13910-1 NBR13910-2-3	  Verificado por: OCP - 0040	Fornecedor: CNPJ 76.492.701/0001-57 Marca: PHILCO Multiprocessador Modelo/Tensão: MASTER KITCHEN INOX / 220V Norma Utilizada: NBR13910-1 NBR13910-2-3	  Verificado por: OCP - 0040

**Philco**

**MULTIPROCESSADOR MASTER KITCHEN INOX**

TENSÃO: 127V~

POTÊNCIA: 500W

FREQUÊNCIA: 60Hz

**0 00 00000 00 X 848 0**

**053301013**  
 FABRICADO NA CHINA

**Philco**

**MULTIPROCESSADOR MASTER KITCHEN INOX**

TENSÃO: 220V~

POTÊNCIA: 500W

FREQUÊNCIA: 60Hz

**0 00 00000 00 Y 848 0**

**053302013**  
 FABRICADO NA CHINA

**Segurança**

 **Compulsório** 

Revisão	Data	Motivo da alteração
01	13/08/2015	Retirada da palavra grãos do acessório processador
02	17/02/2016	Atualização de IPI

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.