

Fritadeira Deep Fry Inox



Ideal para preparar diversos tipos de alimentos fritos

Cesta removível em aço inox

Apelo Comercial	Benefício
Compacta	Ideal para preparar diversos tipos de alimentos fritos
Cesta removível em aço inox e recipiente antiaderente para óleo	Durável e fácil de limpar
Seletor de temperatura	Com ajuste até 190°C conforme o tipo de alimento a ser preparado
Luz indicadora de funcionamento	Indica o funcionamento do aparelho
Recipiente antiaderente	Recipiente antiaderente para óleo
Pés antiderrapantes	Maior segurança durante o uso
Visor transparente	Para observar o preparo dos alimentos

Características

- Capacidade 1,8 L de óleo;
- Frita sem engordurar a cozinha;
- Janela de vidro para observar o preparo;
- Controle de temperatura até 190°C;
- Cesta de fritura removível em aço inox;
- Recipiente antiaderente para óleo;
- Base antiderrapante;
- Luz indicadora de funcionamento;
- Disponível em 127V e 220V;
- Garantia de 1 ano;

Legenda Técnica

Acessórios

Número de Desenho

2080-09-00

Garantia

1 ano

Características Técnicas			Informações Logísticas			Informações Fiscais			
Tensão (V)	Potência (W)	Consumo (kWh)	Código Comercial	Código de Barras		IPI (%)	7,8		
				Cx. Unitária (EAN-13)	Cx. Master (DUN-14)	I.I. (%)	16		
		ICMS (%)	Importado						
Embalagem		Peso* (Kg)	Dimensões* (mm)			Origem NF	Classificação (NCM)	Ex Tarifário	
			Alt.	Larg.	Prof.				
			Volume* (m³)			Qtde	Descrição do Produto NF		
127V	900	0,9	053801033	7891356067174	17891356067171	Joinville	8516.79.20	n/a	
220V	900	0,9	053802033	7891356067181	17891356067188	Joinville	8516.79.20	n/a	
Aparelho		1,74	205	215	315	0,014	01	FRIT DEEP FRY INOX MEC 127V/ 220V	
Aparelho aberto		1,74	380	215	405	0,033	01		
Cx. unitária		2,08	235	265	240	0,015	01		
Cx. máster		8,99	485	500	283	0,069	04		

Empilhamento Máximo:

10

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

SELOS DE CONFORMIDADE



Revisão	Data	Motivo da alteração
01	30/09/2016	Atualização dos pesos e medidas conforme a chegada e inspeção do 1º lote.
02	06/06/2023	Atualização de NCM

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.