

FRIT AIR FRY SAÚDE INOX



Saborosos como fritos e sem usar óleo: alimentos macios por dentro e crocantes por fora

Frita sem engordurar a cozinha: ideal para preparar diversos tipos de alimentos

Cuba com capacidade total para 4,4 litros

Apelo Comercial	Benefício
Cesto removível antiaderente	Durável e fácil de limpar
Função <i>timer</i> de 30 minutos	Desligamento automático
Proteção contra superaquecimento	Maior segurança no preparo do alimento
Controle de temperatura ajustável de 80° a 200°C	Prepare diversas receitas escolhendo a temperatura ideal
Cuba com capacidade para 4,4 litros, cesto com capacidade total para 3,2 litros	Prepare muito mais em pouco tempo

Características

- Frita com pouquíssimo ou nenhum óleo;
- Seletor de temperatura com ajuste de 80 a 200°C;
- Timer de 30 minutos;
- Capacidade total da cuba 4,4L;
- Luzes indicadoras de funcionamento e aquecimento;
- Base antiderrapante;
- Composição: Metal e Plástico;
- Garantia de 1 Ano.

Legenda Técnica

Acessórios

Número de Desenho

1843-09-00

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)	Origem NF	Classificação	
127V	1400	1,4	053801028	7891356065156	17891356065153	Joinville	8516.79.20	
220V	1400	1,4	053802028	7891356065163	17891356065160			
Garantia: 1 ano								
Embalagem		Peso* (Kg)	Dimensões* (mm)			Volume* (m ³)	Qtde	Descrição do Produto NF
			Alt.	Larg.	Prof.			FRIT AIR FRY SAÚDE INOX 127V/ 220V
Aparelho		4,71	335	290	335	0,03255	1	
Cx. unitária		5,60	368	315	315	0,03651	1	
Cx. máster		11,92	395	650	335	0,08601	2	

Empilhamento Máximo:

7

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

SELOS DE CONFORMIDADE



Revisão	Data	Motivo da alteração
01	28/02/2019	Atualização da capacidade para 4,4L
02	22/09/2020	Correção de pesos e medidas.
06	05/10/2020	Corrigido volume

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.