


Forno Elétrico de Embutir 58L Chef

CARACTERÍSTICAS ⁽¹⁾	IMAGEM ⁽²⁾
<ul style="list-style-type: none"> • Seletor de temperatura até 250°C; • Botão Timer com até 120 minutos; • Seletor com 6 Funções: Iluminação, modo Grill, acionamento resistência superior, acionamento resistência inferior, acionamento resistência Superior e Inferior, Modo Grill e Rotisserie. • Sistema de rotação rotisserie; • Sistema de resfriamento integrado; • Revestimento interno esmaltado; • Bandeja esmaltada; • Grelha; • Suporte para preparo dos alimentos no modo Rotisserie • Luz indicadora de funcionamento 	 <p>O frango fica na horizontal, mas na diagonal visto de cima.</p>
	Cor⁽³⁾: Preto com aço escovado

APELO COMERCIAL ⁽⁴⁾	BENEFÍCIOS ⁽⁵⁾
Muito prático	Prepara frangos inteiros sem precisar virar
Sistema de rotação rotisserie	Alimentos dourados de todos os lados
Controle de funções com 6 opções de ajuste	Resistência especial para grill, resistência superior, resistência inferior, resistência superior e interior, rotisserie e luz interna
Mais durabilidade	Cavidade interna esmaltada
Função Timer	De 120 minutos com desligamento automático
Revestimento externo em aço escovado	
Acessórios⁽⁶⁾: Bandeja, grelha, folheto de instrução e certificado de garantia.	

LEGENDA TÉCNICA ⁽⁷⁾

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ⁽⁸⁾			INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS ⁽⁹⁾			INFORMAÇÕES FISCAIS ⁽¹⁰⁾	
Tensão (V)	Potência (W)	Consumo (kWh)	Código Comercial	Código de Barras EAN-13		IPI (%)	12
				Cx. Unitária	Cx. Master	Origem NF	Classificação
220V	2100	0,76(p/assar bolo 460g)	056102015	7891356053986	-	NCM	8516.60.00
Garantia:		1 ano	Código DUN-14		-	Descrição do Produto NF	
EMBALAGEM⁽¹¹⁾	PESO* (Kg)	DIMENSÕES* (mm)			VOLUME* (m ³)	QTDE	FORNO ELETRICO DE EMBUTIR 58L CHEF 220V
		Alt.	Larg.	Prof.			
Aparelho	29	595	595	620	0,23	1	
Ap. aberto(porta)	29	595	595	1000	0,35	1	
Cx. unitária	35,6	655	680	660	0,29	1	

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

Empilhamento	4
--------------	---

Revisão	Data	Motivo da alteração
01	18/12/2012	Falta acessórios na FT, posição do frango na foto, e pesos e medidas, tudo isto identificado alteração na chegada de lote em Joinville – responsáveis revisar.

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.