

Forno Elétrico 46L PFE46V



Sistema
Rotisserie

Função Turbo
(Convection)

46 litros de
capacidade

Apelo Comercial	Benefício
Sistema Rotisserie	Permite assar o alimento no espeto giratório;
Função Turbo (Convection)	Circulação de ar quente que garante um descongelamento mais rápido e um processo de assamento mais uniforme.
Função Timer	Função timer de 90 minutos com desligamento automático
Revestimento autolimpante	Impede que os respingos dos alimentos grudem nas paredes internas do forno, facilitando a limpeza
Acessórios	Acompanha coletor de gordura/migalhas, grelha deslizante, pegador e espeto.

Características

- 127V ou 220V;
- Função permanecer ligado;
- Timer até 90minutos, com aviso sonoro;
- Função rotisserie com espeto giratório
- Possui sistema de convecção que distribui a temperatura de maneira uniforme;
- Revestimento autolimpante;
- Seletor de temperatura, com temperatura máxima de 230°C;
- Seletor de resistência e função dourador;
- Grelha com altura ajustável em 3 níveis;
- Possui iluminação interna;
- Cordão elétrico com 80cm;
- Material: metal e plástico.

Número de Desenho

4251-09

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	1500	1,5	056101097	7891356091636	N/A	Joinville	8516.60.00	
220V	1800	1,8	056102097	7891356091643	N/A			
Garantia								
Embalagem		Peso* (Kg)	Dimensões* (mm)			Volume* (m ³)	Qtde	Descrição do Produto NF
			Alt.	Larg.	Prof.			FORNO ELETRICO 46L PFE46V 127V/220V
Aparelho		8,58	327	550	442	0,079	01	
Cx. Unitária		10,365	385	597	500	0,114	01	

Empilhamento Máximo:

4

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

SELOS DE CONFORMIDADE



Revisão	Data	Motivo da alteração
01	03/02/2021	Revisão de pesos e medidas
02	05/07/2021	Revisão da foto

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.