

## FORNO ELETRICO 10L BFE10P



10  
LITROS

CONTROLE DE  
TEMPERATURA DE  
90 °C A 230 °C

TIMER DE ATÉ  
60 MINUTOS

Apelo Comercial	Benefício
FUNÇÃO TIMER	Função timer de até 60 minutos
2 RESISTÊNCIAS	2 resistências (superior e inferior): para distribuir melhor o calor e assar o alimento por inteiro.
CONTROLE DE TEMPERATURA	Controle de temperatura de 90 °C até 230 °C.
LUZ	Luz indicadora de funcionamento
Detalhes cromados	
Acompanha acessório grill	

**Características**

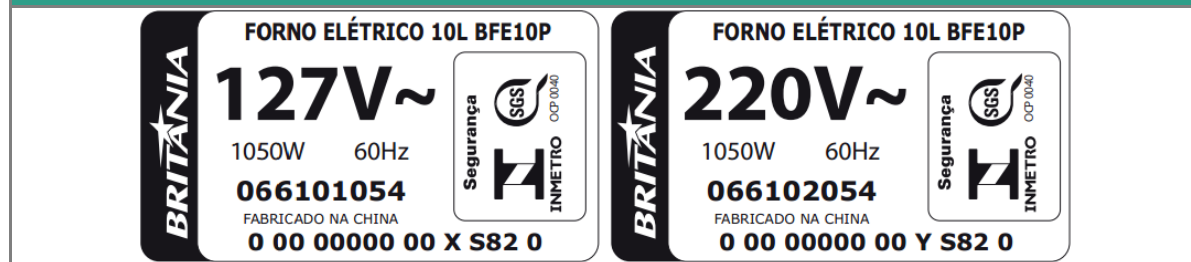
- Aquece, Assa, Tosta, Gratina, Grelha e Descongela;
- Capacidade 10 litros;
- Com 1 par de resistência: superior e inferior;
- Timer de 60 minutos com sinal sonoro e desligamento automático;
- Grelha deslizante;
- Porta em vidro temperado;
- Luz indicadora de funcionamento;
- Pés antiderrapantes;
- Disponível em 127V e 220V;
- Composição: Metal e Vidro.

**Número de Desenho**

4494-09-00

Características Técnicas			Informações Logísticas					Informações Fiscais		
Tensão ( V )	Potência ( W )	Consumo ( kWh )	Tomada ( A )	Pinos ( 2 ou 3 )	Código Comercial	Código de Barras		IPI (%)	0	
						Cx. Unitária (EAN-13)	Cx. Master (DUN-14)	II (%)	20	
								ICMS (%)	IMPORTADO	
								Origem NF	Classificação (NCM)	Ex tarifário
127V	1050	1,05	10	3	066101054	7891356095917	-	Joinville	8516.60.00	NÃO
220V	1050	1,05	10	3	066102054	7891356095924	-			
<b>Garantia</b>								Descrição do Produto NF		
<b>Embalagem</b>		<b>Peso*</b>	<b>Dimensões* ( mm )</b>			<b>Volume*</b>	<b>Qtde</b>	COOKTOP BCT05ITC BIV		
		( Kg )	<b>Alt.</b>	<b>Larg.</b>	<b>Prof.</b>	( m <sup>3</sup> )				
Aparelho		2,38	198	354	280	0,010	1			
Cx. máster		2,82	235	385	290	0,026	1			
<b>Origem do item</b>		IMPORTADO								
<b>Empilhamento Máximo:</b>		6								

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

**SELOS DE CONFORMIDADE**


Revisão	Data	Motivo da alteração
01	07/07/2021	Revisão de pesos e medidas

\*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