

FORNO ELETRICO 25L PFE25S



Função
Convection

25 litros de
Capacidade

Controle de
Temperatura
90°C a 230°C

Apelo Comercial	Benefício
Função Convection	Sistema de distribuição de calor que aprimora a performance do forno, reduzindo o gasto energético e o tempo de preparo do alimento
2 resistências (superior e inferior)	Com controle individual de temperatura para distribuir melhor o calor.
Função timer	Função timer de até 60 minutos com desligamento automático.
Acompanha grelha	Acompanha grelha deslizante com duas posições de altura.
Controle de temperatura	Controle de temperatura de 90°C a 230°C.
Capacidade para 25 litros	Permite preparar uma grande variedade de alimentos ao mesmo tempo que é compacto, não ocupando grandes espaços.
5 Funções	5 funções pré-programadas.

Características

- 127V e 220V
- Possui sistema de convecção que assa por igual os alimentos
- Possui seletor de resistências
- Timer até 60min com função permanecer ligado
- Seletor de temperatura de 90 até 230C
- Cordão elétrico com 1m
- Grelha ajustável em 2 níveis
- Composição: metal e plástico

Número de Desenho

3456-09

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	150	056101075	7891356080180	N/A	Joinville	8516.60.00	
220V	1500	150	056102075	7891356080197	N/A			
Garantia 1 ano								
Embalagem		Peso* (Kg)	Dimensões* (mm)		Volume* (m ³)	Qtde	Descrição do Produto NF	
			Alt.	Larg.	Prof.		FORNO ELETRICO 25L PFE25S 127V/ 220V	
Aparelho		4,69	265	470	380	0,04733		01
Cx. unitária		6,19	311	520	410	0,06631		01

Empilhamento Máximo:

06

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

SELOS DE CONFORMIDADE



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.