

Maquina de Pão e Bolo Cake Nuts

CARACTERÍSTICAS ⁽¹⁾	IMAGEM ⁽²⁾
<ul style="list-style-type: none"> Mistura os ingredientes, bate a massa, descansa e assa Sistema de distribuição de ingredientes especiais Prepara pães de até 1200g 3 ajustes da cor do pão + preparo rápido Função <i>Timer</i> de até 15 horas 2 fôrmas removíveis revestidas com antiaderente (uma para pão e uma para bolo) <i>Dispenser</i> com capacidade de 180ml Acompanha livro com mais de 100 receitas Disponível em 127V e 220V 	
	Cor⁽³⁾: branca

APELO COMERCIAL ⁽⁴⁾	BENEFÍCIOS ⁽⁵⁾
Exclusivo sistema que distribui ingredientes especiais nas massas	Incrementa as receitas com castanhas, frutas secas e cristalizadas
Acompanha duas formas	Dois formatos de formas, para assar pães e bolos
É muito fácil preparar	É só colocar os ingredientes que a panificadora se encarrega de tudo: bate a massa, descansa e assa.
Tem 11 programações diferentes e 3 ajustes da cor do pão: claro, médio e escuro	Prepara variados tipos de pães doces e salgados, geléias, pudins, panetones e muito mais
Prepara pães de diversos tamanhos	Faz o pão de acordo com a necessidade É possível preparar pães de 450g, 600g, 900g e 1200g.
Função <i>TIMER</i> que permite programar o horário de preparo do pão	A panificadora pode ser programada com até 15 horas de antecedência.
Mantém o pão aquecido	O pão permanece aquecido dentro da panificadora por até 1 hora
Formas removíveis revestidas de material antiaderente	Fácil de limpar e impede que o alimento grude na forma
Visor transparente	Permite a visualização durante o preparo do alimento
Pés antiderrapantes	Faz com que a máquina fique fixa em qualquer superfície, proporcionando maior segurança
Acessórios⁽⁶⁾: forma p/ pão , forma p/ bolo, copo medidor, colher dosadora, manual de instruções, livro de receitas, certificado de garantia, guia rápido, mini folder.	

LEGENDA TÉCNICA⁽⁷⁾

- Função *Timer*: Permite programar o término do preparo do pão com até 15 horas de antecedência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ⁽⁸⁾			INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS ⁽⁹⁾		INFORMAÇÕES FISCAIS ⁽¹⁰⁾	
Tensão	Potência	Consumo	Código	Código de Barras EAN-13	IPI (%)	20%
Revisão	Data	Motivo da alteração				
01	15/09/2011	Apenas para conhecimento – alteração nome para MAQUINA DE PAO E BOLO CAKE NUTS.				

(V)	(W)	(kWh)	Comercial	Cx. Unitária	Cx. Master	Origem NF	Classificação	
127V	650	0,11	054301002	7891356043611	7891356043628	Joinville	8516.79.90	
220V	650	0,11	054302002	7891356043635	7891356043642			
			Código DUN-14 127V		17891356043618			
Garantia:			1 ano		Código DUN-14 220V	17891356043632	Descrição do Produto NF	

EMBALAGEM ⁽¹¹⁾	PESO* (kg)	DIMENSÕES* (mm)			VOLUME* (m ³)	QTDE
		Alt.	Larg.	Prof.		
Aparelho	5,61	320	275	370	0,032	01
Aparelho aberto	5,61	520	275	495	0,070	01
Cx. unitária	6,70	387	576	330	0,073	01
Cx. máster	7,61	403	590	350	0,083	01

**MAQUINA DE PAO E BOLO
CAKE NUTS
127V ou 220V**

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

Pesos e medidas foram conferidos com lote em Joinville.

Revisão	Data	Motivo da alteração
01	15/09/2011	Apenas para conhecimento – alteração nome para MAQUINA DE PAO E BOLO CAKE NUTS.