

## 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

3505-09

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	056101084	7891356080999	N/A	Joinville	8516.60.00
220V	1500	1,5	056102084	7891356081002	N/A		
<b>Garantia</b>							
Embalagem	Peso* ( Kg )	Dimensões* ( mm )			Volume* ( m <sup>3</sup> )	Qtde	Descrição do Produto NF
		Alt.	Larg.	Prof.			<b>Forno Elétrico 46L PFE46V 127v/220v</b>
Aparelho	8,47	327	550	442	0,07949	01	
Cx. unitária	8,95	356	570	460	0,09334	01	

## Empilhamento Máximo:

06

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

## SELOS DE CONFORMIDADE

--	--

Revisão	Data	Motivo da alteração
REV01	11/10/2019	Atualizado peso e medida de acordo com inspeção Brasil
Rev2	25/05/2020	Troca de "Sistema Convection" por "Função Turbo (Convection)"

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.