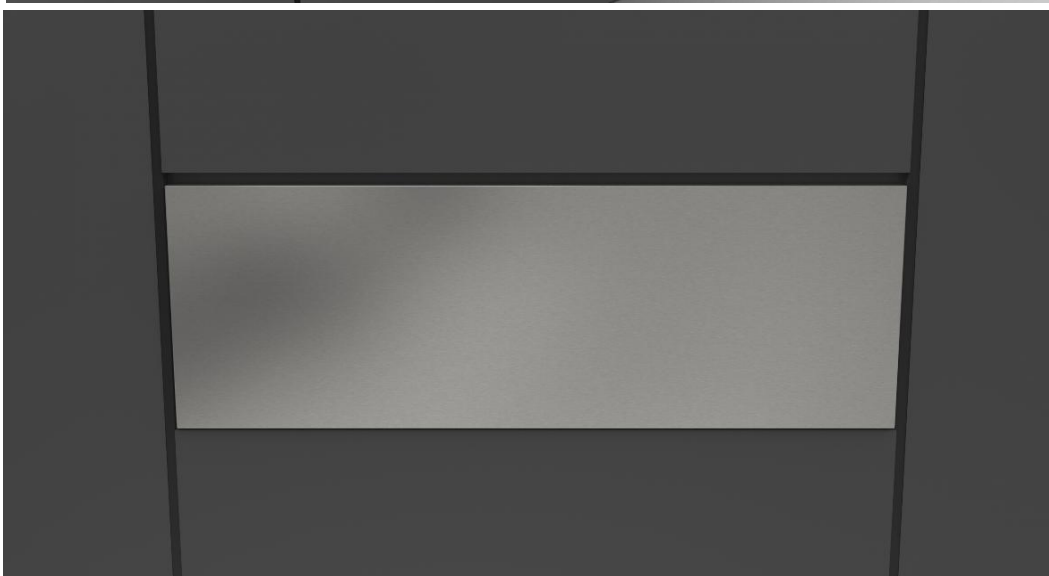









ELANTO PROFESSIONALE 30"

GAVETA AQUECIDA PROFESSIONALE 30 INCH 90L INOX 220V



Modelo

LNTWD3010PROX2

-  Instalação Built-in
-  Temperatura de 30°C até 90°C
-  Abertura "push to open"
-  2 pontos de iluminação interna
-  Levedação massa
-  Slow cooking (cozedura lenta) até 85°C
-  Descongelar alimentos

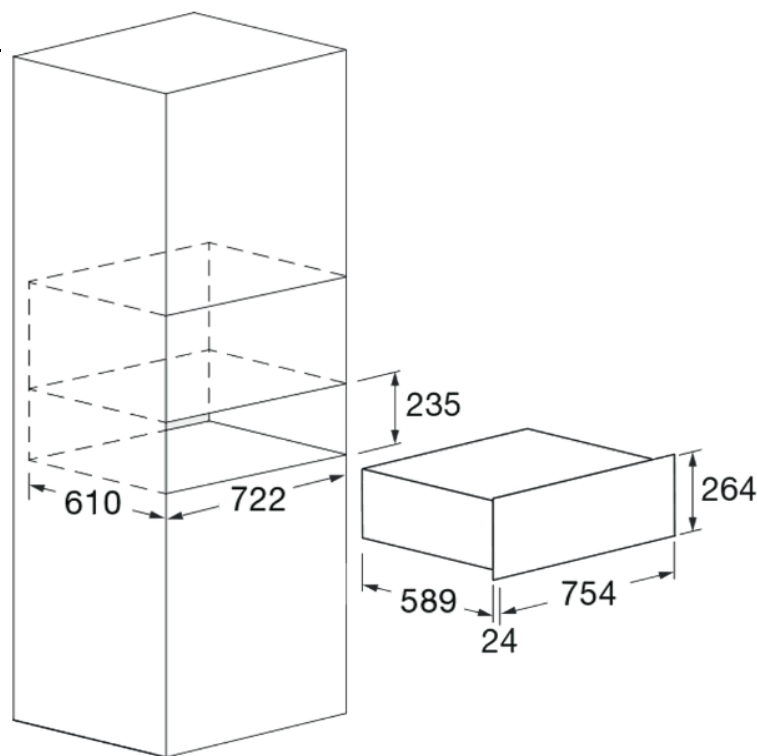
ESPECIFICAÇÕES

Gaveta aquecida 30"

Capacidade de 90 litros
Painel frontal 27cm (altura)
Abertura tipo "push to open"
Guia telescópica de alta resistência
2 pontos de iluminação interna
Ventilação interna
Controle de temperatura de 30°C até 90°C
Tapete interno emborrachado
Indicador luminoso de funcionamento

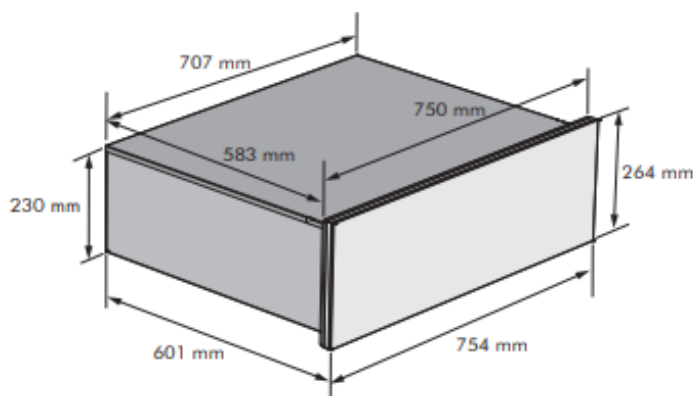
Funções

Aquecimento de pratos
Aquecimento de xícaras
Manter os alimentos quentes
Descongelar alimentos
Levedação massa (pão, pizza etc...)
Slow cooking (cozedura lenta) até 85°C



Características técnicas	
Tensão alimentação/frequência	220V/60Hz
Potência	1.100W
Corrente máxima	0,5A
Disjuntor exclusivo	NÃO

Dimensões	
Produto (LxPxA)	754x264x613mm
Nicho (LxPxA) Mínimo	722x235x610mm
Peso produto (kg)	8kg
Embalagem (LxPxA)	
Peso embalado (kg)	



Imagens meramente ilustrativas. Informações deste documento podem sofrer alterações sem prévio aviso.