

## ELANTO PROFESSIONALE 30"

GAVETA AQUECIDA PROFESSIONALE 30 INCH 90L INOX 220V



### ESPECIFICAÇÕES

#### Gaveta aquecida 30"

#### Funções

Capacidade de 90 litros	Aquecimento de pratos
Painel frontal 27cm (altura)	Aquecimento de xícaras
Abertura tipo "push to open"	Manter os alimentos quentes
Guia telescópica de alta resistência	Descongelar alimentos
2 pontos de iluminação interna	Levedação massa (pão, pizza etc...)
Ventilação interna	Slow cooking (cozedura lenta) até 85°C
Controle de temperatura de 30°C até 90°C	
Tapete interno emborrachado	
Indicador luminoso de funcionamento	

#### Modelo

**LNTWD3010PROX2**



Instalação Built-in

Temperatura de 30°C até 90°C

Abertura "push to open"

2 pontos de iluminação interna

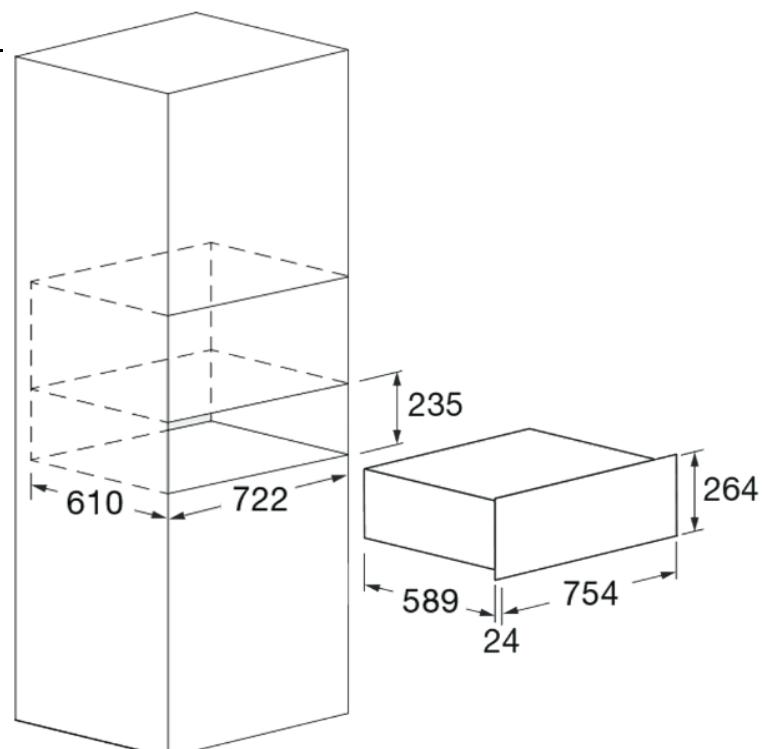
Levedação massa

Slow cooking (cozedura lenta) até 85°C

Descongelar alimentos

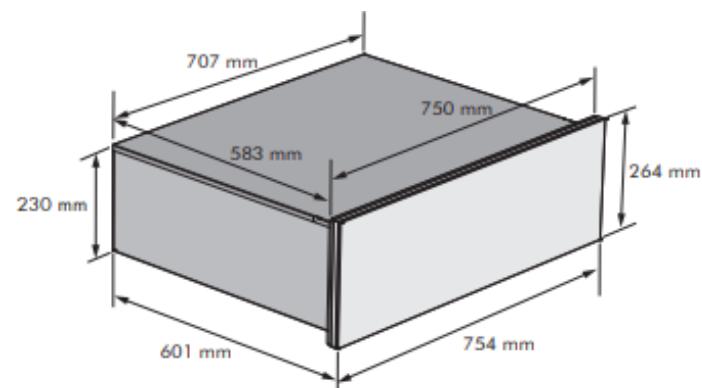
#### Características técnicas

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.