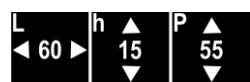


## ELANTO PROFESSIONALE 60CM

GAVETA AQUECIDA PROFESSIONALE 60x15CM 220V



### Modelo

**LNTWD615PROX2**

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

### ESPECIFICAÇÕES

#### Gaveta aquecida 30"

#### Funções

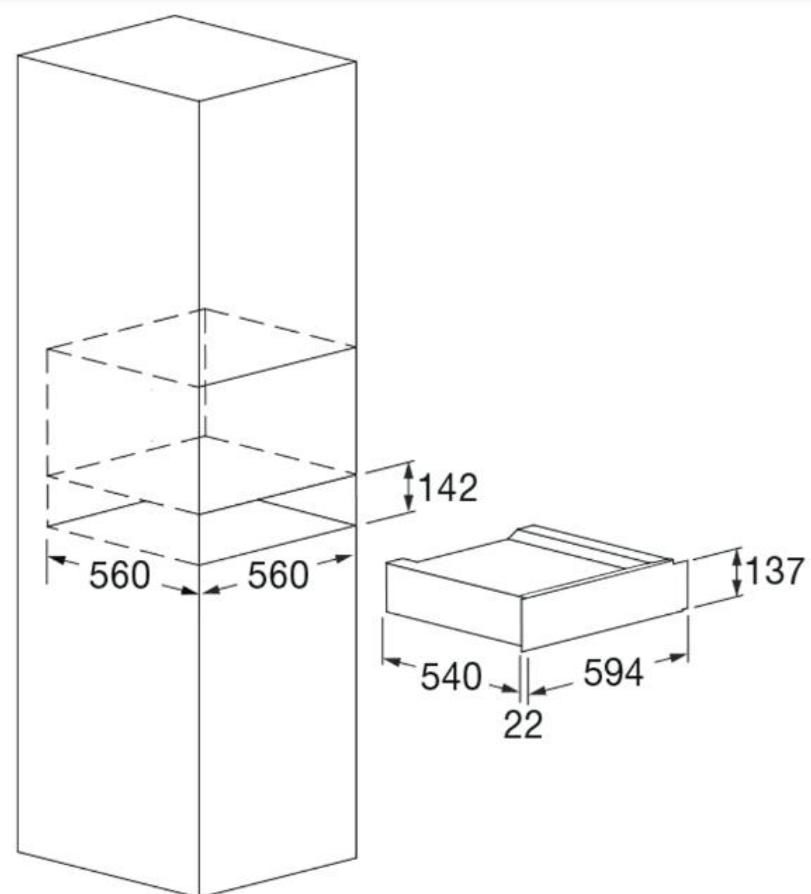
Capacidade de 25 litros	Aquecimento de pratos
Painel frontal 12cm (altura)	Aquecimento de xícaras
Abertura tipo "push to open"	Manter os alimentos quentes
Guia telescópica	Descongelar alimentos
Ventilação interna	Levedação massa (pão, pizza etc...)
Controle de temperatura de 30°C até 85°C	Slow cooking (cozedura lenta) até 85°C
Tapete interno emborrachado	
Indicador luminoso de funcionamento	

#### Características técnicas

Tensão alimentação/frequência	220V/60Hz
Potência	400W
Corrente máxima	1,8A
Disjuntor exclusivo	NÃO

#### Dimensões

Produto (LxPxA)	594x540x137mm
Nicho (LxPxA) Mínimo	560x560x142mm
Peso produto (kg)	17kg
Embalagem (LxPxA)	
Peso embalado (kg)	18kg



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