







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
-  Descongelação alimentos

ESPECIFICAÇÕES

Gaveta aquecida 30"

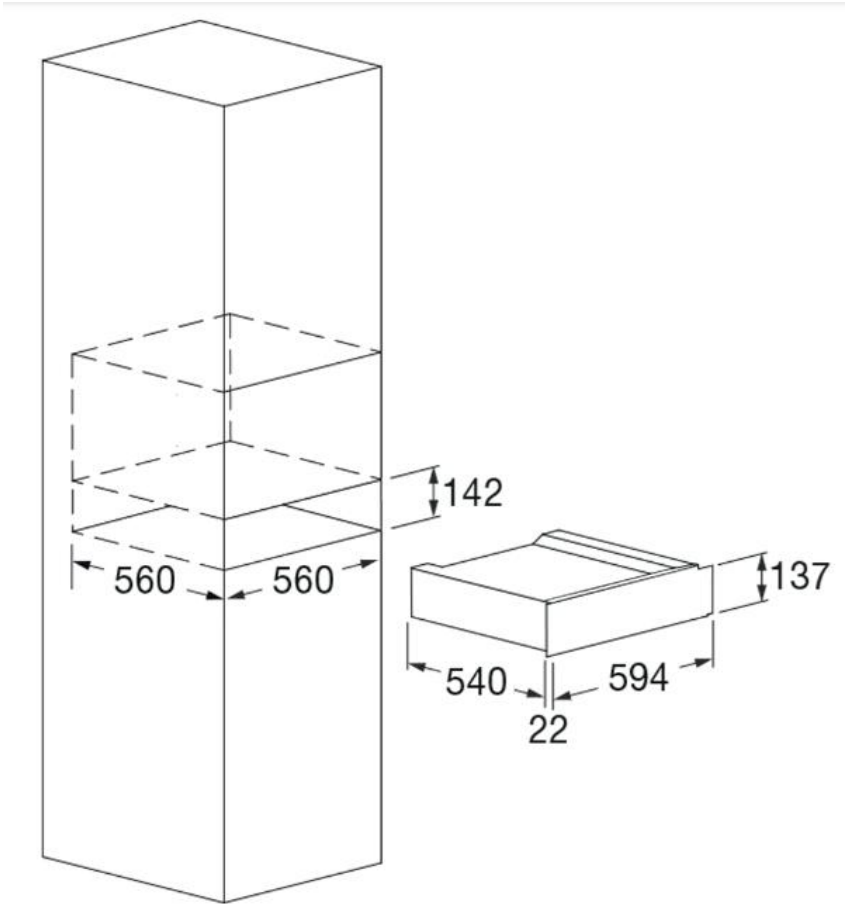
Capacidade de 25 litros
Painel frontal 12cm (altura)
Abertura tipo "push to open"
Guia telescópica
Ventilação interna
Controle de temperatura de 30°C até 85°C
Tapete interno emborrachado
Indicador luminoso de funcionamento

Funções

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

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

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



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