

>>>> Cód. 4092740308

Gaveta Aquecida 60cm

A linha Arkton tem seu nome carinhosamente inspirado em nossos grandes parceiros e formadores de opinião: os arquitetos (ArkHITEKTÔN, termo de origem grega que significa 'construtor', origem principal da palavra 'arquiteto'). Foram incorporadas atualizações e melhorias que acompanham as últimas tendências de design, tecnologia e funcionalidade.



Features



6 serviços



Gaveta telescópica



Controle de temperatura por manípulo



Temperatura de 30°C a 80°C



Cozimento sistema slow cooking



Abertura Push to Open

Características principais

Capacidade para 6 serviços

Perfeita para atender diferentes preparos ao mesmo tempo, ideal para quem busca praticidade e eficiência no dia a dia.

Gaveta com abertura suave e precisa

A gaveta telescópica garante um deslizamento leve e confortável, facilitando o uso com segurança e elegância.

Controle prático de temperatura

Ajuste preciso através de manípulo, permitindo total controle no aquecimento ou no preparo de receitas com temperatura exata.

Temperatura entre 30°C e 80°C

Versatilidade total para manter pratos aquecidos, descongelar alimentos ou realizar cozimentos delicados.

Função slow cooking

Para quem valoriza sabor e textura: prepare alimentos lentamente, com máxima preservação de nutrientes.

Abertura Push to Open

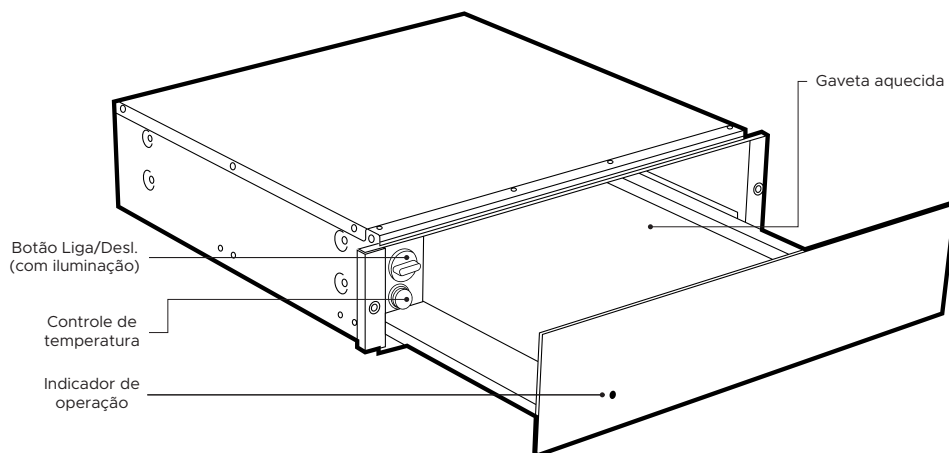
Basta um toque e a gaveta se abre. Um detalhe que une design sofisticado e funcionalidade moderna.

Ficha Técnica

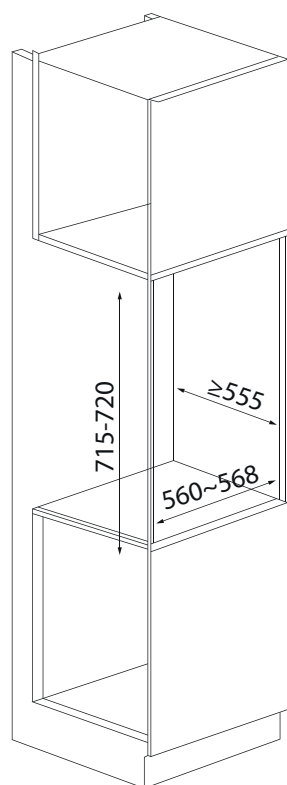
EAN	7899100684295
Voltagem	220 V
Frequência	60Hz
Medidas (LxAxP)	59,5 x 14 x 56,5 cm
Med. Embalagem (LxAxP)	18 x 63,8 x 64,2 cm
Peso líquido	16,5 kg
Peso bruto	18 kg
Potência máxima	390 W
Consumo de energia	0.390 kW/h
Capacidade (litros)	26 L
Capacidade (quilos)	25 Kg
Material do corpo	Aço inox

Atualizado em 25/08/2025

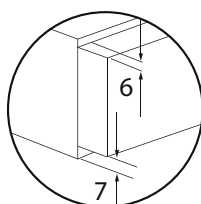
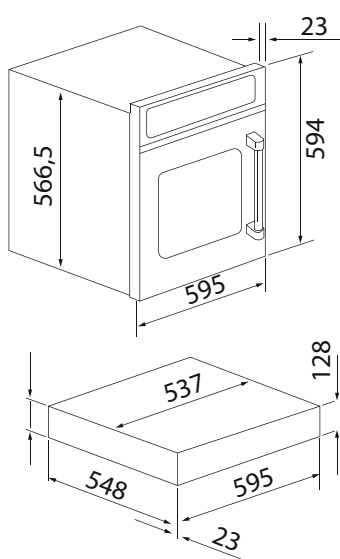
Descrição do aparelho



Nicho

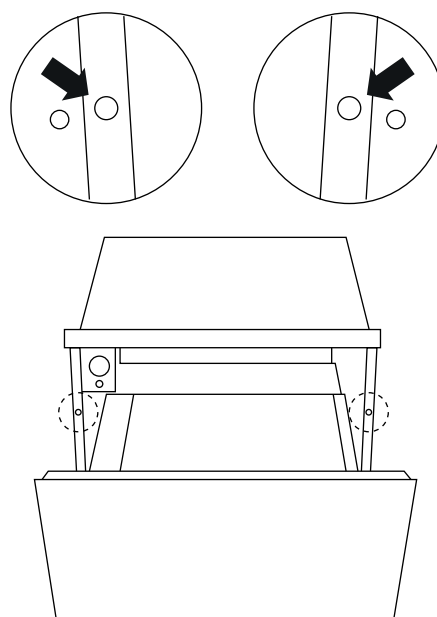


Exemplo possível de instalação
Pode ser embutido em torre quente combinado com forno de 60cm.



Posicionamento do aparelho na unidade de alojamento

Empurre o aparelho para dentro da unidade de alojamento até à faixa de vapor e alinhe-o.



LIMPEZA

- » Para a limpeza regular da gaveta aquecida, não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, bem como esponjas de aço, pois esses materiais podem danificar o acabamento do inox.
- » Recomenda-se o uso de um pano macio levemente umedecido com água morna e uma pequena quantidade de detergente neutro.
- » Certifique-se de que o produto esteja desligado e completamente frio antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.
- » Evite o acúmulo de resíduos ou líquidos no interior da gaveta, especialmente ao utilizar a função de cozimento lento (slow cooking).

ORIENTAÇÕES

- » As superfícies ao redor devem ser fabricadas com materiais que suportem temperaturas de até 90°C, como madeira, fórmica, aço inox, granito ou mármore.
- » A instalação deve seguir as medidas de nicho recomendadas no manual técnico para garantir o correto encaixe e ventilação do aparelho.
- » Certifique-se de que o local de instalação esteja nivelado e com estrutura adequada para suportar o peso do produto (até 25 kg com carga).
- » Após o uso, recomenda-se aguardar o resfriamento completo da gaveta antes de realizar qualquer limpeza ou manuseio interno.
- » Para evitar superaquecimento ou mau funcionamento, não obstrua as saídas de ar da estrutura de embutimento.
- » Em caso de instalação junto a uma torre quente (combinada com forno), respeite os espaçamentos recomendados para garantir a segurança e o desempenho dos aparelhos.