



FR 2464 Freidora de aire caliente Severin S-Fry Pizza & More

- **Para una preparación versátil, sana y rápida sin añadir aceite ni grasa**
Rápido, sano y de bajo consumo gracias a la tecnología de aire caliente
- **Aparato versátil con una forma especial**
La práctica forma ancha del aparato permite preparar una gran variedad de alimentos, como pizza, alitas de pollo, magdalenas, patatas fritas y mucho más.
- **Programas especiales de pizza**
Preparación óptima de pizza fresca o congelada
- **Programas de cocción individuales**
Los 10 programas de cocción predefinidos permiten una preparación óptima de los alimentos
- **Ventana de visión práctica para observar el proceso de cocción**
El proceso de cocción también puede observarse durante la preparación a través de la ventana de visualización práctica
- **Distribución óptima del calor**
El calor superior/inferior con aprox. 2200 W garantiza una distribución ideal del calor y unos resultados óptimos.
- **Temperatura regulable de 40 a 230 °C**
para la preparación de una gran variedad de platos

Resumen de datos importantes

Potencia	2200 vatios
Color / Material	negro / plateado / Plástico
Longitud del cable	80,5 cm
Dimensiones del embalaje (AxPxAl)	42,5 x 42,0 x 23,6 cm
Peso bruto con embalaje	6,50 kg
Dimensiones de producto (AxPxAl)	41,0 x 39,0 x 20,0 cm
Peso neto	5,03 kg
Cartón de colores (VE)	1 ud.
EAN	4008146046650
Características especiales adicionales	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura máxima: 230 °C - Apagado automático: sí - Capacidad: 4 Litro - Control de temperatura: sí - Temporizador: sí - Tensión: 240,0 voltio - Programas: 10

Detalles del producto



Para una preparación versátil, sana y rápida sin añadir aceite ni grasa



Aparato versátil con una forma especial. La práctica forma ancha del aparato permite la preparación de una gran variedad de alimentos, como pizza, alitas de pollo, magdalenas, patatas fritas, etc.



Programas especiales de pizza. Preparación óptima de pizza fresca o congelada



Programas de cocción individuales. Los 10 programas de cocción predefinidos permiten una preparación óptima de los alimentos



Práctica ventanilla para observar el proceso de cocción



Distribución óptima del calor. El calor superior/inferior con aprox. 2200 W garantiza una distribución ideal del calor y unos resultados óptimos



Temperatura regulable de 40 a 230 °C para preparar una gran variedad de platos