



FR 2464 SEVERIN S-FRY PIZZA & MORE HEISSLUFTFRITTEUSE

- **Für eine vielseitige, gesunde und schnelle Zubereitung ohne Zugabe von Öl oder Fett**
Schnell, gesund und energiesparend dank Heißluft – Technologie
- **Vielseitiges Gerät mit besonderer Form**
Die praktische breite Form des Geräts ermöglicht die Zubereitung einer Vielzahl von Lebensmitteln, wie Pizza, Chicken Wings, Muffins, Pommes, u.v.m.
- **Spezielle Pizzaprogramme**
Optimale Zubereitung von frischer oder tiefgefrorener Pizza
- **Individuelle Garprogramme**
Die 10 voreingestellten Garprogramme ermöglichen eine optimale Zubereitung der Speisen
- **Praktisches Sichtfenster zur Beobachtung des Garvorgangs**
Auch während der Zubereitung kann der Garvorgang durch das praktische Sichtfenster beobachtet werden
- **Optimale Wärmeverteilung**
Die Ober-/ Unterhitze mit ca. 2200 W sorgt für eine ideale Wärmeverteilung und optimale Ergebnisse
- **Einstellbare Temperatur von 40 bis 230 °C**
für die Zubereitung verschiedenster Speisen



WICHTIGE DATEN IM ÜBERBLICK:

Art.-Nr.	FR 2464
Leistung	2.200 Watt
Farbe / Material	schwarz / silber / Kunststoff
Kabellänge	80,5 cm
Maße der Verpackung (BxTxH)	42,5 x 42,0 x 23,6 cm
Bruttogewicht inkl. Verpackung	6,50 kg
Maße des Produktes (BxTxH)	41,0 x 39,0 x 20,0 cm
Nettogewicht	5,03 kg
Verpackungseinheit	1 Stk.
EAN	4008146046650
Weitere Besonderheiten	- Max. Temperatur: 230 °C - Automatische Abschaltung: ja - Kapazität: 4 L - Temperaturregelung: ja - Timer: ja - Spannung: 240,00 Volt - Programme: 10

Produktdetails



Für eine vielseitige, gesunde und schnelle Zubereitung ohne Zugabe von Öl oder Fett



Vielseitiges Gerät mit besonderer Form. Die praktische breite Form des Geräts ermöglicht die Zubereitung einer Vielzahl von Lebensmitteln, wie Pizza, Chicken Wings, Muffins, Pommes, u.v.m.



Spezielle Pizzaprogramme. Optimale Zubereitung von frischer oder tiefgefrorener Pizza



Individuelle Garprogramme. Die 10 voreingestellten Garprogramme ermöglichen eine optimale Zubereitung der Speisen



Praktisches Sichtfenster zur Beobachtung des Garvorgangs



Optimale Wärmeverteilung. Die Ober-/ Unterhitze mit ca. 2200 W sorgt für eine ideale Wärmeverteilung und optimale Ergebnisse



Einstellbare Temperatur von 40 bis 230 °C für die Zubereitung verschiedener Speisen