


# FR 2464 FREIDORA DE AIRE CALIENTE SEVERIN S-FRY PIZZA & MO-

- **Para una preparación versátil, sana y en poco tiempo sin añadir aceite ni grasa**
  Rápida, saludable y con ahorro energético gracias a la tecnología de aire caliente.
- **Un 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 cocina individualizados**
  Los 10 programas de cocinado predefinidos permiten una preparación óptima de los alimentos.
- **Práctica ventana de visualización para controlar el proceso de cocinado**
  Durante la preparación, el proceso de cocinado se puede supervisar a través de la práctica ventana.
- **Distribución óptima del calor**
  El calor superior e 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

| Art.-Nr. | FR 2464 |
|---|---|
| Potencia | 2.200 vatios |
| Color / Material | negro / plateado / Plástico |
| Longitud del cable | 80,5 cm |
| Dimensiones del embalaje (AxPxA) | 42,5 x 42,0 x 23,6 cm |
| Peso bruto con embalaje | 6,50 kg |
| Dimensiones de producto (AxPxA) | 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 | – Temperatura máxima: 230 °C<br>– Apagado automático: sí<br>– Capacidad: 4 L<br>– Control de temperatura: sí<br>– Temporizador: sí<br>– Tensión: 240,00 voltio<br>– Programas: 10 |

# Detalles del producto



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



Un 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 fri-



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



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



Práctica ventana para supervisar el proceso de cocinado.



Distribución óptima del calor. El calentamiento superior/inferior con aprox. 2200 W garantiza una distribución uniforme del calor y unos resultados perfectos.



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