

FR 2464 SEVERIN S-FRY PIZZA & MORE FRYTKOWNICA NA

- **Do wszechstronnego, zdrowego i szybkiego przygotowywania potraw bez dodatku oleju lub tłuszczu**
  Szybkie, zdrowe i energooszczędne dzięki technologii gorącego powietrza
- **Wszechstronne urządzenie o specjalnym kształcie**
  Praktyczny, szeroki kształt urządzenia umożliwia przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak pizza, skrzydełka kurczaka, muffiny, frytki i wiele innych.
- **Specjalne programy do pizzy**
  Optymalne przygotowanie świeżej lub mrożonej pizzy
- **Indywidualne programy gotowania**
  10 wstępnie ustawionych programów gotowania umożliwia optymalne przygotowanie potraw
- **Praktyczne okienko do obserwacji procesu gotowania**
  Proces gotowania można również obserwować podczas przygotowywania przez praktyczne okienko podglądu
- **Optymalna dystrybucja ciepła**
  Górna/dolna grzałka o mocy ok. 2200 W zapewnia idealną dystrybucję ciepła i optymalne rezultaty. wyniki
- **Regulowana temperatura od 40 do 230 °C**
  do przygotowywania szerokiej gamy potraw





PRZEGLĄD WAŻNYCH DANYCH

Art.-Nr.	FR 2464
Moc	2 200 wat
Kolor / Material	czarny / srebrna / Tworzywo sztuczne
Długość kabla	80,5 cm
Wymiary opakowania (SxGxW)	42,5 x 42,0 x 23,6 cm
Waga brutto wraz z opakowaniem	6,50 kg
Wymiary produktu (SxGxW)	41,0 x 39,0 x 20,0 cm
Waga netto	5,03 kg
Kolorowy karton (op. jedn.)	1 szt.
EAN	4008146046650
Inne funkcje specjalne	– Maks. temperatura: 230 °C – Automatyczne wyłączenie: tak – Pojemność: 4 L – Regulacja temperatury: tak – Timer: tak – Napięcie: 240,00 wolt – Programy: 10

Szczegóły produktu



Do wszechstronnego, zdrowego i szybkiego przygotowania bez dodatku oleju lub tłuszczu



Wszechstronne urządzenie o specjalnym kształcie. Praktyczny, szeroki kształt urządzenia umożliwia przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak pizza, skrzydełka kurczaka, babeczki, frytki



Specjalne programy do pizzy. Optymalne przygotowanie świeżej lub mrożonej pizzy



Indywidualne programy gotowania. 10 wstępnie ustawionych programów gotowania umożliwia optymalne przygotowanie potraw



Praktyczne okienko do obserwacji procesu gotowania



Optymalna dystrybucja ciepła. Ogrzewanie górne/dolne o mocy ok. 2200 W zapewnia idealną dystrybucję ciepła i optymalne rezultaty



Regulowana temperatura od 40 do 230°C do przygotowywania szerokiej gamy potraw