



### FR 2464 Friteuse à air chaud "S-Fry Pizza & More

- **Pour une préparation polyvalente, saine et rapide sans ajout d'huile ou de graisse**  
Rapide, sain et économe en énergie grâce à la technologie à air chaud
- **Appareil polyvalent à la forme particulière**  
La forme large et pratique de l'appareil permet de préparer une grande variété d'aliments, comme les pizzas, les ailes de poulet, les muffins, les frites, etc.
- **Programmes spéciaux pour pizzas**  
Préparation optimale de pizzas fraîches ou surgelées
- **Programmes de cuisson individuels**  
Les 10 programmes de cuisson pré-réglés permettent une préparation optimale des aliments
- **Fenêtre de contrôle pratique pour observer la cuisson**  
Même pendant la préparation, il est possible d'observer le processus de cuisson grâce à la fenêtre de contrôle pratique
- **Répartition optimale de la chaleur**  
La chaleur supérieure/inférieure d'environ 2100 W assure une répartition idéale de la chaleur et des résultats optimaux.
- **température réglable de 40 à 230 °C**  
pour la préparation des plats les plus divers

### Aperçu des données importantes

Puissance	2100 Watt
Couleur / Matériau	noir / Couleur argent / Plastique
Longueur du câble	80,5 cm
Dimensions de l'emballage (LxPxH)	42,5 x 42,0 x 23,6 cm
Poids brut, emballage compris	6,50 kg
Dimensions du produit (LxPxH)	41,0 x 39,0 x 20,0 cm
Poids net	5,03 kg
Emballage couleur (UE)	1 pce
EAN	4008146046650
Autres caractéristiques spéciales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température max: 230 °C</li> <li>- Arrêt automatique: oui</li> <li>- Capacité: 4 Litre</li> <li>- Thermostat: oui</li> <li>- Minuteur: oui</li> <li>- Tension: 240,0 Volt</li> <li>- Programmes: 10</li> </ul>

### Détails du produit



Pour une préparation polyvalente, saine et rapide sans ajout d'huile ou de graisse



Appareil polyvalent à la forme particulière. La forme large et pratique de l'appareil permet de préparer une grande variété d'aliments, comme les pizzas, les ailes de poulet, les muffins, les frites, etc.



Programmes spéciaux pour la pizza. Préparation optimale de pizzas fraîches ou surgelées



Programmes de cuisson personnalisés. Les 10 programmes de cuisson prééglés permettent une préparation optimale des aliments



Fenêtre pratique pour observer la cuisson



Répartition optimale de la chaleur. Le chauffage de voûte et de sole d'environ 2100 W assure une répartition idéale de la chaleur et des résultats optimaux.



Température réglable de 40 à 230 °C pour la préparation des plats les plus divers