



FR 2464 Friggitrice ad aria calda "S-Fry Pizza & More

- **Per una preparazione versatile, sana e veloce senza l'aggiunta di olio o grassi**
Veloce, sano e a risparmio energetico grazie alla tecnologia ad aria calda
- **Apparecchio versatile dalla forma speciale**
La pratica forma ampia dell'apparecchio consente di preparare una varietà di alimenti, come pizza, ali di pollo, muffin, patatine e molto altro.
- **Programmi speciali per pizza**
Preparazione ottimale di pizza fresca o surgelata
- **Programmi di cottura individuali**
I 10 programmi di cottura preimpostati consentono una preparazione ottimale dei cibi.
- **Pratica finestra per osservare il processo di cottura**
Il processo di cottura può essere osservato anche durante la preparazione attraverso la finestra di visualizzazione pratica
- **Distribuzione ottimale del calore**
Il calore superiore/inferiore con circa 2100 W assicura una distribuzione ideale del calore e risultati ottimali.
- **Temperatura regolabile da 40 a 230 °C**
per la preparazione di un'ampia varietà di piatti

Panoramica informazioni importanti

Potenza	2100 Watt
Colore / Materiale	nero / argento / Plastica
Lunghezza del cavo	80,5 cm
Dimensioni Imballo (LxPxAl)	42,5 x 42,0 x 23,6 cm
Peso lordo compreso l'imballaggio	6,50 kg
Dimensioni del prodotto (LxPxAl)	41,0 x 39,0 x 20,0 cm
Peso netto	5,03 kg
Cartone colorato (unità)	1 Pz.
EAN	4008146046650
Altre caratteristiche speciali	- Temperatura massima: 230 °C - Spegnimento automatico: sì - Capacità: 4 Litri - Regolazione della temperatura: sì - Timer: sì - Tensione: 240,0 Volt - Programmi: 10

Dettagli del prodotto



Per una preparazione versatile, sana e veloce senza l'aggiunta di olio o grassi



Apparecchio versatile dalla forma particolare. La pratica forma larga dell'apparecchio consente la preparazione di una varietà di alimenti, come pizza, ali di pollo, muffin, patatine, ecc.



Programmi speciali per la pizza. Preparazione ottimale di pizza fresca o surgelata



Programmi di cottura individuali. I 10 programmi di cottura preimpostati consentono una preparazione ottimale dei cibi.



Pratica finestra di visualizzazione per osservare il processo di cottura



Distribuzione ottimale del calore. Il calore superiore/inferiore con circa 2100 W garantisce una distribuzione ideale del calore e risultati ottimali.



Temperatura regolabile da 40 a 230 °C per la preparazione di un'ampia varietà di piatti