



FRIGGITRICE AD ARIA + FORNO VINTAGE CELESTE

Modello: 4632/05

Codice: 00C463205AR0 **EAN:** 8003705122451

Con la **Friggitrice ad aria e Forno Vintage** puoi friggere qualsiasi pietanza in grandi quantità, utilizzando **un solo cucchiaio di olio** per ottenere fritture sane e gustose allo stesso tempo. Grazie alla sua capacità pari a **16L**, con Friggitrice ad aria Vintage di Ariete potrai cuocere tanto fritto in una sola volta! Patatine fritte, ma non solo, anche crocchette, pesce, carne e tanti altri alimenti impanati, sia surgelati e pronti da friggere, che freschi e appena impanati.

Come funziona la friggitrice ad aria?

La friggitrice ad aria cuoce grazie all'aria ad alta temperatura, regolabile **fino a 230**°C, che circola alla massima velocità e a 360° all'interno della camera di cottura e garantisce una distribuzione uniforme del calore al suo interno. E' proprio l'aria calda che consente una cottura omogenea delle pietanze e la formazione di una croccante crosticina all'esterno, che non ha niente da invidiare alla frittura tradizionale. Grazie all'aria calda, **non ci sarà bisogno di aggiungere tanto olio** per ottenere un fritto gustoso, perché ne basterà un semplice cucchiaio, in questo modo porterai in tavola cibi più leggeri, ma gustosi per tutta la famiglia. Friggi e inforna come piace a te e alla tua famiglia. Puoi utilizzare gli accessori in dotazione: **3 cestelli forati in acciaio inox** per separare i cibi e cuocere contemporaneamente, **cestello rotante** per cottura uniforme e **girarrosto** per cuocere il pollo.

1/2



Dalle manopole è possibile regolare tempi di cottura, programmi, temperatura e timer.

La **friggitrice ad aria e forno Vintage** è **facile da pulire** e ha un basso impatto ambientale, perché non produce olio esausto, che rappresenta uno dei rifiuti che si smaltiscono più difficilmente in circolazione.

Specifiche prodotto	
Potenza	1400W
lin1	friggitrice ad aria e forno
Capacità	16L
Doppio vetro trasparente	V
Controllo meccanico	V
Timer	regolabile 60 minuti
Cemperatura regolabile	80°C - 230°C
Misure cavità interna	268x268x220 mm
Accessori	3 cestelli forati in acciaio inox, cestello rotante in acciaio inox, griglia in acciaio inox, set girarrosto in acciaio inox e leccarda
unghezza prodotto	34.00 cm
arghezza prodotto	34.00 cm
Altezza prodotto	34.00 cm
Peso prodotto	5.86 Kg
Peso scatola	8.20 Kg
Peso master	8.20 Kg
Pezzi master	1
Pezzi pallet	20
Pezzi container 20	365
Pezzi container 40	858