



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## FREIDORA DE AIRE 3.2 LTS. MADEMSA

**CODIGO: 6695**

- Con la Freidora de Aire Mademsa 3,2L MAF15, puede preparar varias recetas de manera saludable, sin perder el sabor y la textura.
- Cuenta con control de temperatura intuitivo, que posibilita seleccionar la temperatura ideal para los alimentos, además de reducir casi el 50% de las calorías y hasta el 90% de grasa<sup>1</sup>.
- Para su mayor comodidad, la freidora tiene un temporizador sonoro de hasta 60 minutos, que indica cuando la receta está lista.
- Ya en su Función de Apagado automático, garantiza que sus alimentos estén siempre en el punto correcto, pues se apaga después del tiempo predefinido de preparación.
- La cesta antiadherente extraíble hace que la limpieza sea práctica y eficiente en el día a día. Su panel de recetas predefinido tiene indicador de tiempo y temperatura, ideales para resultados deliciosos en recetas para toda la familia.
- La Freidora de Aire Mademsa MAF15 posee 3,2L de capacidad, ofreciendo el tamaño ideal para preparar comidas para toda su familia. Además, su potencia de 1400W hace que la preparación sea más rápida.
- También tiene luz indicadora, proporcionando mayor seguridad y la certeza de que la Freidora está funcionando correctamente.

[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



Categorías: [Electrodomésticos](#), [Freidoras De Aire](#)

- Con la Freidora de Aire Mademsa 3,2L MAF15, puede preparar varias recetas de manera saludable, sin perder el sabor y la textura.
- Cuenta con control de temperatura intuitivo, que posibilita seleccionar la temperatura ideal para los alimentos, además de reducir casi el 50% de las calorías y hasta el 90% de grasa<sup>1</sup>.
- Para su mayor comodidad, la freidora tiene un temporizador sonoro de hasta 60 minutos, que indica cuando la receta está lista.
- Ya en su Función de Apagado automático, garantiza que sus alimentos estén siempre en el punto correcto, pues se apaga después del tiempo predefinido de preparación.
- La cesta antiadherente extraíble hace que la limpieza sea práctica y eficiente en el día a día. Su panel de recetas predefinido tiene indicador de tiempo y temperatura, ideales para resultados deliciosos en recetas para toda la familia.
- La Freidora de Aire Mademsa MAF15 posee 3,2L de capacidad, ofreciendo el tamaño ideal para preparar comidas para toda su familia. Además, su potencia de 1400W hace que la preparación sea más rápida.
- También tiene luz indicadora, proporcionando mayor seguridad y la certeza de que la Freidora está funcionando correctamente.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: MAF15

Tipo de freidora: Aire

Capacidad: 3,2L

Cesto antiadherente: Sí

Control de temperatura: Sí

Color: Negro

Cantidad de funciones: 8

Programas disponibles: Carne, Empanadas, Hamburguesa, Pan, Papas fritas, Pescado, Pollo y Vegetales

Rangos de temperatura: de 80° a 200°C



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



Potencia: 1.400W  
Tipo de panel: Análogo  
Luz indicadora de funcionamiento: Sí  
Timer: Sí  
Temporizador máximo: Entre 0 y 60 minutos  
Temporizador con sonido: Sí  
Apagado automático: Sí  
Función grill: No  
Cesta desmontable: Sí  
Bandeja colectora lavables en lavavajillas: Sí  
Cesta extraíble lavable en lavavajillas: Sí  
Mango seguro: Sí  
Requiere armado: No  
Alto producto: 34,2 cm  
Ancho producto: 34,8 cm  
Profundidad producto: 28,6 cm  
Peso producto (kilos): 3,85 kg  
Alto producto embalado: 37,2 cm  
Ancho producto embalado: 33 cm  
Profundidad producto embalado: 33 cm  
Peso producto embalado: 4,3 kg  
Tipo de alimentación: Eléctrica  
Frecuencia: 50 Hz  
Tensión: 220V



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**