



## FREIDORA DE AIRE DIGITAL 5 EN 1 12 LTS. MADEMSA

- La Freidora de Aire 5 en 1 Mademsa 12L MAF90, tiene 12L de capacidad (horno) y es de uso multifuncional para preparar comida de verdad, manteniendo una alimentación sana y sabrosa.
- La freidora eléctrica cuenta con 5 modos de preparación en 1 solo producto: Freír con Aire, Gratinar, Recalentar, Deshidratar y Asar.
- La **función Rotisserie** activa el asador giratorio, que hornea por igual pollos, verduras, carnes y otros, mientras rota el alimento.
- En la **función Deshidratar**, puede preparar deliciosos chips de frutas o verduras. El uso es fácil e intuitivo. El proceso cuenta con temperatura y tiempo ajustables, de 2h a 24h.
- Para finalizar tus platos con una capa crujiente, solo tienes que usar la Función Gratinar. Es ideal para papas rellenas, por ejemplo.
- La **función Recalentar** es perfecta para calentar los alimentos que salen directamente del refrigerador o para recalentar panes y pizzas. Siempre manteniendo la crocancia.
- Aprovecha la **función Airfry** para asar o freír los platos de tu preferencia o preparar una de las 7 recetas



## Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



preseleccionadas. Haz carne, pollo, pescado, verduras, papa, panes y pasteles con un solo toque.

- El panel digital tiene más de 10 funciones programadas. Además de los 5 modos de preparación y las 7 recetas preseleccionadas, trae también las funciones Precalentar y Voltrear.
- La **función de precalentamiento** indica cuándo la freidora eléctrica alcanza la temperatura ideal y está lista para el uso.
- Y la función Voltrear emite un aviso sonoro y luminoso que indica el momento correcto de voltear o remover el alimento para asar o freír por igual.
- En el Botón Selector de Temperatura, se puede establecer la temperatura entre 60°C y 200°C, llegando al punto ideal de diversas recetas.
- Además de hacer comida práctica, la Freidora de Aire Mademsa MAF90 prepara alimentos hechos en casa con hasta 90%<sup>1</sup> menos de grasa y casi 50%<sup>1</sup> menos de calorías en comparación con la fritura tradicional a aceite.

---

**CODIGO:** 6996

**Categorías:** [Freidoras De Aire](#)

[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



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: MAF90

Potencia (en Watts): 1.700W

Alto producto: 40,9 cm

Ancho producto: 32,2 cm

Profundidad producto: 37,6 cm

Peso producto (kilos): 6,8 kg

Frecuencia (Hertz): 50 Hz

Tensión (Voltaje): 220V

Tipo de freidora: Aire

Capacidad (en litros): 12L

Revestimiento antiadherente: Sí

Control de temperatura: Sí

Color: Negro

Cantidad de funciones: 7

Programas disponibles: CarnePan, Papas fritas, Pasteles, Pescado, Pollo, Verduras, etc.

Rangos de temperatura: de 60° a 200°C.

Tipo de panel: Digital

Temporizador máximo: Entre 0 y 90 minutos

Sistema de seguridad: Apagado automático en caso de apertura

Accesorios: 2 rejillas, brocheta giratoria y gancho, bandeja colectora de residuos y canasta interna de 3,5L.

[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

