



FREIDORA DE AIRE DIGITAL 7.5 LTS. OSTER

CODIGO: 6863

- Transforma tu experiencia culinaria con nuestra freidora de aire digital Oster® de última generación. Con nuestro recubrimiento Oster® DiamondForce, que es hasta 12 veces más resistente a rayaduras y hasta 15 veces más fácil de limpiar* que los recubrimientos convencionales, tu freidora se mantendrá en perfectas condiciones durante más tiempo.
- Su capacidad de 7.5L** permite cocinar un pollo de hasta 3.63Kg.
- Equipada con una ventana transparente y una luz interna, esta freidora te brinda una visión clara del proceso de cocción en cada paso del proceso.
- Con 10 Programas automáticos: Papas fritas, alitas, aves, carne, vegetales, pescado/mariscos, hornear, postre, deshidratar y calentar.
- Esta freidora simplifica la preparación de una variedad de platos con solo tocar un botón. Además, nuestro innovador sistema de recordatorio automáticos te alerta para voltear la comida en medio del ciclo de cocción, garantizando resultados perfectamente dorados y crujientes en cada bocado.
- Ya sea que estés cocinando alitas, asando verduras o deshidratando frutas, esta freidora



digital con acentos en acero inoxidable te ofrece versatilidad y conveniencia en cada uso.
- Recubrimiento Oster® DiamondForce: Hasta 15 veces más fácil de limpiar*.Hasta 12 veces más resistente a rayaduras*: No se agrieta, pela o raya
- 7.5L de capacidad: Permite cocinar un pollo de hasta 3.63Kg.
- Panel de Control Digital
- Ventana y luz Interna para mejorar la visibilidad y controlar la cocción de los alimentos
- 10 Programas Automáticos que añaden conveniencia y facilidad al cocinar- Papas fritas, alitas, aves, carne, vegetales, pescado/mariscos, hornear, postre, deshidratar, calentar
- Cocina hasta con 99% menos aceite***
- Sistema de manejo de cables: Mantiene el cable ordenado y listo para usar

---

Categorías: Electrodomésticos, Freidoras De Aire

- Transforma tu experiencia culinaria con nuestra freidora de aire digital Oster® de última generación. Con nuestro recubrimiento Oster® DiamondForce, que es hasta 12 veces más resistente a rayaduras y hasta 15 veces más fácil de limpiar* que los recubrimientos convencionales, tu freidora se mantendrá en perfectas condiciones durante más tiempo.
- Su capacidad de 7.5L** permite cocinar un pollo de hasta 3.63Kg.
- Equipada con una ventana transparente y una luz interna, esta freidora te brinda una visión clara del proceso de cocción en cada paso del proceso.



- Con 10 Programas automáticos: Papas fritas, alitas, aves, carne, vegetales, pescado/mariscos, hornear, postre, deshidratar y calentar.
- Esta freidora simplifica la preparación de una variedad de platos con solo tocar un botón. Además, nuestro innovador sistema de recordatorio automáticos te alerta para voltear la comida en medio del ciclo de cocción, garantizando resultados perfectamente dorados y crujientes en cada bocado.
- Ya sea que estés cocinando alitas, asando verduras o deshidratando frutas, esta freidora digital con acentos en acero inoxidable te ofrece versatilidad y conveniencia en cada uso.
- Recubrimiento Oster® DiamondForce: Hasta 15 veces más fácil de limpiar*.Hasta 12 veces más resistente a rayaduras*: No se agrieta, pela o raya
- 7.5L de capacidad: Permite cocinar un pollo de hasta 3.63Kg.
- Panel de Control Digital
- Ventana y luz Interna para mejorar la visibilidad y controlar la cocción de los alimentos
- 10 Programas Automáticos que añaden conveniencia y facilidad al cocinar- Papas fritas, alitas, aves, carne, vegetales, pescado/mariscos, hornear, postre, deshidratar, calentar
- Cocina hasta con 99% menos aceite***
- Sistema de manejo de cables: Mantiene el cable ordenado y listo para usar

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Peso: 5.29 Kg
Medidas (Alto X Ancho X Largo): 34.11 cm x 35.50 cm x 43.51 cm
Potencia en watts: 1600 W
Recubrimiento: Antiadherente DiamondForce
Control de Temperatura/Temperatura máxima: 200°C / 400°F
Temporizador/Tiempo máximo: 60'
Capacidad de las freidoras de aire: 7.5 L
Cantidad de funciones: 10
Tipo de panel de las freidoras de aire: Digital

Maquinaria Gastronómica Comercial Franklin

Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago





FREIDORA DE AIRE DIGITAL OSTER® DIAMONDFORCE

Crea una variedad de comidas deliciosas y saludables, con resultados perfectamente crujientes, sin exceso de aceite o grasas. Utiliza un 99% menos aceite**.** Comparado con freidoras tradicionales.

www.comercialfranklin.cl

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



CON 10 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Esta freidora simplifica la preparación de una variedad de platos con solo tocar un botón.

Papas fritas, alitas, aves, carne, vegetales, pescado/mariscos, hornear, postre, deshidratar y calentar.

VENTANA Y LUZ INTERNA

Ventana transparente y luz interior para mejorar la visibilidad y controlar la cocción de los alimentos, sin necesidad de abrir la cesta.

¿QUÉ ES OSTER® DIAMONDFORCE?

Nuestro revestimiento antiadherente está reforzado e infundido con partículas de diamante que forman una matriz estructural, creando un revestimiento más fuerte y proporcionando una fácil liberación de alimentos, y un rendimiento superior a lo largo del tiempo.





12 VECES MÁS DURADERA Y RESISTENTE A RAYADURAS***





15 veces más fácil de limpiar***

*** vs. recubrimiento GSCB-293V/ GSCT-293V. Hasta 15 veces. Hasta 12 veces.

¡DESCUBRE UNA NUEVA FORMA DE COCINAR!





SISTEMA DE RECORDATORIO AUTOMÁTICO

Te alerta para voltear la comida en medio del ciclo de cocción, garantizando resultados perfectamente dorados y crujientes en cada bocado.



7.5 LITROS DE CAPACIDAD

Cabe un pollo de hasta 3.6 Kg****

****Capacidad calculada incluye bandeja removible.





FLUJO DE AIRE ULTRARÁPIDO PARA COCCIÓN UNIFORME

Circulación de aire a 360° para resultado crujiente uniforme.



BANDEJA REMOVIBLE

Facilitan aún más la limpieza.

GALERÍA DE IMÁGENES

Maquinaria Gastronómica
Comercial Franklin

Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago





Comercial Franklin

Oster







www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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