



*Oster*



## FREIDORA DE AIRE DIGITAL 7.5 LTS. OSTER

- 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

[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



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, pella 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

---

**SKU:** 6863

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Peso: 5.29 Kg



[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



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

**Oster**

# FREIDORA De Aire DIGITAL

The advertisement features a modern Oster digital air fryer with a large touchscreen control panel displaying cooking parameters (200°C, 10 minutes). The device is shown in a kitchen setting with various prepared meals: a whole roasted chicken, a tray of vegetables, a plate of shrimp, and a slice of cheesecake. A circular badge indicates a capacity of 7.5L, noting it can fit a whole chicken up to 3.6kg.

**7.5L**  
CABE UN POLLO DE  
HASTA 3.6Kg

\*Capacidad calculada incluye bandeja removible.

## 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](http://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.

[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



12 VECES MÁS DURADERA Y RESISTENTE A RAYADURAS\*\*\*

[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



15 veces más fácil de limpiar\*\*\*

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

**¡DESCUBRE UNA NUEVA FORMA DE COCINAR!**

[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



## 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.

[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



## 7.5 LITROS DE CAPACIDAD

Cabe un pollo de hasta 3.6 Kg\*\*\*\*

\*\*\*\*Capacidad calculada incluye bandeja removible.

[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



## FLUJO DE AIRE ULTRARÁPIDO PARA COCCIÓN UNIFORME

Circulación de aire a 360° para resultado crujiente uniforme.

[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





## BANDEJA REMOVIBLE

Facilitan aún más la limpieza.



*Oster*



\*\*Capacidad calculada incluye bandeja removible.

[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



### CON VENTANA Y LUZ INTERNA

Para mejorar la visibilidad y controlar la cocción de los alimentos sin abrir la cesta



[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