

Tabla de Conversión Freidora de Aire

Convertir horno a freidora de aire: temperatura y tiempo

Horno convencional	Horno con ventilador	Freidora de aire	Ideal para
150°C	130°C	130°C	Guisos, cocción lenta
160°C	140°C	140°C	Bizcochos y repostería delicada
170°C	150°C	150°C	Pechuga de pollo, pescado, magdalenas
180°C	160°C	160°C	Pan, muslos de pollo, verduras
190°C	170°C	170°C	Croquetas, albóndigas
200°C	180°C	180°C	Patatas fritas, nuggets, patatas
220°C	200°C	200°C	Pizza, verduras crujientes, carne
230°C	210°C	210°C	Calor máximo, dorado rápido

Regla de tiempo: resta un 20% del tiempo de horno (un 15% si la receta era con ventilador). Ejemplo: 30 minutos de horno son unos 24 minutos en la freidora de aire.

Calculadora gratuita: www.oventoairfryercalculator.com/es