



9 programmi di cottura  
Toasti, bagel, pizza, torta,  
arrosto, griglia, biscotti,  
scongellamento, riscaldamento

9 cooking programs  
(toast, bagel, pizza, cake, roast,  
grill, biscuits, defrosting, heating)



Velocità di cottura nella modalità  
a pressione rispetto al  
forno tradizionale

Cooking speed in pressure  
mode compared to traditional oven



Risparmio  
energetico

Energy  
saving



Forno 30L in acciaio inox 2 in 1: può essere utilizzato come forno statico o in modalità "a pressione". Forno a pressione altamente efficiente, riduce i tempi di cottura fino al 50% rispetto al forno tradizionale con un notevole risparmio energetico. La valvola di sfiato consente di mantenere la pressione corretta all'interno del forno garantendo massima sicurezza al prodotto. La cottura a pressione permette ai cibi di mantenere integre vitamine e altri nutrienti benefici per la salute, esaltando sapore e colore con l'utilizzo di meno sale e grassi. Display LED digitale con indicazione della temperatura/funzione/timer. 9 programmi di cottura (toast, bagel, pizza, torta, arrosto, griglia, biscotti, scongelamento, riscaldamento). Possibilità di selezionare direttamente le funzioni di cottura (solo sopra, solo sotto, sopra + sotto, sopra+girarrosto, sopra+sotto+girarrosto). Con girarrosto. Timer. Temperatura regolabile da 35 a 230°C. Piedini antiscivolo. Accessori: teglia, vassoio raccogli gocce/briciole, 2 griglie, girarrosto, pinze per teglia e girarrosto.

30L oven 2 in 1: can be used as a static oven or in "pressure" mode. Highly efficient pressure oven, reduces cooking time up to 50% compared to the traditional one with considerable energy savings. The vent release valve maintains the correct pressure inside the oven ensuring maximum safety to the product. Pressure cooking allows foods to preserve healthy vitamins and other nutrients, enhancing flavor and color using less salt and fat. Frontal panel in stainless steel. Digital LED display with temperature/function/timer indication. 9 cooking programs (toast, bagel, pizza, cake, roast, grill, biscuits, defrosting, heating). Possibility to directly select the cooking functions (above, below, above + below, above + rotisserie, above + below + rotisserie). With rotisserie. Timer. Adjustable temperature from 35 to 230 ° C. Non-slip feet. Accessories: baking tray, drip/crumb tray, 2 grills, rotisserie, tongs for tray and for rotisserie.



CARLOMAGNO 30L	AR6430PR
Forno a pressione - Pressure oven	•
Forno statico - Static oven	•
(L)	30
(V)	230
(Hz)	50
(W)	1500
Classe - Class	I
Protezione IP - IP protection	IPX0
Temperatura regolabile - Adjustable temperature (min-max °C)	35-230
Dimensioni scomparto LxPxH - Compartment size LxDxH (cm)	37 x 30 x 26
Porta con doppio vetro - Double glass door	•
	(sopra) (sotto) (sopra + sotto) (sopra + girarrosto) (sopra + sotto + girarrosto)
Funzioni di cottura - Cooking functions	----- (top) (bottom) (top + bottom) (top + rotisserie) (top + bottom + rotisserie)
Programmi di cottura - Cooking programs (Nr.)	9
Luce - Inner light	•
Display	•
Timer (min)	120
Timer (funzioni riscaldamento-scongelo)	12h
Funzione scongelamento - Defrost function	•
Leccarda - Drip pan (cm)	33 x 24
Teglia - Baking tray (cm)	35 x 25
Griglia - Grid (cm)	35,5 x 27,5
Inserito griglia - Broil rack insert (cm)	25,5 x 20
Girarrosto - Roaster	•
Raccogli briciole - Crumb tray	•
Pinza per teglia/griglia - Tong for tray/grid	•
Pinza per girarrosto - Tong for rotisserie	•
Peso Netto - Net weight (kg)	14,5
Peso Lordo - Gross weight (kg)	17
Dimensioni prodotto LxPxH - Product size LxDxH (cm)	51 x 39 x 33
Imballo singolo - Giftbox (cm)	60,6 x 46,4 x 40,6
Imballo master - Master carton (cm)	62,5 x 47 x 43
Pezzi per master - Pcs per master	1
EAN CODE	8004032112290