



Forni per la Ristorazione Professionale

Ovens for Professional Catering

Fours pour la restauration professionnelle

Öfen für die professionelle Gastronomie

Hornos para Hostelería Profesional

Cuptoare pentru catering profesional

Cuptoare pentru catering profesional

Ugnar för professionell catering

Печі для професійного кейтерінгу

أفران لتقديم الطعام الاحترافي





3 levels/livelli GN 1/2

**A quick lunch, but a good taste !
Per chi ha fretta ma non rinuncia alla bontà !**



**External dimensions/Dimensioni esterne
l 450 p 540 h 430 mm**

**Capacity/Capacità
3 Level/Livelli**

**Tray distance/Distanza tra le teglie
50mm**

Technical features-Caratteristiche tecniche

Structure/Struttura:	Inox AISI 430;
Door/Porta:	Double glazed-Doppio vetro
Light/Luce:	Halogen lamp-Lampada alogena
Weight/Peso:	23 Kgs.
Control panel/Pannello di controllo:	Manual-Manuale
Temperature range/Temperatura:	50 - 270° C
Timer/Timer:	0 - 60 min.
Motors/Motori:	1 no reverse
Electric spec's/Specifiche elettriche:	1N 230V / 2,7Kw



OC0312M Snack



OC0443M Snack

4 levels/livelli 430 X 330 - GN 2/3



External dimensions/Dimensioni esterne
l 565 p 615 h 540 mm

Capacity/Capacità
4 Level/Livelli

Tray distance/Distanza tra le teglie
75mm

Cooking modes : Convection 50°C – 270°C
Modalità di cottura : Convezione 50°C – 270°C

Technical features-Caratteristiche tecniche

Structure-Struttura: Inox AISI 430;
Door-Porta: Double glazed-Doppio vetro
Light-Luce-Lampe: Halogen lamp-Lampada alogena
Weight-Peso: 33 Kgs.
Control panel-Pannello di controllo: Manual-Manuale
Temperature range-Temperatura: 50 - 270° C
Timer-Timer: 0 - 60 min.
Motors-Motori: 1 no reverse
Electric spec's-Specifiche elettriche: 1N 230V / 2,7Kw

Removable double pitch tray holder/Portateglie amovibile a doppio passo
Easily replaceable double glass/Doppio vetro facilmente sostituibile
External glass temperature 60° max/Temperatura su vetro esterno max 60°
Flap door with fall protection/Porta a ribalta anticaduta
Air Flow compensation/Flusso d'aria compensato

Optional

Injection-Iniezione: Direct-Diretta
Control panel-Pannello di controllo: Digital-Digitale

www.atlasforni.it **info@atlasovens.it**



OC0464M Snack

4 levels/livelli 600 X 400 - GN 1/1



External dimensions/Dimensioni esterne
l 735 p 685 h 540 mm

Capacity/Capacità
4 Level/Livelli

Tray distance/Distanza tra le teglie
75mm

Cooking modes : Convection 50°C – 270°C
Modalità di cottura : Convezione 50°C – 270°C

Technical features-Caratteristiche tecniche

Structure/Struttura: Inox AISI 430;
Door/Porta: Double glazed/Doppio vetro
Light/Luce: Halogen lamp/Lampada alogena
Weight/Peso: 38 Kgs.
Control panel/Pannello di controllo: Manual/Manuale
Temperature/Temperatura: 50 - 270° C
Timer/Timer: 0 - 60 min.
Motors/Motori: 2 no reverse
Electric spec's/Specifiche elettriche: 3N 400V / 5,5Kw

Removable double pitch tray holder/Portateglie amovibile a doppio passo
Easily replaceable double glass/Doppio vetro facilmente sostituibile
External glass temperature 60° max/Temperatura su vetro esterno max 60°
Flap door with fall protection/Porta a ribalta anticaduta
Air Flow compensation/Flusso d'aria compensato

Optional

Injection/Iniezione: Direct/Diretta
Control panel/Pannello di controllo: Digital/Digitale

www.atlasforni.it **info@atlasforni.it**



OC0364R Expert

3 levels/livelli 600 X 400 - GN 1/1



External dimensions/Dimensioni esterne
l 735 p 745 h 465 mm

Capacity/Capacità
3 Level/Livelli

Tray distance/Distanza tra le teglie
75mm

Cooking modes : Convection 50°C – 270°C
Modalità di cottura : Convezione 50°C – 270°C

Technical features-Caratteristiche tecniche

Structure/Struttura: Inox AISI 430;
Door/Porta: Double glazed/Doppio vetro
Light/Luce: Halogen lamp/Lampada alogena
Weight/Peso: 35 Kgs.
Control panel/Pannello di controllo: Manual/Manuale
Temperature/Temperatura: 50 - 270° C
Timer/Timer: 0 - 60 min.
Motors/Motori: 1 Reverse
Electric spec's/Specifiche elettriche: 3N 400V / 3,0Kw

Removable double pitch tray holder/Portateglie amovibile a doppio passo
Easily replaceable double glass/Doppio vetro facilmente sostituibile
External glass temperature 60° max/Temperatura su vetro esterno max 60°
Flap door with fall protection/Porta a ribalta anticaduta
Air Flow compensation/Flusso d'aria compensato

Optional

Injection/Iniezione: Direct/Diretta
Control panel/Pannello di controllo: Digital/Digitale

www.atlasforni.it **info@atlasforni.it**



OC0464R Expert

4 levels/livelli 600 X 400 - GN 1/1



External dimensions/Dimensioni esterne
l 735 p 745 h 540 mm

Capacity/Capacità
4 Level/Livelli

Tray distance/Distanza tra le teglie
75mm

Cooking modes : Convection 50°C – 270°C
Modalità di cottura : Convezione 50°C – 270°C

Technical features-Caratteristiche tecniche

Structure/Struttura: Inox AISI 430;
Door/Porta: Double glazed/Doppio vetro
Light/Luce: Halogen lamp/Lampada alogena
Weight/Peso: 40 Kgs.
Control panel/Pannello di controllo: Manual/Manuale
Temperature/Temperatura: 50 - 270° C
Timer/Timer: 0 - 60 min.
Motors/Motori: 1 Reverse
Electric spec's/Specifiche elettriche: 3N 400V / 4,7Kw

Removable double pitch tray holder/Portateglie amovibile a doppio passo
Easily replaceable double glass/Doppio vetro facilmente sostituibile
External glass temperature 60° max/Temperatura su vetro esterno max 60°
Flap door with fall protection/Porta a ribalta anticaduta
Air Flow compensation/Flusso d'aria compensato

Optional

Injection/Iniezione: Direct/Diretta
Control panel/Pannello di controllo: Digital/Digitale

www.atlasforni.it **info@atlasforni.it**



Contatti

info@atlasforni.it

35013 - Cittadella (PD) - ITALIA

www.atlasforni.it