



OC0312M Fast

**Forno a convezione compatto
per un servizio rapido**

**Compact convection oven
for quick service**



ATLAS Forni propone un forno professionale, veloce e ultra compatto, ideale per il mondo del fast food.

Basato sulla tecnologia ad aria calda forzata, riduce drasticamente i tempi di cottura, garantendo sempre cibi caldi e fragranti.

Bar, bistrot, stazioni di servizio, chioschi ... per qualsiasi attività che vuole offrire un buon servizio rapidamente !

ATLAS Forni offers a fast, ultra-compact professional oven, ideal for the fast food world.

Based on forced-air technology, it drastically reduces cooking times, ensuring consistently hot and fragrant food.

Bars, bistros, service stations, kiosks... for any business that wants to offer good service quickly !

In fretta, ma non rinunciare alla bontà !

A quick lunch, but a good taste !



www.atlasforni.it / info@atlasforni.it



La soluzione ideale per :

BAR E CAFFETTERIE: Ottimo per riscaldare croissant, panini e snack sempre fragranti, gustosi e rapidamente.

STAZIONI DI SERVIZIO: Un servizio veloce per soddisfare i clienti con un pasto caldo e delizioso a qualsiasi ora.

CHIOSCHI E FOOD TRUCK: Ultra compatto, potente ed efficiente, ideale dove lo spazio è poco, per un servizio rapido e senza rinunce.

Qualsiasi altra attività dove sia richiesto preparare con qualità veloce e costante : pasti caldi, pizza, snack, panini croccanti, ecc.

The ideal solution for:

BAR AND CAFETERIA: Excellent for quickly heating croissants, sandwiches, and snacks that are always fragrant, tasty, and delicious.

SERVICE STATIONS: Fast service to satisfy customers with a hot and delicious meal at any time.

KIOSKS AND FOOD TRUCKS: Ultra-compact, powerful, and efficient, ideal where space is at a premium, for quick and seamless service.

Any other business requiring fast and consistent quality preparation: hot meals, pizza, snacks, crispy sandwiches, etc.

Caratteristiche tecniche

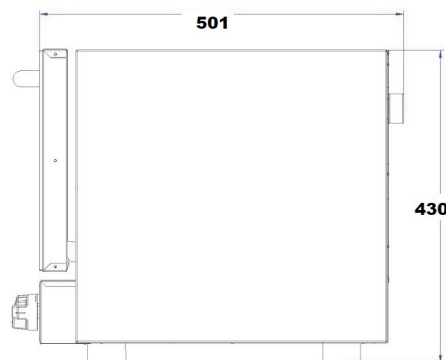
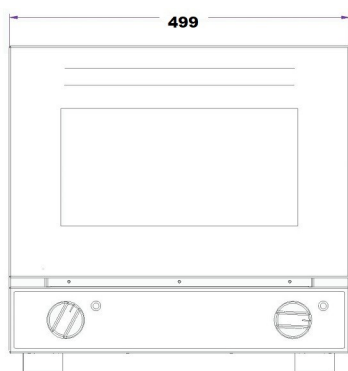


Technical features

Dimensioni esterne/External dimensions
l 449 p 501 h 430 mm

Capacità/Capacity
3 Level/Livelli

Distanza tra le teglie/Tray distance
50mm



Struttura: Inox AISI 430

Porta: Doppio vetro

Luce: Lampada alogena

Peso: 23 Kgs.

Pannello di controllo: Manuale

Temperatura: 50 - 270° C

Timer: 0 - 60 min.

Motori: 1 no reverse

Specifiche elettriche: 1N 230V / 2,8Kw

Structure: Inox AISI 430

Door: Double glazed

Light: Halogen lamp

Weight: 23 Kgs.

Control panel: Manual

Temperature range: 50 - 270° C

Timer: 0 - 60 min.

Motors: 1 no reverse

Electric spec's: 1N 230V / 2,8Kw



Fast in Action

Senza fronzoli, razionale, efficiente, facile da usare, Fast ti permette di preparare senza rinunciare al gusto e alla croccantezza, qualche esempio :

No-frills, streamlined, efficient, and easy to use, Fast allows you to prepare dishes without sacrificing flavor and crunchiness, some examples:

Congelati Frozen		Preriscaldamento Preheating		Temp. °C	Tempo Time
	Pizza 320 gr / 27 cm	Si/Yes		240	3/4 min
	Focaccia farcita Stuffed focaccia 350 gr	Si/Yes		240	5/6 min
	Mozzarella Sticks 250 gr	Si/Yes		220	6 min
	Polpette di pesce Fish meatballs 200 gr	Si/Yes		220	8 min
	Anelli di cipolla Onion Ring 250 gr	Si/Yes		220	6 min
Snack		Preriscaldamento Preheating		Temp. °C	Tempo Time
	Toast Sandwich 150 gr	Si/Yes		240	4 min
	Panino caldo Hot sandwich 250 gr	Si/Yes		200	3 min



OC0312M Fast Essential Kit



www.atlasforni.it / info@atlasforni.it



Made in Italy