

ATLAS

BAGERIOVNE



BAGERIOVN MED TRE ETAGER

BASIC

Grundlæggende bagning. Bygget til at holde.

ALT, DU HAR BRUG FOR. INTET, DU IKKE HAR.

En robust bageriovn med tre etager til professionel bagning, hvor pålidelighed, enkelhed og solid konstruktion tæller mest.

ATLAS Basic fokuserer på det væsentlige: driftssikker opvarmning, effektiv dampdannelse, solid konstruktion og ensartet bageresultat.

Den undlader bevidst nogle af de avancerede funktioner og ekstra tekniske finesser, som findes i ATLAS Craft-serien, og er dermed en praktisk og økonomisk løsning til bagerier, caféer, restauranter og voksende virksomheder.

Professionel ydeevne.

Enkel betjening.

Robust konstruktion.



SE DIN BAGNING

Store vinduer giver et tydeligt kig ind i hver etage, så du kan følge bagningen uden at åbne døren.

**Mere overblik.
Mere kontrol.**

VINDUE I FULD HØJDE

Ét sammenhængende vindue viser alle tre etager på én gang.

INDVENDIG BELYSNING

Hver etage er belyst, så farve og skorpe er nemme at bedømme.

MINDRE VARMETAB

Færre døråbninger giver et mere stabilt bagekammer.



TRE ETAGER. EN PLATFORM.

Professionel kapacitet på lille plads.
Tre rummelige etager med bagesten er
fundamentet for ensartet bagning af
høj kvalitet.

Tydeligt overblik. Nem adgang. Enkel
styring – alt, bagere har brug for i den
daglige produktion, uden unødigt kompleksitet.

3 Uafhængige reguleringer gør det nemt
at indstille og justere ovnen til enkel,
pålidelig bagning.

190 mm

ETAGEHØJDE

480 × 480 mm

BAGESTEN PR. ETAGE

0,69 m²

SAMLET BAGEAREAL





04 VARME & STEN

STENBUND. STABIL VARME.

Varmelegemer sidder over og under hver etage, og en bagesten i fuld størrelse fordeler varmen jævnt over hele bageoverfladen.

4 REGULERINGS-PUNKTER

Temperaturen indstilles på fire punkter i ovnen.

DAMPMODULER (EKSTRAUDSTYR)

Op til tre dampmoduler, ét til hver etage.

RUSTFRIT STÅLHUS

Børstet rustfrit hus bygget til et bageri i daglig drift.



— 05 STYRING

ENKEL, PRÆCIS STYRING

Intuitive drejeknapper giver dig det vigtigste ved hånden. Uafhængige reguleringer gør det nemt at indstille ovnen til enkel, pålidelig bagning.

4

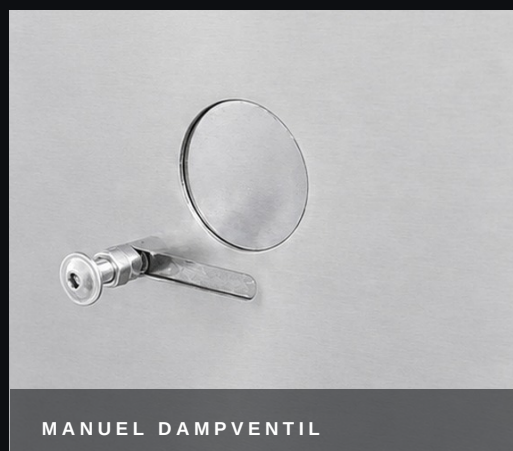
VARMEKNAPPER

4

INDIKATORER

3

KAMMERLYS



MANUEL DAMPVENTIL

BYGGET TIL DAGLIG BRUG

Et kraftigt, sikkert dørhåndtag og en robust åbnemekanisme giver nem adgang og pålidelig drift – bagning efter bagning.

Solidt i hånden.
Bygget til lang tid.

TÆT DØRPAKNING

En pakning hele vejen rundt holder varmen, hvor den hører hjemme.

110 KG KONSTRUKTION

Kraftig rustfri konstruktion, der holder facon.

SERVICEVENLIG

Enkle komponenter, der er nemme at rengøre og vedligeholde.



TEKNISKE DATA

ATLAS BASIC

SPECIFIKATION	VÆRDI
Bredde	600 mm
Dybde	700 mm
Dybde med åben dør	1200 mm
Højde	1000 mm
Vægt	110 kg
Antal etager	3
Bagestenens mål	480 × 480 mm
Bageareal	0,69 m²
Etagehøjde	190 mm
Reguleringspunkter for temperatur	4
Dampmoduler (ekstraudstyr)	3
Elektrisk tilslutning	220 V – 1P
Elektrisk effekt	3,35 kW
Gennemsnitligt forbrug	2,4 kWh



Specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

ATLAS

GRUNDLÆGGENDE BAGNING. BYGGET TIL AT HOLDE.

[ATLASBAKERYTECH.COM](https://atlasbakerytech.com)

SERIE

ATLAS Basic · ATLAS Craft

MODEL

ATLAS Basic – bageriovn med tre etager

UDGAVE

Katalog 2026