

ATLAS

BAKEROVNER



TREETASJES BAKEROVN

BASIC

Essensiell baking. Bygget for å vare.

ALT DU TRENGER. INTET OVERFLØDIG.

En robust bakerovn med tre etasjer, laget for profesjonell baking der pålitelighet, enkelhet og solid konstruksjon betyr mest.

ATLAS Basic fokuserer på det viktigste: pålitelig oppvarming, effektiv dampproduksjon, solid konstruksjon og jevne bakeresultater.

Den utelater bevisst noen av de avanserte funksjonene og tilleggsfunksjonene i ATLAS Craft-serien, og er en praktisk og kostnadseffektiv løsning for bakerier, kafeer, restauranter og bedrifter i vekst.

Profesjonell ytelse.

Enkel betjening.

Robust konstruksjon.



SE PÅ BAKSTEN

Store vinduer gir deg et tydelig innblikk i hver etasje, slik at du kan følge med på bakingen uten å åpne døren.

**Mer innsyn.
Mer kontroll.**

VINDU I FULL HØYDE

Ett sammenhengende vindu viser alle tre etasjene på en gang.

INNSENDIG BELYSNING

Hver etasje er belyst, så farge og skorpe er enkle å vurdere.

MINDRE VARMETAP

Færre døråpninger gir et mer stabilt bakekammer.



TRE ETASJER. ÉN PLATTFORM.

Profesjonell kapasitet på liten plass.
Tre romslige etasjer med bakesteiner
gir grunnlaget for jevn baking av
høy kvalitet.

Godt innsyn. Enkel tilgang. Enkel
betjening — alt bakere trenger i hverdagen,
uten unødvendig kompleksitet.

3 Uavhengige kontroller gjør det enkelt å
stille inn og justere ovnen for enkel og
pålitelig baking.

190 mm

ETASJEHØYDE

480 × 480 mm

STEIN PER ETASJE

0.69 m²

TOTALT BAKEAREAL





04 VARME & STEIN

STEINBUNN. JEVN VARME.

Varmeelementer ligger over og under hver etasje, og en bakestein i full størrelse fordeler varmen jevnt over hele bakeflaten.

4 REGULERINGS-PUNKTER

Temperaturen stilles inn på fire punkter i ovnen.

DAMPENHETER (VALGFRITT)

Opptil tre dampenheter, én for hver etasje.

KROPP I RUSTFRITT STÅL

Børstet rustfritt stål for en travel bakerihverdag.



— 05 KONTROLL

ENKEL, PRECIS KONTROLL

Intuitive dreieknapper gir deg det viktigste innen rekkevidde. Uavhengige kontroller gjør det enkelt å stille inn ovnen for pålitelig baking.

4

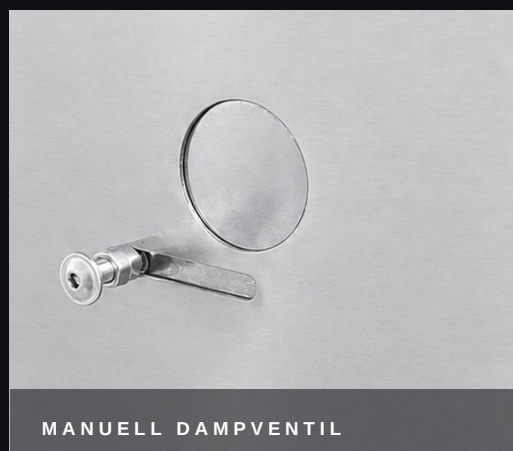
VARMEKNAPPER

4

INDIKATORER

3

KAMMERLYS



MANUELL DAMPVENTIL

BYGGET FOR DAGLIG BRUK

Et solid, sikkert dørhåndtak og en robust åpningsmekanisme gir jevn tilgang og pålitelig drift — bake etter bake.

Solid i hånden.
Bygget for lang levetid.

TETT DØRPAKNING

En pakning hele veien rundt holder varmen der den hører hjemme.

110 KG KONSTRUKSJON

Kraftig rustfritt stål som holder seg rett og stabilt.

SERVICEVENNLIG

Enkle komponenter som er lette å rengjøre og vedlikeholde.



TEKNISKE DATA

ATLAS BASIC

SPESIFIKASJON	VERDI
Bredde	600 mm
Dybde	700 mm
Dybde med åpen dør	1200 mm
Høyde	1000 mm
Vekt	110 kg
Antall etasjer	3
Bakesteinens mål	480 × 480 mm
Bakeareal	0.69 m²
Etasjehøyde	190 mm
Temperaturstyringspunkter	4
Dampenheter (valgfritt)	3
Elektrisk tilkobling	220 V – 1P
Elektrisk effekt	3.35 kW
Gjennomsnittlig forbruk	2.4 kWh



Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

ATLAS

ESSENSIELL BAKING. BYGGET FOR Å VARE.

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

SERIE

ATLAS Basic · ATLAS Craft

MODELL

ATLAS Basic — treetasjes bakerovn

UTGAVE

2026-katalog