

ATLAS

LEIPOMOUUNIT



KOLMIKERROKSEN LEIPOMOUUNI

BASIC

Leivonnan perusasiat. Rakennettu kestävästi.

KAIKKI MITÄ TARVITSET. EI MITÄÄN TURHAA.

Vankka kolmikerroksinen leipomouuni ammattimaiseen leivontaan, jossa luotettavuus, yksinkertaisuus ja vahva rakenne ovat tärkeintä.

ATLAS Basic keskittyy olennaiseen: luotettavaan lämmitykseen, tehokkaaseen höyrytykseen, vahvaan rakenteeseen ja tasaiseen paistotulokseen.

Se jättää tarkoituksella pois ATLAS Craft -sarjan edistyneet ominaisuudet ja lisätoiminnot. Se on käytännöllinen ja edullinen ratkaisu leipomoille, kahviloille, ravintoloille ja kasvaville yrityksille.

Ammattimainen suorituskyky.

Helppokäyttöisyys.

Vankka rakenne.



NÄE LEIPOMUKSESI



Suuret ikkunat näyttävät selvästi jokaisen kerroksen sisälle, joten voit seurata paistoa avaamatta ovea.

Parempi näkyvyys.
Parempi hallinta.

KOKOKORKEA IKKUNA

Yksi yhtenäinen ikkuna näyttää kaikki kolme kerrosta yhdellä silmäyksellä.

SISÄVALAISTUS

Jokainen kerros on valaistu, joten väri ja kuori on helppo arvioida.

VÄHEMMÄN LÄMMÖNHUKKAA

Harvemmat oven avaukset pitävät paistotilan lämpötilan vakaampana.

KOLME KERROSTA. YKSI ALUSTA.

Ammattimainen kapasiteetti
kompaktissa koossa. Kolme tilavaa kerrosta
kivipohjineen luovat perustan tasaiselle,
laadukkaalle paistolle.

Selkeä näkyvyys. Helppo käyttö. Ei turhaa
monimutkaisuutta — vain se, mitä leipurit
tarvitsevat päivittäisessä tuotannossa.

3 Itsenäiset säätimet tekevät uunin
asettamisesta ja säätämisestä helppoa
ja luotettavaa paistoa varten.

190 mm

KERROKSEN KORKEUS

480 × 480 mm

KIVI KERROSTA KOHTI

0.69 m²

PAISTOALA YHTEENSÄ





04 LÄMPÖ & KIVI

KIVIPOHJA. TASAINEN LÄMPÖ.

Lämmityselementit ovat jokaisen kerroksen ylä- ja alapuolella, ja täysikokoinen kivipohja jakaa lämmön tasaisesti koko paistopinnalle.

4 SÄÄTÖPISTETTÄ

Lämpötila asetetaan neljässä kohdassa uunia.

HÖYRYMODUULIT (LISÄVARUSTE)

Jopa kolme höyrymoduulia, yksi per kerros.

RUOSTUMATON TERÄSRUNKO

Harjattua ruostumatonta terästä leipomon arkeen.



— 05 HALLINTA

YKSINKERTAINEN, TARKKA HALLINTA

Intuitiiviset säätimet tuovat olennaisen sormenpäitteesi ulottuville. Itsenäiset säätimet tekevät uunin säätämisestä helppoa ja luotettavaa.

4

LÄMPÖSÄÄTIMET

4

MERKKIVALOT

3

KAMMION VALOT



MANUAALINEN HÖYRYVENTTIILI

RAKENNETTU ARKEA VARTEN

Vahva, turvallinen ovenkahva ja luja avausmekanismi takaavat sujuvan käytön ja luotettavan toiminnan — paisto toisensa jälkeen.

**Tukeva kädessä.
Rakennettu kestäämään.**

OVEN TIIVISTE

Koko ympärysmitan tiiviste pitää lämmön siellä, minne se kuuluu.

110 KG RAKENNETTA

Paksu ruostumaton teräsrakenne pysyy suorana.

HUOLTOYSTÄVÄLLINEN

Yksinkertaiset osat, helppo puhdistaa ja huoltaa.



TEKNISET TIEDOT

ATLAS BASIC

OMINAISUUS	ARVO
Leveys	600 mm
Syvyys	700 mm
Syvyys ovi auki	1200 mm
Korkeus	1000 mm
Paino	110 kg
Kerrosten määrä	3
Paistokiven mitat	480 × 480 mm
Paistoala	0.69 m²
Kerroksen korkeus	190 mm
Lämpötilan säätöpisteet	4
Höyrymoduulit (lisävaruste)	3
Sähköliitäntä	220 V – 1P
Sähköteho	3.35 kW
Keskimääräinen kulutus	2.4 kWh



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

ATLAS

OLENNAISTA LEIVONTAA. RAKENNETTU KESTÄMÄÄN.

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

SARJA

ATLAS Basic · ATLAS Craft

MALLI

ATLAS Basic — kolmikerroksinen leipomouuni

PAINOS

2026-katalogi