



# ADM SERIES

## Intermediate Proofer

Cámara De Reposo

Ara Dilendirme Makinesi



**Chambre De Frmentation Intermédiaire**  
**Camera Di Fermentazione Intermedia**  
Шкаф предварительной расстойки  
غرفة التخمير الوسيطة



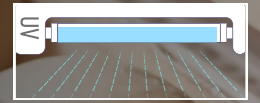
Touch Screen



Humidity Air Fan



UV Lamp



50 - 1200 gr.  
1.76 oz ≈ 2.64 lb



# ADM SERIES INTERMEDIATE PROOFERS

Models | Modelos | Modeller | Modèles | Modelli | Модели | الخصائص

## ADM-Pro TOUCH CONTROL



ADM 1800 - ADM 2000 - ADM 3000  
Interval Transfer

## ADM-Base STANDARD



ADM 1800  
Dynamic Transfer

## ADM-Base STANDARD



ADM 2000 - ADM 3000  
Dynamic Transfer



## ADM-Z Type

BACK IN- FRONT OUT

ADM 1800 - ADM 2000 - ADM 3000 Base & ADM Pro Series

WIDE CONFIGURATION  
Options



**Z-design system with back dough feeding and front dough discharge via mechanical transfer or conveyor belt**

Diseño en "Z": alimentación de masa por detrás, descarga frontal, mecánico o por cinta transportadora

Z Tasarım: Arkadan hamur besleme, önden boşaltma, mekanik veya konveyör bant

Design en "Z": alimentation de pâte arrière, évacuation frontale, transfert mécanique ou bande transporteur

Design a "Z": alimentazione impasto posteriore, scarico frontale, trasferimento meccanico o nastro trasportatore

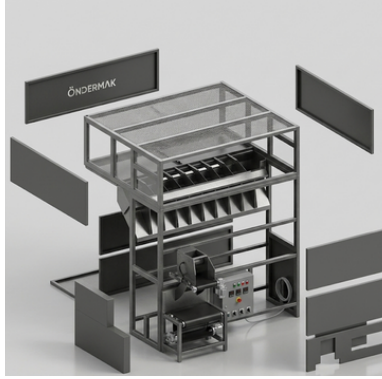
Конструкция "Z": подача теста сзади, выгрузка спереди, механический перенос или конвейерная лента

تغذية العجين من الخلف، تفرغ أمامي، نقل ميكانيكي أو حزام ناقل



# ADM SERIES INTERMEDIATE PROOFERS

Highlights | Característicos | Özellikler | Caractéristiques | Caratteristiche | Характеристики | الخصائص



## Fully Modular Construction

**The modular system ensures easy installation, delivery, and relocation**  
Instalación, entrega y reubicación fáciles con un sistema modular  
Modüler sistem ile kolay kurulum, teslimat ve taşıma

*Installation, livraison et relocalisation faciles avec un système modulaire*  
*Installazione, consegna e rilocalizzazione facili con un sistema modulare*  
Лёгкая установка, доставка и перемещение благодаря модульной системе  
تركيب، تسليم وإعادة نقل سهلة بنظام معياري



## Quiet Performance With Long-Life Chain

**Low-noise operation, non-elongating chain, and Ondermak-designed sprockets**  
Funcionamiento silencioso, cadena que no se alarga, piñones diseñados por Ondermak  
Sessiz çalışma, uzamayan zincir, Ondermak tasarımı zincir dişlileri

*Fonctionnement silencieux, chaîne qui ne s'allonge pas, pignons conçus par Ondermak*  
*Funzionamento silenzioso, catena non allungante, pignoni progettati da Ondermak*  
Бесшумная работа, цепь, не удлиняющаяся, звездочки, разработанные Ondermak  
Ondermak تشغيل هادئ، سلسلة لا تتمدد، مسننات مصممة من قبل



## Fully Stainless Steel Construction

**Panels; AISI 430 - frame swings; AISI 304 stainless steel profiles**  
Paneles: AISI 430; marco y filas; perfiles de acero inoxidable AISI 304  
Paneller: AISI 430; çerçeve ve kovalar; AISI 304 paslanmaz çelik profiller

*Panneaux: AISI 430; châssis et rangées; profils en INOX AISI 304*  
*Pannelli: AISI 430; telaio e file; profili in acciaio inox AISI 304*  
Панели: AISI 430; рама и ряды; профили из нержавеющей стали AISI 304  
الألواح: AISI 430; الإطار والصفوف; مقاطع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304



## Wide Nylon Mesh Dough Pocket

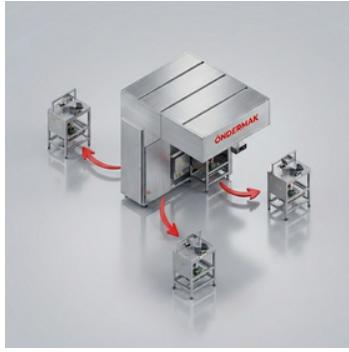
**Easy to replace "Click", FDA compliant, 17 cm inner size**  
Fácil de reemplazar, conforme a la FDA, tamaño interior 17 cm  
Kolay değiştirilebilir, FDA uyumlu, iç ölçü 17 cm

*Facile à remplacer, conforme à la FDA, dimension intérieure 17 cm*  
*Facile da sostituire, conforme alla FDA, dimensione interna 17 cm*  
Легко заменяемый, соответствует требованиям FDA, внутренний размер 17 см  
سهل الاستبدال، متوافق مع FDA، مقاس داخلي 17 سم



# ADM SERIES INTERMEDIATE PROOFERS

Highlights | Característicos | Özellikler | Caractéristiques | Caratteristiche | Характеристики | الخصائص



## Multiple Dough Feeding Variations

### Front or back left-side dough feeding configuration available

Alimentación de masa posible desde las cuatro direcciones

Hamur beslemesi dört yönden mümkün

Alimentation de pâte possible depuis les quatre directions

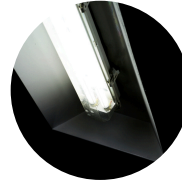
Alimentazione dell'impasto possibile da tutte e quattro le direzioni

Подача теста возможна с четырёх направлений

تغذية العجين ممكنة من جميع الاتجاهات الأربعة



STANDARD  
STANDARD  
STANDARD



**LED Lamp** - Lámpara - Lampa -  
Lampe Lampada - Лампа - مصباح



### Mechanical left/right dough output

Salida de masa mecánica izquierda/derecha

Mekanik sol/sağ hamur çıkışı

Sortie de pâte mécanique gauche/droite

Uscita impasto meccanica sinistra/destra

Механический вывод теста влево/вправо

مخرج عجين ميكانيكي يسار/يمين



### Front & Rear Windows with Switch

2 x ventanas de operación con seguridad

2 x operasyon penceresi, güvenlikli

2 x fenêtres d'opération avec sécurité

2 x finestre di operazione con sicurezza

2 x окна эксплуатации с защитой

نوافذ تشغيل مع أمان 2 x



### 3 x Flour Recycle Trays

3 x bandejas de reciclaje de harina

3 x un flour geri dönüşüm tepsisi

3 x plateaux de recyclage de farine

3 x vassoi per riciclo della farina

3 x лотка для переработки муки

صواني إعادة تدوير الطحين 3 x



### Advanced Dough Feeding Stand With Flour Shifter

Soporte avanzado de alimentación de masa con harinadora

Gelişmiş hamur besleme ünitesi, unlamalı

Support avancé d'alimentation de pâte avec saupoudreuse de farine

Supporto avanzato per alimentazione impasto con spolveratore di farina

Продвинутая стойка подачи теста с мукопосыпателем

حامل متقدم لتغذية العجين مع منثر دقيق

### Analogue Control



# ADM SERIES INTERMEDIATE PROOFERS

Highlights | Característicos | Özellikler | Caractéristiques | Caratteristiche | Характеристики | الخصائص

PRO Series  
PRO Series  
PRO Series



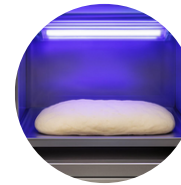
## Air & humidity exhaust fan

Ventilador de extracción de aire y humedad  
Hava ve nem egzoz fanı  
Ventilateur d'extraction d'air et d'humidité  
Ventilatore di scarico aria e umidità  
Вентилятор вытяжки воздуха и влаги  
مروحة شفط الهواء والرطوبة



## Smart Touch Control 7"

Pantalla táctil - Dokunmatik panel 7"  
Panneau tactile - Pannello touch 7"  
Сенсорная панель управления 7"  
لوحة تحكم تعمل باللمس 7"



## UV Lamp, Food Safe

Lámpara UV, seguridad alimentaria  
UV lamba, gıda güvenliği  
Lampe UV, sécurité alimentaire  
Lampada UV, sicurezza alimentare  
УФ-лампа, безопасность пищевых продуктов  
مصباح الأشعة فوق البنفسجية، سلامة الغذاء



## Independent dough infeed conveyor

### Photoelectric sensors and integrated dough counter

Alimentación de masa tipo transportador, con fotocélula y contador de masa  
Konveyör tip hamur besleme, fotosel ve hamur sayacı  
Alimentation de pâte de type convoyeur, avec photocellule et compteur de pâte  
Alimentazione dell'impasto a nastro trasportatore, con fotocellula e contatore di impasto  
Подача теста конвейерного типа, с фотозаэлементом и счётчиком теста  
تغذية العجين من نوع الناقل، مع خلية ضوئية وعدّاد للعجين



CONTROL  
CONTROL

PRO

Start/Stop /FAN/LED/UV ON - OFF

**Speed Control With Inverter** / Control de velocidad con frecuenciador/ invertörlü hız kontrolü/ Contrôle de vitesse avec variateur / Controllo della velocità con inverter/ Управление скоростью с инвертором/ التحكم في السرعة باستخدام محول دافوس

**Temperature Probe (-20 +80 °C) - Humidity Probe (%0 -100Rh)** / Sonda de temperatura (-20 +80 °C) - Sonda de humedad (%0 -100Rh) / Sıcaklık probu (-20 +80 °C) - Nem probu (%0 -100Rh) / Sonde de température (-20 +80 °C) - Sonde d'humidité (%0 -100Rh) / Sonda di temperatura (-20 +80 °C) - Sonda di umidità (%0 -100Rh) / Датчик температуры (-20 +80 °C) - Датчик влажности (%0 -100Rh) / مسبار درجة الحرارة (-80+ 20 °C) - مسبار الرطوبة (%100- 0Rh)

**Air Fan Timer & Dough Counter** / Temporizador de ventilador de aire y contador de masa  
Hava fanı zamanlayıcı ve hamur sayacı / Minuteur de ventilateur d'air et compteur de pâte  
Timer ventilatore aria e contatore impasto / Таймер воздушного вентилятора и счётчик теста / مؤقت مروحة الهواء وعدّاد العجين

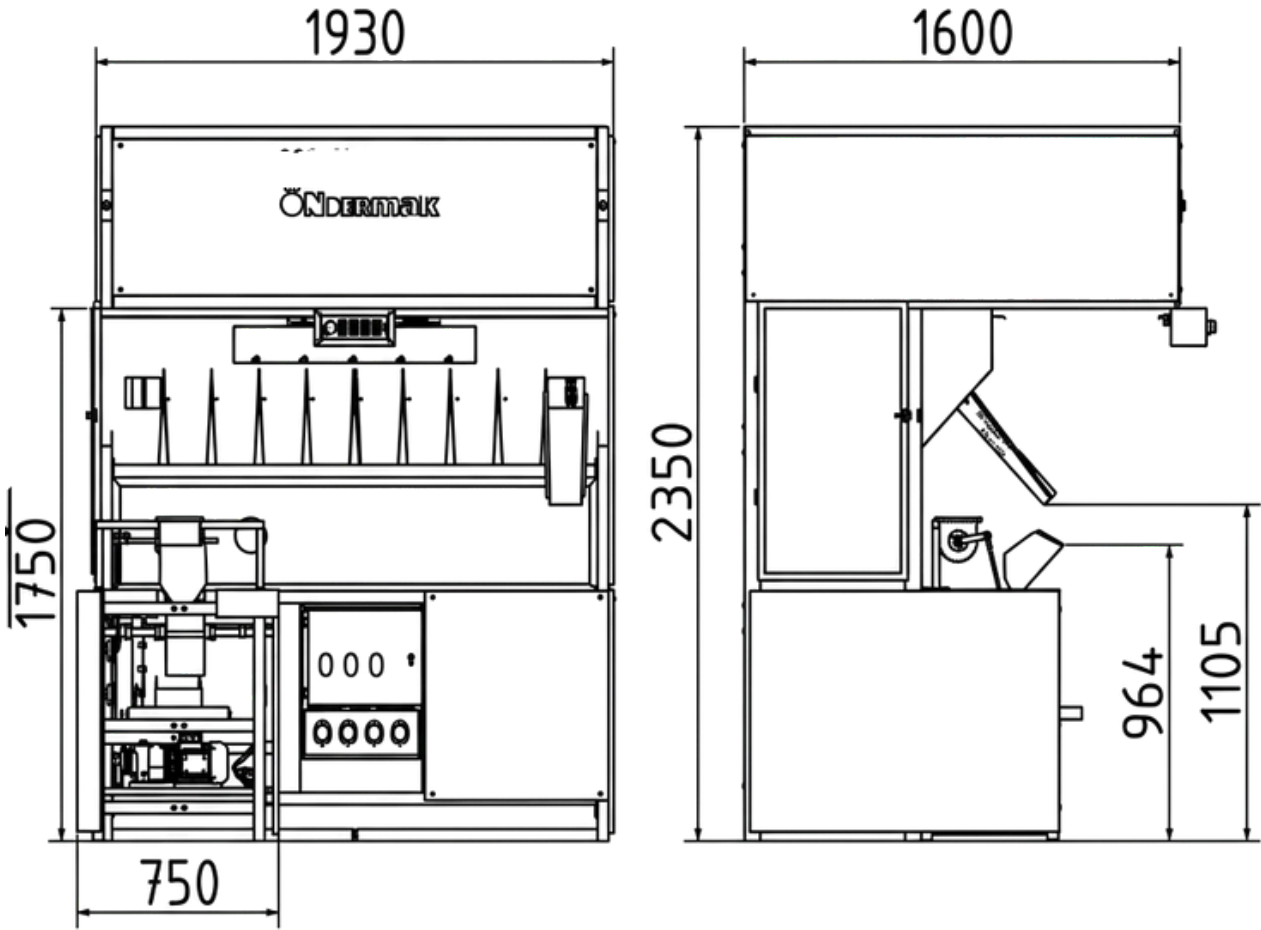


# ADM SERIES INTERMEDIATE PROOFERS

Technical Data | Datos Técnicos | Teknik | Techniques | Tecnici | Технические данные | البيانات التقنية

Model   Modelo   Modèle   Modello   Модель   الموديل	Unit	ADM 1800	ADM 2000	ADM 3000	Pro Series
Capacity   Capacidad   Kapasite   Capacité   Capacità   Производительность   السعة	Adet/sa. – Pcs/hr.	1800	2000	2200	-
Number of Swings   Número Cargador  Askı Sa.   Nombre Fila   Fila   Ряд / صف	Nr.	26	34	40	-
Pocket Number   Número De Bolsas   Tas Sayısı   Nombre Poches   Numero Tasche   Количество карманов   عدد الجيوب	Nr.	208	272	360	-
Resting Time   Tiempo De Reposo   Dinlenme Zamanı   Temps de Repos   Tempo di riposo   وقت الراحة   وقت الاستراحة	Minutes / Minutos / Dakika / Minuti / دقائق / دقائق	5/7 dk.	7/9 dk.	10/12 dk.	+2 plus
Width   Ancho   Genişlik   Largeur   Larghezza   Ширина   العرض (W)	mm / Inch	1930 / 76"	1930 / 76"	1930 / 76"	1930 / 76"
Length   Largo   Uzunluk   Longueur   Lunghezza   Длина   الطول (L)	mm / Inch	1600 / 63"	2300 / 90"	2300 / 90"	-
Height   Altura   Yükseklik   Hauteur   Altezza   Высота   الارتفاع (H)	mm / Inch	2350 / 93"	2450 / 96"	2450 / 96"	-
Dough Input   Entrada Masa (H)   Hamur Girişi   Entrée Pâte   Ingresso pasta   Вход теста   مدخل العجين	mm / Inch	964 / 38"	964 / 38"	964 / 38"	950/35"
Power   Potencia   Güç   Puissance   Potenza   Мощность   القدرة	KW	0.37			0.55
Voltage   Voltaje   Voltaj   Tension   Tensione   Напряжение   الجهد الكهربائي	Volt-Vac/Hz	380V 50/60Hz (3Ph/N+PE)			
Weight   Peso Neto   Ağırlık   Poids   Peso   Вес   الوزن	Kg / lbs	700/1543	750 / 1650	820 / 1800	-
Dough Range   Rango de Peso   Hamur Gramaj Aralığı   Plage de Poids   Range di peso   نطاق وزن العجين   Диапазон веса теста	Gram / Oz	50-1200 (1.8 - 42.3 oz)			
Pocket Size   Bolsa Dimension   Tas Ölçüsü   Taille de la Poche   Dimensione tasca   Размер кармана   حجم الحيب	mm / Inch	170x170 7"x7"			
Flour Tray   Bandeja Harina   Un Tepsisi   Bac à Farine   Vassoio Farina   Лоток для муки   صينية الدقيق	Nr.	3			
Fan + UV Lights   Ventilador + Lámparas UV   Fan + UV Işık   Ventilateur + Lampe UV   Ventola + Lampada UV   Вентилятор + УФ лампа   مروحة إضاءة UV	-	Optional / Opcional / Opsiyonel / Optionnel / Opzionale / Опционально / اختياري			Pro Series
Speed Control   Variador   Hız Rölesi + Smart Pan  Variateur de Vitesse   Controllo velocità   Контроль скорости   التحكم في السرعة	-	Optional / Opcional / Opsiyonel / Optionnel / Opzionale / Опционально / اختياري			Pro Series
Material   Material   Materyal   Matériau   Materiale   Материал   المادة	-	Stainless Steel / INOX/ Paslanmaz Çelik / Нержавеющая сталь / الفولاذ المقاوم للصدأ			
Pocket Type   Tipo De Bolsa   Tas   Type Poche   Tipo Tasca   Тип кармана   نوع الحيب	-	Nylon Mesh / Filtro Sintetico / Nylon File / Maille Nylon / Maglia di Nylon / Нейлоновая сетка / شبكة نايлон			

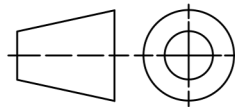




Parameter	mm	Inch
W	1930	76
L	1600	63
H	2350	93
h1	1105	44
h2	964	38
h3	1750	69
d	750	30

**ÖNDERMAK**  
Eskişehir  
Hamur İşleme Ekipmanları Ve Firmaları  
Bakery Equipment & Ovens

TOLERANCE	UPDATE	Date
%1,00 +/-	2025	01.01.2020
notes		
CAD		

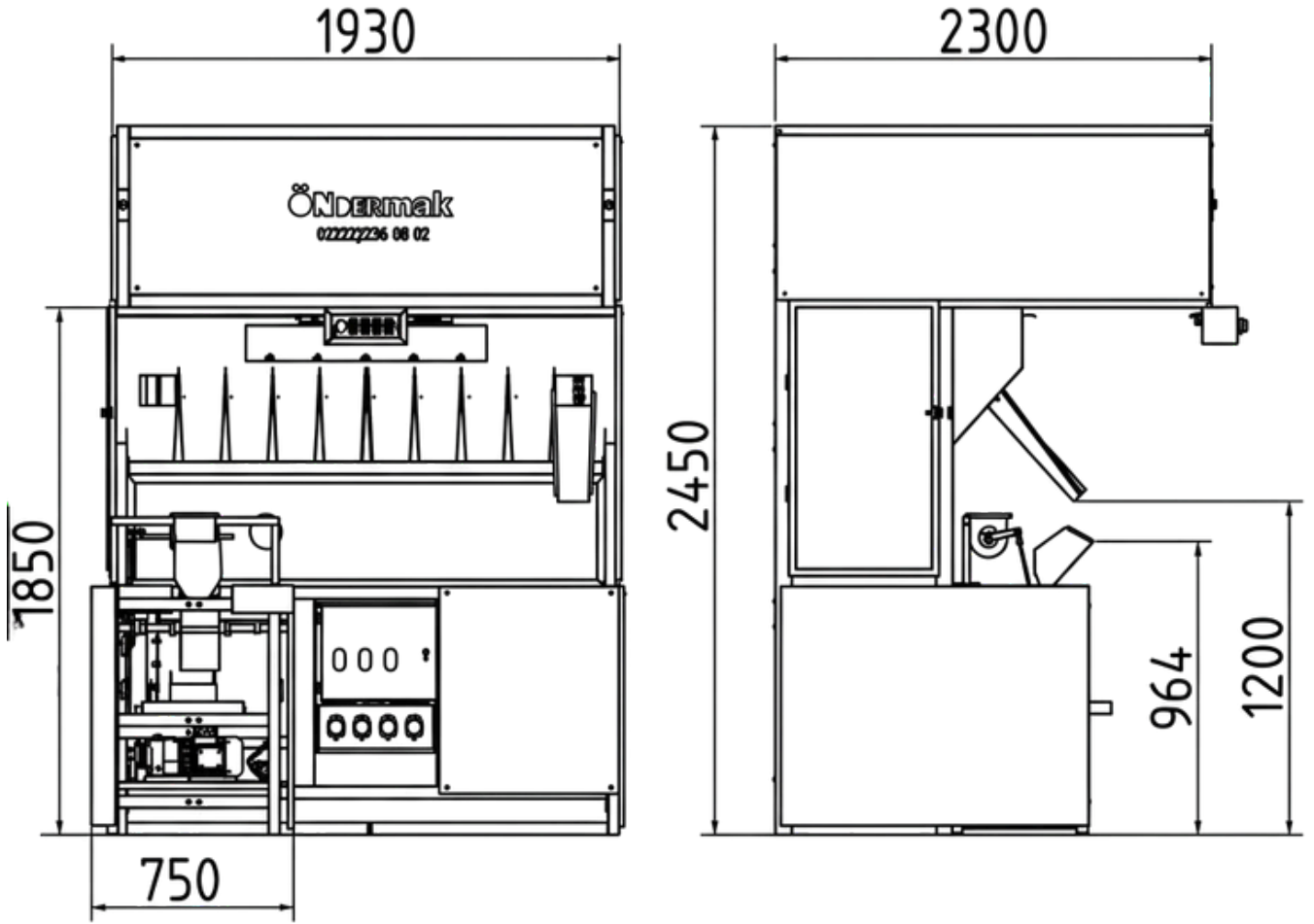


Material	DIN
KG	N/A
Scale:	A4

Model Name :  
ADM 1800

Model Nr. ADM SERIES

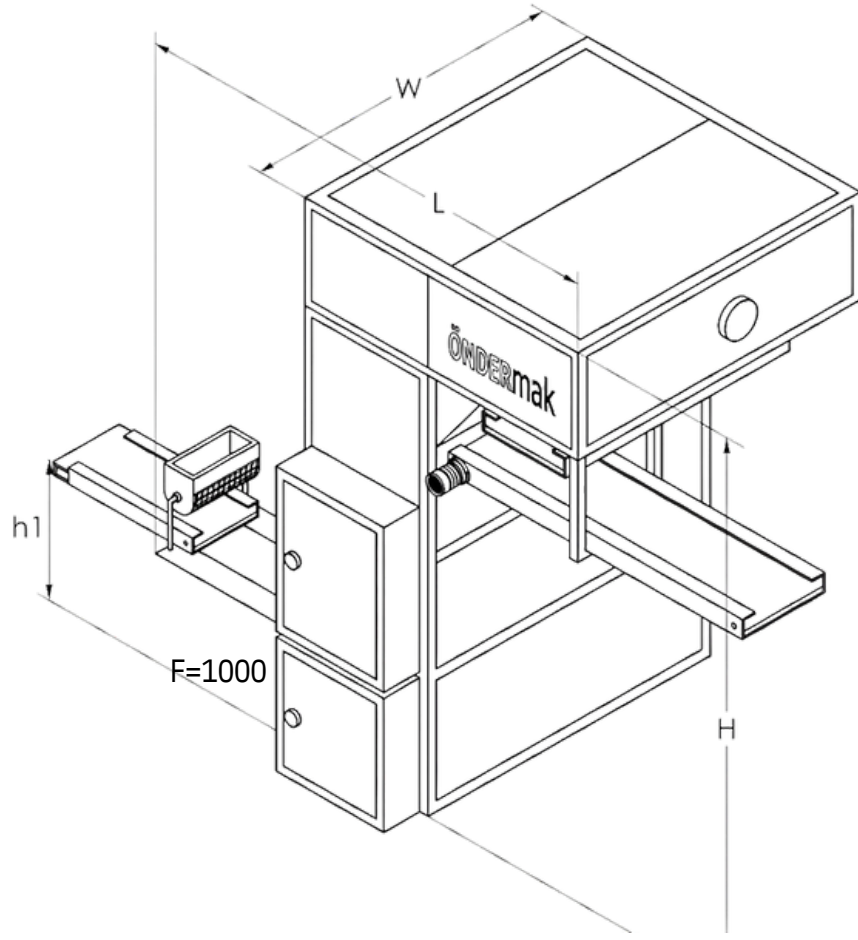
by ondermak - size and dimension scan be changed by producer



Parameter	mm	Inch
W	1930	76
L	2300	91
H	2450	96
h1	1200	47
h2	964	38
h3	1850	73
d	750	30



TOLERANCE	UPDATE	Date	Material	DIN
%1,00 +/-	2025	01.01.2020	KG	N/A
			Scale:	A4
notes			Model Name : ADM 2000/3000	
CAD			Model Nr. ADM SERIES	
by ondermak - size and dimension scan be changed by producer				



ADM 1800

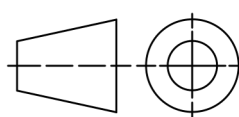
Parameter	mm	Inch
<b>W</b>	1930	76
<b>L</b>	1600	63
<b>H</b>	2350	93
<b>h1</b>	1100	43
<b>h2</b>	964	38
<b>h3</b>	1750	69
<b>f</b>	1000	39

ADM 2000 - 3000

Parameter	mm	Inch
<b>W</b>	1930	76
<b>L</b>	2300	91
<b>H</b>	2350	93
<b>h1</b>	1200	47
<b>h2</b>	964	38
<b>h3</b>	1850	73
<b>f</b>	1000	39



TOLERANCE	UPDATE	Date
%1,00 +/-	2025	01.01.2020
notes		



Material	DIN
KG	N/A
Scale:	A4

Model Name :  
**ADM FRONT FEED**

Model Nr. **ADM SERIES**

CAD

by ondermak - size and dimension can be changed by producer



BOOSTED BAKERIES SINCE 1976

50<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY



## Öndermak Bakery Equipment & Ovens

Eskişehir OSB 8. Cadde No:11 26110 - Eskişehir / Türkiye

Mobile & WhatsApp: +(90) 533 543 07 59

Mail: [bilgi@ondermak.com.tr](mailto:bilgi@ondermak.com.tr)

Pbx: +(90) 222 236 08 03

Fax: +(90) 222 236 08 02

[www.undermak.com.tr](http://www.undermak.com.tr)