



EMF Series

Electric Deck Ovens



ELECTRIC DECK OVENS
ELEKTRİKLİ KATLI FIRINLAR
HORNOS ELECTRICOS DE PISOS
Электрическая Ярусная Печь



EMF Series >





Stand

Oven With Stand

Fırın Alt Stand

Horno Con Soporte

Духовка с подставкой



Tray Holder

Oven With Tray Holder Stand

Tepsi Taşıma Ünitesi Standlı Fırın

Horno Con Soporte De Porta Bandejas

Духовка с подставкой и держателем для поддонов



Base

Oven With Tray Holder Base

Bazalı Fırın

Horno Con Soporte, Tipo Cabinet Con Porta Bandejas

Духовка с шкафом и держателем для поддонов



Ferment

Oven With Fermentation Cabin

Mayalama Üniteli Fırın

Horno Con Cabinet De Fermentación

Духовка с камерой брожения



durable stainless steel construction or decorative looking

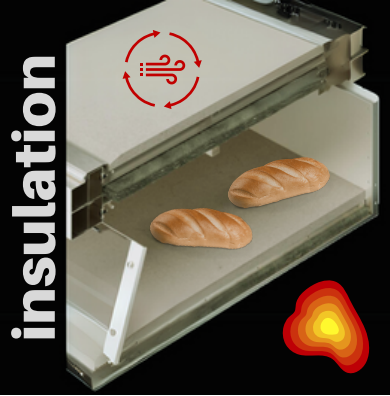
paslanmaz çelik veya dekoratif görünümlü
acero inoxidable o de aspecto decorativo
нержавеющая сталь или декоративный
внешний вид

stone plate for high quality baking performance

yüksek kaliteli pişirme performansı, taş taban
suelo de piedra para la cocción de alta calidad
каменная плита для высококачественной выпечки



insulation

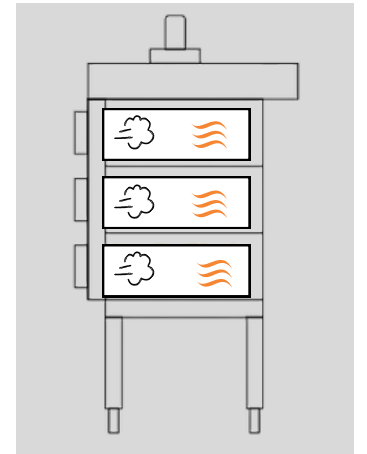


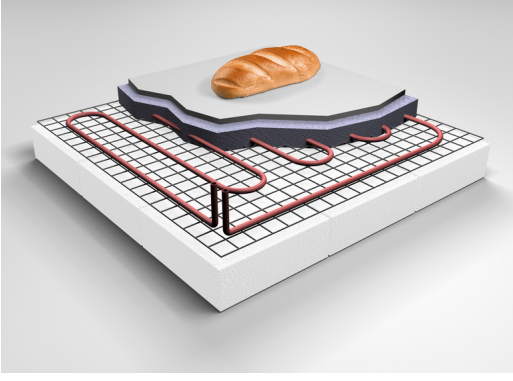
high insulation inside chamber and tempered glass doors for optimal baking performance

Fırın içinde yüksek yalıtım ve optimum pişirme
performansı için temperli cam kapılar
Alta aislamiento dentro de la cámara y puertas de vidrio
templado para un rendimiento óptimo para hornear
Высокая изоляция внутри камеры и закаленные
стеклянные двери для оптимального выпекания

independent steamer and temperature control for each deck, providing a versatile baking solution

her kat için bağımsız buhar ve sıcaklık kontrolü, çok yönlü bir
pişirme çözümü sunar
vaporizador y control de temperatura independientes para
cada piso, ofreciendo una solución de horneado versátil
Независимый парогенератор и контроль температуры для
каждого яруса, обеспечивая универсальное решение для
выпечки.



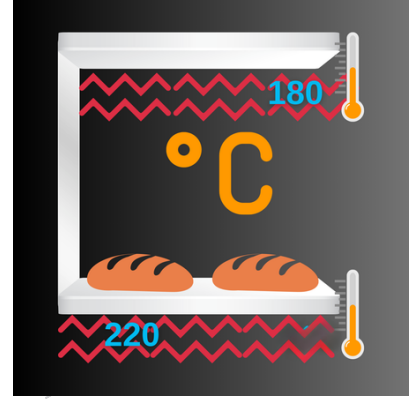


well-designed heating elements ensure uniform temperature distribution inside the deck

iyi tasarlanmış ısıtma elemanları, kat içinde eşit sıcaklık dağılımı sağlar
elementos calefactores bien diseñados permiten una distribución uniforme de la temperatura adentro piso
Хорошо спроектированные нагревательные элементы обеспечивают равномерное распределение температуры внутри яруса

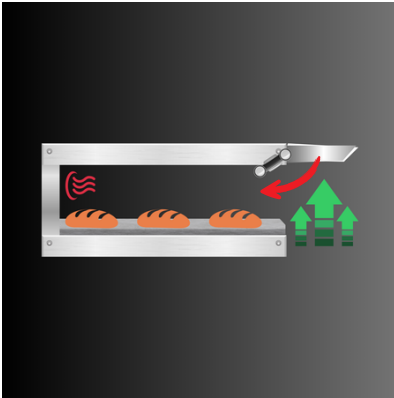
Independent Temperature Control, each deck features separate controls for top and bottom heat adjustment

fırın alt ve üst ayrı sıcaklık ayarlanması
control de temperatura Independiente permite el ajuste calor suelo y techo
Независимый контроль температуры, каждый ярус оснащён отдельными регуляторами для верхнего и нижнего нагрева



upwards opening doors for easy loading

yukarı açılan fırın kapakları
puertas de apertura hacia arriba para cargar fácil
Двери, открывающиеся вверх, для удобной загрузки



powerful stainless steel steam suction hood

güçlü paslanmaz çelik buhar emiş davlumbazı
poderosa campana de succión de vapor de INOX
Мощная вытяжная система из нержавеющей стали для пара





Each chamber is illuminated with halogen lamps

her kat halojen lambalarla aydınlatılmaktadır

cada piso está iluminado con lámparas halógenas

Каждая камера освещается галогенными лампами

Standard
Estándar
Стандарт



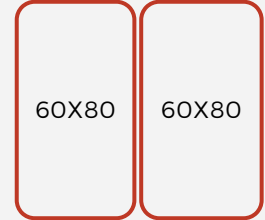
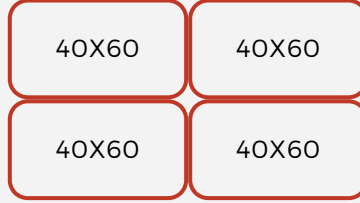
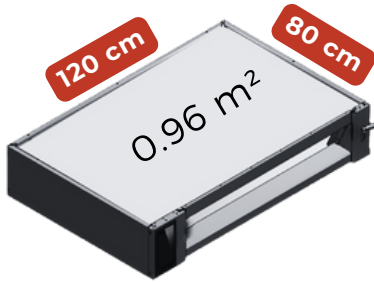
- 7" Touch Screen Display
- Programmable for 7 recipes
- Daily programming feature
- Independent temperature control for top and bottom heating elements
- Steam time and intensity control
- Automatic steam valve On/Off function
- Lamp On/Off control
- Hood On/Off control
- Baking alarm system
- USB input
- Proofing Chamber controls (humidity, temperature, time, lighting, start/stop)



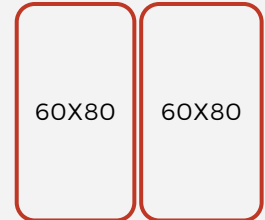
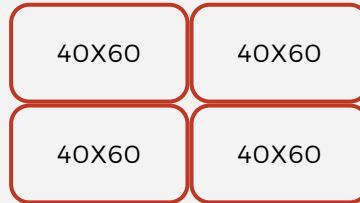
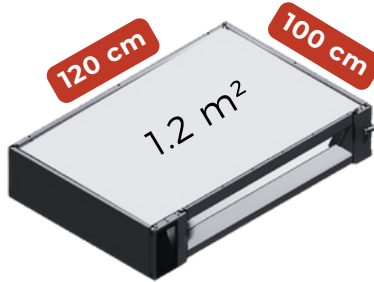
- Pantalla táctil de 7"
- Programable para 7 recetas
- Función de programación diaria
- Control de temperatura independiente para los elementos de calentamiento superior e inferior
- Control de tiempo e intensidad de vapor
- Válvula de vapor automática on/off
- Control de encendido/apagado de las lámparas
- Control de encendido/apagado de la campana
- Sistema de alarma de cocción
- Entrada USB
- Controles de la cámara de fermentación (humedad, temperatura, tiempo, iluminación, on/off)
- 7-дюймовый сенсорный дисплей
- Программирование до 7 рецептов
- Функция ежедневного программирования
- Независимое регулирование температуры верхнего и нижнего нагревательных элементов
- Управление временем и интенсивностью подачи пара
- Автоматическое включение/выключение парового клапана
- Включение/выключение ламп
- Включение/выключение вытяжки
- Система звукового оповещения о выпечке
- Вход USB
- Управление расстойной камерой (влажность, температура, время, освещение, запуск/остановка)

CONTROL

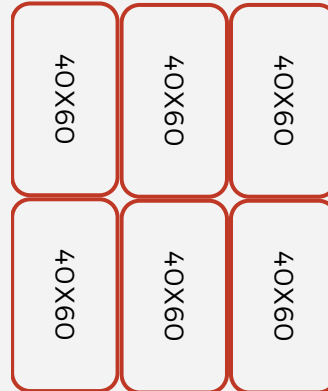
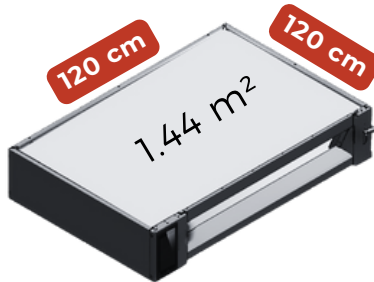
EMF -1280



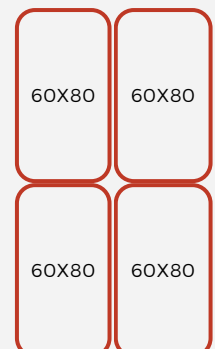
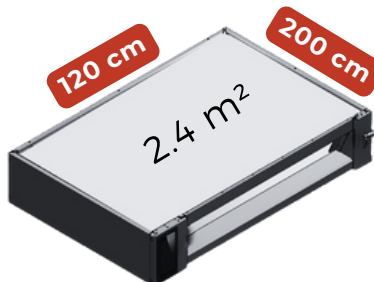
EMF -1210

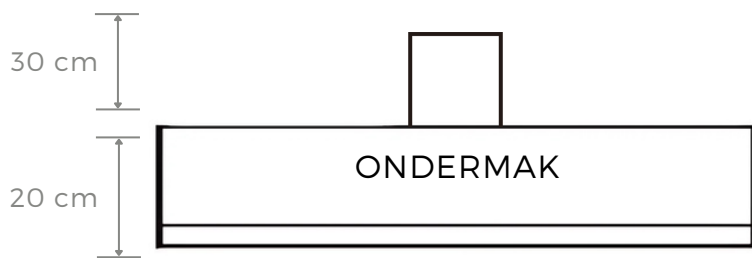


EMF -1212



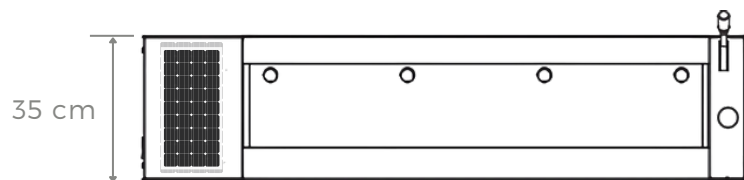
EMF -1220





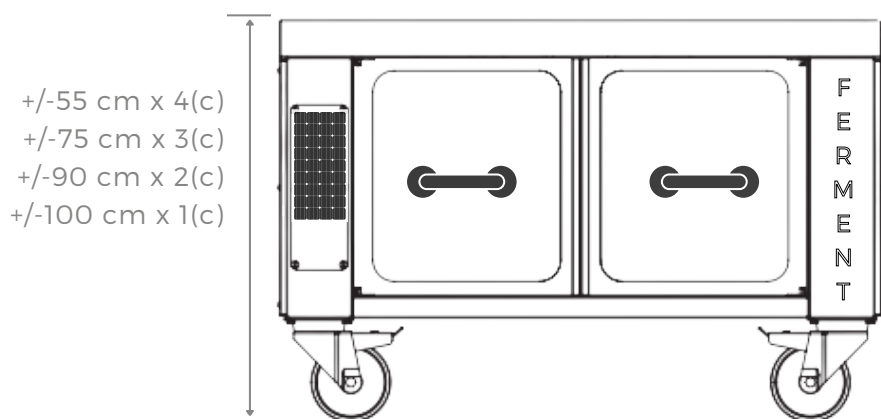
Hood

Davlumbaz
Campana
ВЫТЯЖКА



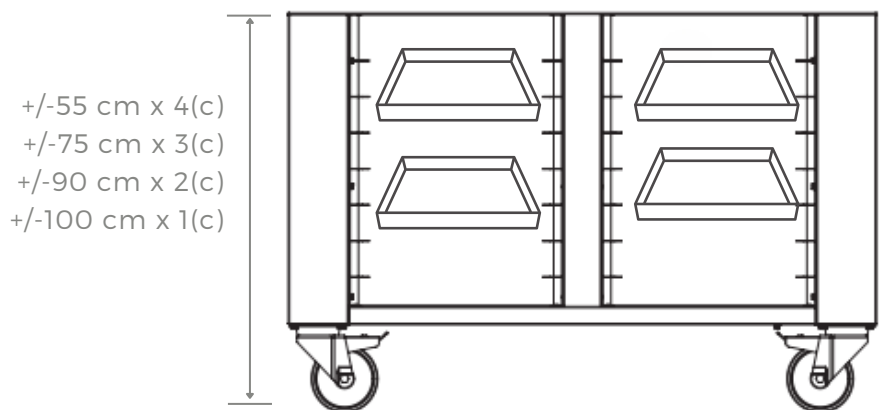
Oven

Fırın
Horno
духовка



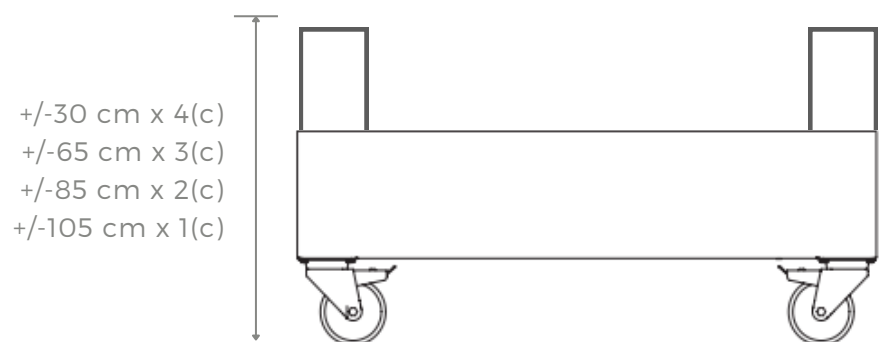
Fermentation Cabin

Mayalama
Camara De Fermentar
Кабина ферментации



Tray Holder Base Stand

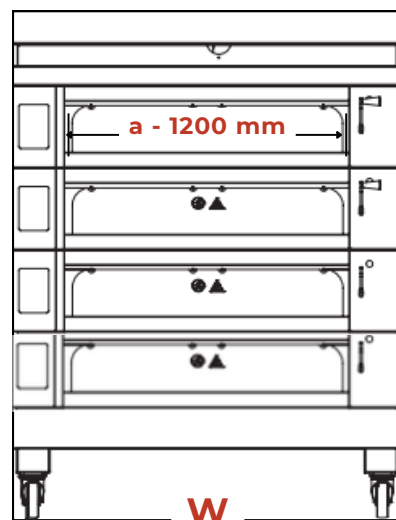
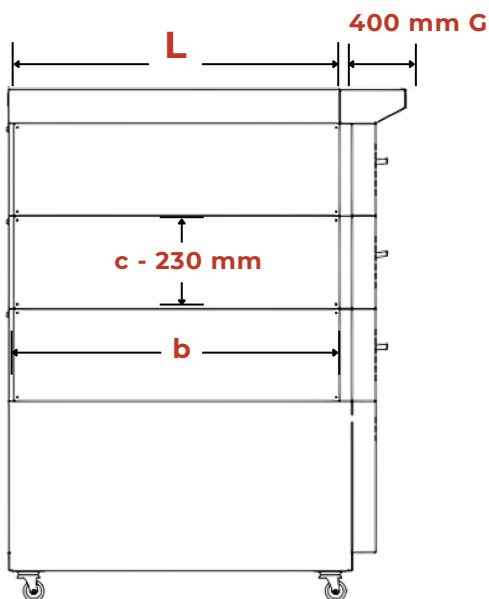
Tepsi Tutucu Baza
Armario Para Bandejas
Подставка для лотков



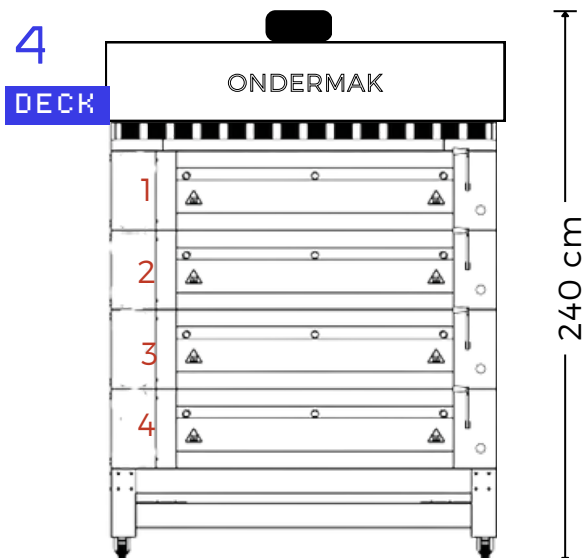
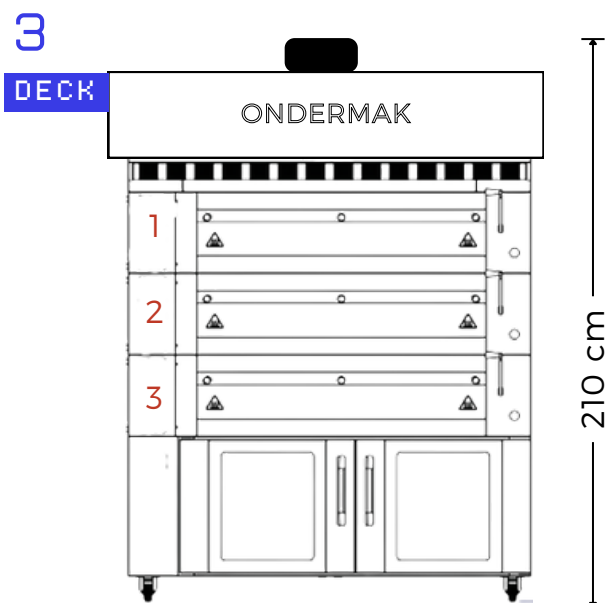
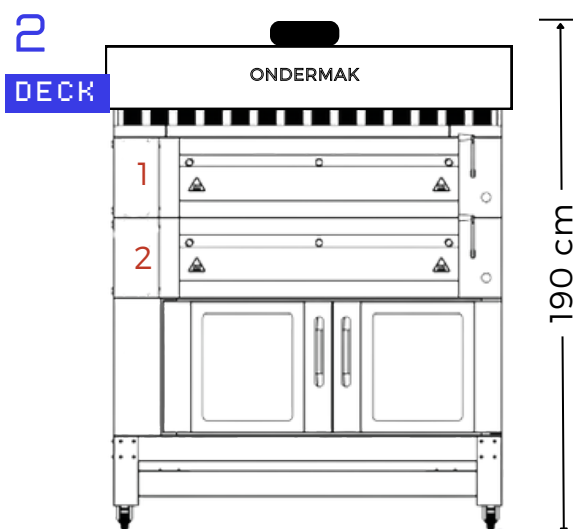
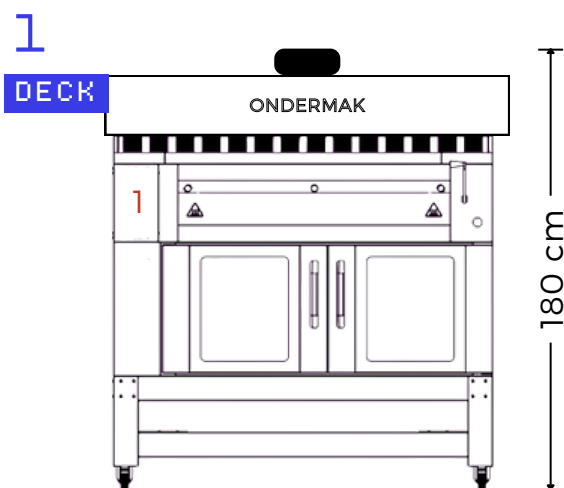
Stand

Stand Ayak
Soporte
стойка

*(c) = Deck - Kat - Kamara - камера



(H) Oven Max.Height - Fırın Maksimum Yükseklik
Altura Máxima del Horno - Максимальная высота печи



Model	Nr. Deck Kat Pisos Kameras	m2	Interior Dimension İç Ölçü Внутренние размеры (mm)			Extreior Dimension Dış Ölçü Внешние размеры (mm)				Power Güç Potencia Мощность Kw	Steamer Buhar Vaporizador Пароварка Kw	Profing Cabin Mayalama Camara De Fermentar Кабина ферментации KW	Overall Oven Pesa Horno Fırın Ağırlık Общий духовки kg	Stand/Base /Profing Cabin
			a	b	c	W	L	H	G					Stand/Baza /Mayalama Soporte/Ar mario/ Ca.de Fermentar Подставка/ Основание / Расстоечн ый шкаф kg
EMF-1280 (1c)	1	0,96	1200	800	215	1560	1240	1800	400	7	3	4 or 8	261	35/75/120
EMF-1280 (2c)	2	1,92								14	6		522	
EMF-1280 (3c)	3	3,84								21	9		783	
EMF-1280 (4c)	4	7,68								28	12		1044	
EMF-1210 (1c)	1	1,2	1200	1000			1460	1900		8	3		290	
EMF-1210 (2c)	2	2,4								16	6		580	
EMF-1210 (3c)	3	3,6								24	9		870	
EMF-1210 (4c)	4	4,8								32	12		1160	
EMF-1212 (1c)	1	1,44	1200	1200			1660	2100		12	3		330	
EMF-1212 (2c)	2	2,88								24	6		660	
EMF-1212 (3c)	3	4,32								36	9		990	
EMF-1212 (4c)	4	5,76								50	12		1320	
EMF-1220 (1c)	1	2,4	1200	2000			2240	2400		20	3		410	
EMF-1220 (2c)	2	4,8								40	6		820	
EMF-1220 (3c)	3	7,2								60	9		1230	
EMF-1220 (4c)	4	9,6								80	12		1640	

Energy - Electric / Power Supply : 380V 50/60 hz 3NPE

Elektrikli - 380 Volt

Energía - Eléctrica / Conexión : 380V 50/60 hz 3NPE



ÖNDERmak[®]
Eskişehir

Bakery Equipment & Ovens

Since 1976

75. Yıl OSB, 8. Cd. No:11, 26110 Odunpazarı/Eskişehir
TURKEY

+90 (0222) 236 08 02

bilgi@ondermak.com.tr

www.ondermak.com.tr

