

Fırındaki Güç  
Boost Your Bakery

**Hamur İşleme Makineleri Ve Fırınlar**

**Bakery Machines & Ovens**

**Maquinaria Panaderia Y Hornos**





**“KALİTE BİZİM VARLIK SEBEBİMİZ”**, felsefesi ile 1976 yılında başladığım hamur işleme makinaları üretimi yolculuğumda; müşteri odaklı çözüme, nitelikli üretim ve tedarik zincirine, yüksek kalitede satış öncesi - sonrası servise olan bağlılığım, şehrimizle bütünleşen Öndermak Eskişehir adını ayrıcalıklı bir dünya markası olarak taşımış olmam, doğru yolda olduğumuza dair ışık tutmaktadır. Aynı yolda değerli fırıncı dostlarımın Yüksel Usta'sı olarak, onlarla beraber felsefemizden ödün vermeden daha da ileriye gitmeye devam edeceğiz.

**“QUALITY IS OUR RAISON D'ÊTRE”** depending upon this philosophy from the time I started my journey of manufacturing of dough processing machines; my commitment to customer-oriented solution, high qualified production and supply chain, primed before/after sales service means that we have been walking on the right path while our company name Ondermak that communed with Eskisehir city becomes among the privileged world brands. As always, I am as their individual solution expert of my baker friends, we will carry on stepping forward on the same road together with them by never compromising on our philosophy.

**“CALIDAD, NUESTRA RAZÓN DE SER”** dependiendo de esta filosofía desde el momento en el que comencé mi trayecto de la fabricación de máquinas para procesamiento de masa; mi compromiso con la solución orientada al cliente, la producción altamente calificada y la cadena de suministro, anterior/post ventas hacen que llevamos caminando en la ruta de lo mas correcto, mientras que el nombre de nuestra empresa Ondermak que está en comunión con la ciudad de Eskisehir se convierte en una de las marcas mundiales privilegiadas. Siempre, como el experto en las soluciones individuales de mis amigos panaderos, seguiremos avanzando más adelante en el mismo camino junto con ellos sin comprometer nuestra filosofía fundamental.

*Yüksel Usta*  
Kurucu Başkan  
Chairman/Presidente

# HAKKIMIZDA

## ABOUT US

## NOSOTROS

%100

Bizim  
Our  
Nuestra

Tasarlıyoruz  
Üretiliyoruz  
Kuruyoruz  
Hamur Tecrübesi  
Her Şeyde Kalite  
Sağlamlık  
Güven

We Design  
We Produce  
We Install  
Dough Know-How  
Quality In All  
Sturdiness  
Reliability

Nosotros Diseñamos  
Nosotros Fabricamos  
Nosotros Instalamos  
Conocimiento De Masa  
Calidad En Todo  
Durabilidad  
Fiabilidad

- 24 ay garantiili satış
- 10 yila kadar yedek parça garantisı
- Sertifikali ve CE belgeli ürünler
- 7/24 satış sonrası ve öncesi teknik destek ve servis
- Müşteriye özel yapım makine ve çözüm

- 24 months warranty
- 10 years spare part supply warranty
- Certificated products and CE
- 7/24 after & before service and tecnical assistance
- Custom made machines and solutions

- 24 meses de garantía
- 10 años de garantía en el suministro de recambios
- Productos certificados y CE
- 7/24 horas de asistencia tecnica y servicio
- Maquinas personalizadas y soluciones

Farkımız  
DIFFERENCE  
Diferencia

Hizmetler  
SERVICES  
Servicios

Nerdeyiz  
WE ARE IN  
Estamos En

DÜNYADA  
WORLD  
MUNDO

Türkiye 7 Bölge 81 Vilayetteyiz  
36 Ülke, İhracat Ve Servis Ağrı

7 Regions, 81 Cities in Turkey  
Export To 36 Countries & Located Dealers

7 Regiones En 81 Cuidades De Turquia  
Exportar A 36 Paises y Delegaciones

1976...—

1976 -1980

1976 Eskişehir Baksan kuruluş  
Baston - çevirme - dirlendirme makinelerinin üretimi

In 1976 founded in Eskisehir Baksan region.Manufacturing of first moulders, rounders ,intermediate proofers machines

En 1976 establecida en Eskisehir Baksan region.Fabricacion de primeras formadoras, boleadoras y camaras de reposo

1981 -1995

Modern üretim parkurlarının kurulması  
ARGE ile, yeni nesil makinelerin üretimi  
Özel ya da kamu endüstriyel tesisleri için büyük ölçekli projeler ve hat kurulumları  
İhracata başlama ve beglendirme süreçleri

Activation of modern production lines at the factory  
R&D Department established, release of new generation products  
For public or private industrial bread factories, developing huge scale projects and application, installationhigh capacity plants  
Start up Export & company certifications , professionalism

Mejoramiento en la fabrica, con la installacion de las lineas modernas  
I+D departamento, introducir de nueva generacion de produtos  
A las publicas y privadas fabricas industriales de pan, y el desarollar  
proyectos a gran escala, aplicar y instalarlos en la area  
Inicio de Export y certificaciones empresariales, profesionalismo

1995 -2020

Tünel ve borulu firmlar için otomatik robot yükleme üretimi  
Mondial Forni ve Tagliavini İtalya ile Türkiye Distribütörlüğü  
5000 m<sup>2</sup>'lik yeni fabrika alanına geçiş ve teknolojik üretim

Manufacturing of robotic loaders for the tunnel & deck ovens  
Dealer of Mondial Forni & Tagliavini from Italy  
New factory of 5000 m<sup>2</sup> , latest tecnology production

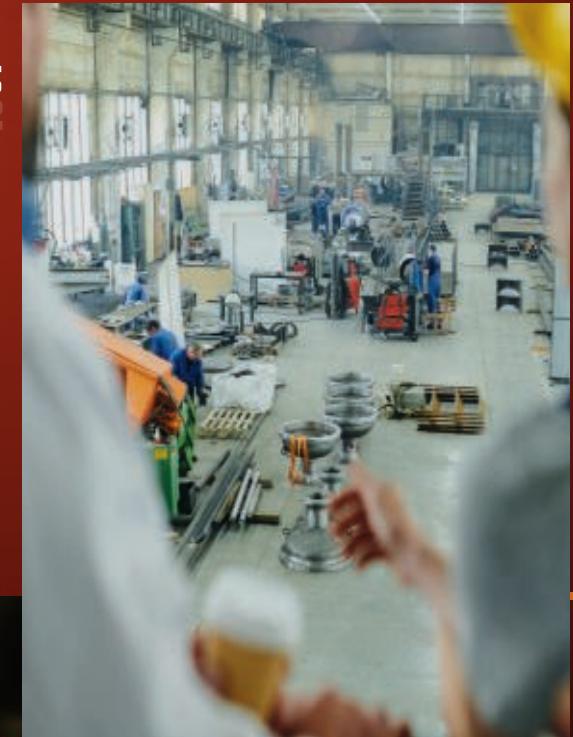
Inicio de fabricar cargadores robotizados a los hornos anulares  
Distribuidor de Mondial Forni y Tagliavini  
Fabrica nueva de 5000m<sup>2</sup> , producion de ultima tecnologia



# “ÜRETİM KALİTESİ VE BELGELERİMİZ”

# QUALITY ÖNDERMAK

## STANDARDS



# INDICE

# CONTENTS

# İÇİNDEKİLER

ÖNERİMAK

- 01** Uzun Şekil Verme Makineleri  
Long Moulders  
Formadoras
- 10** Ara Dinlendirme Makineleri  
Intermediate Proofers  
Camaras De Reposo
- 15** Hamur Çevirme Makineleri  
Dough Rounders  
Boleadoras
- 19** Hamur Kesme Makineleri  
Dough Dividers  
Divisoras
- 23** Ekmek Dilimleme Makineleri  
Bread Slicers  
Cortadoras De Pan
- 29** Kazan ve Mikser Grubu  
Kneaders & Mixers  
Amasadoras y Espirales
- 30** Yükleme Robotları ve Fırınlar  
Robotic Loaders & Ovens  
Cargadores Robóticos y Hornos



**UZM  
SERIES**

**LONG MOULDERS  
FORMADORAS  
UZUN ŞEKİL VERME**



## Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder Machine Formadora

# UZM1800 HEW1800

TR

- » Yeni nesil üstten direksiyonlu sistem ile kolay şekil verme
- » Döner, kara, borulu vs. tüm fırınlara tam uyumlu
- » Kompakt tasarım, az yer kaplama , ekonomik model
- » Öndermak yeni nesil "Flexi" yastık tasarımı ile düzgün şekil alma
- » 2 x adet merdane - yastık düzeneği
- » "Pin" sistem ile hızlı ve kolay yastık değişimi
- » Alman polyamid merdaneler ile asla yapışmama özelliği
- » Unlama ünitesi
- » Hamur merkezleyici
- » Göbekli ve düz olmak üzere 2 adet yastık standart olarak gelmektedir
- » Açıılır-kapanır hamur toplama sehpası
- » Ayaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » Ön ve arka merdane serbest açılır kapanır el koruma paneli
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » New generation "Top Volant" system, easy to form
- » Compatible with all ovens & equipment
- » Compact design, minimum space requirement
- » Ondermak "Flexi Layer" designs pressure boards for the best forming
- » 2 x rollers and front & back pressure boards
- » "Pin" setup, the easiest way to replace the boards
- » Non-stickiness German origin rollers
- » Flour duster unit
- » Dough centralizer
- » Comes with one curved and flat board in standard
- » Independent front dough collector stand
- » Structure & legs entirely made of stainless steel
- » Heavy duty caster wheels with brake, easy to move
- » Transparent hand protective panels for safety at front and back sides
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

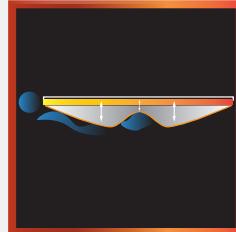
ES

- » Ultimo sistema "Volante Arriba" a formar prácticamente
- » Compatible con todos hornos y equipos universales
- » Compacto diseño, requerido por lo mínimo espacio
- » "Flexi Layer" tecnología en tableros de presión, creada por Ondermak
- » 2 x cilindros y tableros de presión por delante y detrás
- » "Pin" configurado para fácil de recambiar tableros
- » Anti-adherentes rodillos , de origen alemán
- » Equipado con harinadora superior
- » Equipado con centralizador de masa
- » Disponible con un tablero curvo y plano (estándar)
- » Bandeja recogedora plegable
- » Estructura completa de acero inoxidable
- » Ruedas con frenado a mover sencillo
- » Transparentes paneles proyectivos (delante-detrás) para seguridad
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado – 2 años de garantía



TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Ayaklar, gövde dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs and body are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas , cabillete hecho de "Acero Inoxidable Completo"



- "Flexi" esnek katmanlı yastık tasarım, baskıyı eşit dağıtarak, hamura en iyi şekli verir
- "Flexi Layer Tech", stable absorbed energy at the board for the perfect dough form
- "Flexi Layer Tech", estable energia absorto en la tablero para la mejor forma de masa



- PIN sistemi ile kolay yastık değişimi
- PIN set, enables to quick and easy board replacement
- PIN configurador, facil de sustituir tableros
- Yeni Nesil "Üsten Direksiyon" sistemi ile, kolayca ekmeğin şekli verebilme imkanı
- Thanks to new generation "Upper Volants" adjust system, simplicity in dough forming
- Gracias a la nueva generación "Volantes Superiores" sistema de control; simplicidad en formar la masa



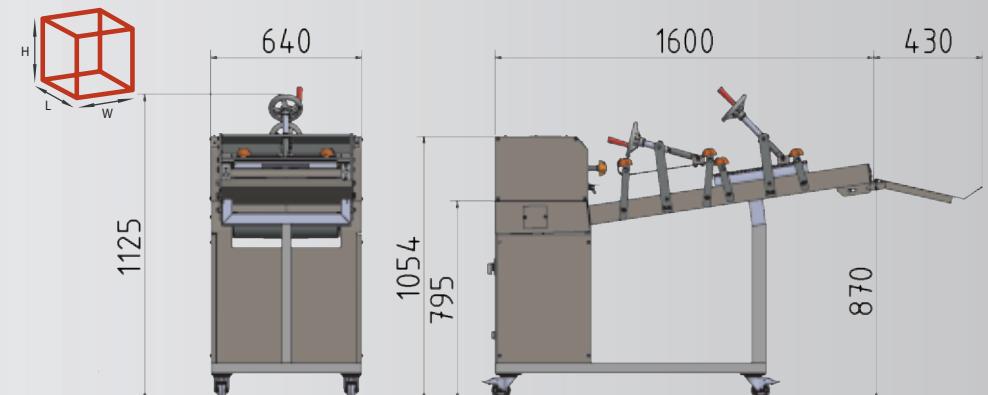
- "Yapışmaz Merdaneler", Alman ithal polyamid merdaneleri ile asla hamur merdane üzerine yapışmaz
- "Merdane Kazıcıları", ön arka kazıcılar sayesinde merdanelerin yüzeyleri pürüzsüz ve temiz kalır
- "Non-Stickness Rollers", thanks to German origin polyamide rollers, never allow dough to stick on rollers
- "Roller Cleaners", which built on front & back rollers enable to keep the surface clean and perfect smooth
- "Anti-Adherentes cilindros" de origen Alemán poliamidas, nunca permiten que se pegue masa en rodillos
- "Limpadoras De Cilindro", construidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y perfectamente lisa



- "Güvenlik" ön ve arka merdaneler için izlenebilir, yukarı açılır serbest güvenlik panelleri ile güvenle çalışma imkanı
- "Safety" for front and back rollers, the protective transparent upwards/downward panels aiming to work in safe
- "Seguridad" a los rollos de atrás y delante, los paneles protectores transparentes que mueven libre hacia abajo/arriba, permite un trabajo en seguridad

### Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	1800
Şekil Verme Aralığı / Dough Range / Rango De Masa	gr.	50-650
Yastık Sayısı / Pressure Board Nr. / Nr. Tablero	Nr.	2
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	640
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	1600+430
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1125
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	1054
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Dough Output / Masa Salida	mm	870
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	1.1
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weight / Peso	Kg	175
Merdane Ayarı / Roller Adjustment / Ajusto Rodillo	mm	0-25
Ekmek Uzunuğu / Max. Form Length / Max. Largo Formacion	mm	400
Taşıma Bandı Genişliği / Conveyor Belt Width / Ancho Cinta	mm	420
Taşıma Bandı Boyu / Conveyor Belt Length / Largo Cinta	mm	3080
Unlama Ünitesi / Flour Duster / Harinadora	-	Var/Yes/Sí
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Un Toplama Tepsisi/Flour Recycle Tray/Bandeja Harina Reciclo	Opsiyonel	Optional Opcional



İmalatçı haber vermeksziniz degréliklik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice

TR

- » Yandan ayarlı baston makinesi ekmeğe ince ayar ile şekillendirme
- » Döner, kara, borulu vs. tüm fırnlara tam uyumlu
- » Kompakt tasarım, az yer kaplama , ekonomik model
- » Öndermak yeni nesil "Flexi" yastık tasarımı ile düzgün şekil alma
- » 2 x adet merdane - yastık düzeneği
- » "Pin" sistem ile hızlı ve kolay yastık değişimi
- » Alman polyamid merdaneler ile asla yapışmama özelliği
- » Unlama ünitesi
- » Hamur merkezleyici
- » Un toplama tepsisi
- » Göbekli ve düz olmak üzere 2 adet yastık standart olarak gelmektedir
- » Açıılır-kapanır hamur toplama sehpası
- » Ayaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » Ön ve arka merdane serbest açılır kapanır el koruma paneli
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Four rear sides free adjusting volant system, fine tunning to form doughs
- » Compatible with all ovens & equipment
- » Compact design, minimum space requirement
- » Ondermak "Flexi Layer" designs pressure boards for the best forming
- » 2 x rollers and front & back pressure boards
- » "Pin" setup, the easiest way to replace the boards
- » Non-stickiness German origin rollers
- » Flour duster unit
- » Dough centralizer
- » Flour recycle tray
- » Comes with one curved and flat board in standard
- » Independent front dough collector stand
- » Structure & legs entirely made of stainless steel
- » Heavy duty caster wheels with brake, easy to move
- » Transparent hand protective panels for safety at front and back sides
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

ES

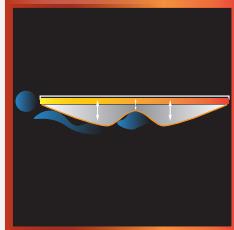
- » Configurado con cuatro volantes traseros independientes a afinarse robusto
- » Compatible con todos hornos y equipos universales
- » Compacto diseño, requerido por lo mínimo espacio
- » "Flexi Layer" tecnología en tableros de presión, creada por Ondermak
- » 2 x cilindros y tableros de presión por delante y detrás
- » "Pin" configurado para fácil de recambiar tableros
- » Anti-adherentes rodillos , de origen alemán
- » Equipado con harinadora superior
- » Equipado con centralizador de masa
- » Disponible con un tablero curvo y plano (estándar)
- » Bandeja para reciclar harina

- » Bandeja recogedora plegable
- » Estructura completa de acero inoxidable
- » Ruedas con frenado a mover sencillo
- » Transparentes paneles proyectivos (delante-detrás) para seguridad
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado – 2 años de garantía



TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Ayaklar, gövde dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs and body are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas , cabillete hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "Flexi" esnek katmanlı yastık tasarım, baskıyı eşit dağıtarak, hamura en iyi şeke verir
- "Flexi Layer Tech", stable absorbed energy at the board for the perfect dough form
- "Flexi Layer Tech", estable energía absorba en la tablero para la mejor forma de masa



- PIN sistemi ile kolay yastık değişimi
- PIN set, enables to quick and easy board replacement
- PIN configurador, facil de sustituir tableros
- "Yandan Direksiyon" sistemi ile , yasta sağdan ya da soldan ince ayar yapma imkanı
- Thanks to "Rear Volants" adjust system, enables to fine tune the board from left and right side freely
- Gracias a "Volantes Traseros" sistema de ajustos, permite afinar tablero independientemente de izquierda



- "Yapışmaz Merdaneler", Alman polyamid merdaneler ile asla hamur merdane üzerine yapışmaz
- "Merdane Kazıcıları", ön arka kazıcılar sayesinde merdanelerin yüzeyleri pürüzsüz ve temiz kalır
- "Non-Stickness Rollers", thanks to German origin polyamide rollers , never allow dough to stick on rollers
- "Roller Cleaners", which built on front & back rollers enable to keep the surface clean and perfect smooth
- "Anti-Adherentes cilindros" de origen Alemán poliamidas, nunca permiten que se pegue masa en rodillos
- "Limpiadoras De Cilindro", construidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y perfectamente lisa



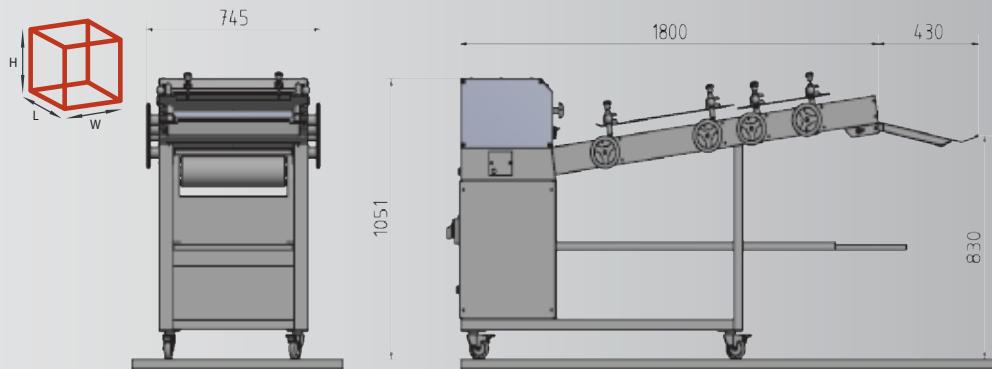
- "Güvenlik" ön ve arka merdaneler için izlenebilir, yukarı açılır serbest güvenlik panelleri ile güvenle çalışma imkanı
- "Safety" for front and back rollers, the protective transparent upwards/downward panels aiming to work in safe
- "Seguridad" a los rollos de atrás y delante, los paneles protectores transparentes que mueven libre hacia abajo/arriba, permite un trabajo en seguridad

İmalatçı haber vermekleşin değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice

# UZM2000

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	2000
Şekil Verme Aralığı / Dough Range / Rango De Masa	gr.	50-800
Yastık Sayısı / Pressure Board Nr. / Nr. Tablero	Nr.	2
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	745
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	1800+430
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1050
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	1051
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Dough Output / Masa Salida	mm	870
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	1.1
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weight / Peso	Kg	175
Merdane Ayarı / Roller Adjustment / Ajusto Rodillo	mm	0-25
Ekmek Uzunluğu / Max. Form Length / Max. Largo Formacion	mm	400
Taşıma Bandı Genişliği / Conveyor Belt Width / Ancho Cinta	mm	420
Taşıma Bandı Boyu / Conveyor Belt Length / Largo Cinta	mm	3080
Unlama Ünitesi / Flour Duster / Harinadora		Standard
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Un Toplama Tepsisi/Flour Recycle Tray/Bandeja Harina Reciclo		Standard



## Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder Machine Formadora

# UZM4800

TR

- » Yandan ayarlı, band ile merdane arasında hamur işleyen endüstriyel tip baston
- » Döner, kara, borulu vs. tüm fırınlara tam uyumlu
- » Arkadan giriş, hamur ayırt etmeden tüm ekmek tiplerine cevap verme becerisi
- » Öndermak yeni nesil "Flexi" yastık tasarımı ile düzgün şekil alma
- » 2 x adet merdane - yastık düzeneği
- » "Pin" sistem ile hızlı ve kolay yastık değişimi
- » Alman polyamid merdaneler ile asla yapışmama özelliği
- » Unlama ünitesi
- » Hamur merkezleyici
- » Göbekli ve düz olmak üzere 2 adet yastık standart olarak gelmektedir
- » Açıılır-kapanır hamur toplama sehpası
- » Ön arka olmak üzere 2 adet un toplama tepsisi
- » Ayaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » Ön merdane serbest el koruma paneli
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Industrial type moulder, forming between rollers and belt
- » Compatible with all ovens & equipment
- » Back dough access on belt, ability to form all kind type of dough
- » Ondermak "Flexi Layer" designs pressure boards for the best forming
- » 2 x rollers and front & back pressure boards
- » "Pin" setup, the easiest way to replace the boards
- » Non-stickiness German origin rollers
- » Flour duster unit
- » Dough centralizer
- » Comes with one curved and flat board in standard
- » Independent front dough collector stand
- » 2 x front and back flour recycle tray
- » Structure & legs entirely made of stainless steel
- » Heavy duty caster wheels with brake, easy to move
- » Transparent hand protective panels for safety at front side
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

ES

- » Industrial formadora, se forma entre cilindros y cinta
- » Compatible con todos hornos y equipos universales
- » Acceso atrás sobre cinta, capacitada para formar todo tipo de masas
- » "Flexi Layer" tecnología en tableros de presión, creada por Ondermak
- » 2 x cilindros y tableros de presión por delante y detrás
- » "Pin" configurado para fácil de recambiar tableros
- » Anti-adherentes rodillos , de origen alemán
- » Equipado con harinadora superior
- » Equipado con centralizador de masa
- » Disponible con un tablero curvo y plano (estándar)
- » 2 x bandeja para reciclar harina

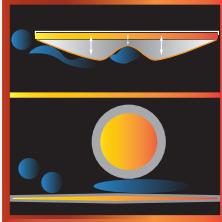
- » Bandeja recogedora plegable
- » Estructura completa de acero inoxidable
- » Ruedas con frenado a mover sencillo
- » Transparentes paneles proyectivos (delante-detrás) para seguridad
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado – 2 años de garantía





TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Ayaklar, gövde dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs and body are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas, cabillete hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "Flexi" esnek katmanlı yastık tasarım, baskıyı eşit dağıtarak, hamura en iyi şekli verir
- "Flexi Layer Tech", stable absorbed energy at the board for the perfect dough form
- "Flexi Layer Tech", estable energía absorbida en la tablero para la mejor forma de masa
- "Band ile Merdane" arasında açarak; hamurun glutenini-suyunu almadan, hamur tipi ayırt etmeden seri şekil verme
- "Forming Between Belt & Roller", ultimate forming way for doughs by conserving dough's ingredient, gluten and hydration
- "Formar Entre Cinta y Cilindro", ultimo metodo para formar a masas, conservando su ingrediente original, gluten y agua



- PIN sistemi ile kolay yastık değişimi
- PIN set, enables to quick and easy board replacement
- PIN configurador, facil de sustituir tableros
- "Yandan Direksiyon" sistemi ile, yastağı sağdan ya da soldan ince ayar yapma imkanı
- Thanks to "Rear Volants" adjust system, enables to fine tune the board from left and right side freely
- Gracias a "Volantes Traseros" sistema de ajustos, permite afinar tablero independientemente de izquierda y derecha



- "Yapışmaz Merdaneler", Alman ithal poliamid merdaneler ile asla hamur merdane üzerine yapışmaz
- "Merdane Kazıcıları", ön arka kazıcılar sayesinde merdanelerin yüzeyleri pürüzsüz ve temiz kalır
- "Non-Stickness Rollers", thanks to German origin polyamide rollers, never allow dough to stick on rollers
- "Roller Cleaners", which built on front & back rollers enable to keep the surface clean and perfect smooth
- "Anti-Adherentes cilindros" de origen Alemán poliamidas, nunca permiten que se pegue masa en rodillos
- "Limpadoras De Cilindro", construidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y



- "Güvenlik" ön ve arka merdaneler için izlenebilir, yukarı açılır serbest güvenlik panelleri ile güvenle çalışma imkanı
- "Security" for front and back rollers, the protective transparent upwards/downward panels aiming to work in safe
- "Seguridad" a los rodillos de atrás y delante, los paneles protectores transparentes que mueven libre hacia abajo/arriba, permite un trabajo en seguridad



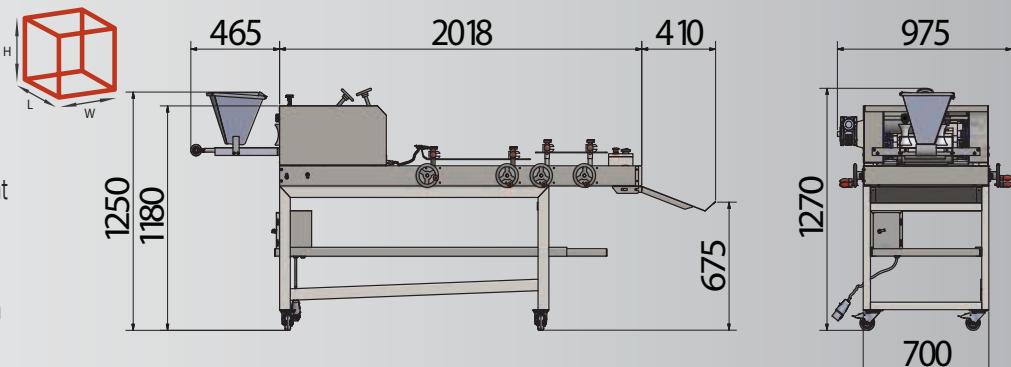
- "Arkadan Giriş" bağımsız konveyör band özel hamur merkezleyici tertibati ile gerekliyedir
- "Back Dough Input" independent belt, equipped with new dough centraliser setup
- "Acceso De Masa Por Atras" cinta independiente, equipado con la nueva centralizadora de masa

İmalaç: haber vermeklezzin değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice

# UZM 4800

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	4800 - 6500
Şekil Verme Aralığı / Dough Range / Rango De Masa	gr.	50-1200
Yastık Sayısı / Pressure Board Nr. / Nr. Tablero	Nr.	2
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	975
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	2500+410
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1270
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	1250
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Dough Output / Masa Salida	mm	675
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	1.1
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigh / Peso	Kg	300
Merdane Ayarı / Roller Adjustment / Ajusto Rodillo	mm	0-25
Ekmek Uzunuğu / Max. Form Length / Max. Largo Formacion	mm	450
Taşıma Bandı Genişliği / Conveyor Belt Width / Ancho Cinta	mm	480
Taşıma Bandı Boyu / Conveyor Belt Length / Largo Cinta	mm	4000
Unlama Ünitesi / Flour Duster / Harinadora		Standard
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Un Toplama Tepsisi/Flour Recyle Tray/Bandeja Harina Reciclo		Standard



# Uzun Baget Şekil Verme Makinesi

## Baguet Type Moulder Machine

### Formadora Para Barras

UZM6000

TR

- » Yandan ayarlı, band ile merdane arasında baget hamur işleyen ip baston
- » Döner, kara, borulu vs. tüm fırınlara tam uyumlu
- » Arkadan giriş, hamur ayırt etmeden tüm ekmek tiplerine cevap verme becerisi
- » Öndermak yeni nesil "Flexi" yastık tasarımlı ile düzgün şekil alma
- » 2 x adet merdane - tek yastık düzenegi
- » "Pin" sistem ile hızlı ve kolay yastık değişimi
- » Alman polyamid merdaneler ile asla yapışmama özelliği
- » Unlama ünitesi
- » Hamur merkezleyici
- » Göbekli ve düz olmak üzere 2 adet yastık standart olarak gelmektedir
- » Açıılır-kapanır hamur toplama sehpası
- » Ön arka olmak üzere 2 adet un toplama tepsi
- » Ayaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » Ön merdane serbest el koruma paneli
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Baguet bread type moulder, forming between rollers and belt
- » Compatible with all ovens & equipment
- » Back dough access on belt, ability to form all kind type of dough
- » Ondermak "Flexi Layer" designs pressure boards for the best forming
- » 2 x rollers and 1 x pressure board
- » "Pin" setup, the easiest way to replace the boards
- » Non-stickiness German origin rollers
- » Flour duster unit
- » Dough centralizer
- » Comes with one curved and flat board in standard
- » Independent front dough collector stand
- » 2 x front and back flour recycle tray
- » Structure & legs entirely made of stainless steel
- » Heavy duty caster wheels with brake, easy to move
- » Transparent hand protective panels for safety at front side
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

ES

- » Formadora para barras largas se forma entre cilindros y cinta
- » Compatible con todos hornos y equipos universales
- » Acceso atrás sobre cinta, capacitada para formar todo tipo de masas
- » "Flexi Layer" tecnología en tableros de presión, creada por Ondermak
- » 2 x cilindros y 1x tablero de presión
- » "Pin" configurado para fácil de recambiar tableros
- » Anti-adherentes rodillos , de origen alemán
- » Equipado con harinadora superior
- » Equipado con centralizador de masa
- » Disponible con un tablero curvo y plano (estándar)
- » 2 x bandeja para reciclar harina

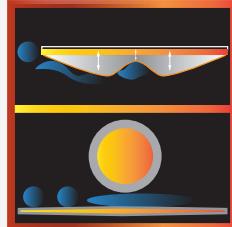
- » Bandeja recogedora plegable
- » Estructura completa de acero inoxidable
- » Ruedas con frenado a mover sencillo
- » Transparentes paneles proyectivos (delante-detrás) para seguridad
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado – 2 años de garantía



# UZM6000

TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Ayaklar, gövde dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs and body are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas, cabillete hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "Flexi" esnek katmanlı yastık tasarım, baskıyı eşit dağıtarak, hamura en iyi şekli verir
- "Flexi Layer Tech", stable absorbed energy at the board for the perfect dough form
- "Flexi Layer Tech", estable energía absorta en la tablero para la mejor forma de masa
- "Band ile Merdane" arasında açararak; hamuru öselemeden, stressiz, hamur tipi ayırt etmeden seri şekil verme
- "Forming Between Belt & Roller", ultimate forming way for doughs by conserving dough's ingredient, gluten and hydration
- "Formar Entre Cinta y Cilindro", ultimo metodo para formar a masas, permite conservar su ingrediente, gluten y agua



- PIN sistemi ile kolay yastık değişimi
- PIN set, enables to quick and easy board replacement
- PIN configurador, facil de sustituir tableros
- "Yandan Direksiyon" sistemi ile, yastağı sağdan ya da soldan ince ayar yapma imkanı
- Thanks to "Rear Volants" adjust system, enables to fine tune the board from left and right side freely
- Gracias a "Volantes Traseros" sistema de ajustos, permite afinar tablero independientemente de izquierda y derecha



- "Yapışmaz Merdaneler", Almanya ithal polyamid merdaneler ile asla hamur merdane üzerine yapışmaz
- "Merdane Kazıcıları", ön arka kazıcılar sayesinde merdanelerin yüzeyleri pürüzsüz ve temiz kalır
- "Non-Stickness Rollers", thanks to German origin polyamide rollers, never allow dough to stick on rollers
- "Roller Cleaners", which built on front & back rollers enable to keep the surface clean and perfect smooth
- "Anti-Adherentes cilindros" de origen Alemán poliamidas, nunca permiten que se pegue masa en rodillos
- "Limpadoras De Cilindro", construidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y perfectamente lisa



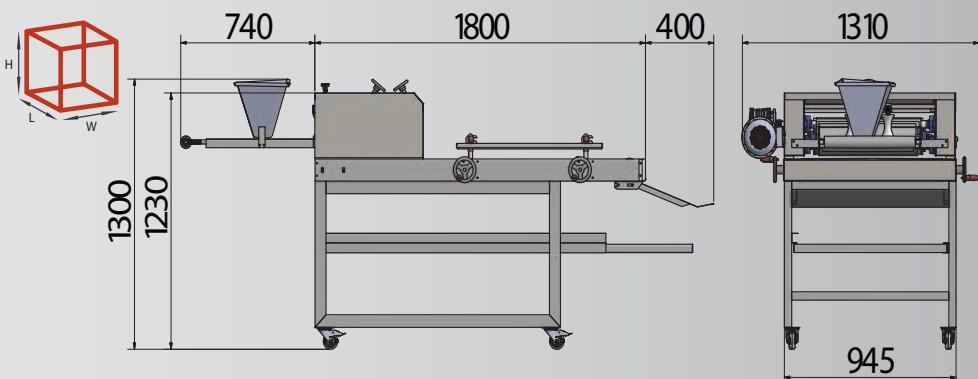
- "Güvenlik" ön ve arkası merdaneler için izlenebilir, yukarı aşağı serbest güvenlik panelleri ile güvenli çalışma imkanı
- "Safety" for front and back rollers, the protective transparent upwards/downward panels aiming to work in safe
- "Seguridad" a los rodillos de atrás y delante, los paneles protectores transparentes que mueven libre hacia abajo/arriba, permite un trabajo en seguridad



- "Arkadan Giriş" bağımsız konveyör band özel hamur merkezleyici tertiibi ile gelmektedir
- "Back Dough Input" independent belt, equipped with new dough centraliser setup
- "Acceso De Masa Por Atras" cinta independiente, equipado con la nueva centralizadora de masa

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa - Pcs/hr.	2500
Şekil Verme Aralığı / Dough Range / Rango De Masa	gr.	80-1500
Yastık Sayısı / Pressure Board Nr. / Nr. Tablero	Nr.	1
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	1310
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	2540+400
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1320
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	1300
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Dough Output / Masa Salida	mm	760
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	1.1
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigh / Peso	Kg	480
Merdane Ayarı / Roller Adjustment / Ajusto Rodillo	mm	0-25
Ekmek Uzunluğu / Max. Form Length / Max. Largo Formacion	mm	700
Taşıma Bandı Genişliği / Conveyor Belt Width / Ancho Cinta	mm	800
Taşıma Bandı Boyu / Conveyor Belt Length / Largo Cinta	mm	4000
Unlama Ünitesi / Flour Duster / Harinadora		Standard
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Un Toplama Tepsisi/Flour Recycle Tray/Bandeja Harina Reciclo		Standard



İmalaat: haber vermeklezzin değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice

**ÖNDER**mak®  
Eskişehir

INTERMEDIATE PROOFERS  
CÁMARAS DE REPOSO  
ARA DİNLENDİRME

**ADM  
SERIES**



## Ara Dirlendirme Makinesi Intermediate Proofer Machine Cámara De Reposo

# ADM1800

TR

- » Direksiz L tip ara dirlendirme makinesi
- » Tüm makineler ile uyumlu çalışma prensibi
- » 26 askı - 208 tas - 5/7 dk. hamur dirlendirme
- » Motor sehpası sol ya da sağ, çift yönlü
- » Sol ya da sağdan değiştirilebilir hamur çıkışlı
- » Yapışmayan gıda uygın geniş kare tül tas ile en iyi hamur gelişimi
- » Değiştirilebilir kare tül tas
- » Unlama ünitesi
- » Öndermak tasarım sessiz, uzama yapmayan en az 10 yıl ömürlü zincir
- » Askılar tamamıyla paslanmaz profilden
- » İş takibi için gözlem penceresi
- » Makine altında hamur ve un toplama tepsileri
- » Kapaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Tamamı demonte iskelet
- » Tekerlek tertibatı ile makine hareketi
- » Fan + Ultraviolet ışık + hız kontrol cihazı + PLC ekran + Sensör (opsiyonel)
- » Makine altı ön LED aydınlatma
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Intermediate proofer L type without mid support
- » Compatible with all equipment
- » 26 rows - 208 pockets - 5/7 minutes resting time
- » Double side dough feeding stand (left or right)
- » Double side dough output place
- » Non stickiness, respecting to FDA norms , wide square nylon mesh pockets
- » Easy to replace mesh pockets
- » Flour duster unit
- » Durable, non-stretching , noiseless chain setup designed by Ondermak, at least 10 year lifetime
- » Rows made of stainless steel profiles
- » Transparent work flow windows
- » Dough or flour recycle trays at bottom
- » Entirely panels and structure made of stainless steel
- » Modular structure
- » Heavy duty wheels to move
- » Air blower + Ultraviolet light + speed control device + PLC screen + sensor (optional)
- » LED light for easy supervising
- » CE certificated & 2 years of warranty

ES

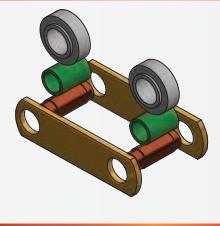
- » Cámara de reposo L tipo sin soporte pleno
- » Compatible con todos equipos
- » 26 cargadoras - 208 nichos - 5/7 minutos de duración
- » Doble fachada masa de alimentación (izquierda o derecha)
- » Doblé dirección de salida de masa
- » Antiadherentes, respectando con FDA normas , grandes cuadrados nichos fieltros sintéticos
- » Fácil de removerse nichos
- » Equipado con harinador
- » Durable, sin estirar, silencio, el conjunto de cadena desarrollado por Ondermak, al menos 10 años de duración



- » Cargadoras de Inox profiles
- » Ventana transparente para supervisar operación
- » Bandejas a reciclar masa o harina abajo
- » Armadura y paneles completos de acero inoxidable
- » Estructura modular
- » Gracias a ruedas , posible moverse
- » Aire ventilador + Ultravioleta lámpara + variador de velocidad + PLC pantalla + sensores (opcional)
- » LED lámpara a vigilar
- » CE certificado & 2 años de garantía

TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Gövde, askilar , kapaklar dahil olmak üzere "Tamami Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs, body, panels and rows are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas , pies, estructura y cargadoras hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "Sessiz Zincir" Öndermak tarafından üretilen, sessiz ve esnemeyen zincir seti
- "Noiseless Chain", Ondermak design, durable & non-stretching chainset
- "Silencia Cadena", Diseño de Ondermak, durable y no estirar



- "Kare Tül Tas", en ideal hamur gelişimi için en geniş tas ebatı ve kolay tas değişimi ile en hijyenik üretim
- "Square Nylon Mesh Pocket" wider size for the ideal fermentation & easy to replace pockets
- "Nichos Sintéticos" más amplios tamaños para idónea fermentación y facilidad en remover nichos



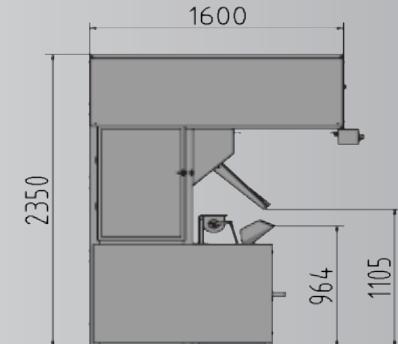
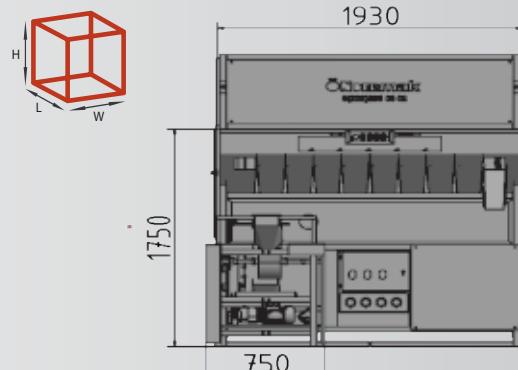
- "Paslanmaz Profiller", kovaların tamamı paslanmaz profilden üretilmektedir.
- "Dengeli Aktarım", hamurlar çiftlenmeden ve yere düşmeden dengeli bir şekilde aktarılır
- "Stainless Steel Profiles", the rows are made of stainless steel material.
- "Balanced Transfer", the dough moves inside in balance without dropping down
- "Profiles De Acero Inoxidable" las cargadoras son hechas de Inox.
- "Equilibrada Transferencia", las masas se transfieren en equilibrio sin caerse



- "Modüler Yapı", tamamı demonte gövde yapı ile her yere kolaylıkla sökme-kurma, taşıma imkanı
- "Modular Structure", easy to disassamble and install , also transport
- "Estructura Modular", facil de desmontar y montar, transportar tambien

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	1800
Askı Sayısı / Row Number / Numero De Cargadoras	Nr.	26
Tas Sayısı / Pocket Number / Numero De Bolsas	Nr.	208
Dinlenme Zamanı/ Resting Time / Tiempo De Reposo	dk/minutes/minuto	5-7
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	1930
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	1600
Yükseklik (H) / Height / Altura	mm	2350
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	964
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	0,37
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto	Kg	650
Hamur Taşıma / Dough Weigh / Mesa Peso	gr.	50-1200
Tas Ölçüsü / Pocket Size / Bolsa Dimension	mm	170x170
Un teplisi / Flour Recycle Tray / Bandeja De Harina	-	Standard
Fan + Uv İşık / Air Flow + Uv ligths / Ventildor + Uv lamparas	-	Opsiyonel/Optional
Hız Rölesi + PLC Smart Pan./ Speed Control +PLC / Variador+ PLC	-	Opsiyonel/Optional
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Tas Tipi / Pocket Type / Tipo De Bolsa	Kare Tül Tas/ Nylon Mesh Pocket/Fielro Sintetico	



İmalatçı haber vermekle sizin değişimlik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice

## Ara Dinlendirme Makinesi Intermediate Proofer Machine Cámara De Reposo

TR

- » L tip ara dinlendirme makinesi
- » Tüm makineler ile uyumlu çalışma prensibi
- » 34 askı - 272 tas - 8/10 dk. hamur dinlendirme
- » Motor sehpası sol ya da sağ, çift yönlü
- » Sol ya da sağdan değiştirilebilir hamur çıkışlı
- » Yapışmayan gıda uygun geniş kare tül tas ile en iyi hamur gelişimi
- » Değiştirilebilir kare tül tas
- » Unlama ünitesi
- » Öndermak tasarım sessiz, uzama yapmayan en az 10 yıl ömürlü zincir
- » Askılar tamamıyla paslanmaz profilden
- » İş takibi için gözlem penceresi
- » Makine altında hamur ve un toplama tepsileri
- » Kapaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Tamamı demonte iskelet
- » Tekerlek tertibatı ile makine hareketi
- » Fan + Ultraviole ışık + hız kontrol cihazı + PLC ekran + Sensör (opsiyonel)
- » Makine altı ön LED aydınlatma
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Intermediate proofer L type
- » Compatible with all equipment
- » 34 rows - 272 pockets - 8/10 minutes resting time
- » Double side dough feeding stand (left or right)
- » Double side dough output place
- » Non stickiness, respecting to FDA norms , wide square nylon mesh pockets
- » Easy to replace mesh pockets
- » Flour duster unit
- » Durable, non-stretching , noiseless chain setup designed by Ondermak, at least 10 year lifetime
- » Rows made of stainless steel profiles
- » Transparent work flow windows
- » Dough or flour recycle trays at bottom
- » Entirely panels and structure made of stainless steel
- » Modular structure
- » Heavy duty wheels to move
- » Air blower + Ultraviolet light + speed control device + PLC screen + sensor (optional)
- » LED light for easy supervising
- » CE certificated & 2 years of warranty

ES

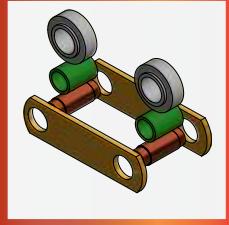
- » Cámara de reposo L tipo
- » Compatible con todos equipos
- » 34 cargadoras - 272 nichos - 8/10 minutos de duración
- » Doble fachada masa de alimentación (izquierda o derecha)
- » Doblé dirección de salida de masa
- » Antiadherentes, respectando con FDA normas , grandes cuadrados nichos fieltros sintéticos
- » Fácil de moverse nichos
- » Equipado con harinador
- » Duradero, sin estirar, silencio, el conjunto de cadena desarrollado por Ondermak, al menos 10 años de duración

- » Cargadoras de Inox profiles
- » Ventana transparente para supervisar operación
- » Bandejas a reciclar masa o harina abajo
- » Armadura y paneles completos de acero inoxidable
- » Estructura modular
- » Gracias a ruedas , posible moverse
- » Aire ventilador + Ultravioleta lámpara + variador de velocidad + PLC pantalla + sensores (opcional)
- » LED lámpara a vigilar
- » CE certificado & 2 años de garantía



TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Gövde, askilar , kapaklar dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs, body, panels and rows are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas , pies, estructura y cargadoras hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "Sessiz Zincir" Öndermak tarafından üretilen, sessiz ve esnemeyen zincir seti
- "Noiseless Chain", Ondermak design, durable & non-stretching chainset
- "Silencia Cadena", Diseño de Ondermak, durable y no estirar



- "Kare Tül Tas", en ideal hamur gelişimi için en geniş tas ebatı ve kolay tas değişimi ile en hijyenik üretim
- "Square Nylon Mesh Pocket" wider size for the ideal fermentation & easy to replace pockets
- "Nichos Sintéticos" más amplios tamaños para idónea fermentación y facilidad en remover nichos



- "Paslanmaz Profiller", kovaların tamamı paslanmaz profilden üretilmektedir.
- "Dengeli Aktarım", hamurlar çiftlemeden ve yere düşmeden dengeli bir şekilde aktarılır
- "Stainless Steel Profiles", the rows are made of stainless steel material.
- "Balanced Transfer", the dough moves inside in balance without dropping down
- "Profiles De Acero Inoxidable" las cargadoras son hechas de Inox.
- "Equilibrada Transferencia", las masas se transfieren en equilibrio sin caerse

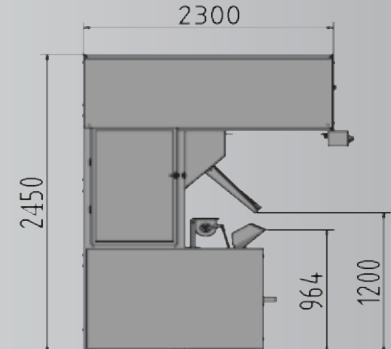
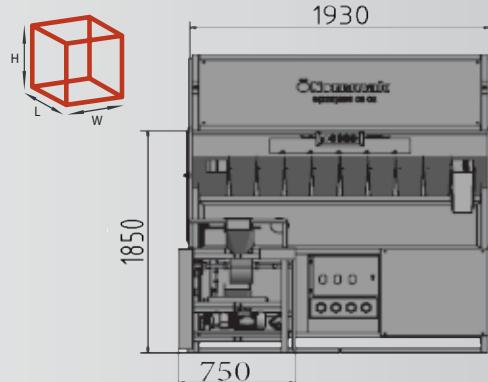


- "Modüler Yapı", tamamı demonte gövde yapı ile her yere kolaylık sökme-kurma, taşıma imkanı
- "Modular Structure", easy to disassamble and install , also transport
- "Estructura Modular", facil de desmontar y montar, transportar tambien

# ADM2000

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	2000
Aski Sayısı / Row Number / Numero De Cargadoras	Nr.	34
Tas Sayısı / Pocket Number / Numero De Bolsas	Nr.	272
Dinlenme Zamanı/ Resting Time / Tiempo De Reposo	dk/minutes/minuto	8-10
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	1930
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	2300
Yükseklik (H) / Height / Altura	mm	2450
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	964
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	0,37
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto	Kg	750
Hamur Taşıma / Dough Weigth / Mesa Peso	gr.	50-1200
Tas Ölçüsü / Pocket Size / Bolsa Dimension	mm	170x170
Un tepsisi / Flour Recycle Tray / Bandeja De Harina	-	Standard
Fan + Uv İşık / Air Flow + Uv ligths / Ventildor + Uv lamparas	-	Opsiyonel/Optional
Hız Rölesi + PLC Smart Pan./ Speed Control +PLC / Variador+ PLC	-	Opsiyonel/Optional
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Tas Tipi / Pocket Type / Tipo De Bolsa	Kare Tül Tas/ Nylon Mesh Pocket/Fielto Sintetico	



İmalaat: haber vermeklezzin değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice

## Ara Dinpendirme Makinesi Intermediate Proofer Machine Cámaras De Reposo

TR

- » Endüstriyel tesisler için geliştirilmiş, yüksek kapasiteli ara dinpendirme
- » 60/80/100 askı, 600/800/1000 tas olarak üretilmektedir
- » Ortalama saatte 3600 - 4800 - 6000 adet kapasiteye ulaşma imkanı
- » Kapasiteye göre dinlenme süresi 10 - 20 dk'ya kadar ayarlanır
- » Sağ - sol - arkadan girişli olmak üzere endüstriyel motor sehpası
- » Çift giriş - çift çıkışlı hamur hareketi
- » Değiştirilebilir kare tül tas
- » Klepe tertibatı ve konveyör band tertibatı
- » PLC ekran ve sensörlerle tam otomasyon üretim
- » Öndermak tasarım sessiz, uzama yapmayan en az 10 yıl ömürlü zincir
- » Askılar tamamıyla paslanmaz profilden
- » İş takibi için 3 yerden gözlem penceresi
- » Makine altında hamur ve un toplama tepsileri
- » Kapaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Tamamı demonte iskelet
- » Fan + Ultraviolet ışık + hız kontrol cihazı (standard)
- » Makine altı ön LED aydınlatma
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Industrial type intermediate proofer
- » 60/80/100 rows , 600 - 800 - 1000 pockets
- » 10 - 20 minutes resting time, the time may be customized on request
- » Capacity for 3600 - 4800 - 6000 pcs per hour
- » Industrial dough feeding stand, on request left/rigth/back position
- » Double dough input - output built on line setup
- » Non stickiness, respecting to FDA norms , wide square nylon mesh pockets
- » Easy to replace mesh pockets
- » Equipped with conveyor belts for output which integrate to the smart separators
- » PLC smart screen with sensors for full automation production
- » Durable, non-stretching , noiseless chain setup designed by Ondermak, at least 10 year lifetime
- » Transparent 3 sides work flow windows
- » Dough or flour recycle trays at bottom
- » Entirely panels, rows inside and structure made of stainless steel
- » Modular structure
- » High performance air ventilation
- » Ultraviolet interior, LED exterior illumination
- » CE certificated & 2 years of warranty

ES

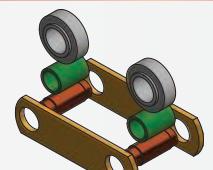
- » Cámara de reposo para el uso industrial producción
- » 60/80/100 cargadoras, 600 - 800 - 1000 nichos
- » 8 - 20 minutos de duración para reposo según la capacidad
- » Capacidad de 3600 - 4800 - 6000 per hora
- » Mesa industrial para alimentar masas
- » Disponible de doble entrada y salida de masa
- » Antiadherentes, respectando con FDA normas , grandes cuadrados nichos fieltros sintéticos
- » Fácil de removerse nichos
- » Duradero, sin estirar, silencio, el conjunto de cadena desarrollado por Ondermak, al menos 10 años de duración
- » Equipada con cintas transportes a la salida y separadoras
- » PLC sistema con sensores para automoción completa
- » Ventanas transparentes por 3 fechadas
- » Bandejas a reciclar masa o harina abajo
- » Armadura y paneles completos de acero inoxidable
- » Cargadoras de Inox profiles
- » Estructura modular
- » Ultraviolet interior y LED exterior iluminacion
- » Aire ventilador y variador de velocidad
- » CE certificado & 2 años de garantía



# ADM4800

TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Gövde, askılar , kapaklar dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs, body, panels and rows are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas , pies, estructura y cargadoras hechos de "Acero Inoxidable Completo"



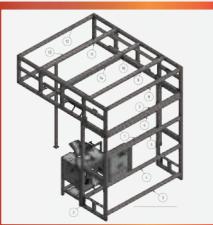
- "Sessiz Zincir" Öndermak tarafından üretilen, sessiz ve esnemeyen zincir seti
- "Noiseless Chain", Ondermak design, durable & non-stretching chainset
- "Silencia Cadena", Diseño de Ondermak, durable y no estirar



- "Kare Tül Tas", en ideal hamur gelişimi için en geniş tas ebatı ve kolay tas değişimi ile en hienik üretim
- "Square Nylon Mesh Pocket" wider size for the ideal fermentation & easy to replace pockets
- "Nichos Sintéticos" más amplios tamaños para idónea fermentación y facilidad en remover nichos



- "Paslanmaz Profiller", kovaların tamamı paslanmaz profilden üretilmektedir.
  - "Dengeli Aktarım", hamurlar çiftlemeden ve yere düşmeden dengeli bir şekilde aktarılır
  - "Stainless Steel Profiles", the rows are made of stainless steel material.
  - "Balanced Transfer", the dough moves inside in balance without dropping down
  - "Profiles De Acero Inoxidable" las cargadoras son hechas de Inox.
  - "Equilibrada Transferencia", las masas se transfieren en equilibrio sin caerse
- "Endüstriyel Motor Sehpası"  
- "Industrial Dough Feeding Stand"  
- "Soporte Industrial Para Alimentar Masas"



- "Modüler Yapı", tamamı demonte gövde yapı ile her yere kolaylık sökme-kurma, taşıma imkanı
- "Modular Structure", easy to disassemble and install , also transport
- "Estructura Modular", facil de desmontar y montar, transportar tambien

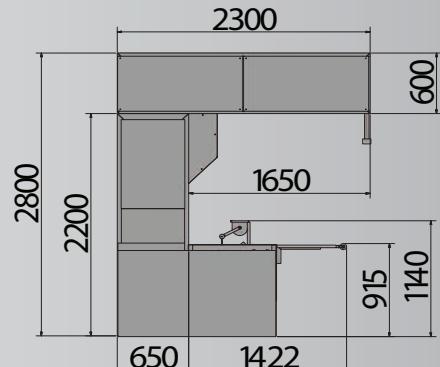
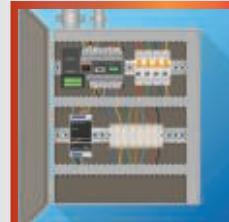
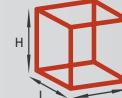


## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	3600/4800/6000
Askı Sayısı / Row Number / Numero De Cargadoras	Nr.	60/80/100 +/-
Tas Sayısı / Pocket Number / Numero De Bolsas	Nr.	600/800/1000 +/-
Dinlenme Zamanı/ Resting Time / Tiempo De Reposo	dk/minutes/minuto	10/15/20/25 +/-
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	2100 +/-
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	2300 +/-
Yükseklik (H) / Height / Altura	mm	2800 +/-
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	915
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	1.5
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto	Kg	2000 +/-
Hamur Taşıma / Dough Weigth / Mesa Peso	gr.	50-1200
Tas Ölçüsü / Pocket Size / Bolsa Dimension	mm	170x170
Un teplisi / Flour Recycle Tray / Bandeja De Harina	-	Standard
Fan + Uv İşık / Air Flow + Uv ligths / Ventidor + Uv lamparas	-	Standard
Hız Rölesi + PLC Smart Pan./Speed Control +PLC / Variador+ PLC	-	Standard
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Tas Tipi / Pocket Type / Tipo De Bolsa	Kare Tül Tas/ Nylon Mesh Pocket/Fielto Sintetico	

"PLC"

Tüm Hattın Kontrolü  
Full Complete Control In Line  
Control Todo Completo En Linea



İmalatçı haber vermekszin değişimlik yapma hakkını saklı tutar.  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice.



KYM  
—  
TYM  
SERIES

ROUNDERS  
BOLEADORAS  
HAMUR YUVARLAMA

# Konik Yuvarlama Makinesi

## Conical Rounder Machine

### Boleadora Cónica

# KYM SERIES

KYM  
KYM  
KYM

KYM 1600

KYM 1800  
KYM 6000

KYM 2000



KYM 4800



TEFLON



TR

- » Öndermak tasarım huni ve kanatlar ile mükemmel yuvarlama
- » Sabit helezon
- » Hamura göre farklı tur sayıları (2/3 tur)
- » Huni altında temizleme fırçası
- » Un toplama ünitesi
- » Ayarlanabilir unlama unitesi
- » Sessiz çalışma prensibi
- » Soğuk hava üfleme
- » Paslanmaz gövde
- » Aluminyum döküm huni ve helezon
- » Teflon kaplı huni ve helezon (opsiyonel)
- » Sıcak hava üfleme (opsiyonel)
- » Yağ püskürtücü (opsiyonel)
- » Hız rölesi (opsiyonel)
- » Kolay bakım ve temizlik
- » CE belgeli ürün - 2 yıl garanti

EN

- » Ondermak design, cone and channels for the perfect rounding
- » Fixed channels
- » 2 or 3 touring according to product
- » Under cone flour cleaner brush
- » Flour recycle bin
- » Adjustable flour duster unit
- » Noiseless working
- » Cold air blower
- » Completely stainless steel body and stand
- » Aluminum forged cast cone and channels
- » Teflon coated cone & channels (optional)
- » Hot air blower (optional)
- » Oil sprayer (optional)
- » Speed control unit (optional)
- » Easy to clean and maintenance
- » CE certificated & 2 years of warranty

ES

- » Ondermak diseñado; cono y canales para perfecto redondeado
- » Canales fijos
- » 2 o 3 círculos según producto
- » Cepillo a limpiar harina (abajo de cono)
- » Recolectora de harina
- » Harinadora ajustable
- » Trabajo en silencio
- » Ventilador con aire fresco
- » Construida totalmente en acero inoxidable
- » Cono y canales espirales de aluminio, fundición de molde
- » Cono y canales teflonados (opcional)
- » Ventilador con aire caliente (opcional)
- » Rociador de aceite (opcional)
- » Control de velocidad (opcional)
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado y garantía de dos años



- Gövde, kapaklar, iskelet, dahl olmaksızın tamamı paslanmaz malzemeden üretilmektedir
- The legs, body are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas, pies, estructura hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "I.Kalite Aluminyum" malzemeden döküm, Ondermak tasarımları helezon ve huni
- "Premier Quality Aluminum" forged cast, cone & channels designed by Ondermak
- "Primer Calidad De Aluminio" molde, cono y canales diseñados por Ondermak



- "Soğuk Hava Üfleme Sistemi" paslanmaz tüpler sayesinde hamura 7 taraftan soğuk hava verme ile "O" yapışma
- "Cold Air Blower" thanks to stainless tubes, never allow dough stickiness
- "Fresco Aire Ventiladora" gracias a 7 tubos de Inox, nunca permite a pegarse



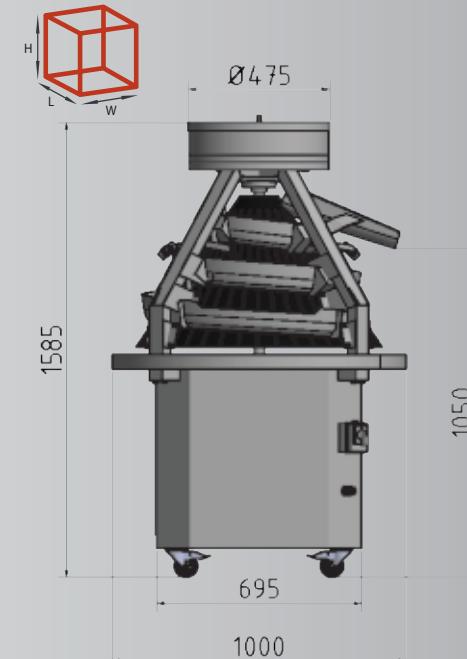
- "Ön Arka Uzlama" ünitesi ayarlanabilir
- "Front & Back Flour Dusters" adjustable units
- "Harinadora Ajustable" por dos lados



- "Döküm Buton Kutusu" uzun ömürlü döküm buton kutusu ve toz/una karşı korumalı silikon start-stop buton
- "Solid Cast Button Box" durability & sturdiness against crushes and start-stop button with silicone dust protective
- "Sólida Molde Caja De Botones" durabilidad contra choques y start-stop con silicona protectora contra polvo

Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos					
Model - Modelo	KYM 1600	KYM 1800	KYM 2000	KYM 4800	KYM 6000
Kapasite / Capacity / Capacidad (ad/sa - pcs/hr)	2000	1800	2000	4800	2000
Yuvarlama Aralığı / Rounding Range / Masa Peso	40-120 gr.	100-600 gr.	200-800 gr.	50-1200 gr.	1000-2000 gr.
Tur Sayısı / Rounding Nr. / Circulo Nr.	3 - 570 cm	3 - 570 cm	2 - 393 cm	2 - 370 cm	3 - 460 cm
Genişlik (W) / Width / Ancho (mm)	1000	1000	1000	1000	1000
Uzunluk (L) / Length / Largo (mm)	1000	1000	1000	1000	1000
Yükseklik (H) / Height / Alto (mm)	1585	1585	1585	1585	1700
H.Giriş Yüksekliği (H1) / D.Input / M.Entrada (mm)	920	920	920	920	920
H.Cıkış Yüksekliği (H2) / D. Output / M.Salida (mm)	1050	1050	1050	1050	1050
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía (Kw)	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1
Elektrik Bağlantı / Elec.Connection / Elec. Conexión	380 V50Hz N+PE 3 Phase	380 V50Hz N+PE 3 Phase	380 V50Hz N+PE 3 Phase	380 V50Hz N+PE 3 Phase	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto (kg)	205	235	205	205	325
Materyal / Material	paslanmaz gövde + döküm aluminyum / stainless + forged cast aluminium / acero inoxidable + aluminio fundicion de molde				

İnşaatçı haber vermemekstein değişim yapma hakkını saklı tutar  
manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice



TR

- » Büyük hamur ustası
- » Yüksek gramajlı büyük ekmekleri yuvarlaması için geliştirilmiştir
- » Eksantrik aksam ile el hareketi gibi yatay döndürerek çevirme
- » Üst merdane ile hamur sıkılığı ayarlama
- » 400 - 4000 gr. arası hamur çevirme kapasitesi
- » Ön band ile hamur çıkışı
- » Teflon kaplama döküm yatay huni ve yan kanallar
- » Unlama ünitesi
- » Hız kontrol cihazı
- » Ayaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Yere sabitleme ayakları ve tekerler
- » Yağlama ünitesi (opsiyonel)
- » Pin sistemi ile kolay huni altı bakım ve temizlik
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Ultimate eccentric rounder
- » Developed for rounding the high volume artisan breads
- » Thanks to the eccentric setup, horizontal rounding moves like a human hand
- » Enable to adjust dough tightness by upper handle
- » 400 – 4000 gr. rounding rate
- » Front end adjustable conveyor band for dough output
- » Teflon coated horizontal aluminium cast cone and rear channels
- » Flour duster (standard)
- » Speed control unit (standard)
- » Completely stainless steel structure
- » Fixing stopper and heavy duty caster wheels
- » Oil sprayer (optional)
- » Easy to clean and maintenance by pin setup
- » CE certificated & 2 years of warranty

ES

- » Boleadora excéntrica
- » Diseñada para bolear los panes artesanos de alto volumen
- » Gracias a su sistema excéntrico, movimientos horizontales para redondear como mano humana
- » Con la válvula arriba, ajustar la tensión de masa
- » desde 400 – hasta 4000 gr. capacidad de bolear
- » Salida por ajustable cinta transporte
- » Equipada con harinadora ajustable
- » PIN configurado a función de limpiar abajo del cono
- » Equipada con el control de velocidad



- » Teflonados cono horizontal y canales (estándar)
- » Construcción de acero inoxidable
- » Pies fijados y ruedas
- » Rociador de aceite (opcional)
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado & 2 años de garantía

# TYM2000

TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Gövde, ayaklar, kapaklar dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs, body, panels are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas , pies, estructura hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "PIN" Sistemi ile kolayca tambur altında biriken un artik ve parçalarını temizleme
- "PIN", O Thanks to the pins , easy to remove the cone up and clean bottom surface
- "PIN", D gracias a los mangos, facil de levantar arriba el cono y limpiar suelo abajo



- "Hamur Sıkılık Ayar Kolu", huniyi ayarlayarak hamurun sertliğini ayarlama imkanı
- "Dough Fat Adjust Handle" In order to adjust the cone position according to the desired dough fat
- "Mango Superior Para Tensión" Posibilidad de ajustar la posición del cono para la tensión de masa



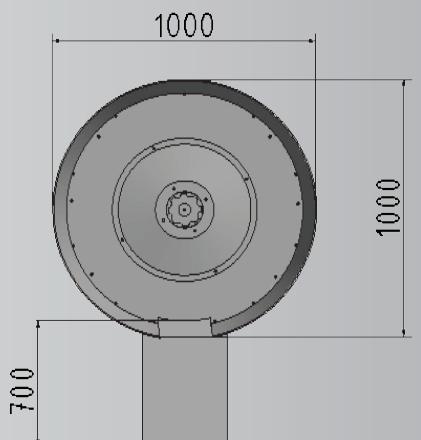
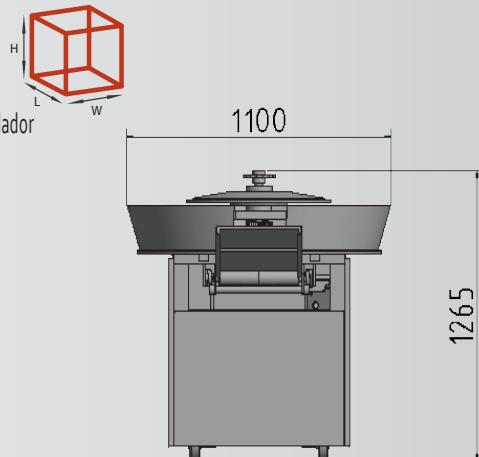
- "Hız Sürücü Sistem", Danfoss marka hız sürücü ile çevirme hızını ayarlama , fanlı çalışma ve motor koruma
- "İkili" kayış kasnak tertibatı ile eksantrik hareket kabiliyeti
- "Drive System Velocity", Danfoss drive system enables to control speed and protect your motor, equipped with ventilador
- "Double" pulley & belt setup for eccentric motions
- "Variador De Frecuencia" Danfoss variador con aire ventiladora permite ajusto de velocidad y proteger el motor
- "Doble" sistema en polea y correa para mociónes excéntricas



- "Döküm Buton Kutusu" uzun ömürlü döküm buton kutusu ve toz/una karşı korumalı silikon start-stop buton
- "Solid Cast Buton Box" durability & sturdiness against crushes and start-stop button with silicone dust protective
- "Sólida Molde Caja De Botones" durabilidad contra choques y start-stop con silicona protectiva contra polvo

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	2000
Yuvarlama Aralığı / Dough Range / Masa Peso	gr.	400-4000
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	1100
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	1100
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1265
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	950
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Dough Output / Masa Salida	mm	1050
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	0,75
Elektrik Bağlantı / Electric.Connection / Electrica Conexión	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto	Kg	260
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox



İmalatçı haber vermekszin değişim yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice



**KST - RTM  
SERIES**

**DIVIDERS  
DIVISORAS  
HAMUR KESME**

TR

- » Hamuru vakumlayarak keser
- » Geniş piston seçenekleriyle, çeşitli gramaj aralığında kesim
- » Tam yağlama ile, minimum yağ sarfiyatı imkanı sunar
- » Gramaj hasasiyeti +/- % 3
- » Unlama ünitesi
- » Hız kontrol ayarı (standard)
- » Tek pistonlu ya da çift piston PRO model olarak sunulmaktadır
- » Yağlı hamurlar için mavi band, unlu hamurlar için polyester band
- » Yükseklik ayarlanabilir konveyör band
- » Platin gövde, paslanmaz kapak ve huni
- » Danfoss fanlı sürücü ile yüksek sıcaklıkta çalışma ve motor koruması
- » Büyuk kapasite huni (opsiyonel)
- » Teflon kaplamalı huni (opsiyonel)
- » Kolay bakım ve temizlik, yağ değişimi
- » Sabit tekerler
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Suction dividing
- » Available in different pistons corresponding to distant grams
- » Entire lubricating with minimum oil consumption
- » Weight accuracy ±3%
- » Flour duster unit
- » Speed control unit (standard)
- » Single piston or double piston PRO model
- » PVC blue belt for oily dough - polyester canvas belt for floured dough
- » Height adjustable conveyor belt
- » Platin structure interior, panels and hopper made of stainless steel
- » Equipped with Danfoss drive, enabling to work high temperature
- » Higher capacity hopper (optional)
- » Teflon coated hopper (optional)
- » Heavy duty caster wheels, easy to move
- » Easy to clean & care, change of lubricant
- » CE certificated – 2 years of warranty

ECO



PRO



ES

- » Apta para dividir a través de succión
- » Disponible de distintos pistones para gran variedad en gramos
- » Sistema de engrase, consumo mínimo
- » Precisión de peso ±3%
- » Harinadora
- » Controlador de velocidad (estándar)
- » PVC azul cinta para masas grasadas, polyester para masas harineadas
- » Cinta transporte ajustable, para salida
- » Estructura y tolva de Inox, armada interior de platina
- » Para altas temperaturas , equipada con Danfoss convertidora
- » Mayor capacidad de tolva (opcional)
- » Teflonada tolva (opcional)
- » Double piston PRO modelo (opcional)
- » Fácil de limpiar
- » Sencillo mantenimiento
- » Fácil de cambiar el aceite
- » CE certificado y dos años de garantía

TAMAMI PASLANMAZ  
ENTIRE STAINLESS STEEL  
TODO ACERO INOXIDABLE

- Kapaklar ve hamurla temas eden yüzeyler "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The panels and the surfaces contacting with dough are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas y lugares contactando con masa hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "Manuel - Otomatik", gramaj ayarı kol ile ; ya da otomatik (opsiyonel) ayarlanmaktadır.
- "Manual or Auto", adjusting the weight by manual volantes or automatic (optional)
- "Manual o Auto", ajusto el peso a mano o disponibilidad en el uso automático (opcional)



- "Kolay Panel", kullanması kolay, basit arayüzlü panel
- "Simple Control" easy to use, user friendly control unit
- "Control Sencillo" fácil de controlar todo desde la pantalla



- "Hız Sürücü Sistem", Danfoss marka hız sürücü ile çevirmeye hızını ayarlama , fanlı çalışma ve motor koruma
- "Drive System Velocity", Danfoss drive system enables to control speed and protect your motor, equipped with ventilador
- "Variador De Frecuencia" Danfoss variador con aire ventiladora permite ajusto de velocidad y proteger el motor

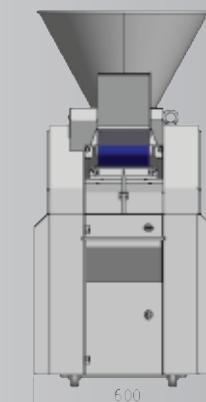
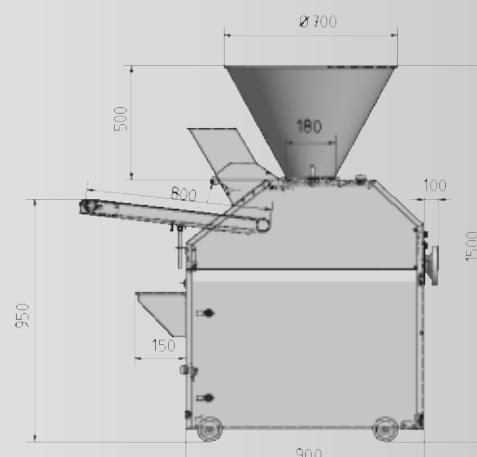
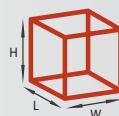


- "Paslanmaz Koruma Kapak", Switchli paslanmaz koruma kapağı (opsiyonel)
- "Ekstra Yağ Dolaşım Deposu", aynı ek bir depo ile yağ devir dolasımı yandan (opsiyonel)
- "Top Protective Cover", Stainless protective cover with switch (optional)
- "Extra Lubricant Reservoir", additional oil circulation setup (optional)
- "Rejilla Protectiva", componente protector de inox con micro (opcional)
- "Extra Depositor Lubricante", sistema adicional para circular el aceite (opcional)

# KST 2000

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

	KST2000 ECO	KST2000 PRO
Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	2000
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	600
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	1500
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1500
Huni Kapasitesi / Hopper Capacity / Capacidad De Tolva	Kg	70
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	1.1
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Electrica Conexión	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 <sup>Phase</sup>
Ağırlık / Weight / Peso Neto	Kg	385
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
	70 mm	-
Piston Çapı - Gramaj	80 mm	50 - 200 gr. (min-max)
Piston Diameter and Weight	90 mm	80 - 400 gr. (min-max)
Piston Diametro y Peso	110 mm	100 - 600 gr. (min-max)
	130 mm	400 - 1200 gr. (min-max)



İmalatçı haber vermeklezzin değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice



TR

- » Rotomat makinesi, pastane, otel , restoran ve ünlü mamül üretim yerleri için geliştirilmiş
- » Aynı anda hamur 25 eşit parçaya keser ve top şeklinde yuvarlar
- » Hamur parçası aralığı 50 – 120 gr.
- » Tepsi hamur kapasitesi 1 - 3 kg
- » Parça sayısı 25 hamur topu
- » 5 adet polikarbon tepsi ile gelmektedir
- » Bıçaklar ve kafes lazer bileyli özel paslanmaz malzeme
- » Gövde ve kafa aluminyum döküm
- » Krem rengi fırın boyalı
- » Yere sabitlenen ayaklar
- » Kolay kullanım, bakım ve temizlik
- » Yarı otomatik
- » Ce belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

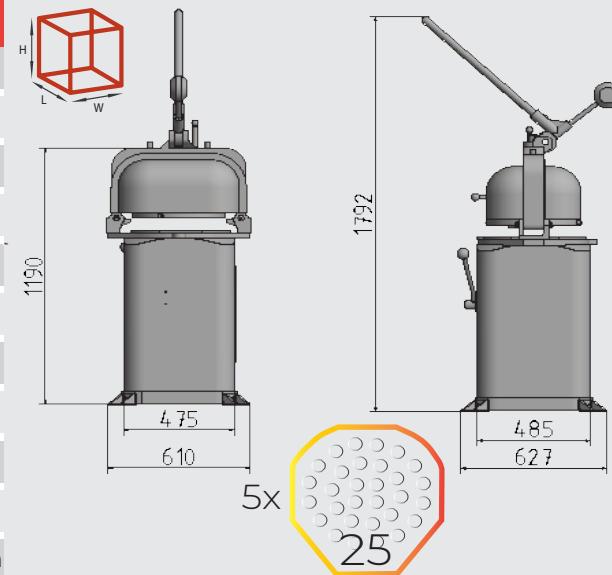
- » Rotomat bun divider, treating the dough gently and makes perfectly rounded and divided dough rolls
- » Dough portions between 50-120 grams.
- » Capacity of the plate; 1 – 3 kg.
- » One plate ; 25 equal dough balls
- » 5 hygienic moulding plates included
- » Knives and inner cage , laser bladed stainless steel
- » Head and body aluminum forged cast
- » Cream color painted
- » Adjustable fixing pins to ground
- » Easy to care and clean
- » Semi automatic
- » Ce certificated & 2years of warranty

ES

- » Rotomat divisora boleadora de mesa para hacer perfectas bolas de masa mientras dividiendo
- » Porciones de masa entre 50-120 gr.
- » Capacidad de bandeja; 1 – 3 kg.
- » Per cada bandeja; 25 rollos redondeados
- » 5 bandejas higiénicas incluidas
- » Cuchillos y caja interior, laser tratado de Inox
- » Cabeza y cuerpo, forjado molde aluminio y créame color tintado
- » Ajustables pies de fijar
- » Ergonómico, fácil de limpiar y mantenimiento
- » Semi-Automático
- » Ce certificado , 2 años de garantía

### Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	1000
Yuvarlama Aralığı / Dough Range / Porcion De Peso	gr.	50-120
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	610
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	627
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1190 + 602
Hamur Sayısı/Dough Ball Nr./ Nr.De Bolas	ad/pcs	25
Tip / Use / Uso	Yarı Otomatik	Semi-Auto
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	0,75
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Electrica Conexión	Volt-Vac/Hz	200 V50Hz Mono Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto	Kg	210
Materyal / Material	Döküm Fırın Boya Gövde - Cast Aluminium Painted Body - Fundido Aluminio Pintada Estuructura	



**Hamur Taşıma Bandı  
Dough Conveyor Belt  
Cinta Transportadora De Masa**

**TSB3000  
T2B3000**

TR

- » Tamamı paslanmaz , istenilen ölçüde üretilen taşıma bandı
- » Baston, kestart, dinlendirme gibi makineler ile uyumlu çalışma
- » Kompakt tasarım, az yer kaplama , ekonomik model
- » Hamurların örselenmeden, daha sağlıklı taşımaya yardımcı olur
- » Konveyör altında un toplama tepsileri
- » Ayaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Stainless steel conveyor belt
- » Compatible with all equipment
- » Compact design, minimum space requirement
- » Transporting the dough without any deforming
- » We produce it in custom dimension on your request
- » Structure & legs entirely made of stainless steel
- » Heavy duty caster wheels with brake, easy to move
- » Available the trays
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

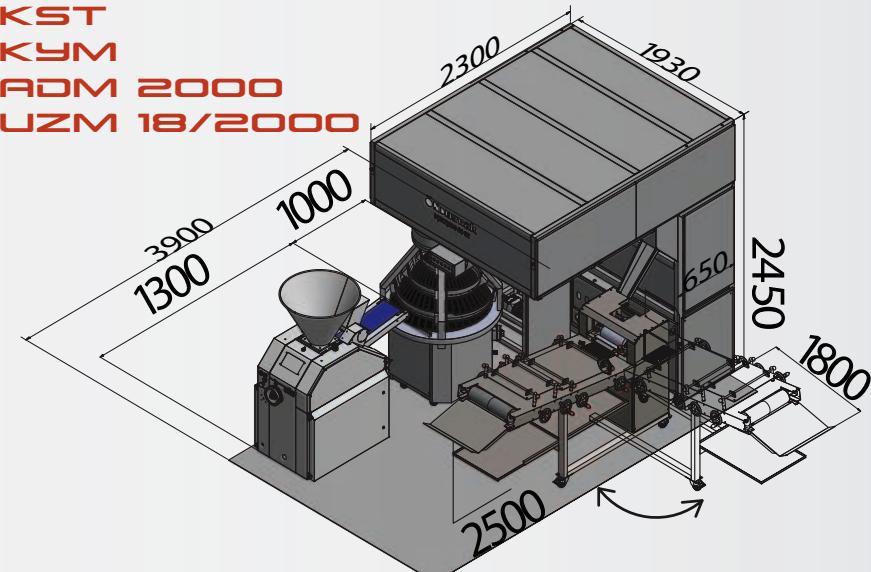
ES

- » Cinta transportadora, de acero inoxidable
- » Compatible con todos equipos universales
- » Compacto diseño, requerido por lo mínimo espacio
- » Masas se desplazan sin desformarse
- » La fabricamos en su tamaño personalizado
- » Disponible con bandejas abajo (estándar)
- » Estructura completa de acero inoxidable
- » Ruedas con frenado a mover sencillo
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado – 2 años de garantía

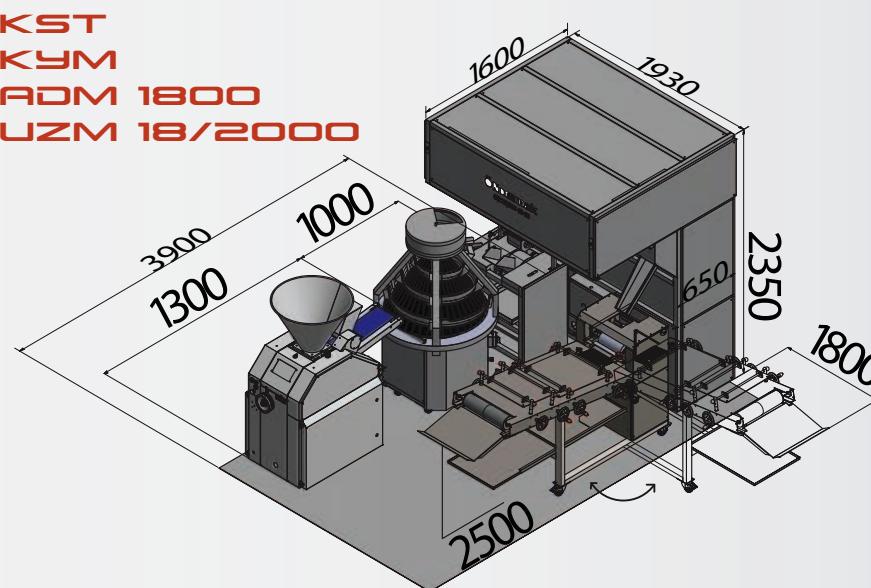
# 3D Yerleşim - Sketch - Esquema



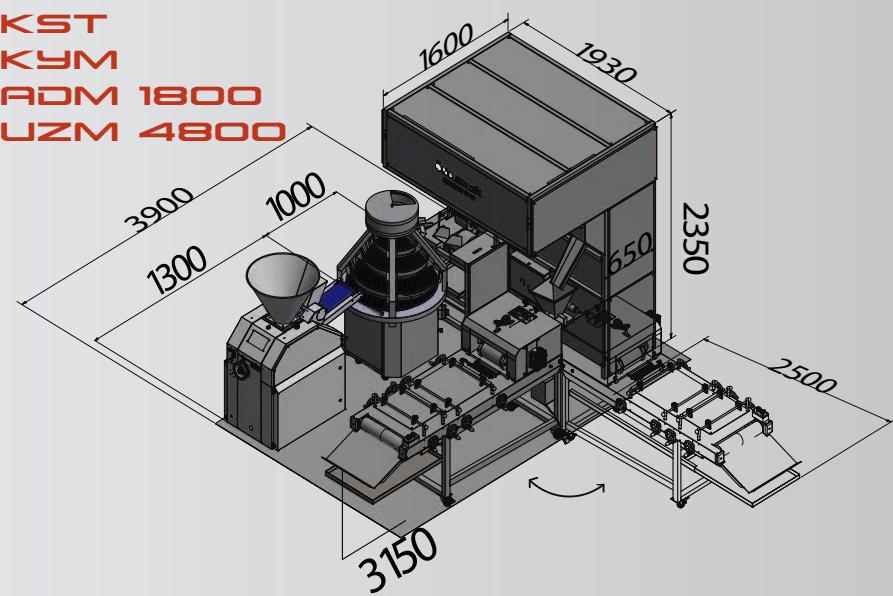
KST  
KYM  
ADM 2000  
UZM 18/2000



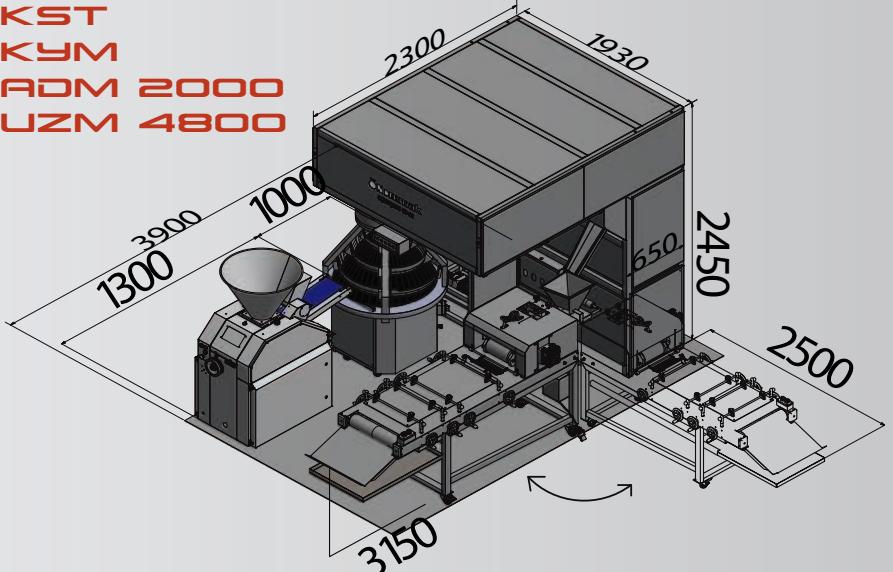
KST  
KYM  
ADM 1800  
UZM 18/2000



KST  
KYM  
ADM 1800  
UZM 4800



KST  
KYM  
ADM 2000  
UZM 4800





**SLS  
SERIES**

**BREAD SLICERS  
CORTADORAS DE PAN  
EKMEK Dilimleme**

## Setüstü Ekmek Dilimleme Makinesi Tabletop Bread Slicer Machines Cortadora De Pan SobreMesa

**SLS100**  
2020

**TR**

- » Setüstü ekmek dilimleme makinesi
- » Şık tasarım, ergonomik kullanım ve ekonomik model
- » 8-24 mm ekmek kesme aralığı
- » Manuel ya da otomatik kullanım
- » Üst paketleme ünitesi
- » Kırıntı çekmecesi (açılır/kapanır)
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Elektro statik boyalı gri-siyah-beyaz
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

**EN**

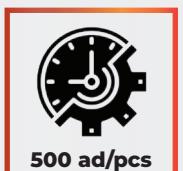
- » Desktop bread slicer machine
- » Ergonomic and elegant design, economical model
- » Loaf thickness from 8 up to 24 mm
- » Use automatic or manual
- » Simple pack unit on top
- » Crumb bin bottom (open/close)
- » Painted body in tree colors gray-black-white
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

**ES**

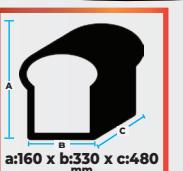
- » Cortadora de pan, tipo de sobremesa
- » Estilo elegante y compacto, un modelo económico
- » Pasos desde 8 hasta 24 mm
- » Uso manual o automático
- » Sencilla unidad de pack arriba
- » Caja de migas
- » Estructura pintada en tres colores (gris-negro-blanco)
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado – 2 años de garantía



8 - 24 mm



500 ad./pcs



a:160 x b:330 x c:480 mm



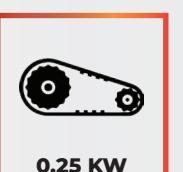
Tekerlek alt sehpası (opsiyonel)  
Bottom stand with wheels (optional)  
Soporte con ruedas (opcional)



95 - 104 (auto)



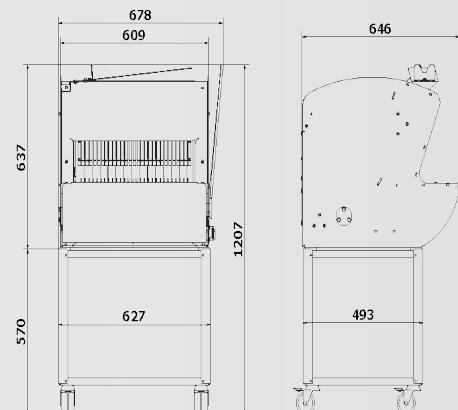
230V.Mono



0,25 KW



Üst koruma kapağı (opsiyonel)  
Top protector cover (optional)  
Cubierta protectora superior (opcional)



# Klasik Ekmek Dilimleme Makinesi

## Clasic Bread Slicer Machines

## Clásicas Cortadoras De Pan

SLSS500

202208

TR

- » Standard ekmek dilimleme makinesi
- » Şık tasarım, ergonomik kullanım ve ekonomik model
- » 8-24 mm ekmek kesme aralığı
- » Manuel ya da otomatik kullanım
- » Üst ya da yanidan paketleme ünitesi
- » Kırıntı çekmecesi (açılır/kapanır)
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » Elektro statik boyalı gri-siyah-beyaz
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

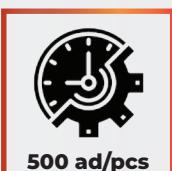
- » Clasic bread slicer machine
- » Ergonomic and elegant design, economical model
- » Loaf thickness from 8 up to 24 mm
- » Use automatic or manual
- » Simple pack unit on top or left side pack unit (optional)
- » Crumb bin bottom (open/close)
- » Painted body in tree colors gray-black-white
- » Easy to clean & care
- » Wheels with brake
- » CE certificated – 2 years of warranty

ES

- » Cortadora de pan tipo clasico
- » Estilo elegante y compacto, un modelo economico
- » Pasos desde 8 hasta 24 mm
- » Uso manual or automatico
- » Sencilla unidad de pack arriba o extra unidad (opcional)
- » Caja de migas
- » Estructura pintada en tres colores (gris-negro-blanco)
- » Fácil manejo y limpiar
- » Ruedas con frenado
- » CE certificado – 2 años de garantía



8 - 24 mm



500 ad./pcs



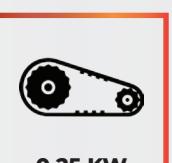
a:80 x b:350 x c:480 mm

Yandan Fanlı poşet açma  
(opsiyonel)Air Blower device for opening pack  
(optional)Aire Vendilador a abrir pack  
(opcional)

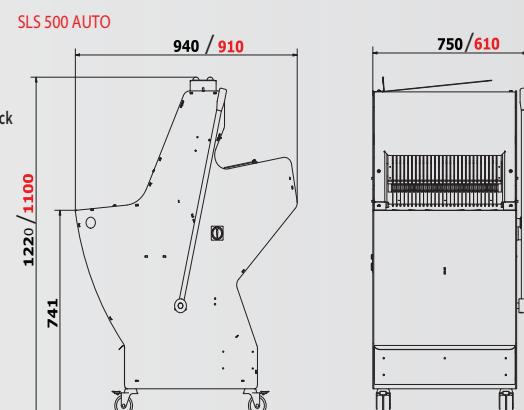
125 - 135 (auto)



230V.Mono



0,25 KW



TR

- » Market ya da fırınlar için geliştirilmiş dilim ayarlı ekmek dilimleme
- » Teflon disk tipi bıçak ile dilim kalınlığı ayarlanabilir
- » 3 mm - 25 mm arasında dilimleme kabiliyeti
- » Ekmek yanında simit ve poğaça, dilimler 4 kg kapasite
- » Kolay kullanım için PLC dokunmatik ekran
- » İstenilen dilim adedi kadar kesim yapabilme
- » Bölme ve yarım kesme işlemi
- » Kirıntı tahliyesi ve temizliği için plastik çekmece ve el süpürgesi
- » Üst düzey güvenlik için güvenlik rölesi ve Selenoid kilit sistemi
- » Muhafazalı gövde tasarımı
- » Self Servis, bir operatör olmadan kullanma
- » Elektrostatik boyalı, ekmek degen yerler paslanmaz
- » Frenli ve harketli döner tekerler, kompakt tasarım
- » "A" sınıfı yüksek güvenlik
- » Kolay bakım ve temizlik
- » CE belgeli ürün - 2 yıl garanti

SLS-3000



EN

- » Designed for supermarkets, bakeries in use of "Self Service"
- » Teflon coated circular disk slicing, variable in slice thickness
- » From 3 mm up to 25 mm, free to adjust thickness
- » Available for slicing alternative pastry products , up to 4 kg capacity
- » PLC touch screen , easy to use
- » Adjusting the number of slices on panel
- » Available half portion slicing bread in operation
- » Crumb box & cleaning sweeper
- » Smart protective sensors for extreme safety
- » Solid & protective front body
- » Basic packaging unit on top
- » Electrostatic painted body, stainless steel inner side
- » Wheels with brake
- » "A" Class safety for all users
- » Easy to clean and maintenance
- » CE certificated & 2 years of warranty



ES

- » Diseñado para supermercados y panaderías al uso de "Self Service"
- » Gracias a su teflonado disco, variabilidad en el grosor de rebanadas
- » De 3 mm a 25 mm, disponible de variar el grosor deseado
- » Disponible de rebanar productos alternativos de masa, 4 kg de capacidad
- » PLC , inteligente pantalla tactil
- » Ajustar el numero de rabanadas por panel
- » Possible cortar la mitad porcion de pan
- » Caja de migas y mini escoba para limpiar
- » Inteligente micros y sensores protectivos contra riesgos operativos
- » Solida y protectora fachada
- » Sencillo aparato de pack
- » Estructura de electro estático pintado , chapas interiores de Inox
- » Ruedas con frenado
- » "A" Clase, alta seguridad para todos los usadores
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado y garantía de dos años

# SLS SERIES



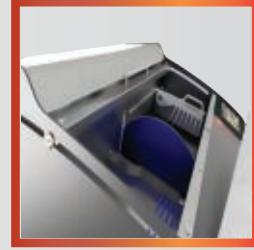
- "Sefi Servis", kullanıma uygun ve kolay dokunmatik ekran
- "Self Service", using & easy to use touch screen panel for non-professionals
- "Self Service", al uso y facil de operar por la pantalla tactil a los operadores no profesionales



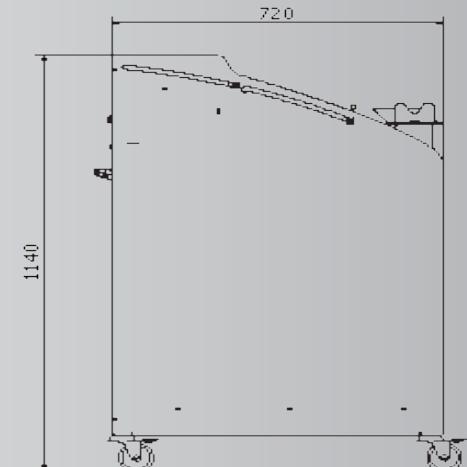
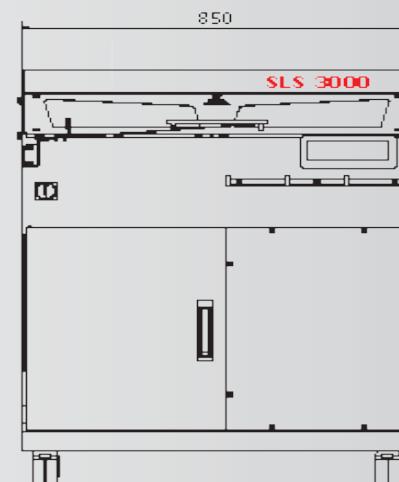
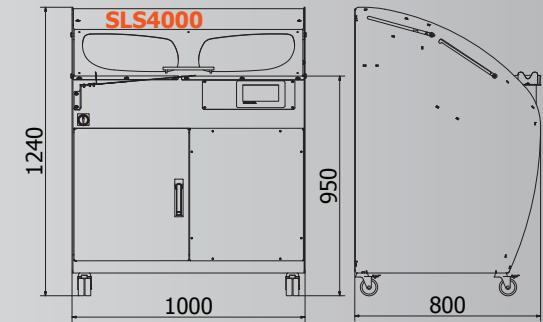
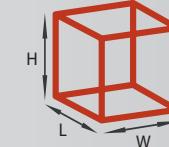
- "Teflon Disk Bıçak" ile 3-25 mm aralığında istediğiniz kalınlıkta ekmek dilimleme özgürlüğü
- "Teflon Circular Disk" free to slice between 3-25 mm thickness
- "Teflonado Disco" libertad de rebanar entre 3-25 mm de grosor



- "Yarım Porsiyon Dilimleme", bir ekmekin yarısına kadar dilimleyebilirsiniz
- "Half Portion Slicing", enabling to slice half portion of any bread as you wish
- "Mitad Porcion De Rabanar", capacidad de rebanar la mitad parte de un producto como deseado



- "Yüksek Güvenlik", Self Servis kullanımdan kaynaklanacak muhtemel riskler için sensör ve selenoid güvenlik sistemi, bir risk durumunda cihaz kendini kapatır
- "High Safety", when the device detects any risk of using, automatically shuts down itself thanks to ultimate sensors and selenoid safety setup
- "Alta Seguridad", cuando el dispositivo detecta algún riesgo causado por operador, inmediatamente el sistema apaga su actividad



## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Model - Modelo	SLS-3000	SLS 4000
Kapasite / Capacity / Capacidad (ad/sa - pcs/hr)	200	200
Ekmek Ebatı/Bread Size/Dimension De Pan WxLxH (mm)	300 x 400x 160	330 x 460x 180
Genişlik (W) / Width / Ancho (mm)	850	1000
Uzunluk (L) / Length / Largo (mm)	720	800
Yükseklik (H) / Height / Alto (mm)	1140	1289
Dilim Kalınlığı/Slice Thickness / Grosor De Rebanados	3 - 25 mm	3 - 25 mm
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía (Kw)	1.5	1.1
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Electrica Conexión	380 V50Hz N+PE 3 Phase	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto (kg)	215	235
Materyal / Material	Boyalı - Paslanmaz /Painted - Stainless / Pintado - Inox	

İmza: haber vermek için değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
manufacturer reserves its right to change the specification without prior notice

**SLS-1000****SLS-2000 DOUBLE****PLS-100****TR**

- » Yüksek kapasiteli üretim için tasarlanmıştır
- » Ekmek poşetleme için yandan fanlı poşet aparatı mevcuttur
- » Konveyör sistemi hız ayarlıdır
- » Ekmek yükseklik ayarı panelden ayarlanabilir
- » Yüksek kalite, dayanıklı paslanmaz bıçaklar
- » Profesyonel kumanda paneli
- » 6 mm'den 24 mm'e kadar sabit dilim kalınlıkta üretim
- » \*SLS 2000 - aynı anda farklı 2 kalınlıkta dilimleme yapabilme imkanı
- » \* SLS 2000 - mil bandlı olup, ekmeği düzenli taşıır
- » \* PLS-100, basit seyyar , fanlı poşetleme unitesidir
- » Kirintı toplama çekmecesi
- » Elektrostatik boyalı, ekmek degen yerler paslanmaz
- » Frenli ve harketli döner tekerler
- » Bıçak yağlama sistemi - sensör (opsiyonel)
- » Kolay bakım ve temizlik
- » CE belgeli ürün - 2 yıl garanti

**EN**

- » Designed for the high capacity production
- » Available packaging unit with air blower
- » Conveyor belt with speed control
- » Enabling to adjust the height inside on panel
- » Ultimate quality durable stainless steel blades
- » Professional control panel
- » From 6 mm up to 24 mm the thickness
- » \*SLS-2000 , free to slice in 2 different "mm" at the same time
- » \* SLS-2000, equipped with conveyor with rods to carry slices properly
- » \* PLS - 100, simple mobile packaging unit with air blower
- » Crumb recycle bin
- » Electrostatic painted body, stainless steel inner side
- » Wheels with brake
- » Sensor & blade oiling unit (optional)
- » Easy to clean and maintenance
- » CE certificated & 2 years of warranty

**ES**

- » Diseñado para las producciones de alta capacidad
- » Equipada con el aparato de "pack" con aire ventilador
- » Cinta transportadora con variador de velocidad
- » Disponible de ajustar altura interior desde pantalla
- » Cuchillas de altísima calidad y durables, Inox
- » Panel de control profesional
- » De 6 mm a 24 mm; diversidad en el grosor
- » \* SLS-2000, libertad de rebanar en dos distintos "mm" a su vez
- » \* SLS-2000, equipada con cinta de barra para despalazarse sin caerse
- » \* PLS - 100, sencillo móvil producto de pack con air ventilador
- » Caja de migas
- » Estructura de electro estático pintado , chapas interiores de Inox
- » Ruedas con frenado
- » Sensor y aparato lubricante para cuchillas (opcional)
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado y garantía de dos años



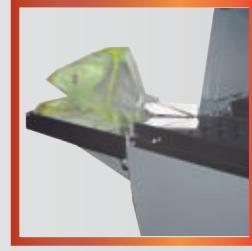
- "I.Kalite Bıçaklar", uzun ömürlü ve dayanıklı paslanmaz bıçaklar
- "Premier Quality Blades", durable and reinforced stainless steel blades
- "Primer Calidad De Cuchillas", durable y fortificadas cuchillas de acero inoxidable



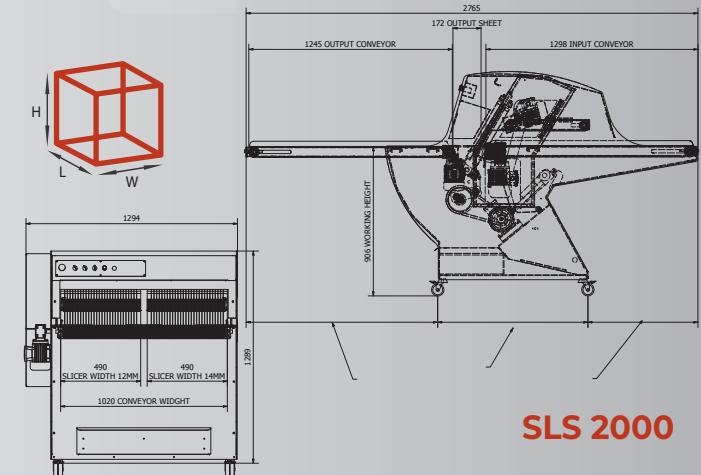
- "Arka Rampa Giriş" ekmek dayamalı rampa giriş'i
- "Back Boarding Ramp" the ramp equiped with bread ruler to safe transport
- "Acceso Por Rampa" la rampa equipada con regla de panes para desplazar en seguro



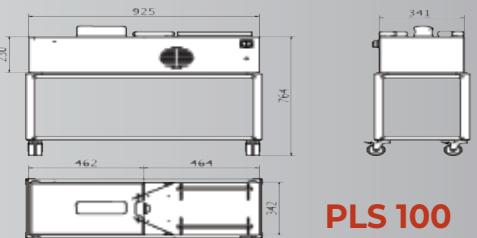
- "Bıçak Yağlama Ünitesi", daha sahilikli dilimlemeler için ek ünite (opsiyonel)
- "Blade Oiling Unit", for better slicing performance external device (optional)
- "Aparato Lubricante Para Cuhillas", a propósito de incrementar el rendimiento de rebanado (opcional)



- "Yandan Fanlı Paketleme", açılır - katlanır fanlı poşet ağız açma sistemi (öpsiyonel)
- "Packaging Air Blower", folding stand with air blower for opening pvc packs (optional)
- "Aire Ventilador Para "Pack", plegable soporte con aire ventilador para abrir bolsas plásticas



**SLS 2000**

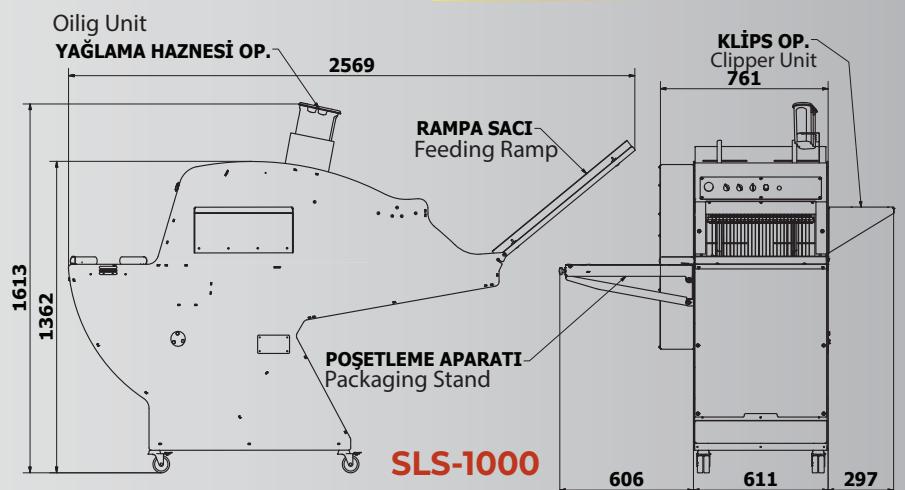


**PLS 100**

## Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Model - Modelo	SLS-1000	SLS 2000	PLS 100
Kapasite / Capacity / Capacidad (ad/sa - pcs/hr)	1500	3000	1500
Ekmek Ebatı/Bread Size/Dimension De Pan WxLxH (mm)	350 x 480x 180	330 x 460x 180	350 x 480x 180
Genişlik (W) / Width / Ancho (mm)	761 + 606 (stand)	1294 + 606 (stand)	341
Uzunluk (L) / Length / Largo (mm)	2569	2765	925
Yükseklik (H) / Height / Alto (mm)	1362	1289	764
Dilim Kalınlığı/ Slice Thickness / Grosor De Rebanados	6 - 24 mm	6 - 24 mm	-
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía (Kw)	0,55	1,1	0,37
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Electrica Conexión	380 V50Hz N+PE 3 Phase	380 V50Hz N+PE 3 Phase	220 V50Hz Mono Phase
Ağırlık / Weigth / Peso Neto (kg)	320	650	140
Materyal / Material	Boyalı - Paslanmaz/Painted - Stainless / Pintado - Inox		

İthalatçı: haber vermekleşin değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice



**SLS-1000**

**Ö**NDERmak®  
Eskizgeli

# SPMX DECO SERIES

SPIRAL MIXER  
AMASADORAS DE ESPIRAL  
SPIRAL MIKSER





## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER



### EN

- » Spiral Mixer Deco, for artisan producer
- » Fixed bowl type and color options
- » Homogeneous kneading in short time
- » Gentle kneading without stressing dough
- » Manuel use only
- » Bowl rotation left/right
- » 2 x speed set timer
- » Working in silence
- » Pulley and belt system
- » Stainless steel bowl
- » Bowls safety cover with switch
- » Epoxy painted iron and plastic painted structure
- » Stainless steel spiral form
- » Adjustable fixed legs with wheels
- » Easy to clean & maintenance
- » Analog control panel
- » 2 year of warranty



RAL color options  
RAL colores  
RAL renkleri

### ES

- » Spiral Mixer Deco, a los productores artesanos
- » Gancho fijado - opciones en colores
- » Homogéneos amasado en corto tiempo
- » Suave amasado sin molestar masa
- » Uso manual
- » Giro de artesa hacia dos lados
- » 2 x mando de temporizador
- » Trabajo en silencio
- » Trabajo basado en la polea de correa
- » Artesa de acero inoxidable
- » Cubierta de seguridad con micro
- » Epoxi pintado acero y plastico
- » Solida espiral gancho de Inox
- » Pies fijados y ajustable
- » Facil manejo y limpiar
- » 2 años de garantía
- » Ce certificado producto



Reliable Kneading  
Robustez En Amasado  
Kaliteli Yoğurma

### TR

- » Spiral Mixer Deco, dekoratif mikser
- » Sabit mikser
- » Kısa zamanda kaliteli yoğurma
- » Kivalım hamur karışımı
- » Otomatik ya da manuel kullanım
- » İki yönlü kazan hareketi
- » 2 x zaman - hız ayarı
- » Sessiz çalışma
- » Kayış kasnak sisteme ile hareket
- » Paslanmaz kazan
- » Paslanmaz kalite çatal
- » Swithli koruma kapağı
- » Boyalı demir iskelet ve kapak
- » Sabit ayarlanır ayaklar
- » Kolay bakım ve temizlik
- » 2 yıl garanti
- » Ce belgeli ürün



Stainless Steel Coated Cover With Switch  
Rejilla Inox Recubierta Con Micro  
Elektro Paslanmaz Kaplama

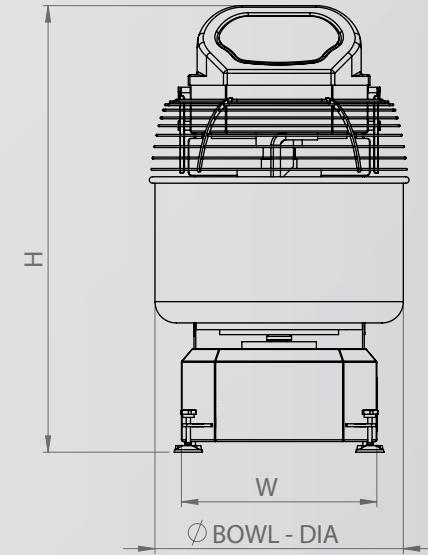
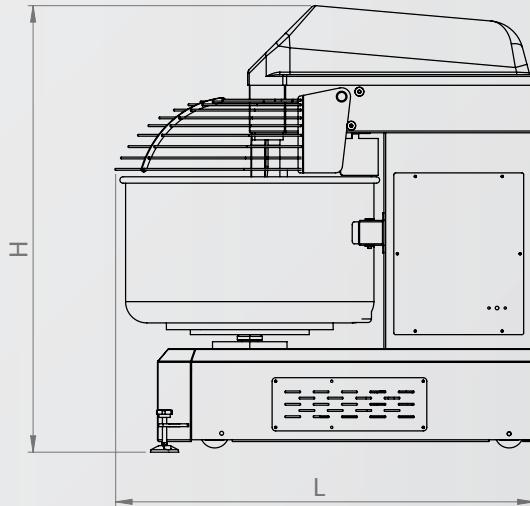


## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER

## CONTROL



- 1 - I. Speed & Timer / Velocidad y Temporizador / Zaman ve Hız Ayarı
- 2 - Stop
- 3 - Bowl Rotation / Artesa Giro / Kazan Dönüş
- 4 - II. Speed & Timer / Velocidad y Temporizador / Zaman ve Hız Ayarı
- 5 - II. Speed & Timer / Velocidad y Temporizador / Zaman ve Hız Ayarı
- 6 - Emergency / Emergencia / Acil Stop



Model	SPMX DECO 25	SPMX DECO 40	SPMX DECO 60	SPMX DECO 80	SPMX DECO 120	SPMX DECO 150
Flour - Harina - Un (kg)	25	40	60	80	120	150
Dough - Masa - Hamur (kg)	40	60	100	135	180	250
Bowl - Artesa - Kazan (lt.)	63	90	170	220	340	420
W (mm)	350	480	550	640	740	840
L (mm)	880	975	1090	1180	1400	1500
H + H1 (mm)	705 + 500	1030 + 500	1205 + 500	1260 + 700	1450 + 850	1550 + 870
Bowl Width - Artesa Ancho - Kazan Çap (mm)	400	530	600	700	900	1000
Bowl Depth - Artesa Fondo - Kazan Yük. (mm)	300	350	400	410	420	470
Power - Potencia - Güç (kw)	1,5 - 2,5	2,5 - 3,5	3,5 - 5,5	5,5 - 7,5	5,0 - 8,0	6,0 - 10,0
Electric - Electrica - Elektrik	380/400 Vac 50hz 3 N+ PE Phase					
Weigh - Peso - Ağırlık (kg)	225	360	420	630	720	900

# Sabit Çatal Hamur Kazanı

## Fork Type Dough Kneaders

### Amasadoras De Horquilla

TR

- » Özel olarak dizayn edilmiş çatal kol sayesinde homojen ve kaliteli karıştırma
- » İki devirli modeller, 2 zaman ayarlı, otomatik ve manuel ayarlıdır \*\* PRO seri\*\*
- » Diferansiyelli sistem ile güçlü, güvenilir, dayanıklı sistem
- » Paslanmaz Çelik Kazan ve çatal (CR 304)
- » Üst gövde ve ön paneller tamamı paslanmaz, kazan altı boyalı
- » Sessiz Çalışma
- » Isıtmadan Karıştırma
- » Emniyet kapağı paslanmaz (opsiyonel)
- » Ayaklar sabittir
- » Kolay bakım ve temizlik
- » CE belgeli ürün

EN

- » Thanks to the special designed fork arm, homogeneous and high quality mixing
- » PRO series with 2 velocities, equipped with 2 timers, auto & manual switch
- » Gear system offers durability, sturdiness and functionality
- » Fork arm and bowl made stainless steel DNI 304
- » Upper case and rear panel stainless, bottom stand thick iron painted
- » Noiseless working
- » Without heated mixing
- » Protect upper cover stainless (optional)
- » Fixed stand
- » Easy to care and clean
- » CE certificated & 2 years of warranty

ES

- » Gracias a su horquilla diseñada especial, permite homogénea gran eficacia de la amasadura
- » PRO modelos, equipados con 2 velocidades, 2 temporizadores, auto y manual uso
- » El sistema de engranaje propone durabilidad y funcionalidad
- » Horquilla y artesa fija en Inox 304
- » Paneles y estructura arriba en Inox, cuerpo bajo de hierro grueso pintado
- » Trabajo en silencio
- » Calentamiento muy reducido de la masa
- » Rejilla de Inox (opcional)
- » Pies fijados
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado y 2 años de garantía

# KZN SERIES



**KZN  
PRO**

**KZN  
ECO**

#### Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Model	Un - Flour - Harina	Kazan Çap Diameter Q	Ölçü/Dimension mm	Hamur Dough Masa KG	Ağırlık Weigth/Pesa KG	Motor KW - Volt
KZN 50 ECO - KZN PRO 50*	25 kg =1/2ç.	500 mm	800x1050x900	40	175	0,75 Kw-380V/ 3P /50Hz
KZN 75 ECO - KZN PRO 75*	50 kg =1ç.	750 mm	1000x1060x1000	80	210	0,75 Kw-380V/ 3P /50Hz
KZN ECO 80 - KZN PRO 80*	75 kg = 1,5ç.	800 mm	1070x1100x1070	100	240	1,50 Kw-380V/ 3P /50Hz
KZN ECO 90 - KZN PRO 90*	100 kg = 2ç.	900 mm	1200x1100x1200	130	310	2,20 Kw-380V/ 3P /50Hz
KZN ECO 100 - KZN PRO 100*	150 kg = 3ç.	100 mm	1000x1100x1300	200	360	3,0 Kw-380V/ 3P /50Hz
KZN ECO 110 - KZN PRO 110*	200 kg = 4 ç.	1100 mm	1200x1750x1300	260	415	4,0 Kw-380V/ 3P /50Hz
KZN ECO 120 - KZN PRO 120*	250 kg = 5 ç.	1200 mm	1300x1750x1300	300	480	5,0 Kw-380V/ 3P /50Hz
KZN ECO 130 - KZN PRO 130*	300 kg = 6 ç.	1300 mm	1400x1750x1300	350	550	6,0 Kw-380V/ 3P /50Hz



INDUSTRIAL  
SERIES

ROBOTS AND OVENS  
ROBOTICOS Y HORNOS  
ROBOT VE FIRINLAR

ÖNDERmak

Otomatik Ekmek Yükleme Boşaltma Robotu  
Robotized Column Loader & Unloader  
Cargadores Roboticos De Pisos Multiples

RBT1800



# RBT1800



ES

- » Diseñado para hornos anulares
- » Anchos disponibles. 1200mm - 1800 mm, apropiado a los hornos en 1200 - 1800 - 2400
- » Etapas; recoger desde mesas en la estación de pre cargo, depositar productos sobre cinta en orden a la cocción, descargar según temporizadora, llevar y dejar en la área de deposito
- » Movimiento arriba de una cinta firme
- » Sigma tipo tubos al uso vertical y horizontal, armadura de Inox
- » Gracias helix ruedas sobre railes, permite estable horizontal maniobra
- » Motorizadas correas, posible robustez en actos
- » "Safe Mode", en caso de emergencia y la falta de electricidad
- » Tactil pantalla de 10", un control completo WIFI, a distancia
- » vaporizador + temparatura + luces + tiempo de cocion en el control de panel PLC
- » Disponible más de 40 programables comandos en PLC
- » Universales componentes eléctricos de altísima calidad
- » Cuerno tipo versátil pieza de acceso, lo que permite una entrada flexible, sin dañar ni cinta ni suelo de horno
- » En función de limpiar migas, auto-aspiradora (opcional)
- » Para panes brillantes y perfectos coloridos, la unidad de agua rociador (opcional)
- » CE certificado y 2 años de garantia

TR

- » Katlı borulu fırınlar için tasarlanmış yükleme boşaltma robotu
- » 1200 ve 1800 mm eninde, 120 – 180 – 240 tip fırınlarla uyumlu
- » Ön yükleme - fırın yükleme - boşaltma şeklinde 3 istasyondan oluşur
- » Tam otomatik olarak hamurları fırına yükler ve boşaltır
- » Robot, dikey - yatay ve çapraz olmak üzere 3 hareketlidir
- » Helix tip teker tertibatı, motor özer zincir ile sarsıntısız hareket
- » Küreğin baş kısmı, fırına girip çıkarken aşağı yukarı hareket eder, bu da kürek bandının ömrünü uzatır, taşa zarar vermez ve küçük, ince mamul, fırında ekmek bırakma problemlerini çözer
- » 10" WIFI bağlantılı paslanmaz şaseseli dokunmatik PCL ekran
- » Kontrol paneli üzerinden buhar - ısı - aydınlatma - programlama - yarı/tam otomatik kullanım
- » Tamamı paslanmaz yapı ve gövde
- » 3 noktalı güvenlik sistemleri
- » Enerji kayıplarında, kendi korumaya alan sistem
- » Ayrı l. kalite malzemelerden oluşan elektrik panosu
- » Ürün parlaklıği için su fiskiyeleme tertibatı (opsiyonel)
- » Kirıntı ve razmol temizliği için, otomatik süpürge tertibatı (opsiyonel)
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

İthalatçı: haber vermekszin değişiklik yapma hakkını saklı tutar  
Manufacturer reserves to right to change the specification without prior notice

EN

- » Crafted for the multiple deck ovens
- » Widths available. 1200mm - 1800mm, adaptive for the ovens in wide 1200 - 1800 - 2400
- » Steps; picking up from tables at the preloading station, depositing on canvas products in queue to be baked, unloading according to timer, deposit onto the unloading area
- » Movement on reinforced canvas belt
- » Sigma type shaped tubes vertical and horizontal; covered with stainless panels
- » Stable horizontal movement ability by the helix casters on rails
- » Motorized belts precision on vertical acts
- » "Safe Mode", in case of any emergency or electric cut off
- » Full control by 10" touch screen panel WIFI , remote control
- » Steamer + lights + temperature on the control panel
- » Over 40 programmable command on the PLC panel
- » High quality universal electric components in use
- » Horn type versatile access edge enables to the flexing entrance, avoids to damage on canvas and surface of oven
- » Auto vacuum cleaner unit for cleaning the crumbs (optional)
- » For shining & colorful breads, the water sprayer unit (optional)
- » CE certificated & 2 years of warranty

# Borulu Ve Elektrikli Katlı Fırınlar

## Steam Tube & Electric Deck Ovens

### Hornos Tubo Anular y Electricos De Pisos

# ANULAR & TRONIX

TR

- » Taş taban beton kurulum ya da modüler katlı fırınlar
- » 4 - 28 m<sup>2</sup> arasında, 3 - 4 -5 katlı seçenekler
- » % 50'ye varan enerji tasarrufu ile yüksek performans düşük fatura
- » En son sistem buhar gücü, güçlü ve eşit buhar dağılımı
- » Cam ya da paslanmaz serbet açılır ya da kilitli kapaklar
- » 27 mm kaset tip, sık aralıklı boru ile kat içi tam ısnırma
- » 4 taraftan Knauf marka, çift kat taş yünü ile tam izolasyon
- » 2 devirli paslanmaz davlumbaz ve paslanmaz şase, paneller
- » Elektronik hafızalı, programlanabilir kontrol LCD paneli
- » Elektrikli fırnlarda her kat bağımsız , taban ve tavan ayrı ısıda çalışabilir
- » Açıılır-kapanır, tepsı koyma sehpası
- » Özel taş yapısı ile taban yapmaz, kara fırın ekmeği sunar
- » Soğutmalı dekorik kat içi aydınlatma
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Tüm kurulum İtalyan mühendisler tarafından yapılır
- » Elektrik - Gaz - katı ve sıvı yakıtlarla çalışmaya uygundur

EN

- » Steam tube oven built on cement or Electric deck ovens
- » 4 - 28 m<sup>2</sup> of stone plate, 3 - 4 -5 decks in use
- » High performance & great energy savings
- » Ultimate, powerful steamers
- » Glass or stainless doors with locker, free opening upwards
- » 27 mm diameter in ring type tubes
- » Dense isolation from all sides
- » Stainless steel estructure & steam extractor
- » LCD control unit, programmable
- » Electric deck ovens, independent all decks in temparature
- » Tray holder unit
- » Equal baking performance on stone plate
- » Cooler lamps inside the chamber
- » Installation by Italian technicians
- » Heating by electric, gas, LPG or solid energy
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

ES

- » Hornos de tubos construidos en cemento o eléctricos de pisos
- » 4-28 m<sup>2</sup> superficie , 3 - 4 -5 pisos al uso
- » Altísimo rendimiento y consumo menos energía
- » Fortalecidos vaporeros, igual vapor en cámara
- » Puertas de Inox o vidrio, son regulables
- » con doble tubo trasversal de 27mm de diámetro
- » Aislamiento denso en lana de roca por todos los lados
- » Cubiertas y extrator de vapor son de acero Inoxdibale
- » Pantalla LCD , sencillo manejo y programable
- » 2 luces dicroicas per camara



- » Cada piso independiente suelo y techo ajusto en distintas temperaturas
- » Soporte plegable para bandejas
- » Igual cocción encima de piedra
- » Montar por los técnicos italianos
- » Fácil manejo y de limpiar



# ONF SERIES



RACK OVENS  
HORNOS ROTATIVOS  
DÖNER FIRIN





## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER

### EN

- » EAF technology ,efficient air flow in chamber for perfect baking
- » Baking temperature: 400°C max.
- » Electric / gas-light oil, LPG & solid heating
- » Stainless steel rear panels and inside chamber
- » Stainless steel hood 1400 rpm
- » 310 DIN stainless steel furnace for longer life & high performance
- » Independent trolley access ramp
- » Thermal reflective glass on door
- » Geared motor turn table
- » Steam generator
- » Ergonomic door and handle
- » Powerful and energy save burner included
- » Analog mechanic control unit
- » Independendant control unit (never affected by heat)
- » Programmable digital or touch screen control unit (optional)
- » Hook system for trolley (optional)
- » Riello Burner (optional) - Ondermak Burner (standard)
- » Easy to care and clean
- » Ce certificated product
- » 2 years of warranty



**EAF Tech**  
efficient air flow  
aire circulacion efectivamente  
güçlü hava akım



**H/G Ramp Tech** (optional)  
ramp high over ground  
rampa alta de suelo  
yerden yukarıda rampa

### ES

- » EAF tecnología, eficiencia en la circulación de aire en cámara
- » Temperatura de cocción : 400°C max.
- » Eléctrica , gas, gasolinera, sólida combustible
- » Exterior y interior del horno , de acero inoxidable
- » Aspiradora de Inox , en 1400 rpm
- » 310 DIN acero inoxidable, alto horno para máximo rendimiento
- » Rampa independiente para carros
- » Termal vidrio refractivo en puerta
- » Plataforma giratoria motorizado
- » Vaporizador para cocción homogénea
- » Compacto , mango de puerta
- » Ahorro en consumo de energía con quemadora
- » Análogo electromecánico control
- » Separada cámara de control de horno
- » Pantalla táctil y digital (opcional)
- » Sistema de gancho para carros (opcional)
- » Riello quemadora (opcional)
- » Ce certificado
- » 2 años de garantía



**310 DIN**  
310 stainless steel - thicker combustion  
chamber for longer life time  
---  
camara de combustión mas sólida de  
acero inoxidable 310 DIN para mas  
larga vida  
---  
310 paslanmaz yanma hücresi



**INOX**  
entirely stainless steel inner, exterior  
side and hood  
---  
Completamente acero inoxidable  
interior ,exterior y aspiradora  
---  
Tamamı paslanmaz iç, dış ve davlumbaz

### TR

- » EAF teknolojisi ile homojen pişirme
- » Pişirme ısısı: 400°C max.
- » Elektrik , gaz, LPG, motorin, katı yakıt
- » Fırın yan paneller ve içi paslanmaz
- » Paslanmaz 1400 rpm davlumbaz
- » 310 DIN paslanmaz malzemeden uzun ömürlü cehennemlik
- » Araba giriş için rampa
- » Termal kapı camı
- » Şanzımanlı döner tabla
- » Güçlü buhar tertibatı
- » Kolay kullanımlı ergonomik kapı kolu
- » Burlör dahil
- » Elektro mekanik kontrol paneli
- » Fırından bağımsız ayrı kontrol odası
- » Dokunmatik ya da digital ekran (opsiyonel)
- » Kanca sistemi araba için (opiyonel)
- » Kolay kullanım ve bakım
- » Ce belgeli ürün
- » 2 yıl garanti



**Motorised**  
stronger motorized gear setup for  
turn table in actions  
---  
tabla giratoria , mas sólida y  
motorizada en acciones  
---  
kuvvetli döner tabla tertibati



**Handle**  
stainless steel easy door handle  
---  
palanca de puerta de Inox es  
muy sencilla  
---  
paslanmaz kapı kolu



## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER

Electromechanic  
(standard)

Digital



Touch Screen

**EN**

- » Temperature set
- » Baking time
- » Emergency stop
- » Burner on/off
- » Steam control
- » Hood on/off
- » Lights turn on/off
- » Programmable recipe (optional)
- » Touch screen/digital panel (optional)
- » Isoalted control room
- » Baking end alarm
- » Weekly proset (optional)

**ES**

- » Ajusto de temperatura
- » Tiempo de cocción
- » Emergencia stop
- » Ajusto de quemador
- » Ajusto de vaporizador
- » Aspiradora activar/desactivar
- » Apagar/encender lámparas
- » Programmable receta (opcional)
- » Pantalla táctil o digital (opcional)
- » Aislada cámara de control
- » Alarma de cocción
- » Programable semanal Proset (opcional)

**TR**

- » Sıcaklık ayarı
- » Pişirme zamanı ayarlama
- » Acil stop
- » Burlör ayarı
- » Aspiratör aç/kapa
- » Buhar verme/ayar
- » Işıkları aç/kapa
- » Reçete tanımlama, kaydetme(opsiyonel)
- » Dokunmatik ya da digital ekran (opsiyonel)
- » Fırından ayrı ünite kontrol odası
- » Sesli uyarı pişme zamanı
- » Haftalık program ayarlama (opsiyonel)

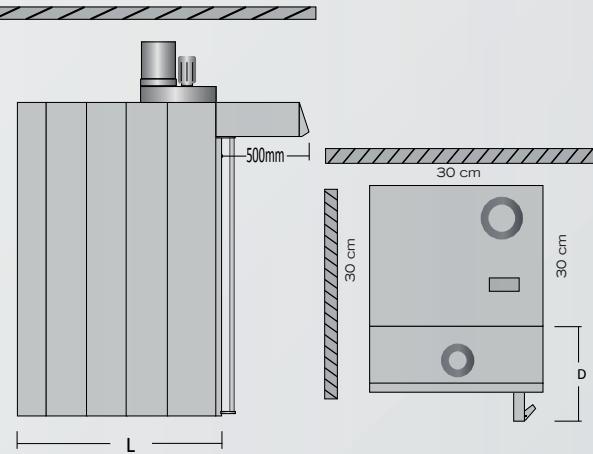
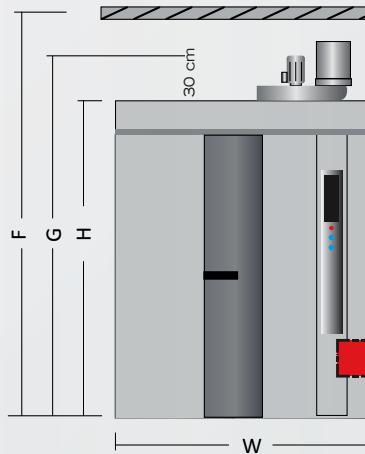




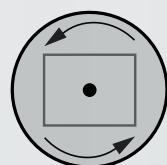
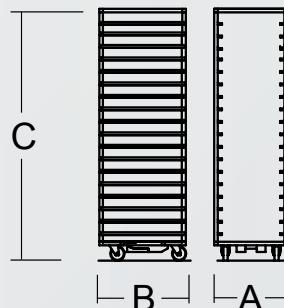
# DNF Series Rack Ovens - Hornos Rotativos - Döner Fırın



## TECHNICAL DATA - DATOS TECNICOS - ÖLÇÜLER



MODEL	DNF SMALL	DNF MID	DNF GRAND	
Baking Area Área De Cocción Pişirme Alanı	M <sup>2</sup>	4,3 (n°18T 40x60)	8,6 (n°18T 60x80)	14,4 (n°18T 80x100)
Tray Size Dimensión De Bandejas Tepsi Ebatı	mm	400 x 600	600 x 800	800 x 1000
Nr. Of Trays Nr. De Bandejas Tepsi Adet	pcs pcs adet	10 - 13 - 15	13 -15 - 18	13 -15 - 18
Width x Deep x Height Ancho x Largo x Alto (W x L x H) En x Boy x Yükseklik	mm	1820 x 1380 x 1810	2140 x 1630 x 2150	2420 x 1960 x 2320
Maximum Height Altura Maxima Maksimum Yükseklik	G mm	2100	2450	2620
Min. Ceiling Height Min. Altura Por Techo Min. Tavan Yüksekliği	F mm	2300	2650	2820
Door Clearance Área De Puerta Abierta Kapı Açılım Derinliği	D mm	900	900	1000
Electrical Power Energía Electrica Enerji	KW	3.0	3.0	3.0
Thermal Power Energía Thermal Isı Gücü	Kcal	44.000	65.000	72.000
Electric Connection Conexión Eléctrica Elektrik Bağlantı		380/400V.50Hz N+PE 3 <sup>phase</sup>		
Energy In Use Energía Al Uso Yakıt Tipi		natural Gas, LPG, diesel, fuel oil, solid fuel, Elektric gas natural, GLP, diésel, fueloil, combustible sólido, electrica gaz, dizel, motorin, fueloil, kati yakıt, elektrik		
Burner Pressure Presión De Quemadora Burlık Basıncı	Mbar	50-300	50-300	50-300
Weight Peso Ağırlık	kg	850	1600	2200
Overall Consume Per Hour Total Consumo Per Hora Saatlik Enerji Tüketimi	Gas m <sup>3</sup> = 2.8 Diesel = 3.0 Lt. Electric = 27 kw	Gas m <sup>3</sup> = 4.5 Diesel = 5.0 Lt. Electric = 55 kw	Gas m <sup>3</sup> = 8.0 Diesel = 9.0 Lt. Electric = 90 kw	



Turn Table  
Plataforma Giratoria  
Döner Tabla

Trays Bandejas Tepsiler	Nr. Nr. Adet	Distance Between Trays Distancia Entre Bandejas Tepsi Mesafesi CM	A	B	C
40 x 60 cm	10 13 15	14 10,7 9,3	45	60	150
60 x 80 cm	13 15 18	10,7 9,3 7,7	64	80	170
80 x 100 cm	13 15 18	10,7 9,3 7,7	80	98	184

**ÖNDERmak®**  
Eskisehir

# EMF SERIES

ELECTRIC DECK OVENS  
HORNOS MODULARES ELÉCTRICOS  
KATLI MODÜLER FIRIN





## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER

## EN

- » A reliable deck oven that works for both confectionary and bakeries
- » Available in 3 models S (small) – M (mid size) – L (large size) (1-2-3 decks)
- » Baking temperature: 400°C max.
- » Electric use in energy
- » Stone plate in chamber
- » Stainless steel hood, inner chamber and exterior panels
- » Upwards door with tempered glass
- » Turbo heater for energy & time saving
- » Thanks to radial resistant, reliable in heating
- » Independent deck, front/back/bottom temperature control
- » Independent steam generator per deck
- » Ergonomic door and handle
- » Digital programmable control panel
- » Dual lamps per deck
- » High isolation on doors and structure
- » Independent discharge valve per deck
- » Wheels with brake to move
- » Stainless steel tray holder stand (optional)
- » Stainless steel fermentation room (optional)
- » Easy to care and clean
- » Ce certificated product
- » 2 years of warranty



*upwards door  
apertura hacia arriba puertas  
yükarı açılır kapak*

## ES

- » Un horno modulares para el uso en reposterías y panaderías
- » Disponible en 3 modelos S (pequeño) - M mediano) - L (grande) (1-2-3 pisos)
- » Temperatura de cocción : 400 ° C máx.
- » Uso eléctrico en energía
- » Placa de cerámica piedra en cámara
- » Campana, cámara interior y paneles exteriores de acero inoxidable
- » Puerta hacia arriba con vidrio termo
- » Turbo calentador para ahorrar energía y tiempo
- » Gracias a radiales resistentes, robusto en calefacción
- » Cada cámara independiente , control de temperatura frontal / posterior / inferior
- » Generador de vapor independiente por piso
- » Puerto ergonómico
- » Panel de control programable digital
- » Lámparas duales por piso
- » Alto aislamiento en las puertas y estructura
- » Válvula de descarga independiente por piso
- » Ruedas con freno para mover
- » Soporte para bandeja de acero inoxidable (opcional)
- » Cámara de fermentación de acero inoxidable (opcional)
- » Fácil de mantener y limpiar
- » Producto certificado CE
- » 2 años de garantía



*Creamic stone plate  
Ceramica piedra placa  
seramik taş taban*



*high isolation energy efficiency  
alto aislamiento en ahorro de energía  
yüksek izolasyon enerji tasarrufu*

## TR

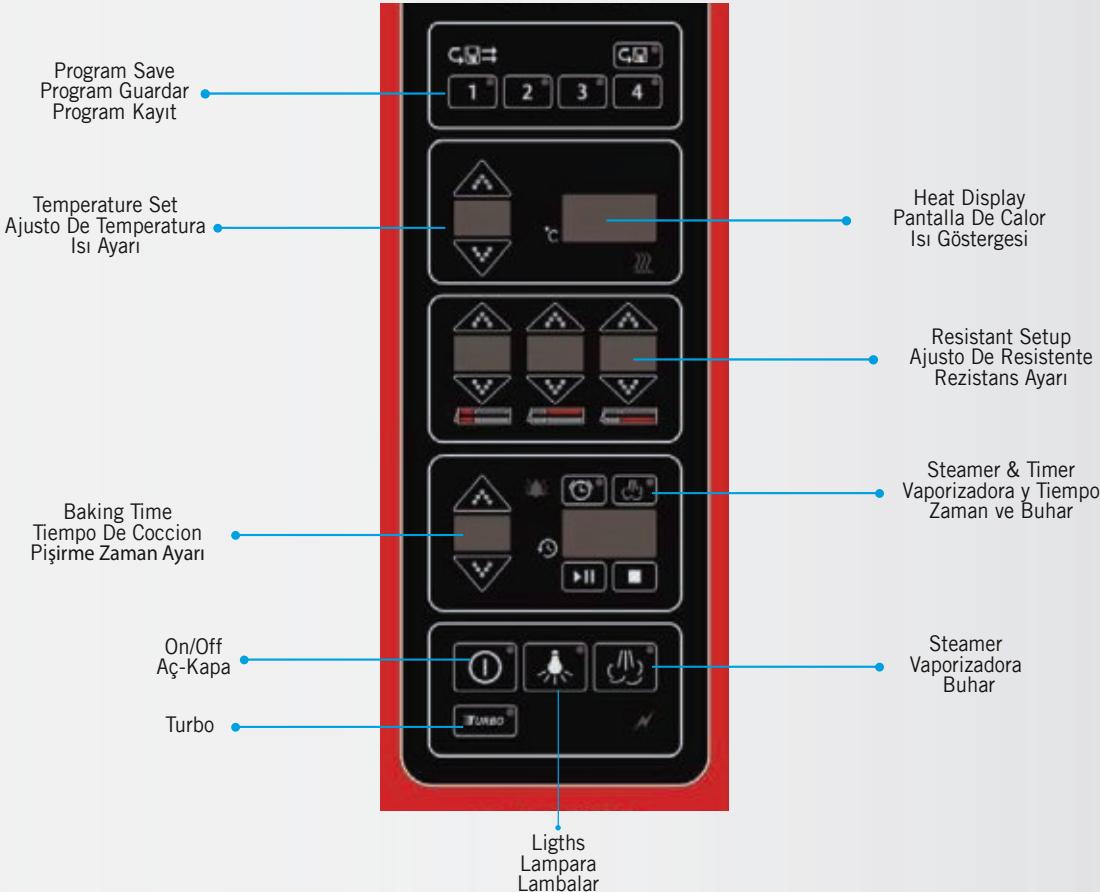
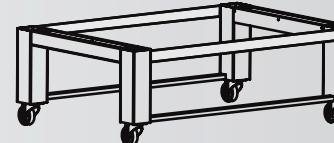
- » Katlı elektrikli fırın
- » 3 kata kadar, 3 genişlikte S - M - L (1-2-3 kat)
- » Maksimum ısı 400 ° C máx.
- » Elektrikli kullanım
- » Seramik (taş taban)
- » Paslanmaz dış yapı, Fırın içi ve aspiratör
- » Çift camlı koruma
- » Turbo güç ile, enerji tasarrufu hızlı ısıya ulaşma
- » Radial resistansları
- » Her kat ısı bağımsız (ön/arka/taban ısı ayarı)
- » Her kat için ayrı buhar jeneratörü
- » Yukarı açılır kapak, ergonomik kol
- » Dijital programlanır kontrol paneli
- » Çift lamba kat başı
- » Kapak ve fırının yapısında yüksek izolasyon
- » Her kat için ayrı çıkış valfi
- » Frenli tekerler
- » Tepsi koyma ünitesi paslanmaz (opsiyonel)
- » Fermentasyon odası paslanmaz (opsiyonel)
- » Kolay kullanım ve temizlik
- » CE belgeli ürün
- » 2 yıl garanti



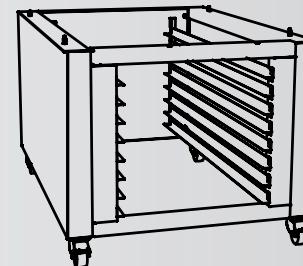
*maximum steam output  
maximo vapor  
yüksek buhar gücü*



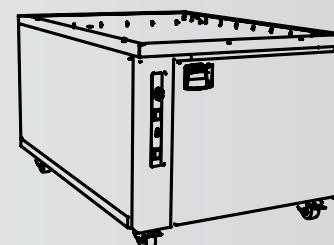
## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER

Digital Control  
(standard)Extras  
(standard/options)

**Standard**  
Stainless Steel Support With Wheels  
Soporte Con Ruedas De Inox  
Paslanmaz Sehpa Tekerli



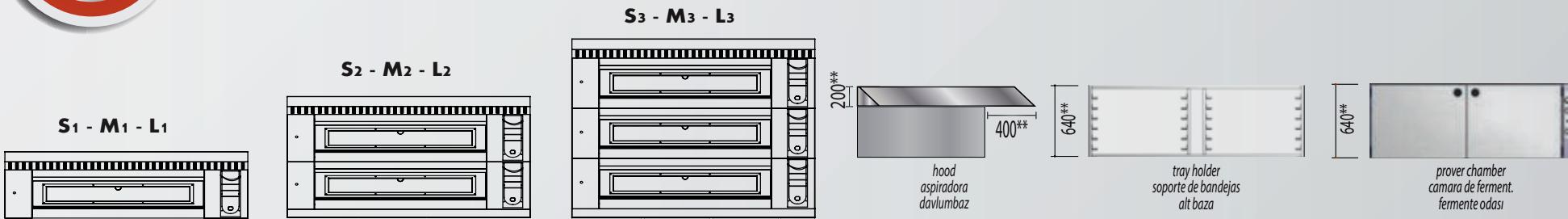
**Optional/Opcional/Opsiyonel**  
Stainless Steel Tray Holder With Wheels  
Soporte Para Guardar Bandejas Con Ruedas De Inox  
Paslanmaz Sehpa Tepsi Tutuculu , Tekerli



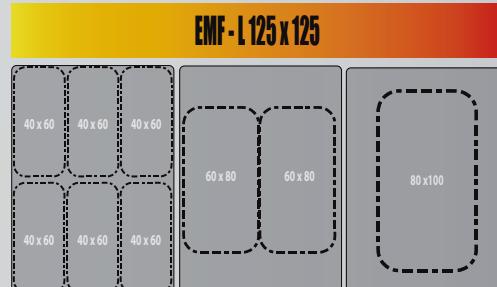
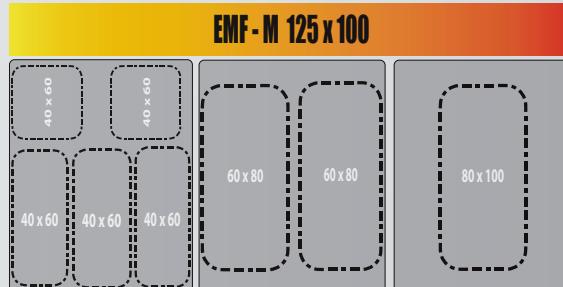
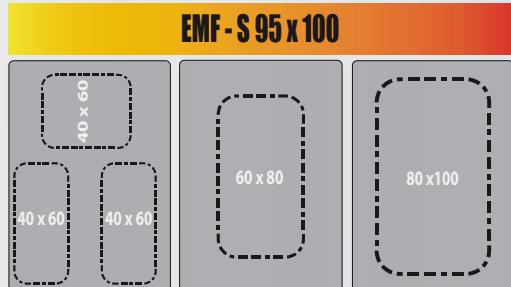
**Optional/Opcional/Opsiyonel**  
Stainless Steel Fermentation Room With Wheels  
Cámara De Fermentación Con Ruedas De Inox  
Paslanmaz Fermentasyon Odası, Tekerli



## TECHNICAL DATA - DATOS TECNICOS - ÖLÇÜLER



Model	Nr.Deck Nr. Pisos Kat Sayısı	Inner Oven Size Interior Dimension - mm Fırın Kat İçi Ebat		Exterior Oven Size Exterior Dimension - mm Fırın Dış Ebat			Deck Height Alto Camara Kat Yüksekliği mm	Installed Power Energia Instalada Kurulu Güç KW	Steamer Power Vaporizadora Buhar Jen. KW	Fermentation Fermentacion Fermente Odası KW	Power Supply Eléctrica Elektrik KW
		W	L	W	L	H					
EMF-S1	1	95	100	1480	1260+400	400+640*	180	14,0	1,5	4,5	400V50 Hz 3P+N+PE
EMF-S2	2			1480	1260+400	1600+640*		28,0	1,5		
EMF-S3	3			1480	1260+400	2000+640*		42,0	1,5		
EMF-M1	1	125	100	1780	1260+400	400+640*	180	15,0	1,5	4,5	400V50 Hz 3P+N+PE
EMF-M2	2			1780	1260+400	1600+640*		30,0	1,5		
EMF-M3	3			1780	1260+400	2000+640*		45,0	1,5		
EMF-L1	1	125	125	1780	1520+400	400+640*	180	18,0	3,0	4,5	400V50 Hz 3P+N+PE
EMF-L2	2			1780	1520+400	1600+640*		36,0	3,0		
EMF-L3	3			1780	1520+400	2000+640*		54,0	3,0		





# PMF SERIES

CONVECTIONAL OVEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
PASTAMATİK FIRIN



PMF - SG/E



PMF - 10G/E



## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER

## EN

- » Designed for pastry, bakery shops in multi-purpose of baking
- » Available in 3 models, PMF-5G/E – PMF-10G/E and PMF-10 G/E DT\* (rotary oven)
- » Electric or gas energy versions
- » Baking temperature: 300°C max.
- » Front, interior and lateral panels in stainless steel
- » The resistants in electric versions made of stainless steel
- » Atmospheric burner & stainless steel furnace in gas version
- » High isolation for energy saving
- » Door with tempered double glasses
- » Halogen lamp for the baking chamber
- » Handle for easy opening
- » Plug-in installation
- » Stainless steel hood
- » Fume extractor hidden in hood
- » Waterfall steam flowing for high steam
- » Double air heating fan in chamber
- » Digital control panel
- » Touch screen control panel (optional)
- » Stand with wheels (optional)
- » Base tray holder (optional)
- » Proofer chamber (fermentation) (optional)
- » Easy to care and clean
- » Ce certificated product
- » 2 years of warranty



2 x air fan <sup>model PMF10</sup>  
2 x turbinas de aire <sup>model PMF10</sup>  
2 x adet fan <sup>model PMF10</sup>



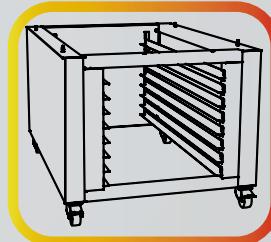
double thermo glass  
doblando vidrio reflejante  
çift termal cam

## ES

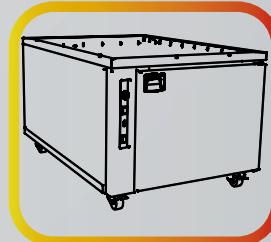
- » Diseñado para panaderías y pastelerías en variedad de cocción
- » Disponible de 3 modelos PMF-5G/E – PMF-10G/E and PMF-10 G/E DT\* (horno rotativo)
- » Versión en eléctrico o gas
- » Temperatura: 300°C max.
- » Paneles exteriores, campana y interior de acero inoxidable
- » Resistencia eléctrica de INOX
- » Quemadora atmosférica incluida, cámara de fuego de INOX en gas versión
- » Alto aislamiento para ahorro de energía
- » Puerto de doble termal vidrios
- » Iluminación en cámara
- » Manilla robusta y fiable
- » Plug-in instalación, no requerido a montar
- » Campana de acero inoxidable
- » Descargador de humo, escondido en campana
- » Reforzado vaporizador para más denso en vapor
- » Doble turbinas de aire
- » Panel de control digital
- » Pantalla táctil (opcional)
- » Soporte con ruedas (opcional)
- » Cabina de bandejas (opcional)
- » Cámara de estufa (fermentación) (opcional)
- » Fácil manejo y limpiar
- » Ce certificado
- » Garantía de 2 años



stand with wheels<sup>Extra\*</sup>  
soporte con ruedas<sup>Extra\*</sup>  
tekerli ayak stand<sup>Extra\*</sup>



base with tray holder <sup>Extra\*</sup>  
cabineta para bandejas<sup>Extra\*</sup>  
baza tepsisi tutuculu<sup>Extra\*</sup>



fermentation chamber<sup>Extra\*</sup>  
estufa para fermentar<sup>Extra\*</sup>  
mayaalma odası<sup>Extra\*</sup>

## TR

- » Ekmek ve ince mamuller için fırın
- » 3 farklı model
- » Gaz ya da elektrikli kullanım
- » Pişirme derecesi: 300°C max.
- » İç, dış yan paneller tamamı paslanmaz
- » Paslanmaz rezistans
- » Paslanmaz cehenemlik (gaz tip), atmosferik burlör
- » Yüksek izolasyon ile düşük yakıt tüketimi
- » Termal çift cam
- » Fırın içi aydınlatma
- » Kolay ve pratik kapı kolu
- » Montaj ve kurulum gerektirmez
- » Paslanmaz davlumbaz
- » Bacısız kullanım davlumbaz için saklanmış
- » Şelale sistemi ile yüksek buhar
- » Çift hava fani ile tam pişme
- » Dijital kontrol paneli
- » Dokunmatik ekran (opsiyonel)
- » Tekerli stand (opsiyonel)
- » Kart tutucu (opsiyonel)
- » Mayalama odası (opsiyonel)
- » Kolay kullanım ve bakım
- » Ce belgeli ürün
- » 2 yıl garanti



## STANDARD FEATURES - CARACTERISTICOS - ÖZELLİKLER

## DIGITAL CONTROL

standard



## TOUCH SCREEN

extra



## EN

- Temperature set
- Baking & steam timer
- Lamp on/off
- Resistant on/off (electric version)
- Rotation Nr. and direction left or right (rotary version)
- Error alarm and lights
- Auto-hood when door is opened
- Electric safety switch
- Quick heat discharge knob

## ES

- Temperatura ajusto
- Temporizador de cocción y vapor
- Lámpara on/off
- Resistente on/off (eléctrica versión)
- Ajusto al Nr.de tabla giratoria (horno rotativo)
- Rotación hacia derecha/izquierda (horno rotativo)
- Alarma de error
- Auto-campana cuando se abre puerta
- Micro de seguridad eléctrica
- Botón para descargar el calor rápidamente

## TR

- Isı ayarı
- Buhar ve pişirme zamanı ayarı
- Aydınlatma aç/kapa
- Rezistans aktif etme (elektrik model)
- Tabla dönüs sayısı ayarlama (döner tip)
- Araba dönüs yönü sağ/sol (döner tip)
- Sesli ve ışılı arıza uyarı sistemi
- Hızlı fırın soğutma buton
- Gerilim kontrol rölesi
- Kapı açılığının otomatik aspiratör buhar alma



## PMF 10G/E DT\*

- » Mini rack oven style
- » Free trolley easy to acces & exit
- » Turn table system with rotation and timer
- » Available only for 9/10 trays

- » Mini horno rotativo
- » Independiente carro para entrar y salir
- » Sistema basado en tabla giratoria con rotacion
- » Disponible solo para Nr.9 bandejas

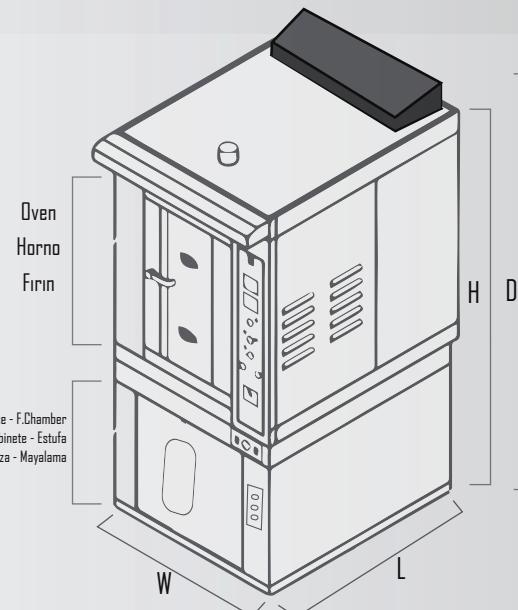
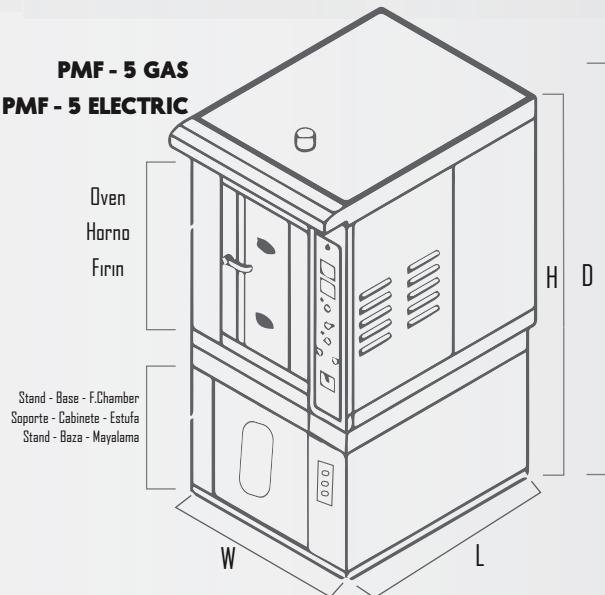
- » Mini döner Fırın tarzı
- » Arabayı temizlik amacıyla çıkışma imkanı
- » Döner tabla sistemi 2 yönlü zamanlı hareket
- » Sadece 9 tepsiliktr

Turn Table Setup With Trolley  
Tabla Giratoria Sistema Con Carro  
Arabali Döner Tabla Sistemi



## TECHNICAL DATA - DATOS TECNICOS - ÖLÇÜLER

**PMF - 5 GAS**  
**PMF - 5 ELECTRIC**



**PMF - 10 GAS**  
**PMF - 10 ELECTRIC**  
**PMF - 10 GAS DT**  
**PMF - 10 ELECTRIC DT**

- (\*) indicates base, stand or proofer chamber  
- (C) indicated the oven's height  
- (\*) proofer 220V, 50/60 Hz (single phase)

- (\*) indica estufa, soporte o cabineta  
- (C) indica la altura del horno  
- (\*)estufa 220V, 50/60 Hz (monofase)

- (\*) mayalama odası, baza ya da stand  
- (C) net fırın yüksekliği  
- (\*)mayalama 220V, 50/60 Hz (monofaze)

Model
W mm
L mm
H mm
D mm
M <sup>2</sup>
Tray / Bandeja Nr. / Tava Adet
Tray / Bandeja Dim. / Tava Ebat mm
Installed Power / Potencia / Güç KW
Thermal Pow. / Potencia / Isıt Güç Kcal/Kw
Kg
Electric/Elektrik

PMF 5G
850
1140
91
1640
1.2
5
400 x 600
0.62 + 2.1*
12.0 / 14.0
205 + 50*
400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

PMF 5E
850
1140
85
1580
1.2
5
400 x 600
7.5 + 2.1*
6.0 / -
195 + 50*
400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

PMF 10G
850
1140
1260
2111
2.1
9
400 x 600
1.2 + 2.1*
14.0 / 16.0
295 + 50*
400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

PMF 10E
850
1140
1200
2005
2.1
9
400 x 600
15 + 2.1*
6.0 / -
265 + 50*
400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

PMF 10E - DT
1040
1040
1445
2030
2.4
10
400 x 600
16 + 2.1*
- / 24
440 + 80*
400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

PMF10G - DT
1060
1100
1440
2025
2.4
10
400 x 600
1.5 + 2.1*
- / 17
540 + 80*
400Vac 50Hz (3PH+N+PE)



# NOTLAR

# NOTES



ÖNDERmak



# ÖNDERmak®

Eskişehir

 Eskişehir OSB 8.Cadde No:11, 26110  
Odunpazarı - Eskişehir - TURKEY

 00 90 222 236 08 02  
00 90 533 543 07 59

 bilgi@ondermak.com.tr

 facebook/ondermakeskisehir

 youtube/ondermakeskisehir

 00 90 533 543 07 59



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

