



ELETTA SERIES

Modular Electric Deck Ovens
Hornos Eléctricos Modulares De Pisos
Modüler Elektrikli Katlı Fırınlar



Fours Électriques Modulaires À Étages
Forni Elettrici Modulari A Piani

Модульные Электрические Этажные Печи
أفران كهربائية معيارية بطوابق



ELECTRIC (E)



ELETTA MODULAR ELECTRIC DECK OVENS

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



High performance, solid construction, modern design

Designed for high performance, engineered with robust construction, and finished with a modern European aesthetic

Alto rendimiento, construcción sólida, diseño moderno

Yüksek performans, sağlam yapı, modern tasarım

Haute performance, construction solide, design moderne

Alta prestazione, struttura solida, design moderno

Высокая производительность, прочная конструкция, современный дизайн

أداء عالي، بناء متين، تصميم حديث



Independent steamers for each deck

Separate steam generators per deck deliver high-capacity steam output

Salida de vapor de alta capacidad con vaporizadores independientes por piso

Yüksek kapasiteli, her kat için bağımsız buhar jeneratörleri

Vapeur à haute capacité avec générateurs de vapeur indépendants par étage

Vapore ad alta capacità con generatori di vapore indipendenti per piano

Выход пара высокой мощности с независимыми парогенераторами на каждый ярус

مخرج بخار عالي السعة مع مولدات بخار مستقلة لكل طابق



High-efficiency thermal insulation

High-density (100 kg/m³) rock wool insulation

Aislamiento de lana de roca de alta capacidad (100 kg/m³)

Yüksek kapasiteli (100 kg/m³) taş yünü yalıtımı

Isolation en laine de roche à haute capacité (100 kg/m³)

Isolamento in lana di roccia ad alta capacità (100 kg/m³)

Высокоёмкая теплоизоляция из каменной ваты (100 кг/м³)

عزل صوف صخري عالي السعة (100 كجم/م³)



Heating elements - Chamber

High-output heaters and cabin steam inlet

Elementos de calentamiento potentes y entrada de vapor en la cabina

Güçlü ısıtma elemanları ve kabin buhar girişi

Éléments chauffants puissants et entrée de vapeur dans la cabine

Elementi riscaldanti potenti e ingresso vapore nella cabina

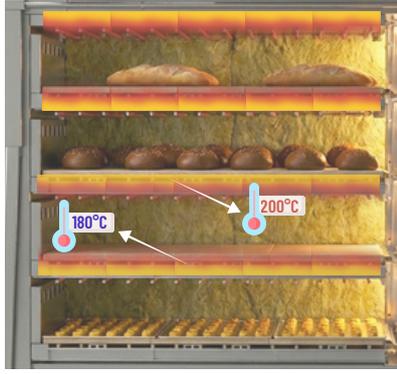
Мощные нагревательные элементы и паровой вход в камеру

عناصر تسخين قوية ومدخل بخار في المقصورة



ELETTA MODULAR ELECTRIC DECK OVENS

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



Flexible temperature control ceiling & floor

Independent temperature settings for ceiling & floor heating during baking

Ajustes de temperatura independientes para calefacción de techo y suelo

Bağımsız tavan ve taban sıcaklık ayarları

Réglages de température indépendants pour le chauffage du plafond et du sol

Impostazioni di temperatura indipendenti per riscaldamento del soffitto e del pavimento

Независимые настройки температуры для нагрева потолка и пола во время выпечки

إعدادات درجة حرارة مستقلة لتسخين السقف والأرضية أثناء الخبز



A ceramic stone hearth deck

The stone floor ensures uniform heat and higher baking performance

Piso de piedra para calor uniforme y alto rendimiento de horneado

Taş taban, homojen ısı ve yüksek pişirme performansı

Sol en pierre pour une chaleur uniforme et une performance de cuisson

Pavimento in pietra per calore uniforme e alte prestazioni di cottura

Каменный пол для равномерного нагрева и высокой производительности выпечки

أرضية حجرية لتوزيع حرارة متجانس وأداء خبز عالي



Upward-opening doors, manual valve, piston handles

Upward-opening door with piston-assisted handle and manual steam valve

Puerta de apertura hacia arriba con manija asistida por pistón y válvula de vapor manual

Yukarı açılan kapak, piston destekli kol ve manuel buhar vanası

Porte s'ouvrant vers le haut avec poignée assistée par piston et vanne de vapeur manuelle

Porta con apertura verso l'alto, maniglia assistita da pistone e valvola del vapore manuale

Дверь с открытием вверх, ручкой с поршневым приводом и ручным паровым клапаном

باب يفتح للأعلى بمقبض مدعوم بمكبس وصمام بخار يدوي



High-output heaters and cabin steam inlet

Elementos de calentamiento potentes y entrada de vapor en la cabina

Güçlü ısıtma elemanları ve kabin buhar girişi

Éléments chauffants puissants et entrée de vapeur dans la cabine

Elementi riscaldanti potenti e ingresso vapore nella cabina

Мощные нагревательные элементы и паровой вход в камеру

عناصر تسخين قوية ومدخل بخار في المقصورة



ELETTA MODULAR ELECTRIC DECK OVENS

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



Stainless steel hood with extractor fan

High-efficiency extractor fan for powerful suction, made of INOX

Campana de acero inoxidable con ventilador extractor

Paslanmaz çelik davlumbaz, aspiratör fanı ile

Hotte en acier inoxydable avec ventilateur extracteur

Cappa in acciaio inox con ventola di estrazione

Кожух из нержавеющей стали с вытяжным вентилятором

غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ مع مروحة شفط



Tempered glass door & Lamps

Heat-resistant tempered glass doors & lamps

Puertas de vidrio templado resistentes al calor y lamparas

Isiya dayanikli temperli cam kapaklar, iç aydınlatma

Portes en verre trempé résistant à la chaleur, et lampes

Porte in vetro temperato resistente al calore e lampade

Кожух из нержавеющей стали с вытяжным вентилятором и лампами

غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ مع مروحة شفط ومصابيح



Tamamı paslanmaz yapı

Isı maksimum 100 °C

Tepsi kapasitesi: 14 (40x60)

Nötr dolap, 7 tepsili (sadece tepsi tutma)

Analog kontrol

هيكل كامل من الفولاذ المقاوم للصدأ (داخلي وخارجي)

100 °C درجة حرارة تشغيل تصل إلى

سعة الصواني: 14 صينية

خزانة محايدة بسعة 7 صواني (لحمل الصواني فقط)

نظام تحكم كهروميكانيكي

Fermentation Cabinet

Full stainless steel construction (inner and outer)

Operating temperature up to 100 °C

Tray capacity: 14 (40x60)

Neutral cabinet with 7-tray capacity (tray holding only)

Electro-mechanical control system

Construcción completa de INOX (interior y exterior)

Temperatura operativa hasta 100 °C

Capacidad de bandejas: 14 (40x60)

Gabinete neutro con capacidad para 7 (solo soporte de bandejas)

Control electromecánico

Costruzione interamente in INOX (interno ed esterno)

Temperatura di esercizio fino a 100 °C

Capacità di teglie: 14 (40x60)

Armadio neutro con capacità di 7 teglie (solo portavassoi)

Controllo elettromeccanico

Construction entièrement en INOX (intérieur et extérieur)

Température max. jusqu'à 100 °C

Capacité de plateaux: 14 (40x60)

Armoire neutre avec capacité de 7 (uniquement support de

plateaux)

Contrôle électromécanique

Полностью из нержавеющей стали (внутри и снаружи) Температура

температура до 100 °C

Вместимость: 14 противней (40x60)

Нейтральный шкаф вместимостью 7 противней (только хранение)

Электромеханическая система управления



ELETTA MODULAR ELECTRIC DECK OVENS

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



CONTROL CONTROL

	Digital	Touch
Temperature Control/Control De Temperatura/Sıcaklık Kontrolü/Contrôle De Température/Controllo Della Temperatura/Контроль Температуры/تحكم بدرجة الحرارة	✓	✓
Baking Time Control/Control Del Tiempo De Cocción/Pişirme Süresi Kontrolü/Contrôle Du Temps De Cuisson/Controllo Del Tempo Di Cottura/Контроль Времени Выпечки/تحكم بوقت الخبز	✓	✓
Steam Control (Time & Level)/Control De Vapor (Tiempo Y Nivel)/Buhar Kontrolü (Süre Ve Seviye)/Contrôle De Vapeur (Temps Et Niveau)/Controllo Del Vapore (Tempo E Livello)/Контроль Пара (Время И Уровень)/تحكم بالبخار (الوقت والمستوى)	✓	✓
Automatic / Manual Steam Mode/Modo De Vapor Automático / Manuel/Otomatik / Manuel Buhar Modu/Mode Vapeur Automatique / Manuel/Modalità Vapore Automatica / Manuale/Автоматический / Ручной Режим Пара/وضع بخار تلقائي / يدوي	✓	✓
Daily Programming/Programación Diaria/Günlük Programlama/Programmation Quotidienne/Programmazione Giornaliera/Ежедневное Программирование/برمجة يومية	✓	✓
4 Programmable Recipes/4 Recetas Programables/4 Programlanabilir Tarif/4 Recettes Programmables/4 Ricette Programmabili/4 Программируемых Рецепта/4 وصفات قابلة للبرمجة	4	30-99*
Oven Cooling Function/Función De Enfriamiento Del Horno/Fırın Soğutma Fonksiyonu/Fonction De Refroidissement Du Four/Funzione Di Raffreddamento Del Forno/Функция Охлаждения Печи/وظيفة تبريد الفرن	✓	✓
Hood On / Off/Campaña Encendido / Apagado/Davlumbaz Açık / Kapalı/Hotte Marche / Arrêt/Cappa Acceso / Spento/Вытяжка Вкл / Выкл/إيقاف الغطاء / تشغيل / إيقاف	✓	✓
Lamp On / Off/Lámpara Encendido / Apagado/Lamba Açık / Kapalı/Lampe Marche / Arrêt/Lampada Acceso / Spento/Лампа Вкл / Выкл/إيقاف المصباح / تشغيل / إيقاف	✓	✓
Baking Completion Alarm/Alarma De Finalización De Cocción/Pişirme Tamamlanma Alarmı/Alarme De Fin De Cuisson/Allarme Di Fine Cottura/Сигнал Окончания Выпечки/إنذار اكتمال الخبز	✓	✓
Fault Alarm (Probe, Motor, Burner, Fan, Heaters)/Alarma De Fallo (Sonda, Motor, Quemador, Ventilador, Calentadores)/Arıza Alarmı (Prob, Motor, Brülör, Fan, Isitıcılar)/Alarme De Défaut (Sonde, Moteur, Brûleur, Ventilateur, Chauffages)/Allarme Di Guasto (Sonda, Motore, Bruciatore, Ventola, Riscaldatori)/Сигнал Неисправности (Датчик, Мотор, Горелка, Вентилятор, Нагреватели)/إنذار عطل (مسبار, محرك, موقد, مروحة, سخانات)	✓	✓
Burner Reset Function/Función De Reinicio Del Quemador/Brülör Sıfırlama Fonksiyonu/Fonction De Réinitialisation Du Brûleur/Funzione Di Reset Del Bruciatore/Функция Сброса Горелки/وظيفة إعادة ضبط الموقد	✓	✓
Fan Speed Control/Control De Velocidad Del Ventilador/Fan Hızı Kontrolü/Contrôle De Vitesse Du Ventilateur/Controllo Della Velocità Della Ventola/Контроль Скорости Вентилятора/تحكم في سرعة المروحة	-	✓



380-400 VAC
50/60 Hz
3-NPE

2
YEARS
WARRANTY

2 años de garantía
2 yıl garanti
2 ans de garantie
2 anni di garanzia
2 года гарантии
سنتان ضمان



ELETTA MODULAR ELECTRIC DECK OVENS

Models | Modelos | Modeller | Modèles | Modelli | Модели | النماذج

CONFIGURATION
CONFIGURATION

SW



Stand With Wheel
Soporte Con Rueda
Tekerlekli Stand
Support Avec Roue
Supporto Con Ruota
Стойка С Колесом
حامل بعجلة

TH



Stand With Tray Holder
Stand Con Soporte De Bandeja
Tepsi Tutuculu Stand
Support Avec Porte-Plateau
Supporto Con Portavassoio
Стойка С Держателем Для Подносов
حامل مع صينية

CC



Stand Closed Cabinet
Stand Con Gabinete
Kapalı Dolaplı Stand
Support Fermé Avec Armoire
Supporto Chiuso Con Armadio
Закрытая Тумба-Стойка
حامل بخزانة مغلقة

FC



Fermentation Cabinet
Fermentation Cabine
Control De Gabinete De Fermentación
Fermentasyon Kabini Kontrolü
Contrôle De L'Armoire De Fermentation
Controllo Della Cabina Di Fermentazione
Контроль Камеры Брожения
تحكم في حجرة التخمير

MODELS MODELS

Eletta 6080



Eletta 12080



Eletta 120150



Eletta 120200



Custom sizes are available upon request. Please contact the supplier for details
Tamaños personalizados disponibles bajo pedido. Por favor contacte al proveedor para más detalles
Özel boyutlar talep üzerine mevcuttur. Ayrıntılar için lütfen tedarikçi ile iletişime geçin
Tailles personnalisées disponibles sur demande. Veuillez contacter le fournisseur pour plus de détails
Dimensioni personalizzate disponibili su richiesta. Si prega di contattare il fornitore per maggiori dettagli
Индивидуальные размеры доступны по запросу. Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком для получения подробностей
الأحجام المخصصة متاحة عند الطلب. يرجى الاتصال بالمورد للحصول على التفاصيل

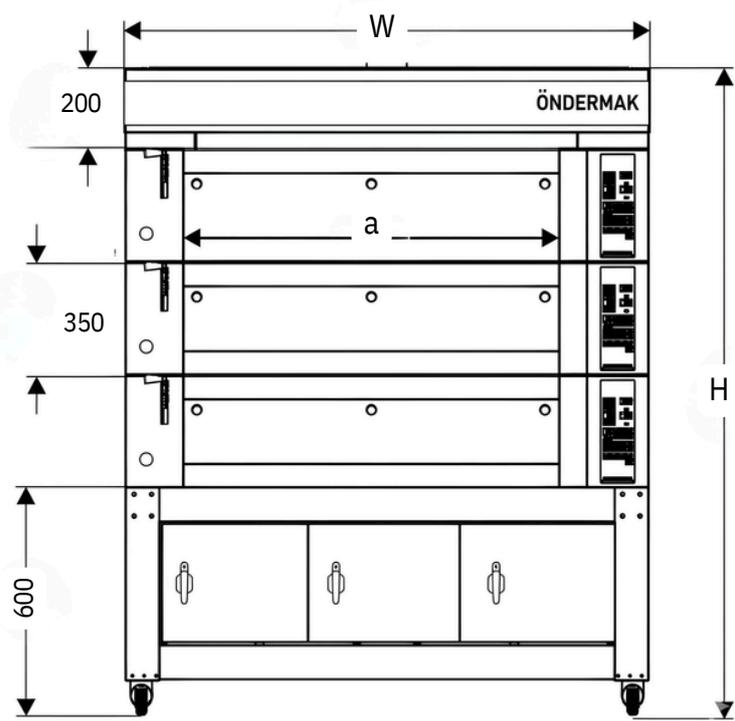
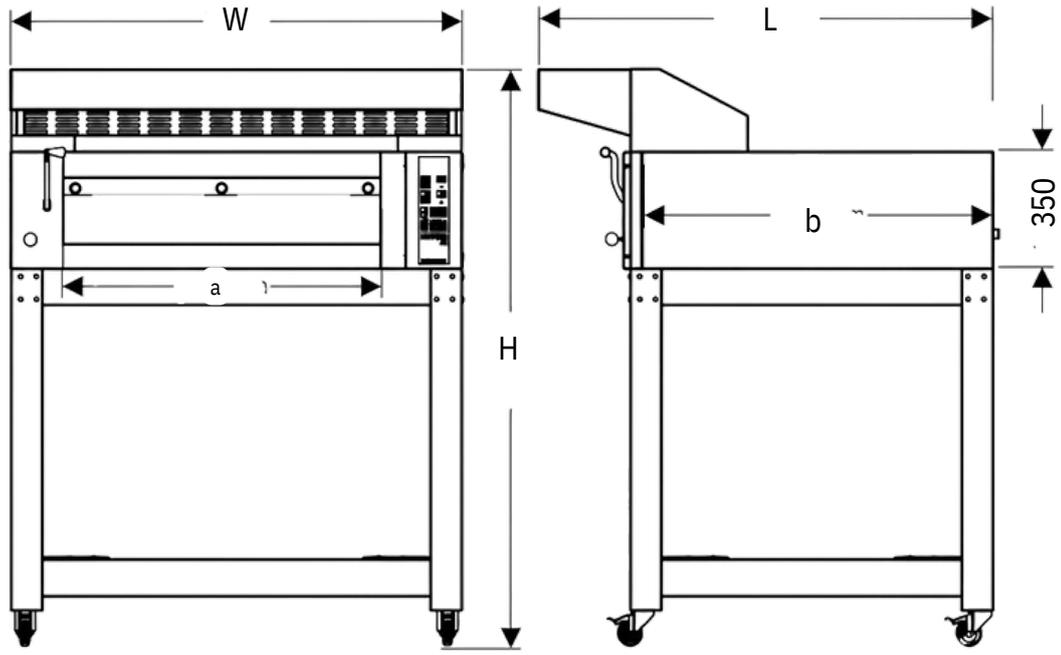


ELETTA MODULAR ELECTRIC DECK OVENS

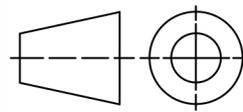
Technical Data | Datos Técnicos | Teknik | Techniques | Tecnici | Технические данные | البيانات التقنية

Model/Modelo/ Модель/ النموذج	Deck no. Piso n.°Kat no. Étage n°Piano n°Ярус № طبق رقم	m2	Capacity/ Capacidad/ Kapazität/Сарасі té/ Сарасітá/ Ёмкость السعة	External size/Tamaño externo Dış ölçü/Taille externe Dimensione esterna Внешний размер الحجم الخارجي (mm)			Internal size/Tamaño interno İç ölçü/Taille interne Dimensione interna Внутренний размер الحجم الداخلي (mm)		KG	Total	FC
				(40x60) - (15,7x22,6")	W	L	H	a		b	KW
ELETTA 6080-1D/2	1	48	2	1050	1300	1700	600	800	140	925	3
ELETTA 6080-2D/4	2	96	4			1900			280	185	
ELETTA 6080-3D/6	3	144	6			2000			420	2,775	
ELETTA 6080-4D/8	4	192	8			2100			560	37	
ELETTA 12080-1D/4	1	95	4	1700	1300	1700	1200	800	200	13	3
ELETTA 12080-2D/8	2	19	8			1900			400	26	
ELETTA 12080-3D/12	3	285	12			2000			600	39	
ELETTA 12080-4D/16	4	38	16			2100			800	52	
ELETTA 120150-1D/6	1	18	6	1700	2050	1700	1200	1500	275	21	3
ELETTA 120150-2D/12	2	36	12			1900			550	42	
ELETTA 120150-3D/18	3	54	18			2000			825	63	
ELETTA 120150-4D/24	4	72	24			2100			1100	84	
ELETTA 120200-1D/10	1	24	10	1700	2500	1700	1200	2000	410	25	3
ELETTA 120200-2D/20	2	48	20			1900			820	50	
ELETTA 120200-3D/30	3	72	30			2000			1230	75	
ELETTA 120200-4D/40	4	96	40			2100			1640	100	





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



Material	DIN
KG	N/A
Scale:	A4

Model Name :
ELETTA DECK OVEN

Model Nr. **ALL**

notes

CAD by ondermak - size and dimension can be changed by producer



BOOSTED BAKERIES SINCE 1976

50th
ANNIVERSARY



Öndermak Bakery Equipment & Ovens

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

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

Mail: bilgi@ondermak.com.tr

Pbx: +(90) 222 236 08 03

Fax: +(90) 222 236 08 02

www.undermak.com.tr