

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 standard olarak gelmektedir
- » Açılır-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

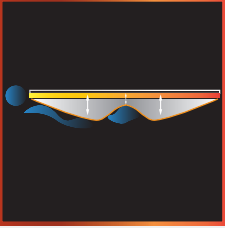
ES

- » 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

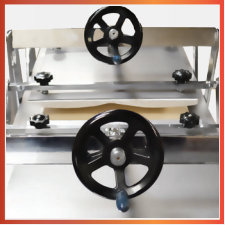


**TAMAMI PASLANMAZ
ENTIRE STAINLESS STEEL
TODO ACERO INOXIDABLE**

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



- "Flexi" esnek katmanlı yastık tasarımı, 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 absorbo 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 ekmek şekli verebile imkanı
- Thanks to new generation "Upper Volants" adjust system, simplicity in dough forming
- Gracias a new generacion "Volantes Superiores" system control; simplicidad en formarse masa



- "Yapışmaz Merdaneler", almanyadan ithal polyamid merdaneler ile asla hamur merdane üzerine yapışmaz
- "Merdane Kazıyıcıları", ön arka kazıyıcılar 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 güvenli 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	1595+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 Eléctrica	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	-	Var/Yes/Si
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Un Toplama Tepsisi/Flour Recycle Tray/Bandeja Harina Reciclo	Opsiyonel	Optional Opcional

