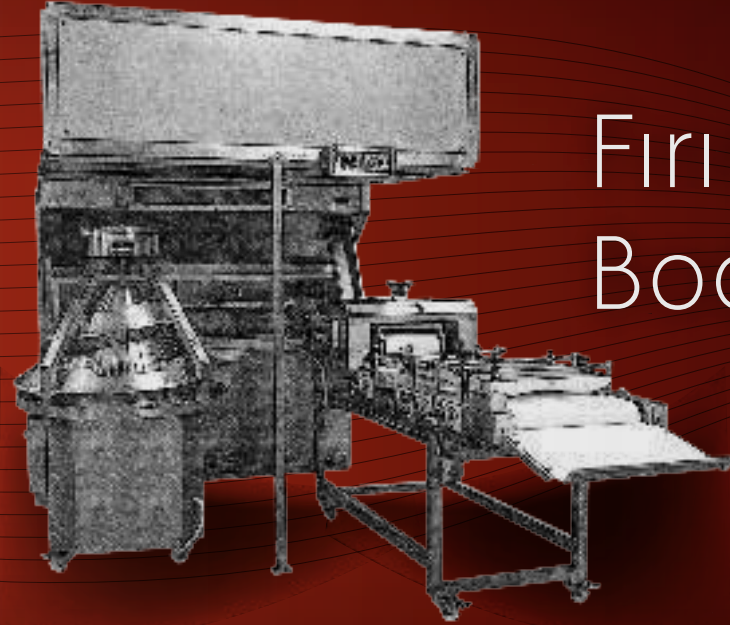


ÖNDERmak[®]
Eskişehir



Fırındaki Güç
Boost Your Bakery

Hamur İşleme Makineleri Ve Fırınlr

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, şehirimizle bütünleşen Ondermak Eskişehir adını ayrıcalıklı bir dünya markası olarak taşımış olmam, doğru yolda olduğumuza dair ışık tutmaktadır. Aynı yolda değerli fırıncı dostlarımla 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 Kurt
Kurucu Başkan
Chairman/Presidente

HAKKIMIZDA ABOUT US NOSOTROS

%100

Bizim
Our
Nuestra

Farkımız
DIFFERENCE
Diferencia

| | | |
|------------------|----------------|----------------------|
| Tasarlıyoruz | We Design | Nosotros Diseñamos |
| Üretiyoruz | We Produce | Nosotros Fabricamos |
| Kuruyoruz | We Install | Nosotros Instalamos |
| Hamur Tecrübesi | Dough Know-How | Conocimiento De Masa |
| Her Şeyde Kalite | Quality In All | Calidad En Todo |
| Sağlamlık | Sturdiness | Durabilidad |
| Güven | Reliability | Fiabilidad |

- 24 ay garantili satış
- 10 yıla kadar yedek parça garantisi
- Sertifikalı 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 technical 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 técnica y servicio
- Maquinas personalizadas y soluciones

Hizmetler
SERVICES
Servicios

Tarihçe
history
Historia

Nerdeyiz
WE ARE IN
Estamos En



DÜNYADA
WORLD
MUNDO

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

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

7 Regiones En 81 Cuidades De Turquía
Exportar A 36 Países y Delegaciones

1976...

1976 -1980

1976 Eskişehir Baksan kuruluş
Baston - çevirme - dinlendirme makinelerinin üretimi

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

En 1976 establecida en Eskişehir Baksan region. Fabricación 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 beğlendirme 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, installation high capacity plants
Start up Export & company certifications, professionalism

Mejoramiento en la fabrica, con la instalación de las líneas modernas
I+D departamento, introducir de nueva generación de productos
A las públicas y privadas fabricas industriales de pan, y el desarrollar proyectos a gran escala, aplicar y instalarlos en la area
Inicio de Export y certificaciones empresariales, profesionalismo

1995 -2020

Tünel ve borulu fırınlar için otomatik robot yükleme üretimi
Mondial Forni ve Tagliavini İtalya ile Türkiye Distribütörlüğü
5000 m²'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 m², latest technology production

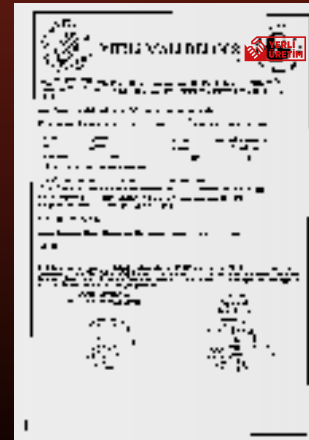
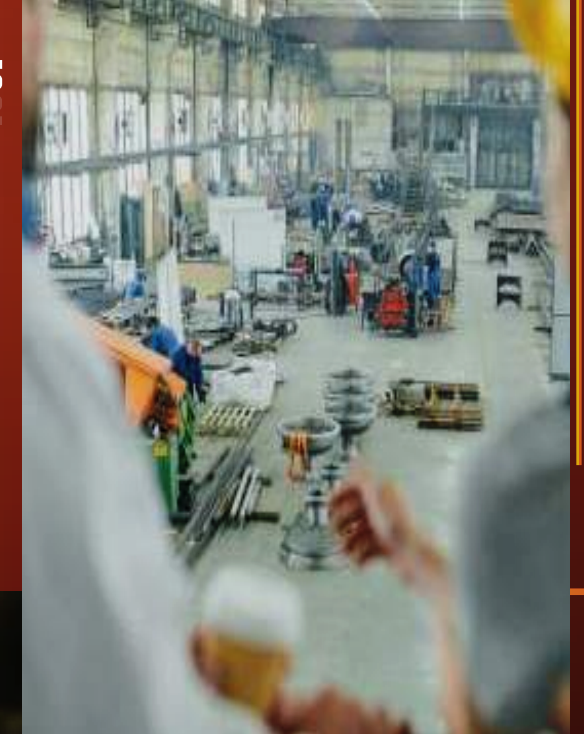
Inicio de fabricar cargadores robotizados a los hornos anulares
Distribuidor de Mondial Forni y Tagliavini
Fabrica nueva de 5000m², producción de última tecnología



QUALITY ÖNERİMLERİ

STANDARDS

“ÜRETİM KALİTESİ
VE
BELGELERİMİZ”



INDICE

CONTENTS

İÇİNDEKİLER

- 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 Roboticos y Hornos

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

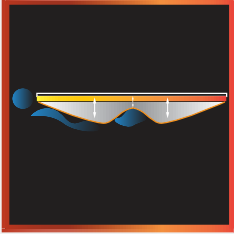
ES

- » 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 energia 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 verebilme 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**", Alman 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

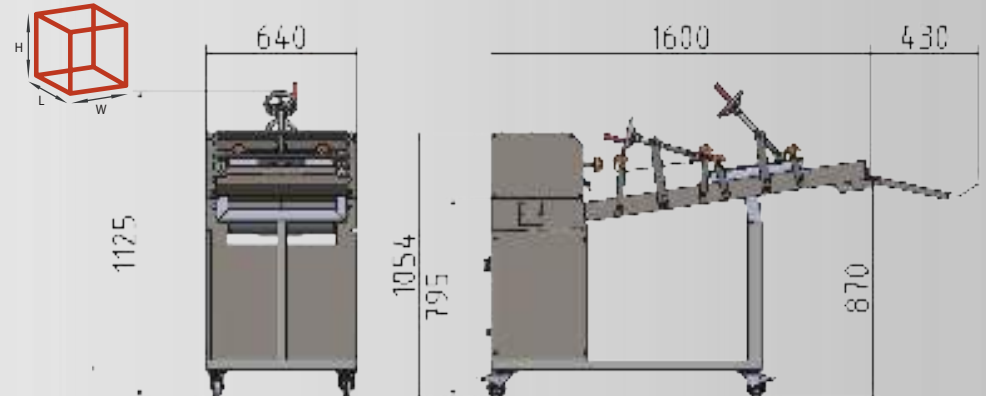


- "**Anti-Adherentes cilindros**" de origen Alemán poliamidas, nunca permiten que se pegue masa en rodillos
- "**Limpiadoras De Cilindros**", construidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y perfectamente lisa

- "**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 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 |



TR

- » Yandan ayarlı baston makinesi ekmeğe ince ayar ile şekillendirme
- » 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
- » Un toplama tepsi
- » Göbekli ve düz olmak üzere 2 adet yastık standard olarak gelmektedir
- » Açılır-kapanır hamur toplama sehpa
- » 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 tuning 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

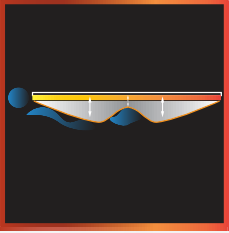


ES

- » 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, cabellete hechos 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 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
- "Yandan Direksiyon" sistemi ile, yastığa 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 ajustes, permite afinar tablero independientemente de izquierda



- "Yapışmaz Merdaneler", Alman 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
- "Limpiadoras De Cilindros", contruidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y perfectamente lisa

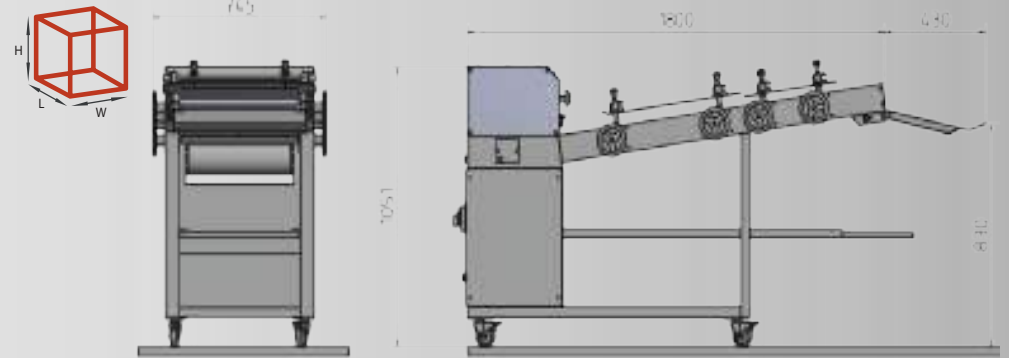


- "Güvenlik" ön ve arka merdaneler için izlenebilir, yukarı açılır serbest güvenlik panelleri ile güvenli çalışma imkanı
- "Safety" for front and back rollers, the protective transparent upwards/downward panels aiming to work in safe
- "Seguridad" a los rollos de atrás y delante, los paneles protectores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

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 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 | | Standard |
| Materyal / Material | Paslanmaz | Stainless Steel/Inox |
| Un Toplama Tepsisi/Flour Recycle Tray/Bandeja Harina Reciclo | | Standard |



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

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 ekmeğe 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 standard olarak gelmektedir
- » Açılır-kapanır hamur toplama sehpa
- » 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

- » 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

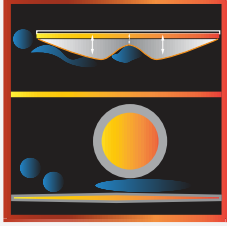
ES

- » 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, cabellete hechos 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 energia absorto en la tablero para la mejor forma de masa
- **"Band ile Merdane"** arasında açarak; hamurun glutenini-suyunu almadan, hamur tipi ayır etmeden seri şekil verme
- **"Forming Between Belt & Roller"**, ultimate forming way for doughs by conserving dough's ingredient, gluten and hidration
- **"Formar Entre Cinta y Cilindrio"**, 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, yastiğa 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 ajustes, permite afinar tablero independientemente de izquierda y derecha



- **"Yapışmaz Merdaneler"**, Alman 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



- **"Güvenlik"** ön ve arka merdaneler için izlenebilir, yukarı açılır serbest güvenlik panelleri ile güvenli çalışma imkanı
- **"Security"** 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



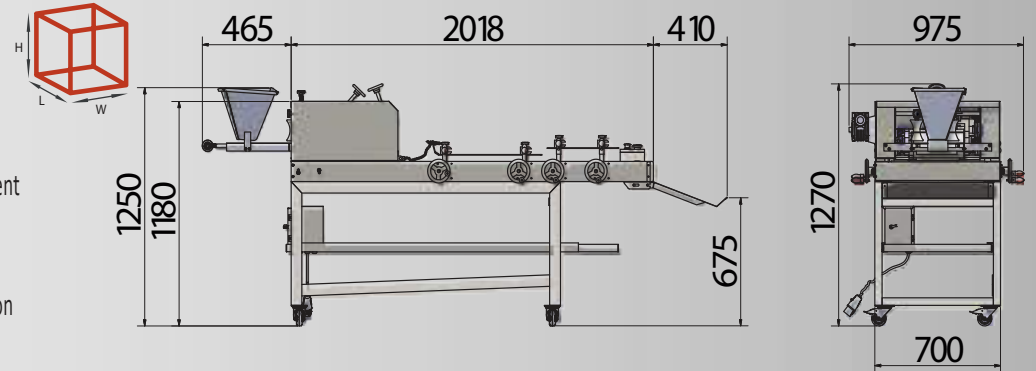
- **"Arkadan Giriş"** bağımsız konveyör band özel hamur merkezleyici tertibatı ile gelmektedir
- **"Back Dough Input"** independent belt, equipped with new dough centraliser setup

- **"Acceso De Masa Por Atras"** cinta independiente, equipado con la nueva centralizadora de masa

UZM4800

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 Eléctrica | Volt-Vac/Hz | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weight / Peso | Kg | 300 |
| Merdane Ayarı / Roller Adjustment / Ajusto Rodillo | mm | 0-25 |
| Ekmek Uzunluğu / 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 Recycle 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 tasarımı ile düzgün şekil alma
- » 2 x adet merdane - tek 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
- » 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

- » 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

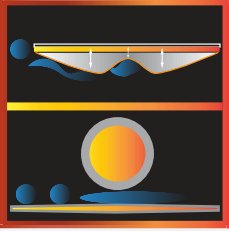
ES

- » 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



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 hechos 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 absorto en la tablero para la mejor forma de masa



- "Band ile Merdane" arasında açarak; hamuru örsellemeden, stressiz, hamur tipi ayırt etmeden seri şekil verme
- "Forming Between Belt & Roller", ultimate forming way for doughs by conserving dough's ingredient, gluten and hidration
- "Formar Entre Cinta y Cilindrio", 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, yastığa 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 ajustes, permite afinar tablero independientemente de izquierda y derecha



- "Yapışmaz Merdaneler", Almanya 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
- "Limpiadoras De Cilindro", construidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y perfectamente lisa



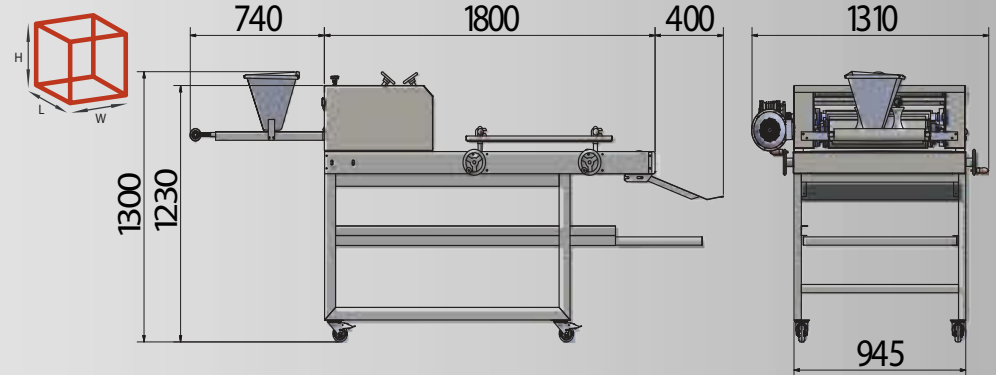
- "Güvenlik" ön ve arka merdaneler için izlenebilir, yukarı açılır serbest güvenlik panelleri ile güvenli çalışma imkanı
- "Safety" for front and back rollers, the protective transparent upwards/downward panels aiming to work in safe
- "Seguridad" a los rollos de atrás y delante, los paneles protectores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

- "Arkadan Giriş" bağımsız konveyör band özel hamur merkezleyici tertibatı 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

UZM6000

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 Eléctrica | Volt-Vac/Hz | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weight / Peso | Kg | 480 |
| Merdane Ayarı / Roller Adjustment / Ajusto Rodillo | mm | 0-25 |
| Ekmeğin 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 |



TR

- » Direksiz L tip ara dinlendirme makinesi
- » Tüm makineler ile uyumlu çalışma prensibi
- » 26 askı - 208 tas - 5/7 dk. hamur dinlendirme
- » Motor sehpa sol ya da sağ, çift yönlü
- » Sol ya da sağdan değiştirilebilir hamur çıkışı
- » Yapışmayan gıdaya 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 tamamiyle paslanmaz profilden
- » İş takibi için gözlem penceresi
- » Makine altında hamur ve un toplama tepsileri
- » Kapaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Tamamı demonte iskelet
- » Tekerlik tertibatı ile makine hareketi
- » Fan + Ultraviyole 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

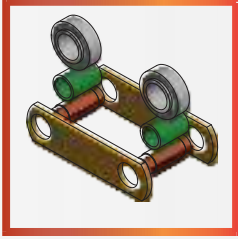


ES

- » 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, respetando con FDA normas , grandes cuadrados nichos filtros 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

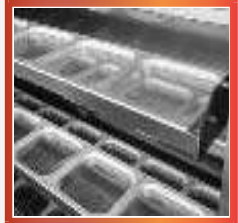
- Gövde, askılar, kapaklar dahil olmak üzere "Tamamı Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs, body, panels and rows are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas, pies, estructura y cargadoras hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- "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 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



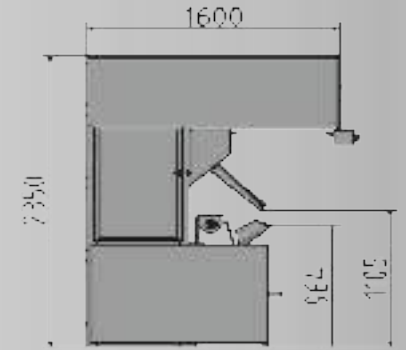
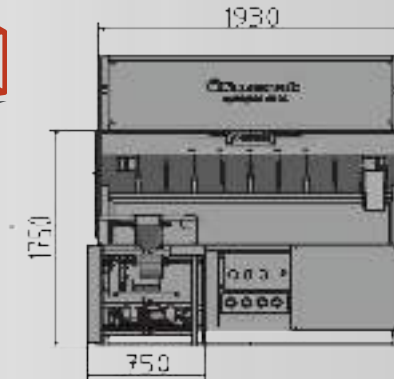
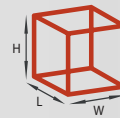
- "Modüler Yapı", tamamı demonte gövde yapı ile her yere kolaylıkla sökme-kurma, taşıma imkanı
- "Modular Structure", easy to disassemble and install, also transport
- "Estructura Modular", facil de desmontar y montar, transportar tambien

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

ADM1800

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 / Energia | Kw | 0,37 |
| Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Eléctrica | Volt-Vac/Hz | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weigh / Peso Neto | Kg | 650 |
| Hamur Taşıma / Dough Weigh / Mesa Peso | gr. | 50-1200 |
| Tas Ölçüsü / Pocket Size / Bolsa Dimension | mm | 170x170 |
| Un tepsi / Flour Recycle Tray / Bandeja De Harina | - | Standard |
| Fan + Uv ışık / Air Flow + Uv lights / Ventilador + 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/Filtro Sintetico | |



TR

- » L tip ara dinlendirme makinesi
- » Tüm makineler ile uyumlu çalışma prensibi
- » 34 askı - 272 tas - 8/10 dk. hamur dinlendirme
- » Motor sehpa sol ya da sağ, çift yönlü
- » Sol ya da sağdan değiştirilebilir hamur çıkışı
- » Yapışmayan gıdaya 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
- » Tekerlik 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

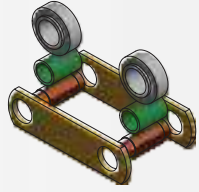


ES

- » 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)
- » Doble dirección de salida de masa
- » Antiadherentes, respetando con FDA normas , grandes cuadrados nichos filtros 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, 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"



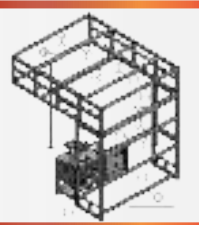
- "Sessiz Zincir" Öndermak tarafından üretilen, sessiz ve esnemeyen zincir seti
- "Noiseless Chain", Ondermak design, durable & non-stretching chainset
- "Silencia Cadena", Diseño de Ondermak, durable y no estirar



- "Kare Tül Tas", en ideal hamur gelişimi için en geniş tas ebatı ve kolay tas değişimi ile en hijenik 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 çitmeden 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

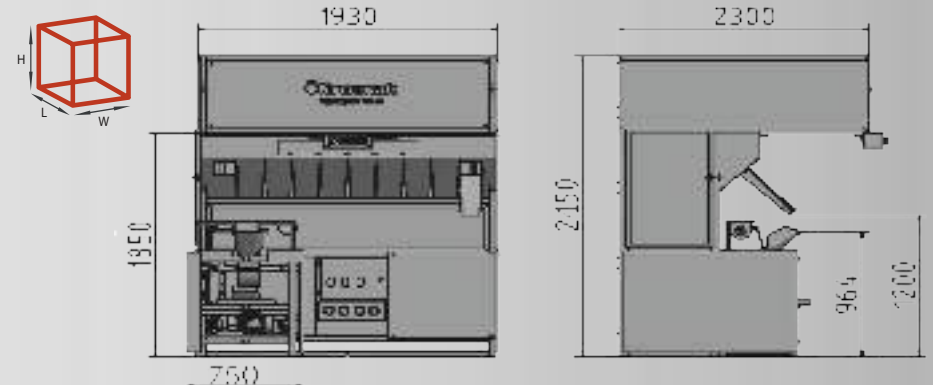


- "Modüler Yapı", tamamı demonte gövde yapı ile her yere kolaylık sökme-kurma, taşıma imkanı
- "Modular Structure", easy to disassemble and install, also transport
- "Estructura Modular", facil de desmontar y montar, transportar tambien

ADM2000

Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

| | | |
|---|--|------------------------|
| Kapasite / Capacity / Capacidad | Adet/sa. - Pcs/hr. | 2000 |
| Askı 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 (HI) / Dough Input / Masa Entrada | mm | 964 |
| Elektrik Gücü / Electric Power / Energía | Kw | 0,37 |
| Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Eléctrica | Volt-Vac/Hz | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weight / Peso Neto | Kg | 750 |
| Hamur Taşıma / Dough Weight / Mesa Peso | gr. | 50-1200 |
| Tas Ölçüsü / Pocket Size / Bolsa Dimension | mm | 170x170 |
| Un tepsisi / Flour Recycle Tray / Bandeja De Harina | - | Standard |
| Fan + Uv ışık / Air Flow + Uv lights / Ventilador + 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 | |



TR

- » Endüstriyel tesisler için geliştirilmiş, yüksek kapasiteli ara dinlendirme
- » 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 giriшли olmak üzere endüstriyel motor sehpaşı
- » Çift giriş - çift çıkışlı hamur hareketi
- » Değişirilebilir 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 tamamiyle paslanmaz profilden
- » İş takibi için 3 yerden gözlem penceres
- » Makine altında hamur ve un toplama tepsipleri
- » Kapaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Tamamı demonte iskelet
- » Fan + Ultraviyole 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/right/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 conveyer 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

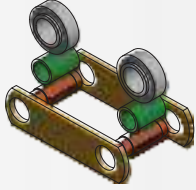


ES

- » 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 doblé entrada y salida de masa
- » Antiadherentes, respetando con FDA normas , grandes cuadrados nichos filtros sintéticos
- » Fácil de removerse nichos
- » Durable, 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 perfiles
- » Estructura modular
- » Ultraviolet interior y LED exterior iluminación
- » Aire ventilador y variador de velocidad
- » CE certificado & 2 años de garantía

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"



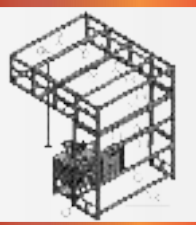
- "Sessiz Zincir" Öndermak tarafından üretilen, sessiz ve esnemeyen zincir seti
- "Noiseless Chain", Ondermak design, durable & non-stretching chainset
- "Silencia Cadena", Diseño de Ondermak, durable y no estirar



- "Kare Tül Tas", en ideal hamur gelişimi için en geniş tas ebatı ve kolay tas değişimi ile en hijenik 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 Profiler", kovaların tamamı paslanmaz profilden üretilmektedir.
- "Dengeli Aktarım", hamurlar çiftlemeyen 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

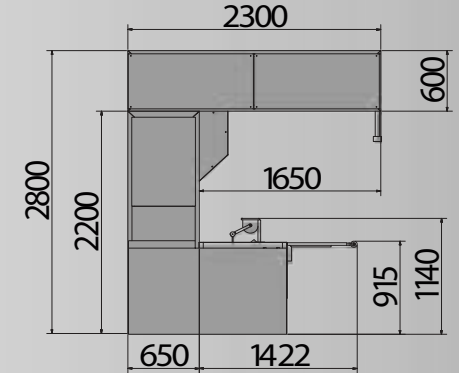
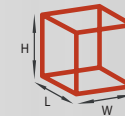


- "Modüler Yapı", tamamı demonte gövde yapı ile her yere kolaylık sökme-kurma, taşıma imkanı
- "Modular Structure", easy to disassemble and install, also transport
- "Estructura Modular", facil de desmontar y montar, transporar tambien

- "Endüstriyel Motor Sehpa'sı"
- "Industrial Dough Feeding Stand"
- "Soporte Industrial Para Alimentar Masas"



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



ADM4800

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 Eléctrica | Volt-Vac/Hz | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weight / Peso Neto | Kg | 2000 +/- |
| Hamur Taşıma / Dough Weight / Mesa Peso | gr. | 50-1200 |
| Tas Ölçüsü / Pocket Size / Bolsa Dimension | mm | 170x170 |
| Un tepsisi / Flour Recycle Tray / Bandeja De Harina | - | Standard |
| Fan + Uv ışık / Air Flow + Uv lights / Ventilador + 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/Filtro Sintético | |

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 ünitesi
- » Sessiz çalışma prensibi
- » Soğuk hava üfleme
- » Paslanmaz gövde
- » Alüminyum 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

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

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



- "I.Kalite Alüminyum" malzemeden döküm, Öndermak tasarımı helezon ve huni
- "Premier Quality Aluminium" forged cast, cone & channels designed by Öndermak
- "Primer Calidad De Aluminio" molde, cono y canales diseñados por Öndermak



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



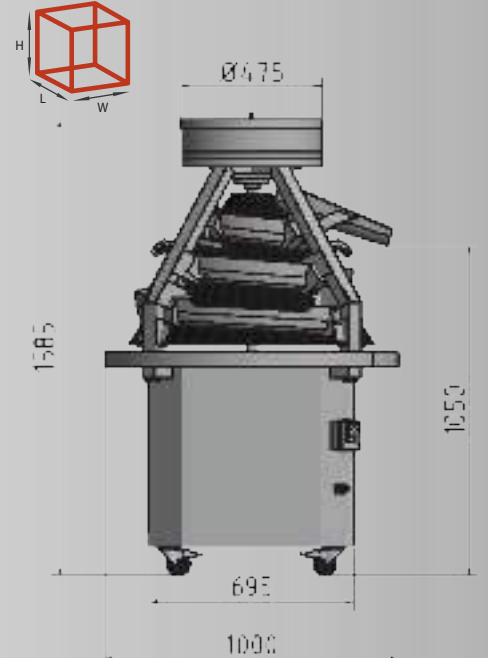
- "Ön Arka Unlama" ünitesi ayarlanabilir
- "Front & Back Flour Dusters" adjustable units
- "Harinadora Ajustable" por dos lados



- "Döküm Buton Kutusu" uzun ömürlü döküm buton kutusu ve toz/una karşı korumalı silikon start-stop buton
- "Solid Cast 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 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.Çıkış 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 alüminyum / stainless + forged cast aluminium / acero inoxidable + aluminio fundicion de molde | | | | |



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 funcion de limpiar abajo del cono
- » Equipada con el control de velocidad

- » Teflonados como horizontal y canales (estándar)
- » Construcción de acero inoxidable
- » Pies fijados y ruedas
- » Rociador de aceite (opcional)
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado & 2 anos 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 artık ve parçalarını temizleme
- "PIN", O Thanks to the pins, easy to remove the cone up and clean botton surface
- "PIN", D gracias a los mangos, facil de levantar arriba el cono y limpiar suelo abajo



- "Hamur Sıklık 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



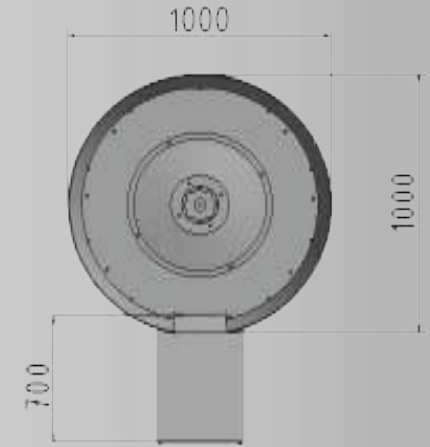
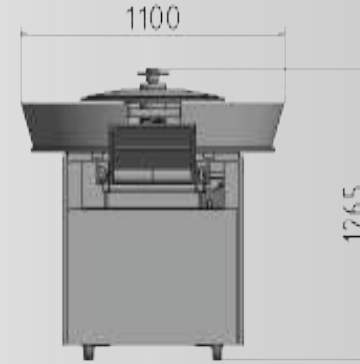
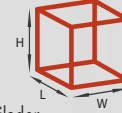
- "Hız Sürücü Sistem", Danfoss marka hız sürücü ile çevirme hızını ayarlama, fanlı çalışma ve motor koruma
- "İkili" kayış kasnak tertibatı ile eksantrik hareket kabiliyeti
- "Drive System Velocity", Danfoss drive system enables to control speed and protect your motor, equipped with ventilador
- "Double" pulley & belt setup for eccentric motions
- "Variador De Frecuencia" Danfoss variador con aire ventiladora permite ajuste de velocidad y proteger el motor
- "Doble" sistema en polea y correa para mociones 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 / Weight / Peso Neto | Kg | 260 |
| Materyal / Material | Paslanmaz | Stainless Stell/Inox |





Hamur Kesme Tartma Makinesi Volumetric Dough Divider Machine Divisora Volumétrica

KST2000

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
- » Büyük 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 $\pm 3\%$
- » 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
- » Equiped 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 $\pm 3\%$
- » 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", ajuste el peso a mano o dispoibilidad en el uso automatico (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 çevirme hızını ayarlama, fanlı çalışma ve motor koruma
- "Drive System Velocity", Danfoss drive system enables to control speed and protect your motor, with cooler
- "Variador De Frecuencia" Danfoss variador con aire ventiladora permite ajuste de velocidad y proteger el motor

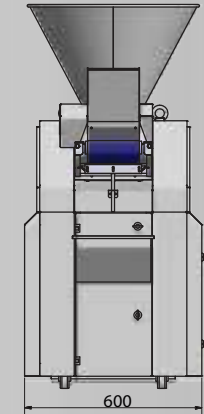
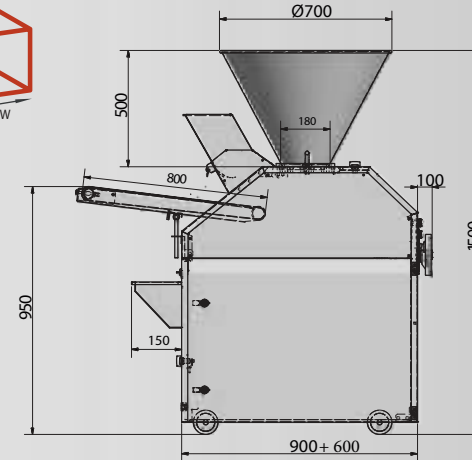
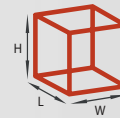


- "Paslanmaz Koruma Kapak", Switchli paslanmaz koruma kapağı (opsiyonel)
- "Ekstra Yağ Dolaşım Deposu", ayrı ek bir depo ile yağ devir dolaşımı yandan (opsiyonel)
- "Top Protective Cover", Stainless protective cover with switch (optional)
- "Extra Lubricant Reservoir", additional oil circulation setup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

KST2000

Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

| | | KST2000 ECO | KST2000 PRO |
|--|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Kapasite / Capacity / Capacidad | Adet/sa. - Pcs/hr. | 2000 | 4000 |
| Genişlik (W) / Width / Ancho | mm | 600 | 700 |
| Uzunluk (L) / Length / Largo | mm | 1500 | 1500 |
| Yükseklik (H) / Height / Alto | mm | 1500 | 1500 |
| Huni Kapasitesi / Hopper Capacity / Capacidad De Tolva | Kg | 70 | 70 |
| Elektrik Gücü / Electric Power / Energía | Kw | 1.1 | 1.1 |
| Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Eléctrica Conexión | Volt-Vac/Hz | 380 V50Hz N+PE 3 Phase | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weight / Peso Neto | Kg | 385 | 550 |
| Materyal / Material | Paslanmaz | Stainless Stell/Inox | Stainless Stell/Inox |
| | 70 mm | - | 20 - 200 gr. (double) |
| Piston Çapı - Gramaj | 80 mm | 50 - 200 gr. (min-max) | 50 - 250 gr.(double) |
| Piston Diameter and Weight | 90 mm | 80 - 400 gr. (min-max) | - |
| Piston Diametro y Peso | 110 mm | 100 - 600 gr. (min-max) | 100 - 600 gr. (double) |
| | 130 mm | 400 - 1200 gr. (min-max) | - |



Döküm Hamur Kesme Yuvarlama Makinesi Die-Cast Bun Divider Machine Fundida Divisora Boleadora De Masa



TR

- » Rotomat makinesi, pastane, otel , restoran ve unlu 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 bilyeli özel paslanmaz malzeme
- » Gövde ve kafa alüminyum döküm
- » Krem rengi fırın boyalı
- » Yere sabitlenir ayaklar
- » Kolay kullanım, bakım ve temizlik
- » Yarı otomatik
- » Ce belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

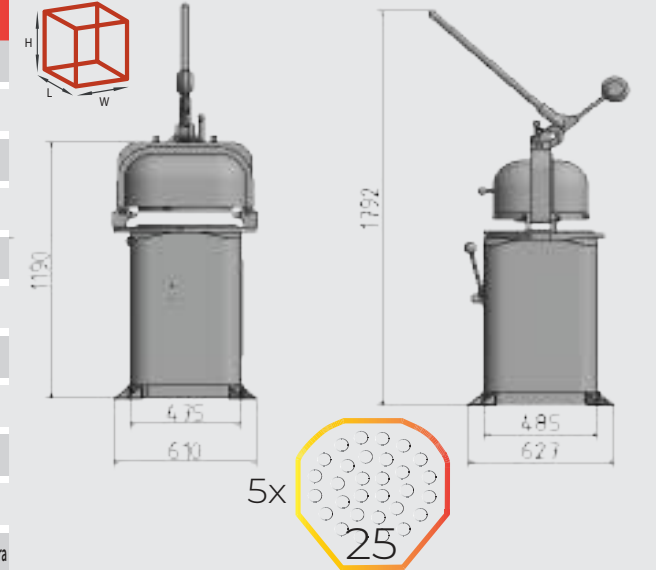
- » Rotomat bun divider, treating the dough gently and makes perfectly rounded and divided dough rolls
- » Dough portions between 50-120 grams.
- » Capacity of the plate; 1 – 3 kg.
- » One plate ; 25 equal dough balls
- » 5 hygienic moulding plates included
- » Knives and inner cage , laser bladed stainless 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 masa 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 anos de garantia

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 - Fundado Aluminio Pintada Estructura | |



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 deformarse
- » 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



TR

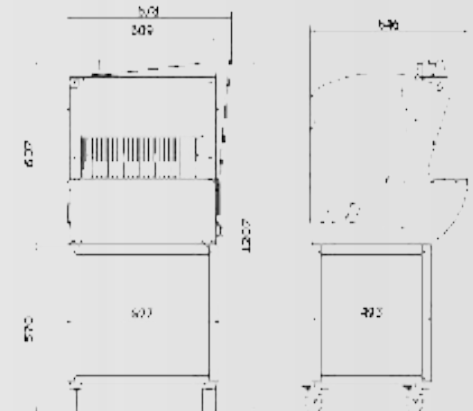
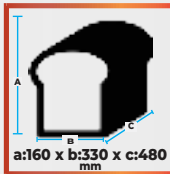
- » Setüstü ekmek dilimleme makinesi
- » Şık tasarım, ergonomik kullanım ve ekonomik model
- » 8-24 mm ekmek kesme aralığı
- » Manuel ya da otomatik kullanım
- » Üst paketleme ünitesi
- » Kırıntı çekmecesi (açılır/kapanır)
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Elektro statik boyalı gri-siyah-beyaz
- » CE belgeli 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 botom (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 economico
- » Pasos desde 8 hasta 24 mm
- » Uso manual or automatico
- » Sencilla unidad de pack arriba
- » Caja de migas
- » Estructura pintada en tres colores (gris-negro-blanco)
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado - 2 anos de garantía



Klasik Ekmek Dilimleme Makinesi Classic Bread Slicer Machines Clásicas Cortadoras De Pan

SLS500

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 yandan paketleme ünitesi
- » Kırıntı çekmecesini (açılır/kapanır)
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » Elektro statik boyalı gri-siyah-beyaz
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

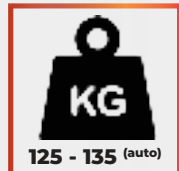
- » Classic bread slicer machine
- » Ergonomic and elegant design, economical model
- » Loaf thickness from 8 up to 24 mm
- » Use automatic or manual
- » Simple pack unit on top or left side pack unit (optional)
- » Crumb bin bottom (open/close)
- » Painted body in tree colors gray-black-white
- » Easy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

ES

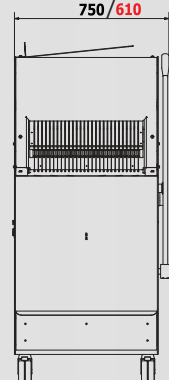
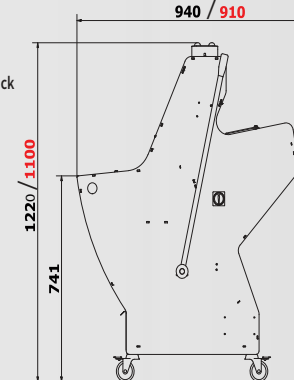
- » Cortadora de pan tipo clasico
- » Estilo elegante y compacto, un modelo economico
- » Pasos desde 8 hasta 24 mm
- » Uso manual or automatico
- » Sencilla unidad de pack arriba o extra unidad (opcional)
- » Caja de migas
- » Estructura pintada en tres colores (gris-negro-blanco)
- » Fácil manejo y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



AUTO



SLS 500 AUTO



SLS-3000



SLS-4000



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 poğaç, dilimler 4 kg kapasite
- » Kolay kullanım için PLC dokunmatik ekran
- » İstenilen dilim adedi kadar kesim yapabilme
- » Bölme ve yarım kesme işlemi
- » Kırıntı 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 boya, ekmek değen yerler paslanmaz
- » Frenli ve hareketli döner tekerler, kompakt tasarım
- » "A" sınıfı yüksek güvenlik
- » Kolay bakım ve temizlik
- » CE belgeli ürün - 2 yıl garanti

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 táctil
- » Ajustar el número de rebanadas por panel
- » Possible cortar la mitad porción 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 usuarios
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado y garantía de dos años





- "Self 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



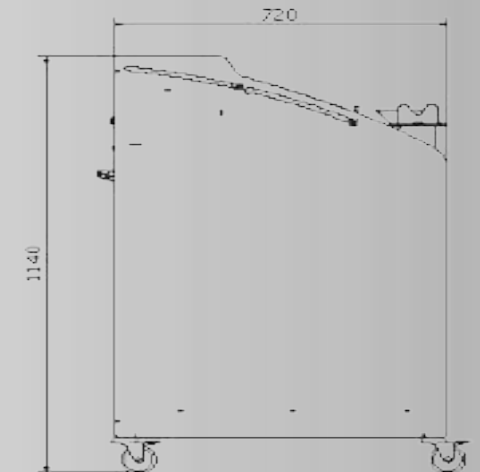
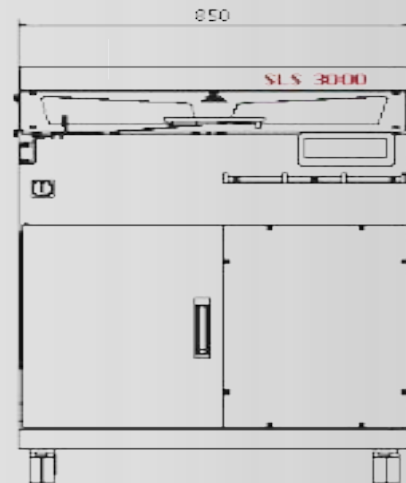
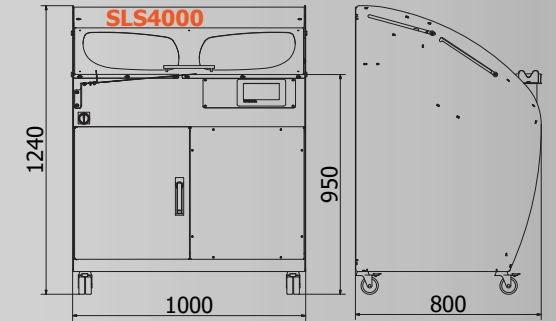
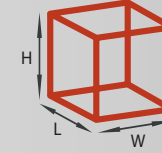
- "Teflon Disk Bıçak" ile 3-25 mm aralığında istediğin kalınlıkta ekme dilimleme özgürlüğü
- "Teflon Circular Disk" free to slice between 3-25 mm thickness
- "Teflonado Disco" libertad de rebanar entre 3-25 mm de grosor



- "Yarım Porsiyon Dilimleme", bir ekmeğin 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 itself thanks to ultimate sensors and selenoid safety setup
- "Alta Seguridad", cuando el dispositiva seguridad 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 / Eléctrica Conexión | 380 V50Hz N+PE 3 Phase | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weight / Peso Neto (kg) | 215 | 235 |
| Materyal / Material | Boyalı - Paslanmaz /Painted - Stainless / Pintado - Inox | |

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 taşır
- » * PLS-100, basit seyyar , fanlı poşetleme ünitesidir
- » Kırıntı toplama çekmecesi
- » Elektrostatik boya, ekmek değen yerler paslanmaz
- » Frenli ve hareketli döner tekerler
- » Bıçak yağlama sistemi - sensör (opsiyonel)
- » Kolay bakım ve temizlik
- » CE belgeli ürün - 2 yıl garanti

EN

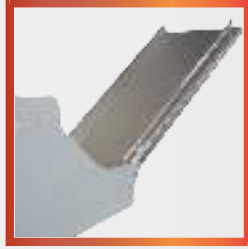
- » Designed for the high capacity production
- » Available packaging unit with air blower
- » Conveyor belt with speed control
- » Enabling to adjust the height inside on panel
- » Ultimate quality durable stainless steel blades
- » Professional control panel
- » From 6 mm up to 24 mm the thickness
- » *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



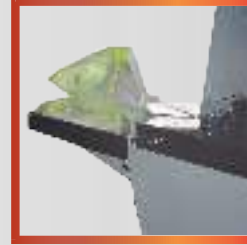
- "I.Kalite Bıçaklar", uzun ömürlü ve dayanıklı paslanmaz bıçaklar
- "Premier Quality Blades", durable and reinforced stainless steel blades
- "Primer Calidad De Cuhillas", durable y fortalecidas cuhillas de acero inoxidable



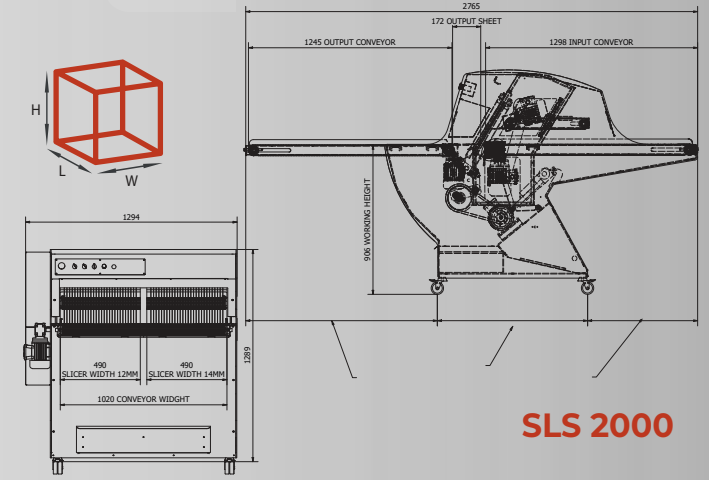
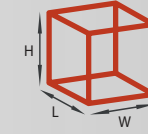
- "Arka Rampa Giriş" ekmek dayamalı rampla giriş
- "Back Boarding Ramp" the ramp equipped with bread ruler to safe transport
- "Acceso Por Rampa" la rampa equipada con regla de panes para deslazar en seguro



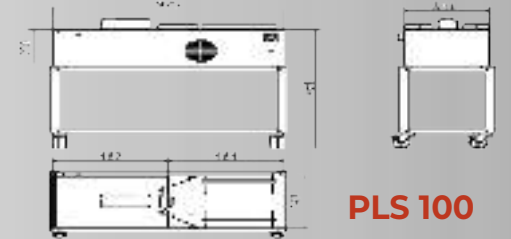
- "Bıçak Yağlama Ünitesi", daha sağlıklı dilimlemeler için ek ünite (opsiyonel)
- "Blade Oiling Unit", for better slicing performance external device (optional)
- "Aparato Lubricante Para Cuhillas", a proposito de incrementar el rendimiento de rebanado (opcional)



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



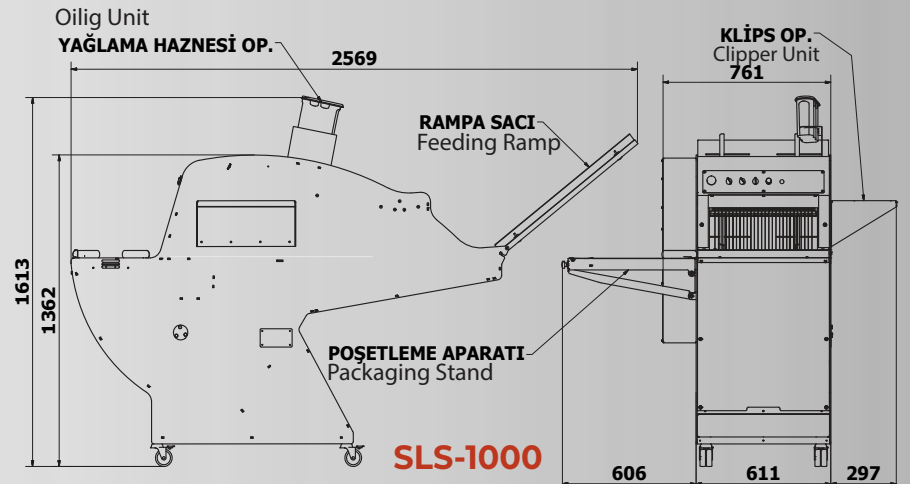
SLS 2000



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 | Boyali - Paslanmaz /Painted - Stainless / Pintado - Inox | | |



SLS-1000



Sabit Çatal Hamur Kazanı Fork Type Dough Kneaders Amasadoras De Horquilla

KZNSERIES

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 vey 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
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. | 1000 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 |



TR

- » Kısa sürede homojen yoğurma
- » Hız ayarı
- » Otomatik - manuel yoğurma
- » Çift zaman ayarlı
- » Çift yöne dönen kazan
- » Kayış kasnak sistemi ile sessiz çalışma
- » Kazan ve çapa bağımsız çalışır
- » Paslanmaz kapak, pencere
- » Paslanmaz güçlü çapa
- » Demir boyalı şase
- » Dahili su vanası
- » Sabit ayak
- » CE belgeli ürün - 2 yıl garanti

EN

- » Short time homogenous mixing
- » Motors in 2 velocity
- » Auto or manual using
- » Available two timers
- » Reversible bowl drive
- » Belt pulley system, operating in silence
- » Independant motors on bowl & spiral
- » Stainless bowl protector with window
- » Bowl, spiral hook, knife made of stainless steel
- » Iron coated finish
- » Internal water valve
- » Fixed legs
- » CE certificated & 2 years of warranty

ES

- » Elaboración homogénea al corto tiempo
- » Motores de dos velocidades
- » Uso auto o manual
- » 2 temporizadores
- » Reversible perol
- » El Sistema con polea de correa, funciona en silencio
- » Motores independientes per cada espiral y perol
- » Rejilla protectora con ventanan
- » Perol, gancho espiral de acero inoxidable
- » Acabado de hierro pintado
- » Integrada valvula de agua
- » Fijados pies
- » CE certificado y 2 anos de garantia

Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

| Model | SPMX Mini | SPMX 25 | SPMX 35 | SPMX 65 | SPMX 85 | SPMX 125 | SPMX 150 |
|---|----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Un Kapasite / Flour / Harina (kg) | 8 | 25 | 35 | 65 | 85 | 125 | 150 |
| Hamur Kapasite / Dough / Masa (kg) | 5 | 40 | 60 | 100 | 130 | 200 | 250 |
| Kazan / Bowl / Artesa (Lt.) | 12 | 70 | 100 | 170 | 220 | 340 | 420 |
| Genişlik (W) / Width / Ancho (mm) | 297 | 525 | 625 | 725 | 825 | 925 | 1000 |
| Uzunluk (L) / Length / Largo (mm) | 510 | 1020 | 1180 | 1212 | 1312 | 1412 | 1530 |
| Yükseklik (H) / Height / Alto (mm) | 456+ (279) | 1080 + (120) | 1290 + (160) | 1360 + (390) | 1360 + (390) | 1530 + (520) | 1512 + (520) |
| Kazan En / Bowl Width / Artesa Ancho (mm) | 300 | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 | 1000 |
| Kazan Yük. / Bowl Height / Artesa Altura (mm) | 270 | 300 | 330 | 400 | 420 | 470 | 490 |
| Elektrik Gücü / Electric Power / Energía (Kw) | 0.37 | 1.5 - 2.5 | 2.5 - 3.5 | 3.5 - 5.5 | 4.0 - 6.0 | 5.0 - 8.0 | 6.0 - 10.0 |
| Elektrik Bağlantı / Electric / Electrica Conexión | 220 V50Hz Mono 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 | 380 V50Hz N+PE 3 Phase | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Ağırlık / Weight / Peso Neto (kg) | 32 | 260 | 490 | 540 | 650 | 712 | 885 |



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 robusteza en actos
- » “Safe Mode”, en caso de emergencia y la falta de electricidad
- » Tactil pantalla de 10”, un control completo WIFI, a distancia
- » vaporizador + temperatura + 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 anos 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 şasesli dokunmatik PCL ekran
- » Konrol 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 I. kalite malzemelerden oluşan elektrik panosu
- » Ürün parlaklığı için su fışkıeleme tertibatı (opsiyonel)
- » Kırıntı ve razmol temizliği için, otomatik süpürge tertibatı (opsiyonel)
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

İmalatçı haber vermeden değişiklik yapma hakkını saklı tutar
manufacturer reserves the 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



TR

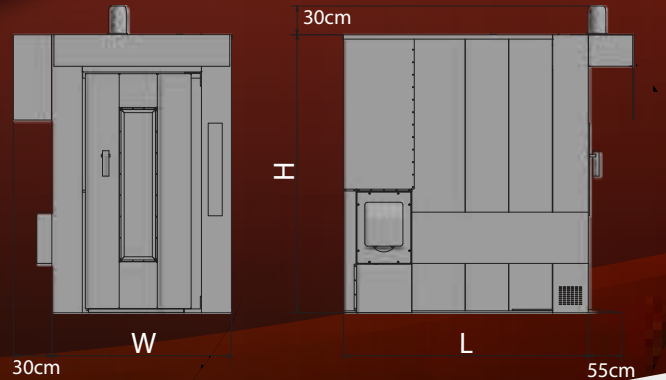
- » Eşit ısı dağılımı ve hava sirkülasyonu
- » 400°C maksimum ısı
- » Elektrik - gaz - sıvı-katı yakıt kullanıma uygun
- » İki katmanlı izolasyon ve ısı tutumu
- » Paslanmaz davlumbaz, paneller
- » Kalın paslanmaz, uzun ömürlü cehenemlik
- » Kapıdan bağımsız araba rampası
- » Isıya dayanıklı camlar
- » Analog kontrol paneli
- » Ergonomik kapı
- » Üstten kayışlı döner tabla tertibatı
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Ce belgeli ürün ve 2 yıl garanti

EN

- » Homogeneous baking & air flowing inside
- » Baking temperature: 400°C max.
- » Electric / gas-light oil, LPG & solid heating
- » Two-layer insulation with high and constant density
- » Stainless steel front, external panels and hood
- » Stainless steel powerfull heat exchanger & furnace
- » Independent trolley access ramp
- » Thermal reflective glass on door
- » Rack rotation unit made up of a geared motor
- » Ergonomic door and handle
- » Electro Mecanic control unit
- » Easy to care and clean
- » Ce certificated & 2years of warranty

ES

- » Homogéneo cocción y aire circulación interior
- » 400 C máxima temperatura
- » Energía de gas, eléctrica, LPG y solida
- » Doblado aislante térmico
- » Construidos en acero inoxidable y extractor de Inox
- » Cámara fragua de Inox fortalecida, durable
- » Rampa para carros, independiente de la puerta
- » Cristal termo reflejante
- » Electromecánico panel de control
- » Puerta ergonómica
- » Plataforma giratorio con correa superior
- » Fácil manejo y limpiar
- » Ce certificado y dos anos de garantía



Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

| Model | DNF SMALL | DNF MID | DNF GRAND |
|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ekmek Kapasite / Bread Capacity / Pan Capacidad (ad/pcs/hr.) | 150 +/- | 250 +/- | 375 +/- |
| Pişirme Alanı/ Baking Area / Area De Cocion (m²) | 4,5 | 6,7- 8,6 | 11,2- 13,8 |
| Tepsi Ebat / Tray Size / Dimension De Bandeja (cm) | 53 x 65 | 60 x 80 | 80 x 100 |
| Tepsi Adedi / Nr. Trays / Nr. De Bandejas | 13 - 15 - 18 | 13 - 15 - 18 | 13 - 15 - 18 |
| Genişlik (W) / Width / Ancho (mm) | 1650 | 1950 | 1950 |
| Uzunluk (L) / Length / Largo (mm) | 2100 | 2400 | 2400 |
| Yükseklik (H) / Height / Alto (mm) | 2000 | 2225 | 2225 |
| Kapı Açık Mesafe / Door Distance/ Distancia De Puerta (F) (mm) | 900 | 900 | 900 |
| Elektrik Gücü / Electric Power / Energía (Kw) | 2.5 | 4.2 | 4.2 |
| Elektrik Bağlantı / Electric/ Electrica Conexión | 380 V50Hz N+PE 3 Phase | 380 V50Hz N+PE 3 Phase | 380 V50Hz N+PE 3 Phase |
| Enerji / Energy / Energia | Elektrik/Gaz/Katı | Electric/Gas/ Solid | Electrica/Gas/Solida |
| Isıl Güç / Thermal Power/ Energía Térmica (Kcal/h.- Kw) | 45.000 - 52 | 60.000 - 88 | 80.000 - 95 |
| Burlör Basınç / Burner Mbar / Quemador Mbar | 50 - 300 | 50-300 | 50-300 |
| Ağırlık - Weigth - Pesa (Kg) | 1900 | 2200 | 2700 |

TR

- » Taş taban beton kurulum ya da modüler katlı fırınlar
- » 4 - 28 m² 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 ısınma
- » 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 fırınlarda her kat bağımsız , taban ve tavan ayrı ısıda çalışabilir
- » Açılır-kapanır, tepsi 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 m² 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 structure & steam extractor
- » LCD control unit, programable
- » Electric deck ovens, independent all decks in temperature
- » 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

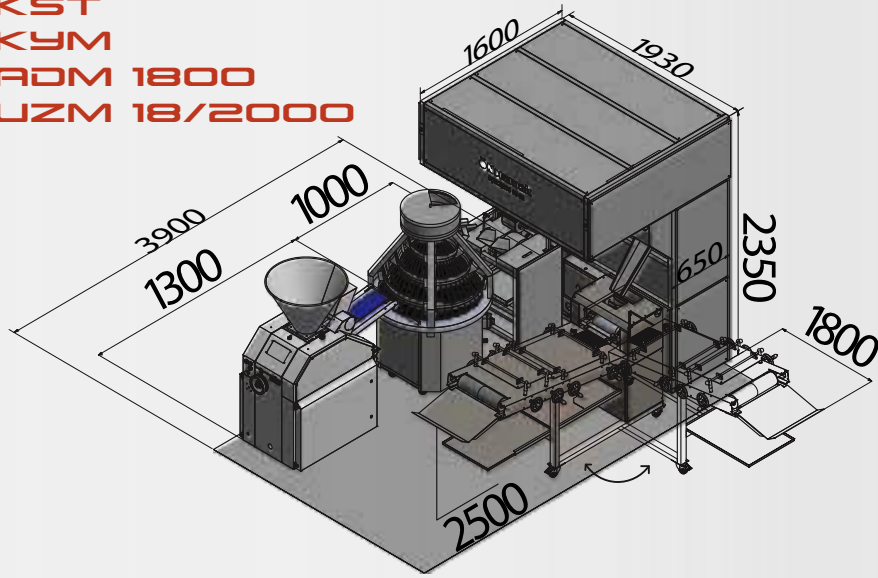
ES

- » Ultimo sistema "Volante Arriba" a formar prácticamente
- » Hornos de tubos construidos en cemento o eléctricos de pisos
- » 4-28 m² 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 transversal de 27mm de diámetro
- » Aislamiento denso en lana de roca por todos los lados
- » Cubiertas y extrator de vapor son de acero Inoxidable
- » Pantalla LCD , sencillo manejo y programable
- » 2 luces dicroicas per camara

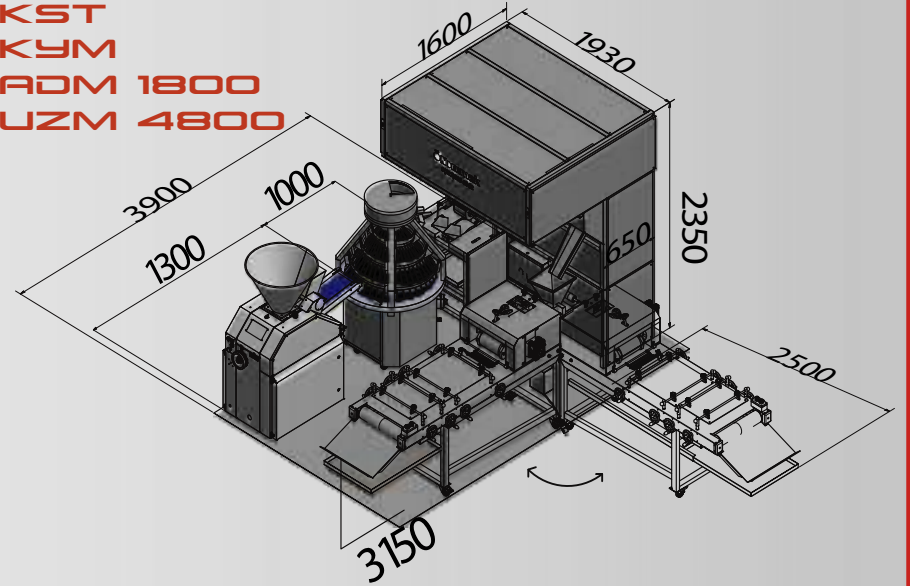
- » Cada piso independiente suelo y techo ajusto en distintas temperaturas
- » Soporte plegable para bandejas
- » Igual cocción encima de piedra
- » Montar por los técnicos italianos
- » Fácil manejo y de limpiar



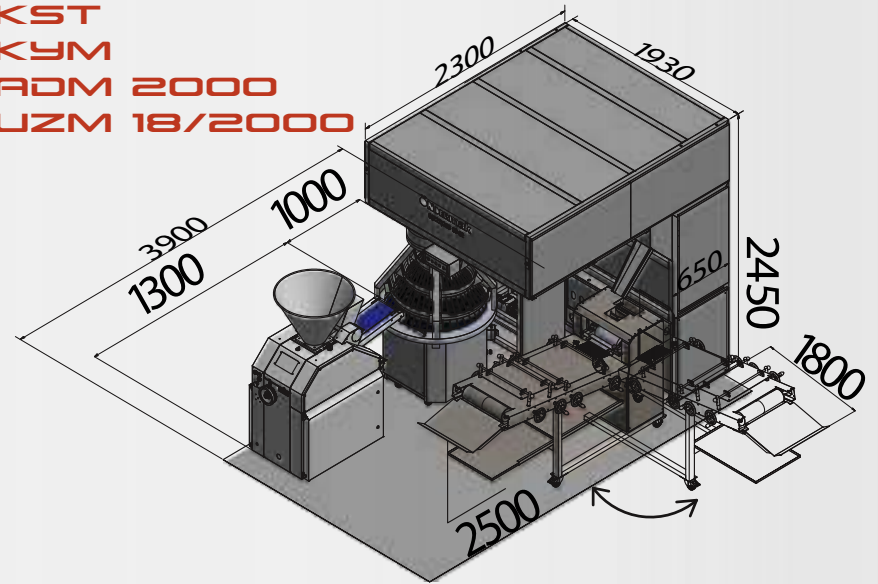
KST
KYM
ADM 1800
UZM 18/2000



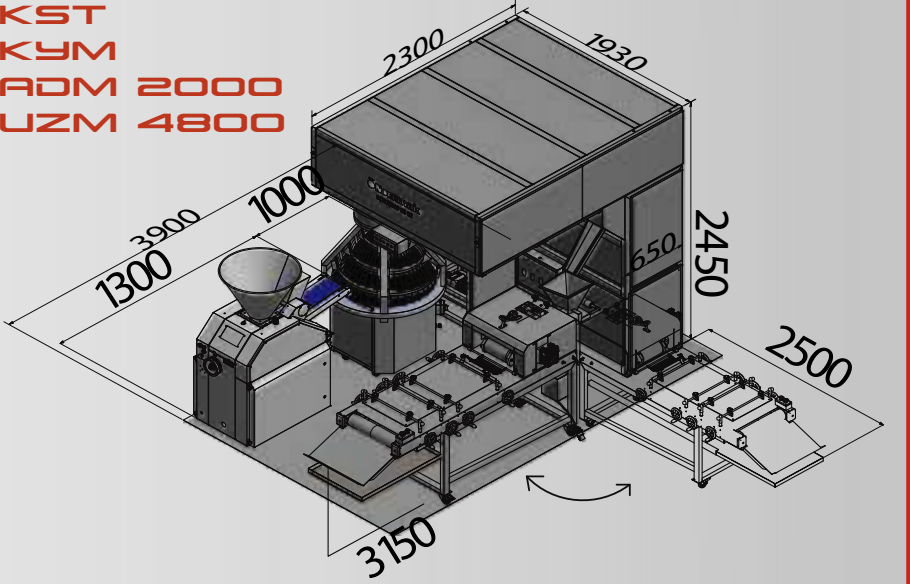
KST
KYM
ADM 1800
UZM 4800



KST
KYM
ADM 2000
UZM 18/2000



KST
KYM
ADM 2000
UZM 4800



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.undermak.com.tr



*Since
"1976"
İlinden
Bugüne*