



# PMF SERIES

*Compact  
ovens*

hornos compactos





# PMF SERIES

## PMF 5G/E

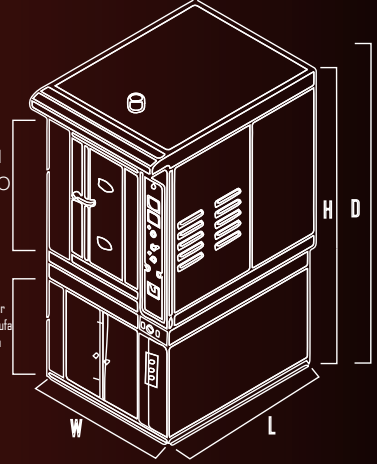


5 X  
40X60



Model	PMF 5G	PMF 5E
W mm	850	850
L mm	1140	1140
H mm	91	85
D mm	1640	1580
M2	1.2	1.2
Tray / Bandeja Nr. Tava Adet	5	5
Tray Bandeja Dim. Tava Ebat mm	400 x 600	400 x 600
Power Potencia Güç KW	0,62 + 2.1*	7.5 + 2.1*
Thermal Power T. Potencia Isıl Güç Kcal/Kw	12.0 / 14.0	6.0 / -
Kg	205 + 50*	195 + 50*
Energy Energia	400Vac 50Hz (3PH+N+PE)	400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

OVEN  
HORNO  
FIRIN

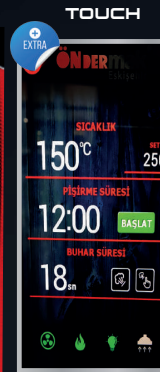


Stand - Base - F.Chamber  
Soporte - Gabinete - Estufa  
Stand - Baza - Mayalama

## PMF 10G/E

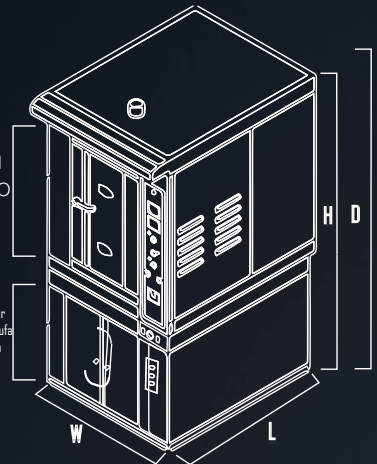


9 X  
40X60



Model	PMF 10G	PMF 10E
W mm	850	850
L mm	1140	1140
H mm	1260	1200
D mm	2111	2005
M2	2.1	2.1
Tray / Bandeja Nr. Tava Adet	9	9
Tray Bandeja Dim. Tava Ebat mm	400 x 600	400 x 600
Power Potencia Güç KW	1.2 + 2.1*	15 + 2.1*
Thermal Power T. Potencia Isıl Güç Kcal/Kw	14.0 / 16.0	6.0 / -
Kg	295 + 50*	265 + 50*
Energy Energia	400Vac 50Hz (3PH+N+PE)	400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

OVEN  
HORNO  
FIRIN

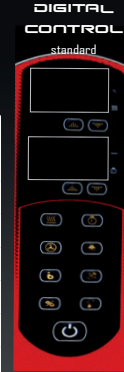


Stand - Base - F.Chamber  
Soporte - Gabinete - Estufa  
Stand - Baza - Mayalama





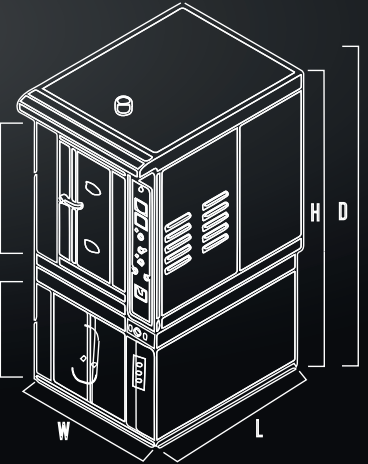
## PMF 10DG/DE



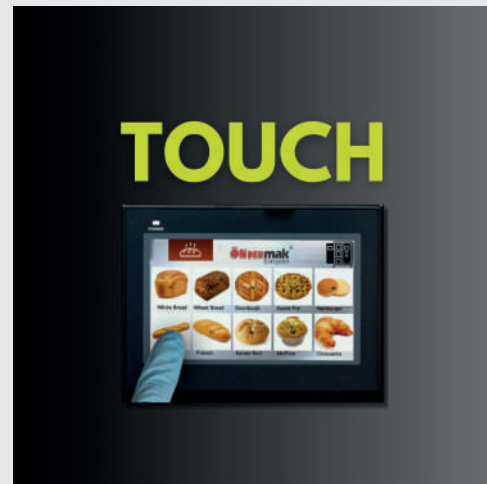
Model	PMF 10DG	PMF 10DE
W mm	1060	1040
L mm	1100	1040
H mm	1440	1445
D mm	2025	2030
M2	2.4	2.4
Tray / Bandeja Nr. Tava Adet	10	10
Tray Bandeja Dim. Tava Ebat mm	400 x 600	400 x 600
Power Potencia Güç KW	1.5+ 2.1*	16 + 2.1*
Thermal Power T. Potencia Isıl Güç Kcal/Kw	- / 17	- / 24
Kg	540 + 80*	440 + 80*
Energy Energja	400Vac 50Hz (3PH+N+PE)	400Vac 50Hz (3PH+N+PE)

OVEN  
HORNO  
FIRIN

Stand - Base - F.Chamber  
Soporte - Gabinete - Estufa  
Stand - Beza - Mayalama



## PMF DECO DESIGN 10DG/DE 10G/E





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



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



- » Destinado para la variedad de cocción
- » Disponible de 3 modelos (Gas, Electrica, Rotativo)
- » Versión en eléctrico o gas
- » Temperatura: 300°C max.
- » Paneles exteriores, campana y interior de INOX
- » Resisten eléctrica de INOX
- » Quemadora atmosférica incluida, cámara de fuego de INOX en gas versión
- » Alto aislamiento para ahorro de energía
- » Puerto de doble termal vidrios
- » Iluminación en cámara
- » Manilla robusta y fiable
- » Plug-in instalación, no requerido a montar
- » Campana de acero inoxidable
- » Descargador de humo, escondido en campana
- » Reforzado vaporizador para más denso en vapor
- » Doble turbinas de aire
- » Digital control panel
- » Pantalla táctil (opcional)
- » Soporte con ruedas (opcional)
- » Cabina de bandejas (opcional)
- » Cámara de estufa (fermentación) (opcional)
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado
- » Garantía de 2 años



- » entwickelt für vielseitige backzwecke
- » erhältlich in 3 modellen (gas, elektro, rotation)
- » versionen mit elektro- oder gasenergie
- » backtemperatur: 300°C max.
- » front-, innen- und seitenwände aus edelstahl
- » die widerstände in elektrischen ausföhrungen aus edelstahl
- » atmosphärischer brenner & edelstahlöfen in gasversion
- » hohe isolierung zur energieeinsparung
- » tür mit gehärtetem doppelglas
- » halogenlampe für die backkammer
- » griff zum einfachen öffnen
- » plug-in-installation
- » haube aus edelstahl
- » rauchabsaugung in der haube versteckt
- » wasserfalldampf strömt für hohen dampf
- » doppelter luftheizventilator in der kammer
- » digitales bedienfeld
- » touchscreen-bedienfeld (optional)
- » ständer mit rollen (optional)
- » bodenwannenhalter (optional)
- » gärrkammer (gärung) (optional)
- » pflegeleicht und sauber
- » ce-zertifiziertes produkt
- » 2 jahre garantie



- » többcélú sütéshez tervezték
- » 3 modellben kapható (gáz, elektromos, forgó)
- » elektromos vagy gázenergiás változatok
- » sütési hőmérséklet: 300°C max.
- » előlső, belső és oldalsó panelek rozsdamentes acélból
- » az ellenállások elektromos kivitelben rozsdamentes acélból
- » atmoszférikus égő és rozsdamentes acél kemence gáz kivitelben
- » magas szigetelés az energiatakarékosság érdekében
- » edzett duplaüveges ajtó
- » halogén lámpa a sütőkamrához
- » fogantyú a könnyű nyitáshoz
- » plug-in telepítés
- » rozsdamentes acél búra
- » páraelszívó a motorháztetőbe rejtve
- » vízesés gőz áramlik a nagy gőzért
- » dupla légfűtő ventilátor a kamrában
- » digitális vezérlőpanel
- » érintőképernyős vezérlőpanel (opcionális)
- » kerek állvány (opcionális)
- » alaptálca tartó (opcionális)
- » pedukálókamra (erjedés) (opcionális)
- » könnyen kezelhető és tisztítható
- » ce minősítésű termék
- » 2 év garancia



- » Предназначен для универсальной выпечки.
- » Доступно 3 модели (газовая, электрическая, роторная).
- » Версии с электрической или газовой энергией
- » Температура выпекания: макс. 300°C.
- » Передние, внутренние и боковые панели из нержавеющей стали.
- » Резисторы в электрических версиях изготовлены из нержавеющей стали.
- » Атмосферная горелка и печь из нержавеющей стали в газовой версии
- » Высокая изоляция для энергосбережения
- » Дверь с двойным закаленным стеклом
- » Галогенная лампа для пекарной камеры
- » Ручка для легкого открытия
- » Установка плагина
- » Капот из нержавеющей стали
- » Вытяжка дыма спрятана в капоте
- » Пар водопада течет для высокой подачи пара
- » Двойной вентилятор нагрева воздуха в камере
- » Цифровая панель управления
- » Сенсорная панель управления (опция)
- » Подставка на колесах (опционально)
- » Держатель поддона (опция)
- » Расстойная камера (брожение) (опция)
- » Простота в уходе и чистке
- » Сертифицированный CE продукт
- » 2 года гарантии



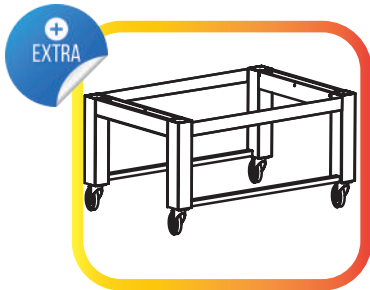
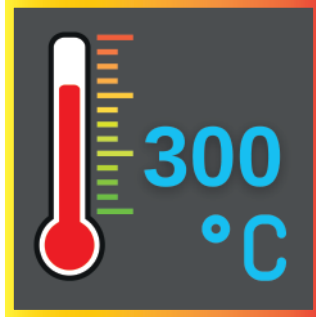
- » ةدعت م لم زبخلل ضارغلل ةممصم
- » (يراتور، اببره، زاغ) تاليدوم ةثالثب رفوتم
- » زبزلل أو ةيئابرهكلل ةقاطلا تارادصل
- » صقأ دك ةيوتام ةجرد 300: زبزلل ةرارح ةجرد
- » أدصلل موقملا ذالوفلا نم ةيبنالوال ةيلخلادلل ةيماملال احوالال
- » موقملا ذالوفلا نم ةعونصم ةيئابرهكلل تارادصلل يف تاموقملا أدصلل
- » زاغلل رادصل يف أدصلل موقملا ذالوفلا نرفو يوچل دقوملا
- » ةقاطلا ريفوتل يلل لزع
- » يوقم ةودزم اچزب باب
- » زبخلل ةفرغل نيلو له احابصم
- » حتفلا ةلوهسل زبقم
- » دعاسملا اچنربل بيكرت
- » أدصلل موقملا ذالوفلا نم اطاغ
- » ةراسيلا كرحم اطاغ يف أبخم ناخدل طافش
- » يللعال راخبلل لللل راخبلل قفدت
- » ةفرغلل يف ةوودزم ءاوه نيلو سرت ةوورم
- » ةيقر مكحت ةحول
- » (يرايخ) سمللاب لمعت مكحت ةحول
- » (يرايخ) تالجلال عم فوقولا
- » (يرايخ) ةدعاقلا ةينيلص لملا
- » (يرايخ) قيققتلا ةفرغل
- » فيظنتلاو ةياعرلا لهس
- » نم دمتمعتت نم
- » CE ةنس 2 نامضل



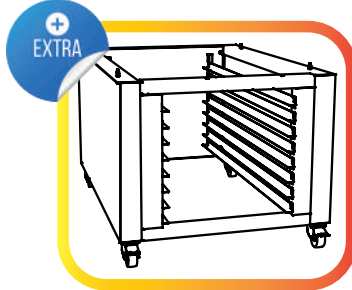
- » Conçu pour une cuisine variée
- » Disponible en 3 modèles (Gaz, Électrique, Rotatif)
- » Version électrique ou gaz
- » Température : 300°C maximum.
- » Panneaux extérieurs, capot et intérieur en acier inoxydable
- » Résistance électrique INOX
- » Brûleur atmosphérique inclus, chambre de combustion INOX en version gaz
- » Haute isolation pour des économies d'énergie
- » Verres à double port thermique
- » Éclairage sur la caméra
- » Poignée robuste et fiable
- » Installation enfichable, aucun assemblage requis
- » Hotte en acier inoxydable
- » Extraire la fumée, cachée dans le capot
- » Vaporisateur renforcé pour une vapeur plus dense
- » Turbines à air doubles
- » Panneau de commande numérique
- » Écran tactile (en option)
- » Support avec roues (en option)
- » Cabine plateau (en option)
- » Chambre de cuisson (fermentation) (en option)
- » Manipulation et nettoyage faciles
- » Certifié CE
- » 2 ans de garantie



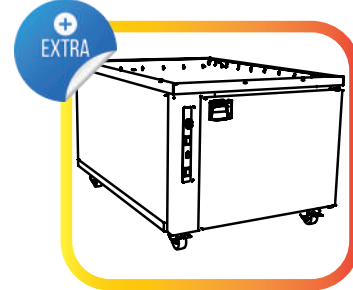
- » Progettato per la varietà di cottura
- » Disponibile in 3 modelli (Gas, Elettrico, Rotativo)
- » Versione elettrica o gas
- » Temperatura: 300°C max.
- » Pannelli esterni, cappa e interni in acciaio inox
- » Resistenza elettrica INOX
- » Bruciatore atmosferico incluso, camera di fuoco INOX nella versione a gas
- » Elevato isolamento per il risparmio energetico
- » Vetri con doppia porta termica
- » Illuminazione sulla fotocamera
- » Maniglia robusta e affidabile
- » Installazione plug-in, nessun assemblaggio richiesto
- » Cappa in acciaio inox
- » Aspirare il fumo, nascosto nella cappa
- » Vaporizzatore rinforzato per un vapore più denso
- » Turbine ad aria doppia
- » Pannello di controllo digitale
- » Touchscreen (opzionale)
- » Supporto con ruote (opzionale)
- » Cabina vassoio (opzionale)
- » Camera della stufa (fermentazione) (opzionale)
- » Facilità di movimentazione e pulizia
- » Certificato CE
- » 2 anni di garanzia



Stand With Wheels<sup>extra</sup>  
Soporte Con Ruedas<sup>extra</sup>  
Tekerli Ayak Stand<sup>extra</sup>



Base With Tray Holder<sup>extra</sup>  
Cabineta Para Bandejas<sup>extra</sup>  
Baza Tepsi Tutuculu<sup>extra</sup>



Fermentation Chamber<sup>extra</sup>  
Estufa Para Fermentar<sup>extra</sup>  
Mayalama Odası<sup>extra</sup>

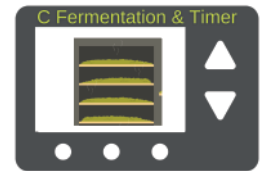
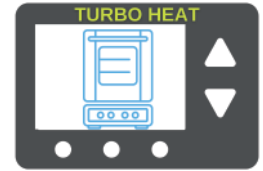
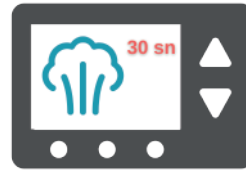
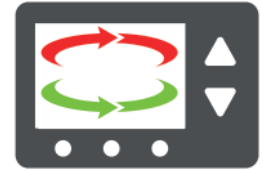
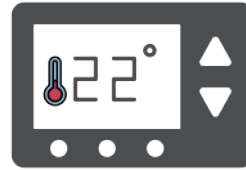




DIGITAL CONTROL  
standard



TOUCH SCREEN  
extra





# Contact Us



## PHONE

+90 - 222 236 08 03



## ADDRESS

Eskişehir OSB 8. Cadde No:11  
PO 26110 - Eskişehir/TURKIYE



## MOBILE

+90 - 533 543 07 59



## EMAIL

[bilgi@ondermak.com.tr](mailto:bilgi@ondermak.com.tr)

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

