



# DPT SERIES



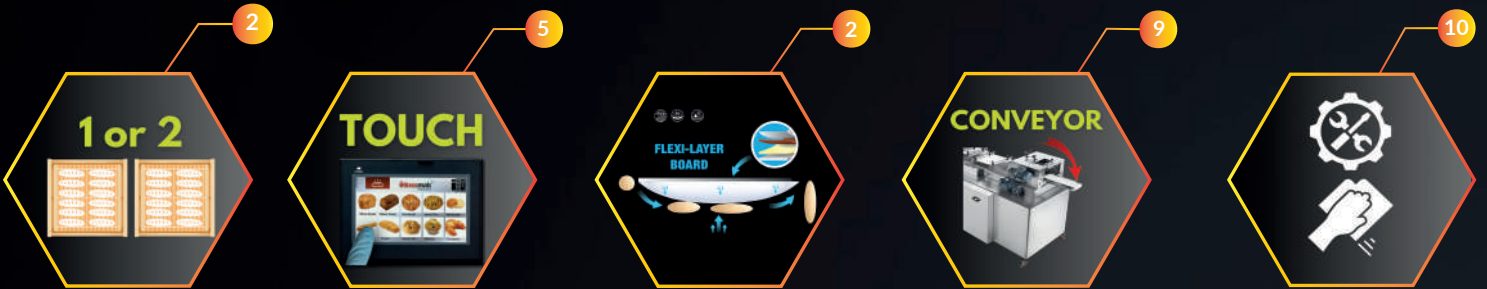
*paning*





# Otomatik Dizme - Dough Make Up & Panning System

## BMP 2000



🇹🇷 **1**UZM 4800 Pro Üst Seviye Hamur İşleme(tüm özellikleriyle) **2** x Otomatik "Önder®" Yastık, Flexi-Layer® Tasarım **3**Tek Makineden Çiftli ya da Tekli Tahsürme **4**Farklı Ekmeklerde Başarılı Performans **5** Dokumatik Kontrol Paneli PLC **6**Konveyör Band Giriş **7**Tamamı Paslanlaz Şase **8**Frenli Döner Tekerler **9** Müşteriye Özel Etkili Çözüm **10**Kompakt Tasarım, Modüler Yapı ile Minimum Yer; Kolay Kullanımı Bakım ve Temizlik

🇺🇸 **1**equipped with long moulder UZM4800 for perfect dough forming **2** x motorized "Flexi-Layer®" design pressure boards **3**single or dual dough panning at a time **4**suitable for moulded breads, baguettes and other long rolls **5**touch screen control panel , PLC **6**conveyor belt infeed **7**stainless still finish **8**swivel wheels with brake **9**Custom made solution, one man operation with high efficiency**10** compact design & modular structure for minimum place, easy to use, install and clean

🇪🇸 **1**equipada con la formadora "UZM 4800" para moldear barras perfectamente **2** x motorizados "Flexi-Layer®" tableros de presión **3**Capacidad de colocar panes ya formados en una o dos bandejas por vía de la misma entabladora **4** apropiada para cualquier tipo de barras, panes largos **5** pantalla táctil con PLC **6** cinta transportadora al acceso **7** estructura de completo de INOX **8** ruedas giratorias frenadas **9** soluciones personalizadas, un funcionamiento el mas eficiente y continuo **10** diseño compacto que requiere menos espacio, una estructura modular, fácil manejo y limpiar





# Formadora Entabladora - Façonneuse Positionneuse - Teigform und Absetzmaschine - Formatrice, Caricatori Di Vassoio - Formadora, Cargador Bandeja - Sodrok Es Tálabetöltő - линия формовки и укладки - مكنة الخبز الطوي ل



1 équipé du formeur « UZM 4800 » pour former parfaitement les pâtes 2 2 x planches de pression « Flexi-Layer® » motorisées 3 machine pouvant placer les pâtes travaillées dans un ou deux plateaux 4 adaptée à tout type de barres, pains longs 5 écran tactile avec PLC 6 convoyeur à bande à l'accès 7 structure entièrement en acier inoxydable 8 roues pivotantes freinées 9 solutions personnalisées, fonctionnement le plus efficace et continu 10 conception compacte qui nécessite moins d'espace, une structure modulaire, une manipulation et un nettoyage faciles

1 ausgestattet mit „UZM4800“ für perfekte teigformung 2 2 x motorisierte druckplatten im Flexi-Layer®-design 3 einzel- oder doppelschalenzuführung in derselben maschine 4 geeignet für alle langbrote und baguettes 5 touchscreen-bedienfeld, PLC 6 förderband am eingang 7 struktur besteht aus edelstahl-des-tilliergerät 8 schwenkräder mit bremsen 9 maßgeschneiderte lösung, hohe effizienz der automatisierung 10 kompaktes design und modularer aufbau für minimalen platzbedarf, einfach zu bedienen und zu reinigen

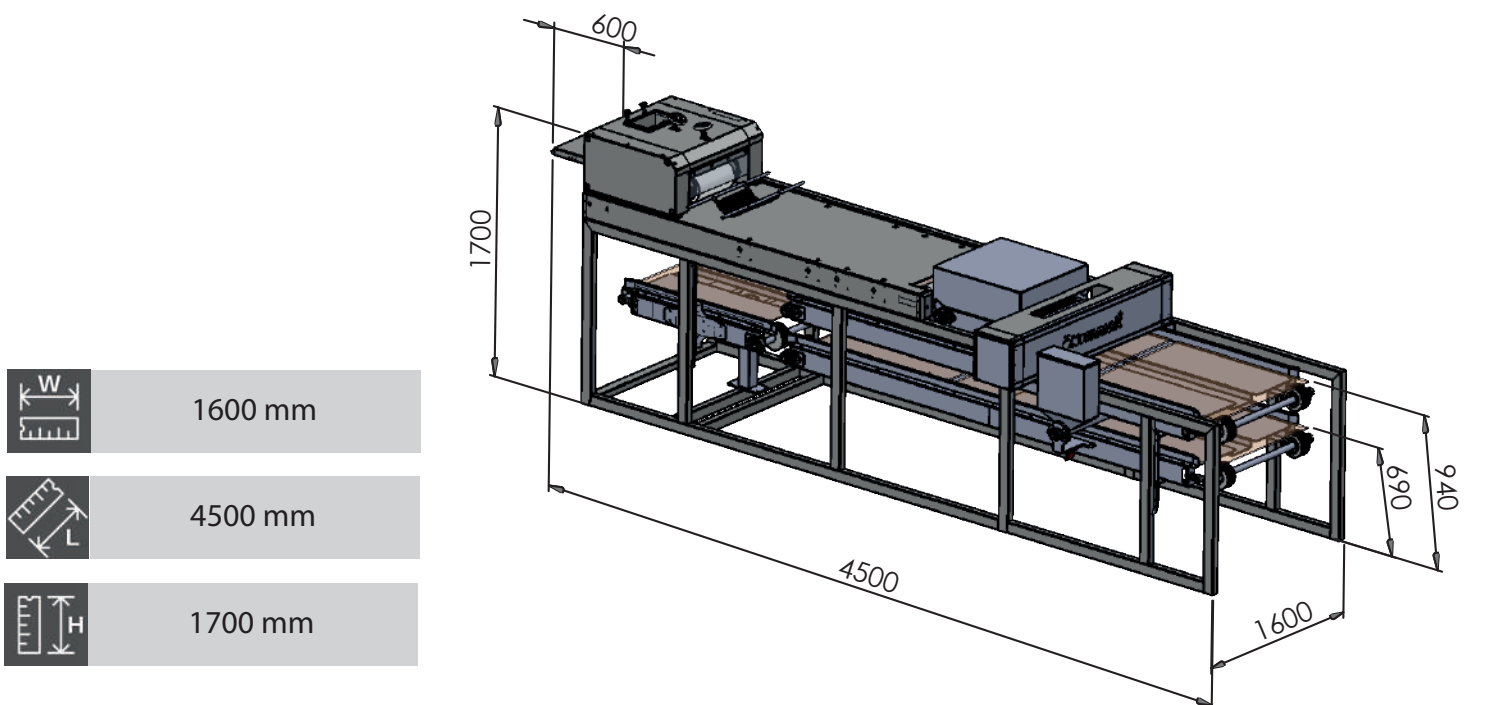
1 dotata della formatrice "UZM 4800" per formare impasti perfettamente 2 2 x pressori motorizzati "Flexi-Layer®" 3 la macchina può posizionare gli impasti lavorati in una o due teglie 4 adatta a qualsiasi tipo di barretta, pane lungo 5 touch screen con PLC 6 nastro trasportatore in accesso 7 struttura interamente in acciaio inox 8 ruote piroettanti con freno 9 soluzioni personalizzate, il funzionamento più efficiente e continuo 10 design compatto che richiede meno spazio, struttura modulare, facile movimentazione e pulizia

1 equipada com o formador "UZM 4800" para formar massas com perfeição 2 2 x tábuas de pressão motorizadas "Flexi-Layer®" 3 máquina pode colocar massas processadas em uma ou duas bandejas 4 adequada para qualquer tipo de barras, pães longos 5 tela sensível ao toque com PLC 6 correia transportadora no acesso 7 estrutura totalmente em aço inoxidável 8 rodas giratórias com freio 9 soluções personalizadas, operação mais eficiente e contínua 10 design compacto que requer menos espaço, estrutura modular, fácil manuseio e limpeza

1 UZM4800-zal felszerelve a tökéletes tésztaformázás érdekében 2 2x motorizált Flexi-Layer® kivitelű nyomólap 3 egy- vagy kéttálcás adagolás ugyanabban a gépben 4 bármilyen hosszú kenyérhez, bagetthez alkalmas 5 érintőképernyős vezérlőpanel, PLC 6 bejáratnál vagy szállítószalagból készült rozsdamentes álló 8 forgó kerekkel fékkel 9 Egyedi megoldás, nagy hatékonyságú automatizálás 10 kompakt kialakítás és moduláris felépítés a minimális elhelyezés érdekében, könnyen használható és tisztítható

1 оснащен «UZM4800» для идеального формирования теста 2 2 моторизованные прижимные доски конструкции Flexi-Layer® 3 подача одного или двух лотков в одной машине 4 подходит для любых длинных хлебов, багетов 5 сенсорная панель управления, ПЛК 6 конвейерная лента на входе 7 конструкция изготовлена из нержавеющей стали 8 поворотные колеса с тормозом 9 индивидуальное решение, высокая эффективность автоматизации 10 компактный дизайн и модульная конструкция занимают минимум места, просты в использовании и чистке

1 أو يوط زب خي آل بسانم 4 نكي كمالا سفن ي فة ووزم أو ودر فم في نكي ذغت 3 كرحم بة ووزم Flexi-Layer® ميمصت ب طغض واحول 2 2 ي لاثم لكش ب نكي جع لال لي كشتل "UZM4800" بة ووزم 1 تي جاب زب خي آل لال لي غشت لال ي في قواع وءافكو بل طلالا بسح ووزم لحي 9 لم ارف عم اءصل لل لبا ق ريغ وراود تال جع نم ووزم لك يه لال 7 لدل دنع لقان مزاح PLC 6 سم لالاب لمحت م كحت وءول 5 تي جاب زب خي آل لال لي غشت لال او مءدخت سالال لهس ، نكام ين ذأل يراي عم لك يه ووزم ميمصت 10 في ظنت لال او مءدخت سالال لهس ، نكام ين ذأل يراي عم لك يه ووزم ميمصت 10



	1600 mm
	4500 mm
	1700 mm





# 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

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

