



AUREX 10TE/G

Convection Rotary Oven
Horno Rotativo De Convección
Dönerli Pastamatik Fırın



Four Rotatif À Convection | Forno Rotativo A Convezione
Конвекционная Ротационная Печь
فرن دوار حراري



ELECTRIC (E)



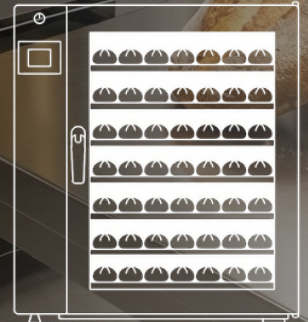
GAS (G)



2 x

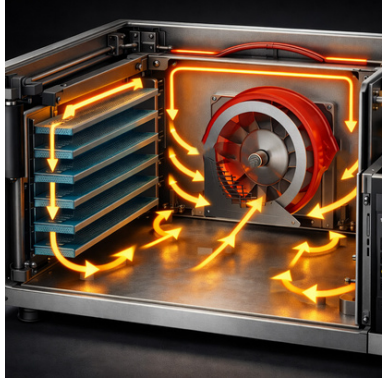


10 T



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

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



Optimized Airflow & Heating System

High-efficiency airflow ensures uniform heat distribution on every tray

Flujo de aire de alta eficiencia permite una distribución uniforme del calor en cada bandeja
Yüksek verimli hava akışı, her tepside eşit ısı dağılımı sağlar

Le flux d'air haute efficacité assure une répartition uniforme de la chaleur sur plateau

Il flusso d'aria ad alta efficienza garantisce una distribuzione uniforme del calore sui teglia

Высокоэффективный воздушный поток обеспечивает равномерное распределение тепла на каждом противне

تدفق هواء عالي الكفاءة يضمن توزيعًا متساويًا للحرارة على كل صينية



Powered Performance & Sturdiness

Italian airfan 400 mm Ø, 1200 rpm — armoured structure in durability

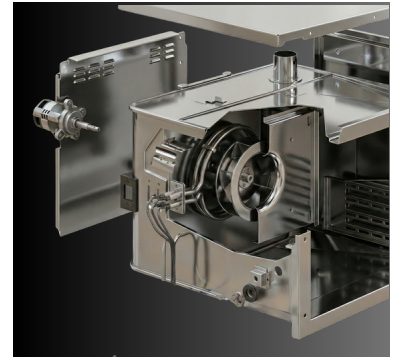
Ventilador de aire italiano, Ø 400 mm, 1200 rpm — estructura blindada en durabilidad
İtalyan hava fanı, Ø 400 mm, 1200 rpm — dayanıklılıkta zırhlı yapı

Ventilateur italien, Ø 400 mm, 1200 rpm — structure blindée en durabilité

Ventilatore italiano, Ø 400 mm, 1200 rpm — struttura corazzata in durata

Итальянский вентилятор, Ø 400 мм, 1200 rpm — бронированная конструкция для долговечности

مروحة هواء إيطالية، قطر 400 مم، 1200 دورة/دقيقة — هيكل مدرع في المتانة



Excellent Insulation and Solid Structure

Turntable platform; stainless steel panels; baking chamber with air grids, dense internal insulation, tempered door glass and heat-resistant door sealing gaskets

Plataforma giratoria; paneles de INOX; cámara de cocción con rejillas de aire, aislamiento interno denso, vidrio templado en la puerta y juntas de sellado resistentes al calor

Döner platform; paslanmaz çelik paneller; hava ızgaralı pişirme odası, iç yalıtımlı, temperli kapı camı ve ısıya dayanıklı kapı contaları

Plateforme tournante; panneaux en INOX; chambre de cuisson avec grilles d'air, isolation interne dense, verre trempé de la porte et joints d'étanchéité résistants à la chaleur

Piattaforma girevole; pannelli in INOX; camera di cottura con griglie d'aria, isolamento interno denso, vetro temperato della porta e guarnizioni di tenuta resistenti al calore

Поворотная платформа; панели из нержавеющей стали; пекарная камера с воздушными решётками, плотной внутренней изоляцией, закалённым стеклом двери и термостойкими уплотнителями дверей

منصة دوارة؛ ألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ غرفة خبز مزودة بشبكات هواء، عزل داخلي كثيف، زجاج باب مقسى وحشوات مانعة للتسرب مقاومة للحرارة



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

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



Condensed Steam & Hood With Fan

Injection based steam system and INOX hood with exhaust fan

Sistema de vapor basado en inyección y campana INOX con ventilador de extracción Enjeksiyon tip buhar verme ve paslanmaz davlumbaz , motor fanlı

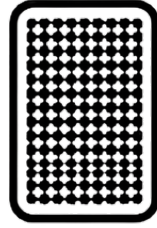
Système de vapeur à injection et hotte INOX avec ventilateur d'extraction
Sistema di vapore a iniezione e cappa INOX con ventilatore di aspirazione
Система парообразования на основе инжекции и вытяжной колпак INOX вентилятором

نظام بخار قائم على الحقن وغطاء INOX مزود بمروحة شفط

TRAY
TRAY
TRAY

10 x

40 CM
15.7 INCH



23.6 INCH
60 CM



Fermentation Cabinet

Full stainless steel construction (inner and outer)

Operating temperature up to 100 °C

Tray capacity: 14 trays

Digital control via the oven control panel

Cabina de fermentación

Cuerpo de INOX (interior y exterior)

Temperatura hasta 100 °C

Capacidad de bandejas: 14 piezas

Control digital desde el panel del horno

Fermentasyon kabini

Paslanmaz çelik gövde (iç ve dış)

Sıcaklık 100 °C'ye kadar

Tepsi kapasitesi: 14 adet

Fırın kontrol panelinden dijital kontrol

Cabine de fermentation

Corps en acier INOX (intérieur et extérieur)

Température jusqu'à 100 °C

Capacité de plateaux: 14 pièces

Commande numérique depuis le panneau du four

Cabina di fermentazione

Corpo in INOX (interno e esterno)

Temperatura fino a 100 °C

Capacità teglie: 14 pezzi

Controllo digitale dal pannello del forno



Камера брожения
Корпус из нержавеющей стали (внутри и снаружи)
Температура до 100 °C
Вместимость лотков: 14 шт.
Цифровое управление с панели печи

حجرة تخمير
هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ (داخلي وخارجي)
درجة حرارة تصل إلى 100 °م
سعة الصواني: 14 قطعة
تحكم رقمي من لوحة تحكم الفرن



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

Highlights | Características | Özellikler | Caractéristiques | Caratteristiche | Характеристики | الخصائص



CONTROL CONTROL

	Digital	Touch
Temperature Control/Control De Temperatura/Sıcaklık Kontrolü/Contrôle De Température/Controllo Della Temperatura/Контроль Температуры/تحكم بدرجة الحرارة	✓	✓
Baking Time Control/Control Del Tiempo De Cocción/Pişirme Süresi Kontrolü/Contrôle Du Temps De Cuisson/Controllo Del Tempo Di Cottura/Контроль Времени Выпечки/تحكم بوقت الخبز	✓	✓
Steam Control (Time & Level)/Control De Vapor (Tiempo Y Nivel)/Buhar Kontrolü (Süre Ve Seviye)/Contrôle De Vapeur (Temps Et Niveau)/Controllo Del Vapore (Tempo E Livello)/Контроль Пара (Время И Уровень)/تحكم بالبخار (الوقت والمستوى)	✓	✓
Automatic / Manual Steam Mode/Modo De Vapor Automático / Manual/Otomatik / Manuel Buhar Modu/Mode Vapeur Automatique / Manuel/Modalità Vapore Automatica / Manuale/Автоматический / Ручной Режим Пара/يدوي / وضع بخار تلقائي	✓	✓
Daily Programming/Programación Diaria/Günlük Programlama/Programmation Quotidienne/Programmazione Giornaliera/Ежедневное Программирование/برمجة يومية	✓	✓
4 Programmable Recipes/4 Recetas Programables/4 Programlanabilir Tarif/4 Recettes Programmables/4 Ricette Programmabili/4 Программируемых Рецепта/4 وصفات قابلة للبرمجة	4	30-99*
Oven Cooling Function/Función De Enfriamiento Del Horno/Fırın Soğutma Fonksiyonu/Fonction De Refroidissement Du Four/Funzione Di Raffreddamento Del Forno/Функция Охлаждения Печи/وظيفة تبريد الفرن	✓	✓
Left Right Rotation/Rotación Izquierda Derecha/Sol Sağ Dönüş/Rotation Gauche Droite/Rotazione Sinistra Destra/Вращение Влево Вправо/دوران يسار يمين	✓	✓
Hood On / Off/Campaña Encendido / Apagado/Davumbaz Açık / Kapalı/Hotte Marche / Arrêt/Cappa Acceso / Spento/Вытяжка Вкл / Выкл/إيقاف الغطاء/تشغيل / إيقاف	✓	✓
Lamp On / Off/Lámpara Encendido / Apagado/Lamba Açık / Kapalı/Lampe Marche / Arrêt/Lampada Acceso / Spento/Лампа Вкл / Выкл/إيقاف المصباح/تشغيل / إيقاف	✓	✓
Fermentation Cabinet Control/Control De Gabinete De Fermentación/Fermentasyon Kabini Kontrolü/Contrôle De L'Armoire De Fermentation/Controllo Della Cabina Di Fermentazione/Контроль Камеры Брожения/تحكم في حجرة التخمير	✓	✓
Baking Completion Alarm/Alarma De Finalización De Cocción/Pişirme Tamamlanma Alarmı/Alarme De Fin De Cuisson/Allarme Di Fine Cottura/Сигнал Окончания Выпечки/إنذار اكتمال الخبز	✓	✓
Fault Alarm (Probe, Motor, Burner, Fan, Heaters)/Alarma De Fallo (Sonda, Motor, Quemador, Ventilador, Calentadores)/Arıza Alarmı (Prob, Motor, Brülör, Fan, Isitıcılar)/Alarme De Défaut (Sonde, Moteur, Brûleur, Ventilateur, Chauffages)/Allarme Di Guasto (Sonda, Motore, Bruciatore, Ventola, Riscaldatori)/Сигнал Неисправности (Датчик, Мотор, Горелка, Вентилятор, Нагреватели)/إنذار/عطل (مستشعر, محرك, موقد, مروحة, سخانات)	✓	✓
Burner Reset Function/Función De Reinicio Del Quemador/Brülör Sıfırlama Fonksiyonu/Fonction De Réinitialisation Du Brûleur/Funzione Di Reset Del Bruciatore/Функция Сброса Горелки/وظيفة إعادة ضبط الموقد	✓	✓
Door-Open Buzzer/Zumbador De Puerta Abierta/Kapı Açık Uyarı Sesi/Signal Sonore Porte Ouverte/Segnale Acustico Porta Aperta/Сигнал При Открытой Двери/صفارة فتح الباب	✓	✓
Fan Speed Control/Control De Velocidad Del Ventilador/Fan Hızı Kontrolü/Contrôle De Vitesse Du Ventilateur/Controllo Della Velocità Della Ventola/Контроль Скорости Вентилятора/تحكم في سرعة المروحة	-	✓
Automatic Exhaust Valve/Válvula De Escape Automática/Otomatik Egzoz Valfi/Soupape D'Échappement Automatique/Valvola Di Scarico Automatica/Автоматический Выпускной Клапан/صمام عادم أوتوماتيكي	-	✓



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

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

10TE/G - SW



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

10TE/G - TH



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

10TE/G - CC



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

CONFIGURATION

10TE/G - FC



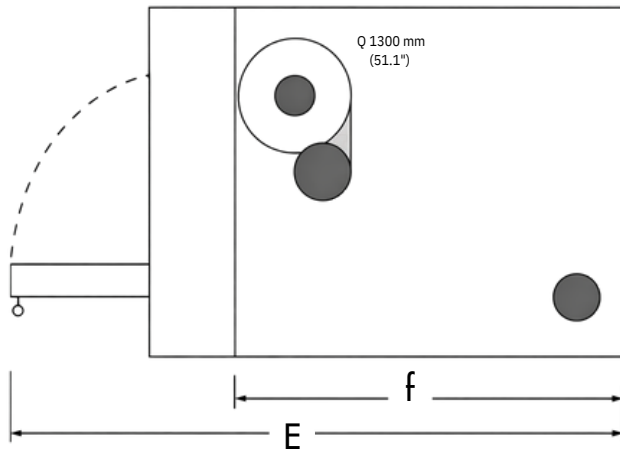
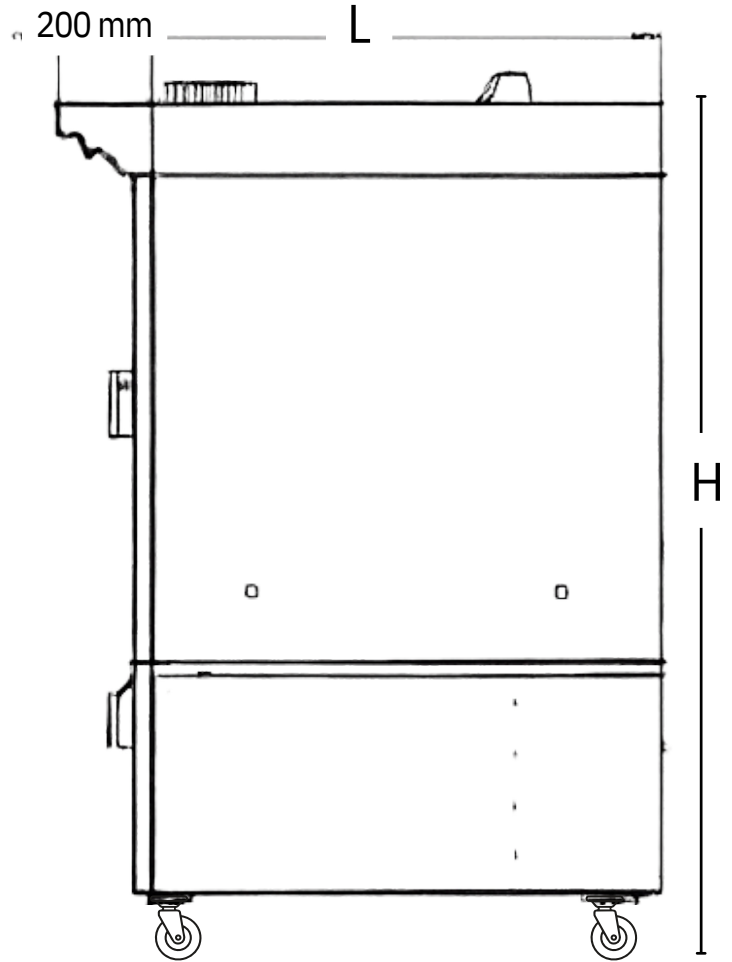
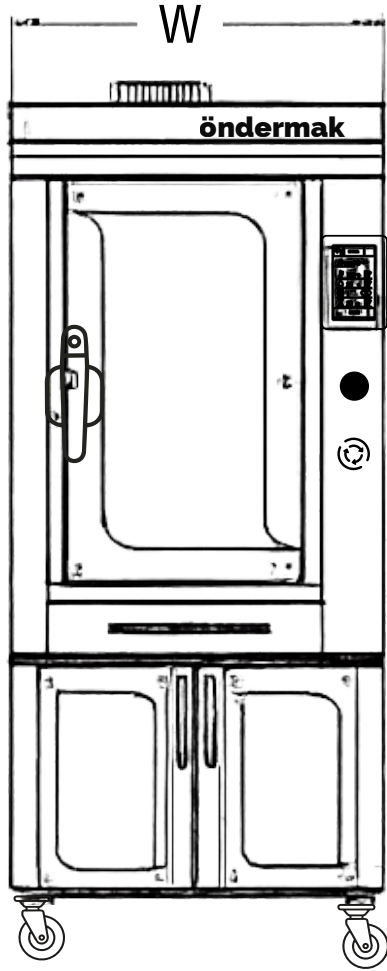
Fermentation Cabinet

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



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

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



380-400 VAC
50/60 Hz
3-NPE

2

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



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

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

Model	Energy Energía Enerji нергия الطاقة	Capacity Capacidad Kapazität Capacité Capacità Ёмкость السعة	Tray Spacing Espaciado Bandejas Tepsi Aralığı Espacement Plateaux Spaziatura Vassoio Расстояние Между Лотками تباعد الصواني	Size/Tamaño/Boyut Taille/Dimensione/ Размер/الحجم mm				Thermal Térmica Termica Тепловая Мощность القدرة الحرارية	Total Toplam Итого الإجمالي	Tension Tensión Gerilim Напряжение الجهد
Unit		cm/pcs	mm	(W)	(L)	(H)	E	KW	KW	V/hz
10TE - SW	Electric	40x60 10 pcs	80	950	1180	2000	2040	20	21	380V/50-60/3-NPE
10TG - SW	Gas		80	950	1180	2000	2040	-	1	220V/50-60/1 ph
10TE - TH	Electric		80	950	1180	2000	2040	20	21	380V/50-60/3-NPE
10TG - TH	Gas		80	950	1180	2000	2040	-	1	220V/50-60/1 ph
10TE - CC	Electric		80	950	1180	2000	2040	20	21	380V/50-60/3-NPE
10TG - CC	Gas		80	950	1180	2000	2040	-	1	220V/50-60/1 ph
10TE- FC	Electric		80	950	1180	2000	2040	20	23	380V/50-60/3-NPE
10TEG - FC	Gas		80	950	1180	2000	2040	-	3	220V/50-60/1 ph
Stand/Soporte Support Стойка/ حامل	-	7x2 (14)	80	950	1180	680	-	-	-	
Fermentation Fermentación Fermentasyon Ферментация التخمير	Electric	7x2 (14)	80	950	1180	680	-	2	2	2





BOOSTED BAKERIES SINCE 1976



Öndermak Bakery Equipment & Ovens

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

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

Mail: bilgi@ondermak.com.tr

Pbx: +(90) 222 236 08 03

Fax: +(90) 222 236 08 02

www.ondermak.com.tr