



# NOVARIA 5TE/G

Convection Oven

Horno De Convección

Pastamatik Konveksiyonlu Fırın



Four À Convection | Forno A Convezione

Конвекционная Печь

فرن الحمل الحراري



ELECTRIC (E)



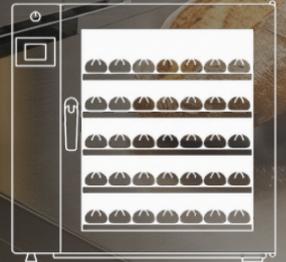
GAS (G)



1 x



5 T



# NOVARIA CONVECTION 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

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

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

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

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

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



# NOVARIA CONVECTION OVEN

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



## Condensed Steam & Hood With Fan

### Injection based steam system and INOX hood with exhaust fan

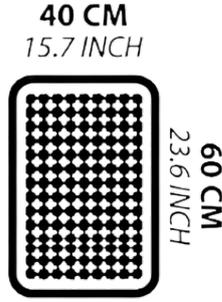
Sistema de vapor basado en inyección y campana INOX con ventilador de extracción Enjeksiyon tip buhar verme ve paslanmaz davlumbaz , motor fanlı

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

5 x



## 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



# NOVARIA CONVECTION OVEN

Highlights | Característicos | 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/Campara Encendido / Apagado/Davlumbaz 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 التخمر	✓	✓
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, Isıtıcılar)/Alarme De Défaüt (Sonde, Moteur, Brûleur, Ventilateur, Chauffages)/Allarme Di Guasto (Sonda, Motore, Bruciatore, Ventola, Riscaldatori)/Сигнал Неисправности (Датчик, Мотор, Горелка, Вентилятор, Нагреватели)/إنذار/عطل (مسبار, 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	-	✓



# NOVARIA CONVECTION OVEN

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

**5TE/G - SW**



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

**5TE/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

**5TE/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

**5TE/G - FC**



### **Fermentation-Prover Cabinet**

Fermentation Cabine  
Gabinete Fermentación  
Mayalama Kabini  
L'Armoire Fermentation  
Cabina Fermentazione  
Камеры Брожения  
حجرة التخخير

**5TE/G - Combi**

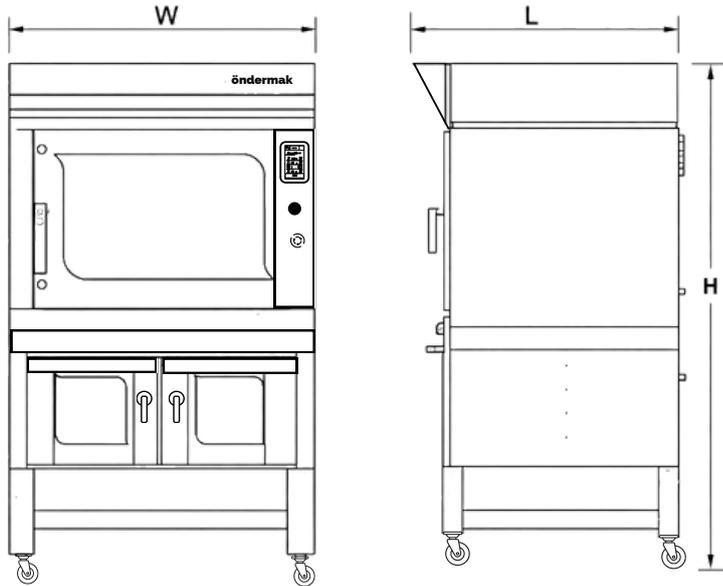


**Oven + Deck Oven + Fermentation**  
Horno + Horno De Piso + Fermentación  
Fırın + Katlı Fırın + Fermantasyon  
Four + Four À Sole + Fermentation  
Forno + Forno A Platea + Fermentazione  
Печь + Подовая Печь + Брожение  
فرن + فرن سطح + تخخير

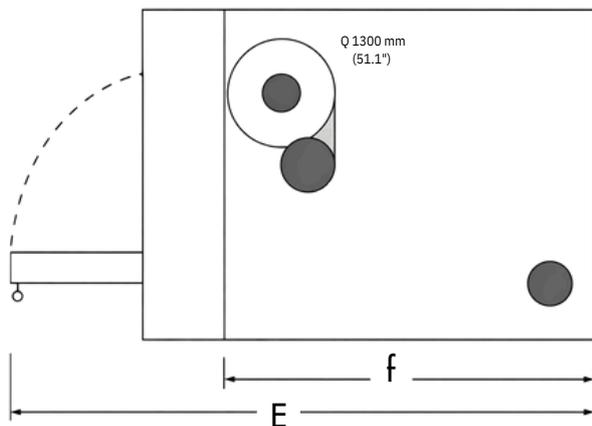
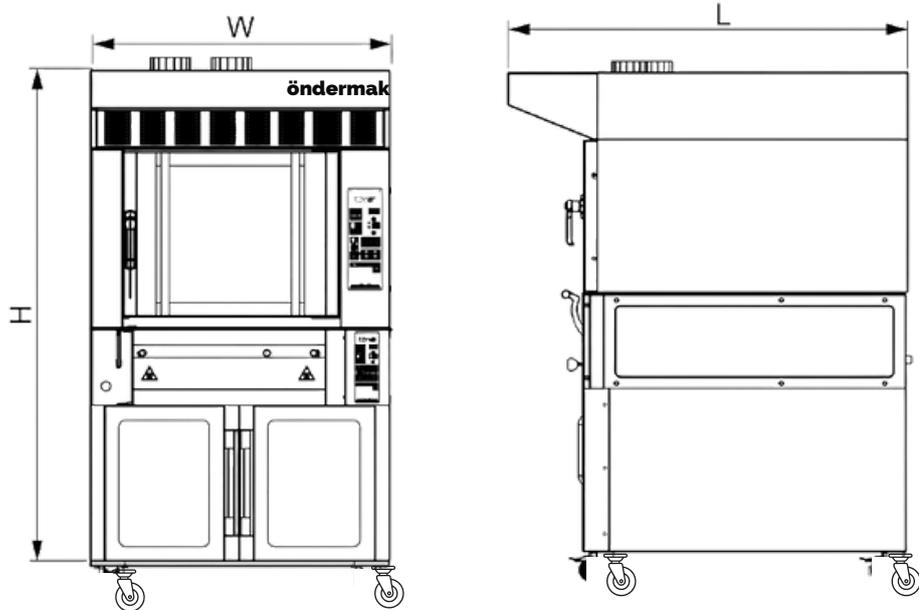


# NOVARIA CONVECTION OVEN

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



Novaria



380-400 VAC  
50/60 Hz  
3-NPE

**2**  
**YEARS**  
**WARRANTY**

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



# NOVARIA CONVECTION OVEN

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

Model	Energy Energía Energija нергия الطاقة	Capacity Capacidad Kapasite Capacité Сарасітá Ємкость السعة	Tray Spacing Espaciado De Bandejas Tepsi Aralıđı Espacement Des Plateaux Spaziatura Dei Vassoı 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)			
5TE - SW	Electric	40x60 5 pcs	80	850	1350	1800	1785	8	9	380V/50-60/3-NPE
5TG - SW	Gas		80	850	1350	1800	1785	-	1	220V/50-60/1 ph
5TE - TH	Electric		80	850	1350	1800	1785	8	9	380V/50-60/3-NPE
5TG - TH	Gas		80	850	1350	1800	1785	-	1	220V/50-60/1 ph
5TE - CC	Electric		80	850	1350	1800	1785	8	9	380V/50-60/3-NPE
5TG - CC	Gas		80	850	1350	1800	1785	-	1	220V/50-60/1 ph
5TE - FC	Electric		80	850	1350	1800	1785	8	11	380V/50-60/3-NPE
5TEG - FC	Gas		80	850	1350	1800	1785	-	3	220V/50-60/1 ph
5TE - Combi	E-Electric G - Gas		80	850	1350	1850	1785	9/5,0*	16	380V/50-60/3-NPE
Stand/SopORTE Support Стойка/ حامل	-		7x2 (14)	80	850	1250	680	-	-	-
Prover Fermentación Fermentasyon Ферментация التخمير	Electric	7x2 (14)	80	850	1250	680	-	2	2	2





BOOSTED BAKERIES SINCE 1976

50<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY



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

Pbx: +(90) 222 236 08 03

Fax: +(90) 222 236 08 02

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