



NOVARIA 14TE/G

Convection Oven

Horno De Convección

Pastamatik Konveksiyonlu Fırın



Four À Convection | Forno A Convezione

Конвекционная Печь

فرن الحمل الحراري



ELECTRIC (E)



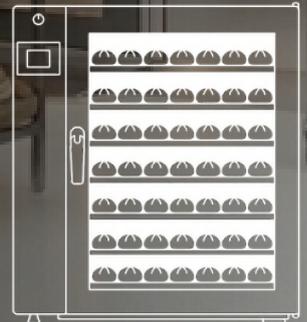
GAS (G)



3 x



14T



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

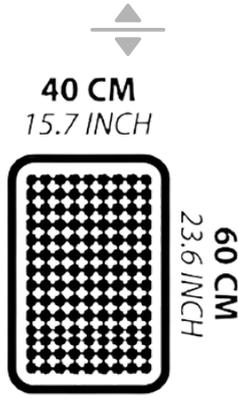
Sistema di vapore a iniezione e cappa INOX con ventilatore di aspirazione

Система парообразования на основе инъекции и вытяжной колпак INOX вентилятором

نظام بخار قائم على الحقن وغطاء INOX مزود بمروحة شفط



× 14



Tempered glass with an efficient door system

Vidrio templado con un sistema de puerta eficiente

Temperli cam ve verimli kapı sistemi

Verre trempé avec un système de porte efficace

Vetro temperato con un sistema di porta efficiente

Закалённое стекло с эффективной дверной системой

زجاج مقوى مع نظام باب فعال



Wheels for easy transport

Ruedas para fácil transporte

Kolay taşıma için tekerlekler

Roues pour un transport facile

Ruote per un trasporto facile

Колёса для лёгкой транспортировки

عجلات للنقل السهل



NOVARIA CONVECTION OVEN

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



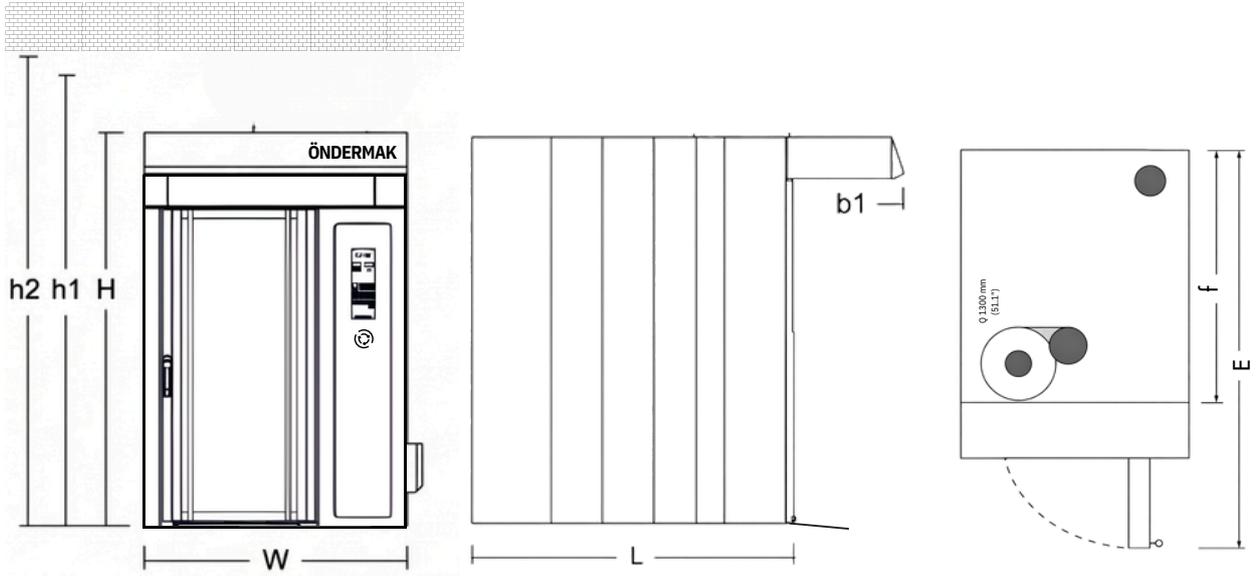
CONTROL CONTROL

	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 / Manuel/Otomatik / Manuel Buhar Modu/Mode Vapeur Automatique / Manuel/Modalità Vapore Automatica / Manuale/Автоматический / Ручной Режим Пара/وضع بخار تلقائي / يدوي	✓	✓
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 بيسار يمين	✓	✓
Hood On / Off/Campana Encendido / Apagado/Davlumbaz Açık / Kapalı/Hotte Marche / Arrêt/Cappa Acceso / Spento/Вытяжка Вкл / Выкл/إيقاف الغطاء/تشغيل	✓	✓
Lamp On / Off/Lámpara Encendido / Apagado/Lamba Açık / Kapalı/Lampe Marche / Arrêt/Lampada Acceso / Spento/Лампа Вкл / Выкл/إيقاف المصباح/تشغيل	✓	✓
Baking Completion Alarm/Alarma De Finalización De Cocción/Pişirme Tamamlanma Alarmı/Alarme De Fin De Cuisson/Allarme Di Fine Cottura/Сигнал Окончания Выпечки/إذار 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 Défaut (Sonde, Moteur, Brûleur, Ventilateur, Chauffages)/Allarme Di Guasto (Sonda, Motore, Bruciatore, Ventola, Riscaldatori)/Сигнал Неисправности (Датчик, Мотор, Горелка, Вентилятор, Нагреватели)/إذار 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 اعدم اوتوماتيكي	-	✓



NOVARIA CONVECTION OVEN

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



Model/Modelo/ Модель/ النموذج	Unit	NOVARIA 14TE/G (Electric/Gas)
Capacity/ Capacidad/ Карасите/ Capacité/ Capacità/ Ёмкость/ السعة	cm/pcs	40X60 - 14 pcs
Tray Spacing/ Espaciado Bandejas/ Tepsi Aralıđı/ Espacement Plateaux/ Spaziatura Vassoı/ Расстояние Между Лотками/ تباعد الصواني	mm	800
Size/Tamaño/Boyut Taille/Dimensione/Размер/ الحجم (mm)	W	850
	L	1350
	b1	200
	H	1910
	h1	2000
E	2000	
Thermal/Térmica/ Termica/ Тепловая Мощность/ القدرة الحرارية	Kw	27/3 (gas)
Weight/Peso/Ağırlık/Poids/ Вес/ الوزن	kg	270
Fan size/ Tamaño Ventilador/ Fan Çap/ Taille Ventilateur/ Dimensione Ventola/ Размер вентилятора/ حجم المروحة	mm	Ø130
Tension/ Tensión/ Gerilim/ Напряжение/ الجهد	VAC/hz	380V/50-60/3-NPE
Temperature/ Temperatura/ Sıcaklık/ Температура/ درجة الحرارة	Max.	300 C





BOOSTED BAKERIES SINCE 1976

50th
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

Pbx: +(90) 222 236 08 03

Fax: +(90) 222 236 08 02

www.undermak.com.tr