



AUREX 15TE/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)



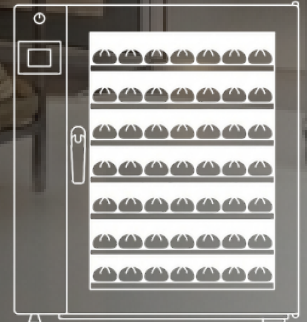
GAS (G)



3 x

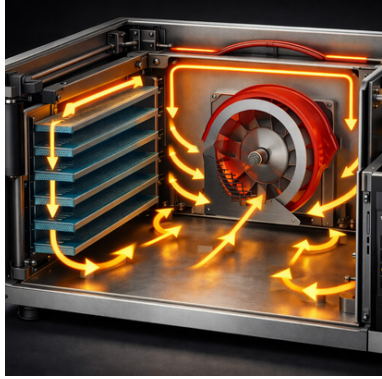


15 T



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

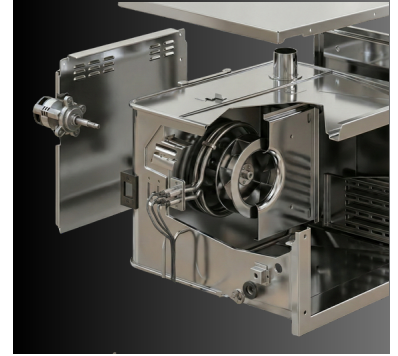
İtalyan hava fanı, Ø 400 mm, 1200 rpm — dayanıklılıkta zırhlı yapı

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

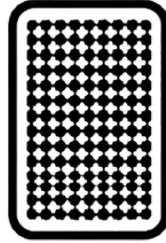
Система парообразования на основе инъекции и вытяжной колпак INOX вентилятором

نظام بخار قائم على الحقن وغطاء INOX مزود بمروحة شفط



× 15

40 CM
15.7 INCH



60 CM
23.6 INCH



8 cm

3,15"

Tempered glass with an efficient door system

Vidrio templado con un sistema de puerta eficiente

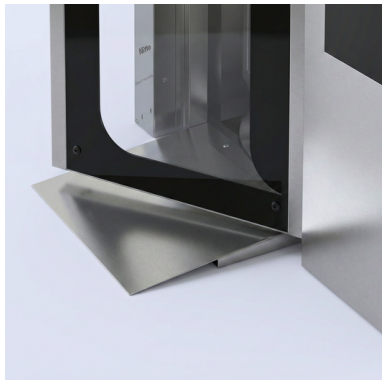
Temperli cam ve verimli kapı sistemi

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



Trolley loading ramp

Rampa de carga para carrito

Araba yükleme rampası

Rampe de chargement pour chariot

Rampa di carico per carrello

Погрузочная рампа для тележки

منحدر تحميل للعربة



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

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



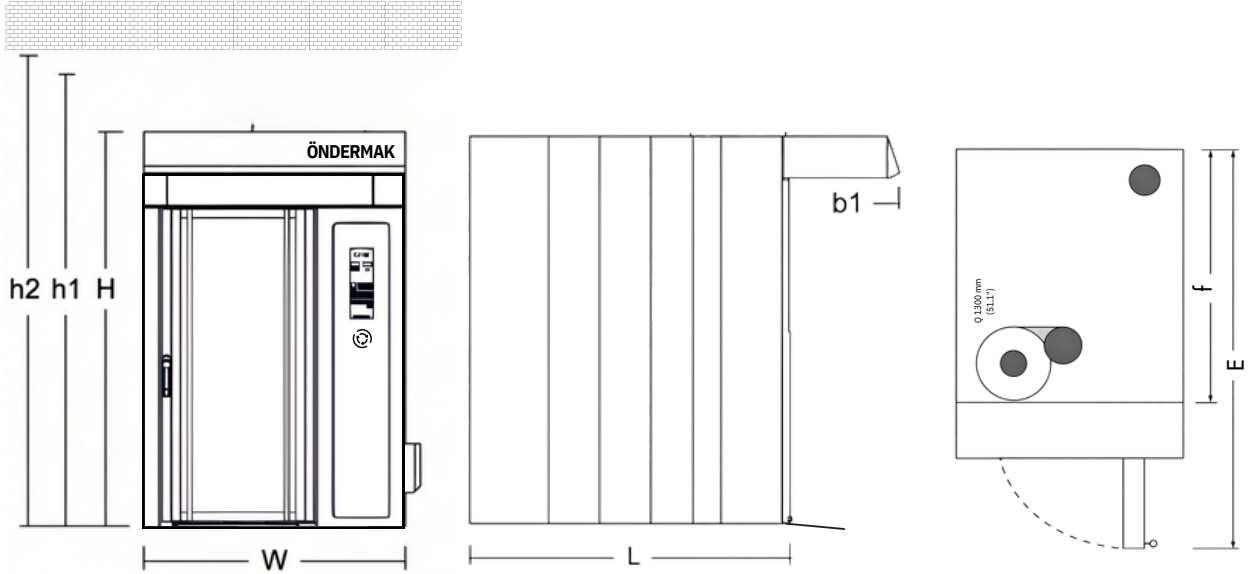
CONTROL CONTROL

	Digital	Touch
Temperature Control/Control De Temperatura/Sıcaklık Kontrolü/Contrôle De Température/Controllo Della Temperatura/Контроль Температуры/درجة 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/وقت 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 البخار (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 يسار يمين	✓	✓
Hood On / Off/Campana 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	✓	✓
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 Défaut (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 اوتوماتيكي	-	✓



AUREX CONVECTION ROTARY OVEN

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



Model/Modelo/ Модель/ النموذج	Unit	AUREX 15TE/G (Electric/Gas)
Capacity/ Capacidad/ Карасите/ Capacité/ Capacità/ Ёмкость/ السعة	cm/pcs	40X60 - 15 pcs
Tray Spacing/ Espaciado Bandejas/ Tepsi Aralığı/ Espacement Plateaux/ Spaziatura Vassoi/ Расстояние Между Лотками/ تباعد الصواني	mm	800
Size/Tamaño/Boyut Taille/Dimensione/Размер/ الحجم (mm)	W	1220
	L	1140
	b1	200
	H	1910
	h1	2000
	E	1800
Thermal/Térmica/ Termica/ Тепловая Мощность/ القدرة الحرارية	Kw	34/3
Weight/Peso/Ağırlık/Poids/ Вес/ الوزن	kg	350
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



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