



KAFE & BAR
CAFE & BAR



HAZIRLIK
DYNAMIC PREP



PİŞİRME
COOK



FIRIN
OVEN



YIKAMA GRUBU
WASHING GROUP

HAKKIMIZDA

Kalite ile başlayan mükemmelliğe yolculuğumuzu inovasyon ile sürdürürken geniş ürün yelpazemiz ile global pazarlara otel, restoran, kafe (Horeca) ve sokak yemeği (Street Food) endüstriyel mutfak ekipmanları sunuyoruz.

Gücümüzü müşteri memnuniyetinden aldığımıza inanarak müşterilerimizin sürdürülebilir rekabet gücüne katkı sağlamak için etkin ISO 9001 Kalite Yönetimi, ISO 14001 Çevre Yönetimi, ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği, ISO 50001 Enerji Yönetimi, ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim sistemleri çalıştırmaktayız. 2023 yılında da Türkiye'nin ilk İNOVASYON YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ (ISO 56002) sahibi olan firması olduk.

Omake'nin yöneticileri, beyaz ve mavi yakalı personeli; tüketicilerin sağlıklı ve güvenli yaşam hakkına saygılı olmak, müşterilerimizin sürdürülebilir büyüme ve gelişmelerine katkı sağlamak için durmadan, yılmadan, zevkle ve heyecanla çalışır.

Vizyonumuz

Global pazarlara sunduğumuz ürünlerle bir yandan müşterilerimizin sürdürülebilir rekabet gücüne katkı sağlar, diğer yandan tüketicilere lezzetli, sağlıklı ve güvenli gıda ürünleri sunmanın gururunu yaşarız.

Misyonumuz

Müşterilerimize rekabetçi, kaliteli ve inovatif ürünler sunmak, tüketicilere daha güvenli ve daha sağlıklı bir yaşam için güvenli gıda ekipmanları sunmak ve yaşlı dünyanın kaynaklarını rasyonel ve verimli biçimde kullanmak için Mükemmelliğe Yolculuğumuza durmadan devam etmektir.

ABOUT US

While we continue our journey to excellence, which starts with quality, with innovation, we offer industrial kitchen equipment for hotels, restaurants, cafes (Horeca) and street food to global markets with our wide product range.

Believing we derive our strength from customer satisfaction, we operate effectively using ISO 9001 Quality Management, ISO 14001 Environmental Safety, ISO 45001 Occupational Health and Safety, ISO 50001 Energy Management, ISO 10002 Customer

Satisfaction systems to contribute to the sustainable competitiveness of our customers. In 2023, we became Turkey's first company to have the INNOVATION MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE (ISO 56002).

Satisfaction systems to contribute to the sustainable competitiveness of our customers. In 2023, we became Turkey's first company to have the INNOVATION MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE (ISO 56002).

Omake's Administration, white and blue-collar staff; work nonstop, tirelessly, with pleasure and excitement to respect consumers' right to a healthy and safe life to contribute to the sustainable growth and development of our customers.

Our vision

We contribute to the sustainable competitiveness of our customers on the one hand, and on the other hand, we take pride in offering delicious, healthy and safe food products to consumers with the products we offer to global markets.

Our Mission

To continue our Journey to Excellence to offer competitive, outstanding quality and innovative products to our customers, to offer consumers delicious and safe food products for a safer and healthier life, to rationally and efficiently use the resources of our old world.

24.09.2024 Tarihli Fiyat Listesine istinaden düzenlenmiştir.
OMAKE ENDÜSTRİYEL A.Ş. Fiyatlarda değişiklik hakkını saklı tutar.

Prepared in accordance with the Price List dated 24.09.2024
OMAKE ENDÜSTRİYEL A.Ş. reserves the right to change prices.



İÇİNDEKİLER / INDEX



KAFE & BAR / CAFE & BAR

06-24	BAR BLENDERLERİ / BAR BLENDERS
25	KUMDA KAHVE MAKİNELERİ / SAND COFFEE MACHINE
26-27	ÇAY MAKİNELERİ / TEA MACHINES
28-44	WAFFLE MAKİNELERİ / WAFFLE MAKERS
45-47	POFFERTJES MAKİNELERİ / POFFERTJES MAKERS
48-55	KREP MAKİNELERİ / CREPE MAKERS
56-63	PANKEK MAKİNELERİ / PANCAKE MAKERS
64-69	ŞERBETLİK MAKİNELERİ / JUICE DISPENSER
70-73	TOST MAKİNELERİ / TOASTERS



HAZIRLIK / DYNAMIC PREP

76-77	SEBZE PARÇALAMA MAKİNELERİ / VEGETABLE CUTTERS
78	HUMUS MAKİNELERİ / HUMMUS MACHINES
79	TABAK KAPATMA MAKİNESİ / MEAL SEALING
80-81	SET ÜSTÜ MİKSERLER / STAND MIXERS



PİŞİRME / COOK

84-89	IZGARALAR / GRILLS
90-91	BURGER / BURGER
92-93	MAKARNA HAŞLAMA / PASTA COOKER
94-97	FRİTÖZLER / FRYERS
98-100	OCAKLAR / COOKERS
101-106	İNDÜKSİYON OCAKLAR / INDUCTION COOKERS
108	SOSİS KIZARTMA / HOT DOG GRILL
109	SOSİS ISITMA / HOT DOG WARMER
110	SOSİS HAŞLAMA / HOT DOG BOILED
111	SOSİS DİNLENDİRME MAKİNESİ / HOT DOG DISPLAY CASE
112-113	ELEKTRİKLİ SALAMANDER / ELECTRIC SALAMANDER
114-115	BENMARİ / BAINMARIE
116-117	PATATES DİNLENDİRME / CHIPS SCUTTLE UNIT
118-119	EKMEK KIZARTMA / CONVEYOR TOASTER
120-121	MANUEL LOKMA MAKİNESİ / MANUAL DOUGHNUT MACHINE



FIRIN / OVEN

124-127	ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINLARI / ELECTRIC PIZZA OVENS
128-129	KUMPIR FIRINLARI / POTATO BAKING OVENS



YIKAMA GRUBU / WASHING GROUP

134	DİZDEN KUMANDALI EL YIKAMALAR / KNEE OPERATED HAND WASHES
135	AYAKTAN KUMANDALI EL YIKAMALAR / FOOT OPERATED HAND WASHES

Omk.WFL01.E22.0201.Z5F

Fiş Tipi
Plug Type

0	Fişsiz	Without Plug
F	Avrupa	Europe
G	İngiliz	England
E	Fransa	France
H	İsrail	Israel

Voltaj
Voltage

	Monophase	Threephase
1	110	190
2	110-115-120	190-200-208
3	125	216
4	220	380
5	220-230-240	380-400-415
6	240	415
7	250	440

Elektrik Tipi
Electric Type

Z	Monophase 50/60
Y	Monophase 50
V	Monophase 60
U	Threephase 50/60
T	Threephase 50
S	Threephase 60

Ürün Kodu
Product CodeKontrolör Tipi
Controller Type

1	Manuel	Manual
2	Timer	Timer
5	Dijital	Digital

Cihaz Sayısı
Device Quantity

1	Tekli	Single
2	Çiftli	Double
3	Üçlü	Triple
4	Dörtlü	Quad

Enerji Tipi
Energy Type

E	Elektrik	Electric
I	İndüksiyon	Induction
N	Doğalgaz	NG
L	LPG	LPG
O	Nötr	Notr

Ürün Grubu
Product GroupÜretici Kodu
Manufacture Code

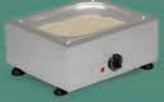


KAFE & BAR

CAFE & BAR



BAR BLENDERLERİ
BAR BLENDERS



KUMDA KAHVE
SAND COFFEE MACHINE



ÇAY MAKİNELERİ
TEA MACHINES



WAFFLE MAKİNELERİ
WAFFLE MAKERS



POFFERTJES MAKİNELERİ
POFFERTJES MAKERS



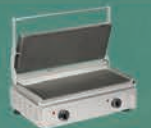
KREP MAKİNELERİ
CREPE MAKERS



PANKEK MAKİNELERİ
PANCAKE MAKERS



ŞERBETLİK MAKİNELERİ
JUICE DISPENSER



TOST MAKİNELERİ
TOASTERS



BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS

BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS

TR

Türkiye'nin ilk yerli üretim Bar Blenderi olan OMAKE bar blenderleri ile işletmenize güç katın.

Omake bar blenderleri güçlü motoru ve güncel tasarımı ile yoğun çalışma şartlarında çok sayıda içecek hazırlamanıza yardımcı olur. 3 veya 2 lt sürahi kapasitesiyle yüksek miktarda ürünü tek seferde parçalayıp karıştırabilirsiniz.



EN

Omake brings power of a high quality bar blender to your facility with first Bar Blender series manufactured in Turkey. The Omake Bar Blenders has your back with it is strong motor and well designed engineering when it comes to heavy-duty blenders, serving dozens of drinks per day. Chop, mix, shred large loads easily with it's 3 or 2 Lt jug capacity.

TR

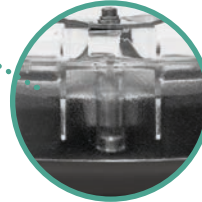
- Manuel ve dijital model seçeneği
- Karıştırma ve parçalama özelliği
- Max 25.000 RPM çalışma hızı
- Kapak sensör seçeneği
- 3 veya 2 lt sürahi kapasitesi
- Hız kontrolü
- Buz kırma özelliği
- ABS gövde
- Gıda ile temasa uygun polikarbon sürahi

EN

- Manual and digital model option
- Mix and pulse option
- Max. 25.000 RPM working speed
- Lid sensor option
- 3 or 2 Lt jug capacity
- Speed control
- Ice crushing feature
- ABS Body
- Polycarbonate container suitable for food contact



Paslanmaz çelik bıçaklar
Heavy-duty stainless steel blade



Paslanmaz çelik alt dişli grubu
Long lasting coupling system
ensures durability at heavy duty use



Kolay temizlenebilir, kolay sökülebilir ve tek parça sürahi pedi
One piece removable jar pad design makes cleanup quick and easy

BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS

omake
All Kitchen Equipments



Omk.BLE01.E11.0101.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRLÜ
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E11.0103.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRLÜ
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E11.0104.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRLÜ
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE01.E11.0101.Z5F	● Siyah / Black	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E11.0103.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E11.0104.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE01.E15.0101.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRLÜ**
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E15.0103.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRLÜ**
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E15.0104.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRLÜ**
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE01.E15.0101.Z5F	● Siyah / Black	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E15.0103.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E15.0104.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg



BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS



Omk.BLE01.E11.0201.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E11.0203.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E11.0204.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE01.E11.0201.Z5F	● Siyah / Black	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E11.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E11.0204.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE01.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E15.0203.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE01.E15.0204.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE01.E15.0201.Z5F	● Siyah / Black	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E15.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE01.E15.0204.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg



BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS



Omk.BLE02.E11.0201 .Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE02.E11.0203 .Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE02.E11.0204.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE02.E11.0201.Z5F	● Siyah / Black	210x240x490 mm	4,7 Kg	20 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE02.E11.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE02.E11.0204.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE02.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE02.E15.0203.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE02.E15.0204.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE02.E15.0201.Z5F	● Siyah / Black	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE02.E15.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg
Omk.BLE02.E15.0204.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x490 mm	4,7 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x500 mm	5,4 Kg



BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS

omake
All Kitchen Equipments



Omk.BLE05.E11.0201.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE
2 LT CAPACITY



Omk.BLE05.E11.0203.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE
2 LT CAPACITY



Omk.BLE05.E11.0204.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE
2 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE05.E11.0201.Z5F	● Siyah / Black	210x240x430 mm	4,5 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x440 mm	5,1 Kg
Omk.BLE05.E11.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x430 mm	4,5 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x440 mm	5,1 Kg
Omk.BLE05.E11.0204.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x430 mm	4,5 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x440 mm	5,1 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE05.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY



Omk.BLE05.E15.0203.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY



Omk.BLE05.E15.0204.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE05.E15.0201.Z5F	● Siyah / Black	210x240x430 mm	4,5 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x440 mm	5,1 Kg
Omk.BLE05.E15.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	210x240x430 mm	4,5 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x440 mm	5,1 Kg
Omk.BLE05.E15.0204.Z5F	● Mavi / Blue	210x240x430 mm	4,5 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	250x270x440 mm	5,1 Kg



BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS

omake
All Kitchen Equipments



Omk.BLE11.E11.0101.Z5F



MANUEL
MANUAL



KAPAK SENSÖRLÜ
WITH LID SENSOR



3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E11.0103.Z5F



MANUEL
MANUAL



KAPAK SENSÖRLÜ
WITH LID SENSOR



3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E11.0104.Z5F



MANUEL
MANUAL



KAPAK SENSÖRLÜ
WITH LID SENSOR



3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE11.E11.0101.Z5F	● Siyah / Black	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E11.0103.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E11.0104.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE11.E15.0101.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRLÜ**
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E15.0103.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRLÜ**
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E15.0104.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRLÜ**
WITH LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE11.E15.0101.Z5F	● Siyah / Black	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E15.0103.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E15.0104.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg



DİJİTAL
DIGITAL

BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS



Omk.BLE11.E11.0201.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E11.0203.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E11.0204.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE11.E11.0201.Z5F	● Siyah / Black	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E11.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E11.0204.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE11.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E15.0203.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE11.E15.0204.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE11.E15.0201.Z5F	● Siyah / Black	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E15.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE11.E15.0204.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg



BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS



Omk.BLE12.E11.0201.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE12.E11.0203.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY



Omk.BLE12.E11.0204.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE12.E11.0201.Z5F	● Siyah / Black	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE12.E11.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE12.E11.0204.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE12.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE12.E15.0203.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY



Omk.BLE12.E15.0204.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 3 LT KAPASİTE**
3 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE12.E15.0201.Z5F	● Siyah / Black	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE12.E15.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg
Omk.BLE12.E15.0204.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x545 mm	4,6 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x510 mm	5,0 Kg



BAR BLENDERLERİ

BAR BLENDERS



Omk.BLE15.E11.0201.Z5F



MANUEL
MANUAL



KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR



2 LT KAPASİTE
2 LT CAPACITY



Omk.BLE15.E11.0203.Z5F



MANUEL
MANUAL



KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR



2 LT KAPASİTE
2 LT CAPACITY



Omk.BLE15.E11.0204.Z5F



MANUEL
MANUAL



KAPAK SENSÖRSÜZ
WITHOUT LID SENSOR



2 LT KAPASİTE
2 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE15.E11.0201.Z5F	● Siyah / Black	215x225x485 mm	4,2 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x500 mm	4,7 Kg
Omk.BLE15.E11.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x485 mm	4,2 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x500 mm	4,7 Kg
Omk.BLE15.E11.0204.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x485 mm	4,2 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x500 mm	4,7 Kg



MANUEL
MANUAL



Omk.BLE15.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY



Omk.BLE15.E15.0203.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY



Omk.BLE15.E15.0204.Z5F

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE15.E15.0201.Z5F	● Siyah / Black	215x225x485 mm	4,2 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x500 mm	4,7 Kg
Omk.BLE15.E15.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	215x225x485 mm	4,2 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x500 mm	4,7 Kg
Omk.BLE15.E15.0204.Z5F	● Mavi / Blue	215x225x485 mm	4,2 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	230x230x500 mm	4,7 Kg



SESSİZ BLENDER
SILENCE BLENDERS**omake**
All Kitchen Equipments**NEW !****Omk.BLE41.E15.0201.Z5F**

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY

**Omk.BLE41.E15.0203.Z5F**

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY

**Omk.BLE41.E15.0204.Z5F**

- DİJİTAL**
DIGITAL
- KAPAK SENSÖRSÜZ**
WITHOUT LID SENSOR
- 2 LT KAPASİTE**
2 LT CAPACITY

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.BLE41.E15.0201.Z5F	● Siyah / Black	245x260x470 mm	7,0 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	260x270x480 mm	8,0 Kg
Omk.BLE41.E15.0203.Z5F	● Kırmızı / Red	245x260x470 mm	7,0 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	260x270x480 mm	8,0 Kg
Omk.BLE41.E15.0204.Z5F	● Mavi / Blue	245x260x470 mm	7,0 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	260x270x480 mm	8,0 Kg

 **DİJİTAL**
DIGITAL



KOD / CODE					
Omk.KKM01.E11.0001.Z5F	365x310x180 mm	4,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,0 kW	380x350x185 mm	4,5 kg

TR

- Elektrikli model
- Özel kumu sayesinde verimli ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Sanayi tipi
- Farklı sıcaklık ayarlarında çalıştırma

EN

- Electric model option
- Efficient heating regarding to its special sand
- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Industrial type
- Operation at different temperature setting





ÇAY MAKİNELERİ TEA MAKERS



Omk.CAY01.E11.0023.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- 23 LT KAPASİTE
23 LT CAPACITY
- ŞAMANDIRALI / 2 DEMLİKLI
WITH FLOAT / 2 POT



Omk.CAY01.E11.0040.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- 40 LT KAPASİTE
40 LT CAPACITY
- ŞAMANDIRALI / 3 DEMLİKLI
WITH FLOAT / 3 POT

KOD / CODE					
Omk.CAY01.E11.0023.Z5F	340x510x600 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	360x560x470 mm	13,5 kg
Omk.CAY01.E11.0040.Z5F	400x550x710 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3 kW	360x480x560 mm	17,0 kg



Omk.CAY11.E11.0023.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- 23 LT KAPASİTE
23 LT CAPACITY
- ŞAMANDIRALI
WITH FLOAT



Omk.CAY11.E11.0040.Z5F

- MANUEL
MANUAL
- 40 LT KAPASİTE
40 LT CAPACITY
- ŞAMANDIRALI
WITH FLOAT

KOD / CODE					
Omk.CAY11.E11.0023.Z5F	340x510x425 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	360x480x560 mm	14,5 kg
Omk.CAY11.E11.0040.Z5F	340x510x535 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3 kW	360x480x560 mm	17,0 kg



WAFFLE MAKİNELERİ

WAFFLE MAKERS

TR

Yeni tasarım, yepyeni bir bakış açısı.
Yerli imalatın gücüyle birleşti.

EN

A new design, a new approach to waffle baking.
Proudly manufactured in Turkey.



Kolay değiştirilebilir pişirme kalıpları
Easy to change baking plates
provides efficient operation



Teflon kaplı yapışmaz pişirme yüzeyi
Teflon coated non-stick baking plate



Alüminyum teflon kaplamalı üst gövde
Aluminium teflon coated top body

TR

- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Mekanik zamanlayıcı model
- Teflon kaplı yapışmaz pişirme yüzeyi ve üst gövde
- Kolay değiştirilebilir teflon pişirme kalıpları
- Farklı şekillerde pişirme kalıpları
- Paslanmaz çelik gömülü ısıtıcılar ile hassas sıcaklık kontrolü
- Farklı sıcaklık ayarlarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambaları
- Paslanmaz çelik alt gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme kalıpları ve gövde

EN

- Single and double model options
- Mechanic timer model.
- Teflon coated Non-Stick baking plate and top body
- Easy to change teflon coated baking plates
- Different shaped baking plates feature
- Stainless steel embedded heating element for precise temperature control
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- Stainless steel frame body
- Baking plates and body suitable for food contact



YUVARLAK WAFFLE MAKİNELERİ

ROUND WAFFLE MAKERS



Omk.WFL01.E12.0101.Z5F



Omk.WFL01.E12.0201.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL01.E12.0101.Z5F	225x400x250 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	250x440x280 mm	8.0 Kg
Omk.WFL01.E12.0201.Z5F	225x400x250 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	250x440x280 mm	8.0 Kg



Omk.WFL01.E22.0101.Z5F



Omk.WFL01.E22.0201.Z5F



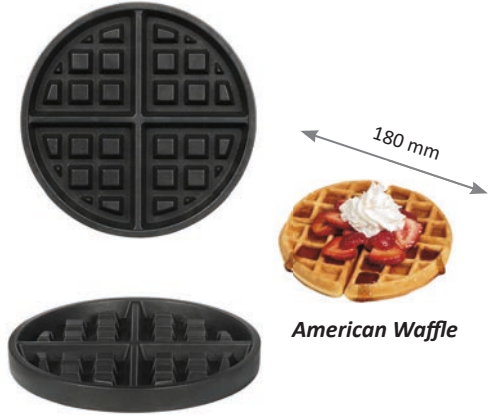
KOD / CODE					
Omk.WFL01.E22.0101.Z5F	450x400x250 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	470x440x280 mm	14,5 kg
Omk.WFL01.E22.0201.Z5F	450x400x250 mm	14,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	470x440x280 mm	15,5 kg

YUVARLAK WAFFLE MAKİNE KALIPLARI

ROUND WAFFLE MAKER BAKING PLATES

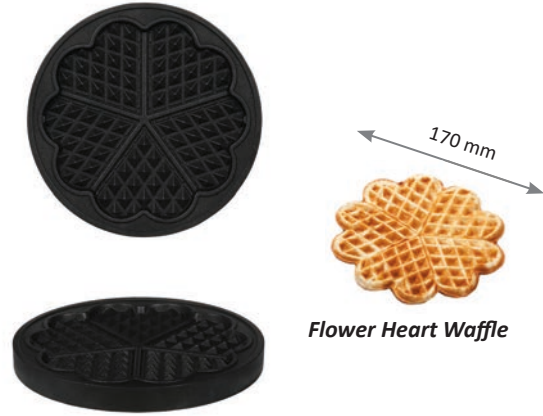
omake
All Kitchen Equipments

1
CAFE&BAR
CAFE&BAR



American Waffle

Omk.WFL01.KLP.0101.000



Flower Heart Waffle

Omk.WFL01.KLP.0201.000

KOD / CODE				
Omk.WFL01.KLP.0101.000	190x190x40 mm	2,0 kg	200x200x50 mm	2.5 Kg
Omk.WFL01.KLP.0201.000	190x190x40 mm	2,0 kg	200x200x50 mm	2.5 Kg



YUVARLAK WAFFLE MAKİNELERİ

ROUND WAFFLE MAKERS



Omk.WFL11.E12.0101.Z5F



Omk.WFL11.E12.0201.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL11.E12.0101.Z5F	225x295x295 mm	5,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	245x345x315 mm	5,5 kg
Omk.WFL11.E12.0201.Z5F	225x295x295 mm	5,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	245x345x315 mm	5,5 kg



Omk.WFL11.E22.0101.Z5F



Omk.WFL11.E22.0201.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL11.E22.0101.Z5F	450x295x295 mm	9,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	470x345x315 mm	9,5kg
Omk.WFL11.E22.0201.Z5F	450x295x295 mm	9,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	470x345x315 mm	9,5 kg



Omk.WFL12.E12.0101.Z5F



Omk.WFL12.E12.0201.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL12.E12.0101.Z5F	225x380x315 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	250x430x345 mm	7,5 Kg
Omk.WFL12.E12.0201.Z5F	225x380x315 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	250x430x345 mm	7,5 Kg



Omk.WFL12.E12.0301.Z5F



Omk.WFL12.E12.0401.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL12.E12.0301.Z5F	225x380x315 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	250x430x345 mm	7,5 Kg
Omk.WFL12.E12.0401.Z5F	225x380x315 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW	250x430x345 mm	7,5 Kg

DÖNER YUVARLAK WAFFLE MAKİNELERİ

ROTARY ROUND WAFFLE MAKERS



Omk.WFL12.E22.0101.Z5F



Omk.WFL12.E22.0201.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL12.E22.0101.Z5F	450x380x315 mm	12,0 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	465x430x345 mm	12,5 Kg
Omk.WFL12.E22.0201.Z5F	450x380x315 mm	12,0 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	465x430x345 mm	12,5 Kg



Omk.WFL12.E22.0301.Z5F



Omk.WFL12.E22.0401.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL12.E22.0301.Z5F	450x380x315 mm	12,0 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	465x430x345 mm	12,5 Kg
Omk.WFL12.E22.0401.Z5F	450x380x315 mm	12,0 Kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	465x430x345 mm	12,5 Kg



Omk.WFL11.KLP.0101.000



Omk.WFL11.KLP.0201.000

KOD / CODE				
Omk.WFL11.KLP.0101.000	190x190x40 mm	1,5 Kg	200x200x50 mm	2,0 Kg
Omk.WFL11.KLP.0201.000	190x190x40 mm	1,5 Kg	200x200x50 mm	2,0 Kg



Omk.WFL12.KLP.0301.000



Omk.WFL12.KLP.0401.000

KOD / CODE				
Omk.WFL12.KLP.0301.000	190x190x40 mm	1,5 Kg	200x200x50 mm	2,0 Kg
Omk.WFL12.KLP.0401.000	190x190x40 mm	1,5 Kg	200x200x50 mm	2,0 Kg

KARE WAFFLE MAKİNELERİ

SQUARE WAFFLE MAKERS



TR

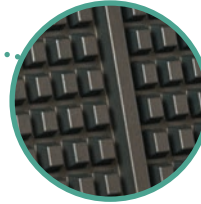
Yeni tasarım, yepyeni bir bakış açısı.
Yerli imalatın gücüyle birleşti.

EN

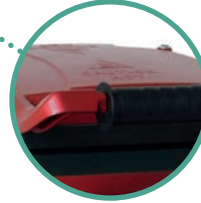
A new design, a new approach to waffle baking.
Proudly manufactured in Turkey.



Kolay değiştirilebilir pişirme kalıpları
Easy to change baking plates
provides efficient operation



Teflon kaplı yapışmaz pişirme yüzeyi
Teflon coated non-stick baking plate



Alüminyum teflon kaplama üst gövde
Aluminium teflon coated top body

TR

- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Mekanik zamanlayıcı model
- Teflon kaplı yapışmaz pişirme yüzeyi ve üst gövde
- Kolay değiştirilebilir teflon pişirme kalıpları
- Farklı şekillerde pişirme kalıpları
- Paslanmaz çelik gömülü ısıtıcılar ile hassas sıcaklık kontrolü
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambaları
- Paslanmaz çelik alt gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme kalıpları ve gövde

EN

- Single and double model options
- Mechanic timer model
- Teflon coated Non-Stick baking plate and top body
- Easy to change teflon coated baking plates
- Different shaped baking plates feature
- Stainless steel embedded heating element for precise temperature control
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- Stainless steel frame body
- Baking plates and body suitable for food contact





Omk.WFL21.E12.0101.Z5F



Omk.WFL21.E12.0201.Z5F



Omk.WFL21.E12.0301.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL21.E12.0101.Z5F	270x450x270 mm	13,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,0 Kg
Omk.WFL21.E12.0201.Z5F	270x450x270 mm	13,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,0 Kg
Omk.WFL21.E12.0301.Z5F	270x450x270 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,5 Kg



Omk.WFL21.E12.0501.Z5F



Omk.WFL21.E12.0601.Z5F



Omk.WFL21.E12.0701.Z5F



KOD / CODE					
Omk.WFL21.E12.0501.Z5F	270x450x270 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	15,0 Kg
Omk.WFL21.E12.0601.Z5F	270x450x270 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,5 Kg
Omk.WFL21.E12.0701.Z5F	270x450x270 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	15,0 Kg

KARE WAFFLE MAKİNELERİ

SQUARE WAFFLE MAKERS



Omk.WFL21.E12.1001.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



Omk.WFL21.E12.1101.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



Omk.WFL21.E12.1201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

KOD / CODE					
Omk.WFL21.E12.1001.Z5F	270x450x270 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	15,0 Kg
Omk.WFL21.E12.1101.Z5F	270x450x270 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	15,0 Kg
Omk.WFL21.E12.1201.Z5F	270x450x270 mm	13,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,0 Kg



Omk.WFL21.E12.1301.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



Omk.WFL21.E12.1401.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



Omk.WFL21.E12.1501.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

KOD / CODE					
Omk.WFL21.E12.1301.Z5F	270x450x270 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,5 kg
Omk.WFL21.E12.1401.Z5F	270x450x270 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,5 Kg
Omk.WFL21.E12.1501.Z5F	270x450x270 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	15,0 Kg



Omk.WFL21.E22.0101.Z50



Omk.WFL21.E22.0201.Z50



Omk.WFL21.E22.0301.Z50



KOD / CODE					
Omk.WFL21.E22.0101.Z50	560x450x270 mm	27,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	28,5 Kg
Omk.WFL21.E22.0201.Z20	560x450x270 mm	26,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	28,0 Kg
Omk.WFL21.E22.0301.Z50	560x450x270 mm	27,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	28,5 Kg



Omk.WFL21.E22.0501.Z50



Omk.WFL21.E22.0601.Z50



Omk.WFL21.E22.0701.Z50



KOD / CODE					
Omk.WFL21.E22.0501.Z50	560x450x270 mm	28,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	29,5 Kg
Omk.WFL21.E22.0601.Z50	560x450x270 mm	27,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	29,0 Kg
Omk.WFL21.E22.0701.Z50	560x450x270 mm	27,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	28,5 Kg

KARE WAFFLE MAKİNELERİ

SQUARE WAFFLE MAKERS



Omk.WFL21.E22.1001.Z50


 MANUEL TIMER
 MANUAL WITH TIMER


Omk.WFL21.E22.1101.Z50


 MANUEL TIMER
 MANUAL WITH TIMER


Omk.WFL21.E22.1201.Z50


 MANUEL TIMER
 MANUAL WITH TIMER

KOD / CODE					
Omk.WFL21.E22.1001.Z50	560x450x270 mm	28,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	29,5 kg
Omk.WFL21.E22.1101.Z50	560x450x270 mm	28,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	29,0 Kg
Omk.WFL21.E22.1201.Z50	560x450x270 mm	26,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	27,5 Kg



Omk.WFL21.E22.1301.Z50


 MANUEL TIMER
 MANUAL WITH TIMER


Omk.WFL21.E22.1401.Z50


 MANUEL TIMER
 MANUAL WITH TIMER


Omk.WFL21.E22.1501.Z50


 MANUEL TIMER
 MANUAL WITH TIMER

KOD / CODE					
Omk.WFL21.E22.1301.Z50	560x450x270 mm	28,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	29,0 kg
Omk.WFL21.E22.1401.Z50	560x450x270 mm	27,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	28,5 Kg
Omk.WFL21.E22.1501.Z50	560x450x270 mm	28,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	29,5 Kg



KOD / CODE				
Omk.WFL21.KLP.0101.000	250x250x50 mm	5,0 kg	270x280x60 mm	5,5 kg
Omk.WFL21.KLP.0201.000	250x250x50 mm	5,0 kg	270x280x60 mm	5,5 kg
Omk.WFL21.KLP.0301.000	250x250x50 mm	5,5 kg	270x280x60 mm	6,0 kg



KOD / CODE				
Omk.WFL21.KLP.0501.000	250x250x50 mm	6,0 kg	270x280x60 mm	6,5 kg
Omk.WFL21.KLP.0601.000	250x250x50 mm	5,5 kg	270x280x60 mm	6,0 kg
Omk.WFL21.KLP.0701.000	250x250x50 mm	5,5 kg	270x280x60 mm	6,0 kg

KARE WAFFLE MAKİNE KALIPLARI

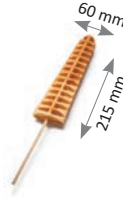
SQUARE WAFFLE MAKER BAKING PLATES



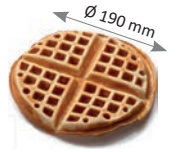
1001 KALIP / PLATE
Balls Ø30



1101 KALIP / PLATE
Stick Pine



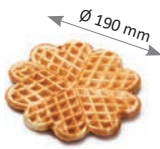
1201 KALIP / PLATE
Americano



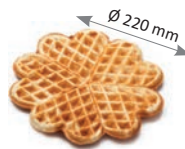
KOD / CODE				
Omk.WFL21.KLP.1001.000	250x250x50 mm	6,0 kg	270x280x60 mm	6,5 kg
Omk.WFL21.KLP.1101.000	250x250x50 mm	6,0 kg	270x280x60 mm	6,5 kg
Omk.WFL21.KLP.1201.000	250x250x50 mm	5,0 kg	270x280x60 mm	5,5 kg



1301 KALIP / PLATE
Heart Ø190



1401 KALIP / PLATE
Heart Ø220



1501 KALIP / PLATE
Balls Ø64



KOD / CODE				
Omk.WFL21.KLP.1301.000	250x250x50 mm	5,5 kg	270x280x60 mm	6,0 kg
Omk.WFL21.KLP.1401.000	250x250x50 mm	5,5 kg	270x280x60 mm	6,0 kg
Omk.WFL21.KLP.1501.000	250x250x50 mm	6,0 kg	270x280x60 mm	6,5 kg

DONUT MAKİNELERİ

DONUT MAKERS

omake
All Kitchen Equipments

1
CAFE&BAR
CAFE&BAR



Omk.DNT01.E12.0401.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



Omk.DNT01.E22.0401.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



0401 KALIP / PLATE
Donut

KOD / CODE					
Omk.DNT01.E12.0401.Z5F	270x450x270 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,5 kg
Omk.DNT01.E22.0401.Z50	560x450x270 mm	27,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	28,0 kg
Omk.DNT01.KLP.0401.000	250x250x50 mm	5,5 kg	-	270x280x60 mm	6,0 kg

CHURROS MAKİNELERİ

CHURROS MAKERS



Omk.CHR01.E12.0801.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



Omk.CHR01.E22.0801.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER



0801 KALIP / PLATE
Churros

KOD / CODE					
Omk.CHR01.E12.0801.Z5F	270x450x270 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	14,5 kg
Omk.CHR01.E22.0801.Z50	560x450x270 mm	27,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	29,0 kg
Omk.CHR01.KLP.0801.000	250x250x50 mm	6,0 kg	-	270x280x60 mm	6,5 kg

KORNET MAKİNELERİ

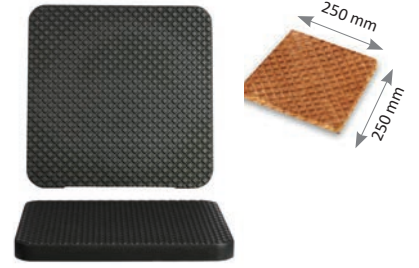
CORNET MAKERS



Omk.KRN01.E12.0901.Z5F



Omk.KRN01.E22.0901.Z50



0901 KALIP / PLATE
Corn Waffle

KOD / CODE					
Omk.KRN01.E12.0901.Z5F	270x450x270 mm	15,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	290x480x300 mm	16,0 kg
Omk.KRN01.E22.0901.Z50	560x450x270 mm	29,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	580x480x300 mm	31,0 kg
Omk.KRN01.KLP.0901.000	250x250x50 mm	7,0 kg	-	270x280x60 mm	7,5 kg

KOD / CODE	KALIP ADI	PİŞİRME SÜRESİ (Dk)	HAMUR (Gr)	PİŞİRME DERECESESİ
Omk.WFL21.KLP.0101.000	Brüksel 3x5	3,5 - 4,5	200	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.0201.000	Brüksel 4x6	3,5 - 4,5	250	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.0301.000	Brüksel 3x5 Mini	3,0 - 4,0	125	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.0401.000	Donut	3,0 - 4,0	200	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.0501.000	Coin	3,0 - 4,0	150	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.0601.000	Balls Ø33	3,0 - 4,0	250	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.0701.000	Çubuklu Kalp	3,5 - 4,5	150	210 - 230 °C
Omk.CHR01.KLP.0801.000	Churros Kalıp	3,5 - 4,5	200	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.0901.000	Kornet	1,0-1,5	50	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.1001.000	Balls Ø30	3,0 - 4,0	150	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.1101.000	Çubuklu Çam	3,0 - 4,0	250	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.1201.000	Amerikan	4,0 - 5,5	250	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.1301.000	Kalp Ø190	3,0 - 4,0	200	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.1401.000	Kalp Ø220	3,0 - 4,0	250	210 - 230 °C
Omk.WFL21.KLP.1501.000	Balls Ø64	3,0 - 4,0	200	210 - 230 °C

Tavsiye edilen gramaj-süre ve derecelerdir. Reçetenize ve isteğinize göre sonuç alabilmek için kendi değerlerinizi oluşturabilirsiniz.

Pişirme süreleri ve dereceleri reçeteye (kullanılan şeker,su,süt, kabartma tozu, yumurta miktarları etkendir) göre değişiklik gösterebilir. Kendi reçetenize en uygun süre ve dereceyi deneme yaparak tespit edebilirsiniz.

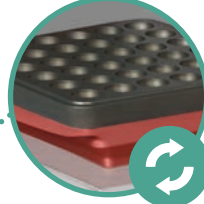
Hamur gramajları +/- 50 gr değişiklik gösterebilir. Reçeteniz veya talep edilen incelik/kalınlık durumuna göre kendi tarifinizi denemelerle tespit edebilirsiniz.

TR

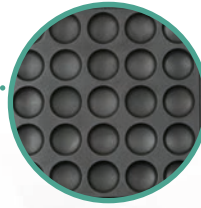
Yeni tasarım, yepyeni bir bakış açısı.
Yerli imalatın gücüyle birleşti.

EN

A new design, a new approach to waffle baking.
Proudly manufactured in Turkey.



Kolay değiştirilebilir pişirme kalıpları
Easy to change baking plates
provides efficient operation



Teflon kaplı yapışmaz pişirme yüzeyi
Teflon coated non-stick baking plate



Alüminyum teflon kaplamalı gövde
Aluminium teflon coated body

TR

- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Manuel model seçeneği
- Teflon kaplı yapışmaz pişirme yüzeyi ve üst gövde
- Kolay değiştirilebilir teflon pişirme kalıpları
- Farklı şekillerde pişirme kalıpları
- Paslanmaz çelik gömülü ısıtıcılar ile hassas sıcaklık kontrolü
- Farklı sıcaklık ayarlarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambaları
- Paslanmaz çelik alt gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme kalıpları ve gövde

EN

- Single and double model options
- Manual model options
- Teflon coated Non-Stick baking plate and top body
- Easy to change teflon coated baking plates
- Different shaped baking plates feature
- Stainless steel embedded heating element for precise temperature control
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- Stainless steel frame body
- Baking plates and body suitable for food contact



POFFERTJES WAFFLE MAKİNELERİ

POFFERTJES WAFFLE MAKERS



Omk.PFR01.E11.0601.Z5F



Omk.PFR01.E11.1001.Z5F



Omk.PFR01.E11.1501.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PFR01.E11.0601.Z5F	270x380x200 mm	8,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,5 kW	310x410x230 mm	9,5 kg
Omk.PFR01.E11.1001.Z5F	270x380x200 mm	8,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,5 kW	310x410x230 mm	10,0 Kg
Omk.PFR01.E11.1501.Z5F	270x380x200 mm	8,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,5 kW	310x410x230 mm	10,0 kg



Omk.PFR01.E21.0601.Z5F



Omk.PFR01.E21.1001.Z5F



Omk.PFR01.E21.1501.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PFR01.E21.0601.Z5F	560x380x200 mm	15,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,0 kW	580x410x230 mm	17,5 kg
Omk.PFR01.E21.1001.Z5F	560x380x200 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,0 kW	580x410x230 mm	18,0 kg
Omk.PFR01.E21.1501.Z5F	560x380x200 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,0 kW	580x410x230 mm	18,0 kg



KOD / CODE				
Omk.PFR01.KLP.0601.000	250x250x25 mm	3,0 kg	270x280x40 mm	3,5 kg
Omk.PFR01.KLP.1001.000	250x250x25 mm	3,0 kg	270x280x40 mm	3,5 kg
Omk.PFR01.KLP.1501.000	250x250x25 mm	3,0 kg	270x280x40 mm	3,5 kg





KREP MAKİNELERİ



CREPE MAKERS

KREP MAKİNELERİ

CREPE MAKERS

omake
All Kitchen Equipments



Teflon yapışmaz veya
döküm pişirme yüzeyi

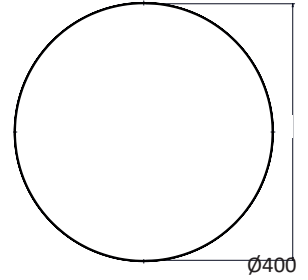
Teflon coated non-stick baking
plate or cast iron options



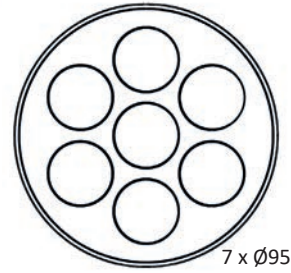
Gazlı modellerde kolay
değiştirilebilir pişirme kalıpları

Easy to change baking plates provides
efficient operation for
Gas operated models

Gazlı ve elektrikli model seçenekleri
Available both, electrical and gas
operated



Ø400



7 x Ø95

TR

- Elektrikli veya gazlı modeller
- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Manuel model seçeneği
- Teflon veya döküm pişirme yüzeyi
- Gazlı modellerde kolay değiştirilebilir pişirme kalıpları
- Farklı şekillerde pişirme kalıpları
- Paslanmaz çelik gömülü ısıtıcılar ile hassas sıcaklık kontrolü
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambası
- Paslanmaz çelik gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme kalıpları ve gövde

EN

- Electric or gas operated options
- Single and double model options
- Manual model options
- Teflon coated non stick baking plate or cast iron options
- For gas operated models, easy to change baking plates
- Different shaped baking plates feature
- Stainless steel embedded heating element for precise temperature control
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Bake LED indicator
- Stainless steel body
- Baking plates and body suitable for food contact



Omk.KRP03.E11.0000.Z5F



Omk.KRP03.E11.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.KRP03.E11.0000.Z5F	405x440x180 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	440x480x230 mm	14,5 kg
Omk.KRP03.E11.0007.Z5F	405x440x180 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	440x480x230 mm	13,0 kg



Omk.KRP03.E21.0000.Z5F



Omk.KRP03.E21.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.KRP03.E21.0000.Z5F	835x440x180 mm	25,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	26,0 kg
Omk.KRP03.E21.0007.Z5F	835x440x180 mm	26,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	27,0 kg

ELEKTRİKLİ TEFLONLU KREP MAKİNELERİ

ELECTRIC CREPE MAKERS WITH TEFLON



Omk.KRP04.E11.0000.Z5F



Omk.KRP04.E11.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.KRP04.E11.0000.Z5F	405x440x180 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2,5 kW	440x480x230 mm	14,5 kg
Omk.KRP04.E11.0007.Z5F	405x440x180 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2,5 kW	440x480x230 mm	13,0 kg



Omk.KRP04.E21.0000.Z5F



Omk.KRP04.E21.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.KRP04.E21.0000.Z5F	835x440x180 mm	25,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	26,0 kg
Omk.KRP04.E21.0007.Z5F	835x440x180 mm	26,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	27,0 kg

ELEKTRİKLİ TEFLONSUZ KREP MAKİNELERİ

ELECTRIC CREPE MAKERS WITHOUT TEFLON

omake
All Kitchen Equipments

1
CAFE&BAR
CAFE&BAR



Omk.KRP11.E11.0000.Z5F



Omk.KRP11.E11.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.KRP11.E11.0000.Z5F	400x420x140 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	13,0 kg
Omk.KRP11.E11.0007.Z5F	400x420x140 mm	11,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	12,0 kg

ELEKTRİKLİ TEFLONLU KREP MAKİNELERİ

ELECTRIC CREPE MAKERS WITH TEFLON



Omk.KRP12.E11.0000.Z5F



Omk.KRP12.E11.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.KRP12.E11.0000.Z5F	400x420x140 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	13,0 kg
Omk.KRP12.E11.0007.Z5F	400x420x140 mm	11,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	12,0 kg

GAZLI KREP MAKİNELERİ

GAS CREPE MAKERS

omake
All Kitchen Equipments



Omk.KRP03.N11.0000.000



Omk.KRP03.N11.0007.000



KOD / CODE					
Omk.KRP03.N11.0000.000	405x460x195 mm	18,0 kg	NG / 21 mbar / 6,04 kW	440x480x230 mm	18,5 kg
Omk.KRP03.N11.0007.000	405x460x195 mm	16,0 kg	NG / 21 mbar / 6,04kW	440x480x230 mm	16,5 kg



Omk.KRP11.N11.0000.000



Omk.KRP11.N11.0007.000



KOD / CODE					
Omk.KRP11.N11.0000.000	405x460x195 mm	18,0 kg	NG / 21 mbar - 6,04 kW	440x480x230 mm	18,5 kg
Omk.KRP11.N11.0007.000	405x460x195 mm	16,0 kg	NG / 21 mbar - 6,04 kW	440x480x230 mm	16,5 kg



DÜZ TEFLON KALIP
TEFLON FLAT PLATE



7'Li TEFLON KALIP
TEFLON 7 SHAPE PLATE

KOD / CODE				
Omk.KRP99.KLP.0000.001	400x400x30 mm	9,5 kg	420x420x40 mm	10,0 kg
Omk.KRP99.KLP.0007.001	400x400x30 mm	7,5 kg	420x420x40 mm	8,0 kg



DÜZ KALIP
FLAT PLATE



7'Li KALIP
7 SHAPE PLATE

KOD / CODE				
Omk.KRP99.KLP.0000.000	400x400x30 mm	9,5 kg	420x420x40 mm	10,0 kg
Omk.KRP99.KLP.0007.000	400x400x30 mm	7,5 kg	420x420x40 mm	8,0 kg





PANKEK MAKİNELERİ



PANCAKE MAKERS

PANKEK MAKİNELERİ

PANCAKE MAKERS

omake
All Kitchen Equipments



Teflon yapışmaz veya
döküm pişirme yüzeyi
Teflon coated non-stick baking
plate or cast iron options



Gazlı modellerde kolay
değiştirilebilir pişirme kalıpları

Easy to change baking plates provides
efficient operation for Gas operated
models

Gazlı ve elektrikli model seçenekleri
Available both, electrical and gas
operated



14 x Ø78



37 x Ø40



TR

- Elektrikli veya gazlı modeller
- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Manuel model seçeneği
- Teflon veya döküm pişirme yüzeyi
- Gazlı modellerde kolay değiştirilebilir pişirme kalıpları
- Farklı şekillerde pişirme kalıpları
- Paslanmaz çelik gömülü ısıtıcılar ile hassas sıcaklık kontrolü
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambaları
- Paslanmaz çelik gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme kalıpları ve gövde

EN

- Electric or gas operated options
- Single and double model options
- Manual model options
- Teflon coated non stick baking plate or cast iron options
- For gas operated models, easy to change baking plates
- Different shaped baking plates feature
- Stainless steel embedded heating element for precise temperature control
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- Stainless steel body
- Baking plates and body suitable for food contact



Omk.PNK03.E11.0014.Z5F



Omk.PNK03.E11.0037.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PNK03.E11.0014.Z5F	405x440x180 mm	14,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	440x480x230 mm	14,5 kg
Omk.PNK03.E11.0037.Z5F	405x440x180 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	440x480x230 mm	13,0 kg



Omk.PNK03.E21.0014.Z5F



Omk.PNK03.E21.0037.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PNK03.E21.0014.Z5F	835x440x180 mm	27,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	28,5 kg
Omk.PNK03.E21.0037.Z5F	835x440x180 mm	26,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	27,0 kg

ELEKTRİKLİ TEFLONLU PANKEK MAKİNELERİ

ELECTRIC PANCAKE MAKERS WITH TEFLON



Omk.PNK04.E11.0014.Z5F



Omk.PNK04.E11.0037.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PNK04.E11.0014.Z5F	405x440x180 mm	14,5 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2,5 kW	440x480x230 mm	15,0 kg
Omk.PNK04.E11.0037.Z5F	405x440x180 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2,5 kW	440x480x230 mm	14,0 kg



Omk.PNK04.E21.0014.Z5F



Omk.PNK04.E21.0037.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PNK04.E21.0014.Z5F	835x440x180 mm	27,5 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	28,5 kg
Omk.PNK04.E21.0037.Z5F	835x440x180 mm	26,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2x2,5 kW	870x500x230 mm	27,0 kg

ELEKTRİKLİ TEFLONSUZ PANKEK MAKİNELERİ

ELECTRIC PANCAKE MAKERS WITHOUT TEFLON

omake
All Kitchen Equipments



Omk.PNK11.E11.0014.Z5F



Omk.PNK11.E11.0037.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PNK11.E11.0014.Z5F	400x420x140 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	13,0 kg
Omk.PNK11.E11.0037.Z5F	400x420x140 mm	12,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	12,5 kg

ELEKTRİKLİ TEFLONLU PANKEK MAKİNELERİ

ELECTRIC PANCAKE MAKERS WITH TEFLON



Omk.PNK12.E11.0014.Z5F



Omk.PNK12.E11.0037.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PNK12.E11.0014.Z5F	400x420x140 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	13,0 kg
Omk.PNK12.E11.0037.Z5F	400x420x140 mm	12,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	435x435x180 mm	12,5 kg

GAZLI PANKEK MAKİNELERİ

GAS PANCAKE MAKERS



Omk.PNK03.N11.0014.000



Omk.PNK03.N11.0037.000



KOD / CODE					
Omk.PNK03.N11.0014.000	405x460x195 mm	17,5 kg	NG / 21 mbar / 6,04 kW	440x480x230 mm	18,0 kg
Omk.PNK03.N11.0037.000	405x460x195 mm	16,5 kg	NG / 21 mbar / 6,4 kW	440x480x230 mm	17,0 kg



Omk.PNK11.N11.0014.000



Omk.PNK11.N11.0037.000



KOD / CODE					
Omk.PNK11.N11.0014.000	405x460x195 mm	17,5 kg	NG / 21 mbar - 6,04 kW	440x480x230 mm	18,0 kg
Omk.PNK11.N11.0037.000	405x460x195 mm	16,5 kg	NG / 21 mbar - 6,04 kW	440x480x230 mm	17,0 kg



14'Li TEFLON KALIP
TEFLON 14 SHAPE PLATE



37'Li TEFLON KALIP
TEFLON 37 SHAPE PLATE

KOD / CODE				
Omk.PNK99.KLP.0014.001	400x400x30 mm	9,0 kg	420x420x40 mm	9,5 kg
Omk.PNK99.KLP.0037.001	400x400x30 mm	8,0 kg	420x420x40 mm	8,5 kg



14'Li KALIP
14 SHAPE PLATE



37'Li KALIP
37 SHAPE PLATE

KOD / CODE				
Omk.PNK99.KLP.0014.000	400x400x30 mm	9,0 kg	420x420x40 mm	9,5 kg
Omk.PNK99.KLP.0037.000	400x400x30 mm	8,0 kg	420x420x40 mm	8,5 kg



ŞERBETLİK MAKİNELERİ JUICE DISPENSER



TR

- Yeni sistem kırılmaz musluk.
- Elektromanyetik pompa / sessiz redüktör motoru.
- Paslanmaz çelik yan ve ön saclar.
- Sessiz, dayanıklı, güçlü kompresör.
- Dizaynı sayesinde kolay bakım ve temizlik sağlar.
- Üstün soğutma performansı.
- Karıştırıcılı ve fıskiyeli model seçenekleri.

EN

- Hygienic, break-resistant, polycarbonate bowl.
- The new system taps.
- Electromagnetic pump / silent stirring motor.
- Stainless steel case.
- Quiet, durable, powerful compressor.
- Superior cooling power.
- Mixer and sprinkler model options.



YUVARLAK ŞERBETLİK MAKİNELERİ

ROUND JUICE DISPENSER



Omk.SBY01.E11.0101.Z5F



MANUEL
MANUAL



22 LT KAPASİTE
22 LT CAPACITY



KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBY01.E11.0201.Z5F



MANUEL
MANUAL



22 LT KAPASİTE
22 LT CAPACITY



FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBY01.E11.0101.Z5F	205x535x745 mm	18,5 kg	250x580x820 mm	23,0 kg
Omk.SBY01.E11.0201.Z5F	205x535x745 mm	19,5 kg	250x580x820 mm	24,0 kg



Omk.SBY01.E21.0101.Z5F



MANUEL
MANUAL



22+22 LT KAPASİTE
22+22 LT CAPACITY



KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBY01.E21.0201.Z5F



MANUEL
MANUAL



22+22 LT KAPASİTE
22+22 LT CAPACITY



FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBY01.E21.0101.Z5F	405x535x745 mm	28,5 kg	460x580x820 mm	35,0 kg
Omk.SBY01.E21.0201.Z5F	405x535x745 mm	30,5 kg	460x580x820 mm	36,0 kg



Omk.SBY01.E15.0101.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 22 LT KAPASİTE
22 LT CAPACITY
- KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBY01.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 22 LT KAPASİTE
22 LT CAPACITY
- FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBY01.E15.0101.Z5F	205x535x745 mm	18,5 kg	250x580x820 mm	23,0 kg
Omk.SBY01.E15.0201.Z5F	205x535x745 mm	19,5 kg	250x580x820 mm	24,0 kg



Omk.SBY01.E25.0101.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 22+22 LT KAPASİTE
22+22 LT CAPACITY
- KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBY01.E25.0201.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 22+22 LT KAPASİTE
22+22 LT CAPACITY
- FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBY01.E25.0101.Z5F	405x535x745 mm	28,5 kg	460x580x820 mm	35,0 kg
Omk.SBY01.E25.0201.Z5F	405x535x745 mm	30,5 kg	460x580x820 mm	36,5 kg

DİKDÖRTGEN ŞERBETLİK MAKİNELERİ

RECTANGLE JUICE DISPENSER

omake
All Kitchen Equipments



Omk.SBD01.E11.0101.Z5F



MANUEL
MANUAL



20 LT KAPASİTE
20 LT CAPACITY



KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBD01.E11.0201.Z5F



MANUEL
MANUAL



20 LT KAPASİTE
20 LT CAPACITY



FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBD01.E11.0101.Z5F	335x390x750 mm	19,0 kg	380x440x820 mm	23,5 kg
Omk.SBD01.E11.0201.Z5F	335x390x750 mm	20,0 kg	380x440x820 mm	24,5 kg



Omk.SBD01.E21.0101.Z5F



MANUEL
MANUAL



20+20 LT KAPASİTE
20+20 LT CAPACITY



KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBD01.E21.0201.Z5F



MANUEL
MANUAL



20+20 LT KAPASİTE
20+20 LT CAPACITY



FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBD01.E21.0101.Z5F	715x390x750 mm	28,5 kg	750x440x820 mm	35,0 kg
Omk.SBD01.E21.0201.Z5F	715x390x750 mm	30,5 kg	750x440x820 mm	36,5 kg



Omk.SBD01.E15.0101.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 20 LT KAPASİTE
20 LT CAPACITY
- KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBD01.E15.0201.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 20 LT KAPASİTE
20 LT CAPACITY
- FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBD01.E15.0101.Z5F	335x390x750 mm	19,0 kg	380x440x820 mm	23,5 kg
Omk.SBD01.E15.0201.Z5F	335x390x750 mm	20,0 kg	380x440x820 mm	24,5 kg



Omk.SBD01.E25.0101.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 20*20 LT KAPASİTE
20*20 LT CAPACITY
- KARIŞTIRICILI
MIXER



Omk.SBD01.E25.0201.Z5F

- DİJİTAL
DIGITAL
- 20*20 LT KAPASİTE
20*20 LT CAPACITY
- FİSKİYELİ
WITH SPRAY

KOD / CODE				
Omk.SBD01.E25.0101.Z5F	715x390x750 mm	28,5 kg	750x440x820 mm	35,0 kg
Omk.SBD01.E25.0201.Z5F	715x390x750 mm	30,5 kg	750x440x820 mm	36,5 kg

TOST MAKİNELERİ
TOASTERS**omake**
All Kitchen Equipments**TR**

- Tost makineleri sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Paslanmaz çelik kasalıdır.
- Isı yalıtımlı plastik saplar.
- Otomatik termostatlıdır.

EN

- The best performance for frequent use.
- Stainless steel body.
- Heat resistant plastic handles.
- Automatic thermostat control.





Omk.TST01.E11.0008.Z5F



Elektrik
Electric



Manuel
Manual



8 Dilim
8 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST01.E11.0008.Z5F	250x405x240 mm	11,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,8 kW	270x435x265 mm	12,0 kg



Omk.TST01.E11.0012.Z5F



Elektrik
Electric



Manuel
Manual



12 Dilim
12 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST01.E11.0012.Z5F	425x405x240 mm	17,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	435x435x265 mm	18,0 kg



Omk.TST01.E11.0020.Z5F



Elektrik
Electric



Manuel
Manual



20 Dilim
20 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST01.E11.0020.Z5F	515x405x240mm	23,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,6 kW	590x435x265 mm	24,0 kg

TOST MAKİNELERİ

TOASTERS



Omk.TST01.E11.0116.Z5F



Elektrik
Electric



Manuel
Manual



16 Dilim
16 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST01.E11.0116.Z5F	515x405x240 mm	23,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,6 kW	590x435x265	24,5 kg



Omk.TST11.E11.0008.Z5F



Elektrik
Electric



Manuel
Manual



8 Dilim
8 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST11.E11.0008.Z5F	265x405x240 mm	14,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,8 kW	270x435x265	14,5 kg



Omk.TST11.E11.0012.Z5F



Elektrik
Electric



Manuel
Manual



12 Dilim
12 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST11.E11.0012.Z5F	395x405x240 mm	19,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW	435x435x265 mm	20,0 kg



Omk.TST11.E11.0020.Z5F

- Elektrik
Electric
- Manuel
Manual
- 20 Dilim
20 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST11.E11.0020.Z5F	550x405x240 mm	26,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,6 kW	590x435x265 mm	27,0 kg



Omk.TST11.E11.0116.Z5F

- Elektrik
Electric
- Manuel
Manual
- 16 Dilim
16 Slices

KOD / CODE					
Omk.TST11.E11.0116.Z5F	550x405x240 mm	26,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,6 kW	590x435x265 mm	27,5 kg



Omk.TST21.E11.0004.Z5F

- Elektrik
Electric
- Manuel
Manual

KOD / CODE					
Omk.TST21.E11.0004.Z5F	350x450x290 mm	22,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,8 kW	390x485x315 mm	23,0 kg



HAZIRLIK

DYNAMIC PREP



SEBZE PARÇALAMA MAKİNELERİ
VEGETABLE CUTTERS



HUMUS MAKİNELERİ
HUMMUS MACHINES



TABAK KAPATMA MAKİNESİ
MEAL SEALING



SET ÜSTÜ MİKSERLER
STAND MIXERS



8 / 10 / 13 lt
Kazan kapasitesi
8 / 10 / 13 lt
Capacity options

Hız kontrolü ile
yüksek verimde çalışma
High efficiency
with speed control



TR

- Şeffaf kapak
- Çalışma sırasında malzeme eklemek için açılabilen ekleme kapağı
- Güçlü alüminyum gövde yapısı
- Kapaktaki mikro anahtar sistemi ile güvenli çalışma
- Paslanmaz çelik kazan
- Daha iyi bir ısı yalıtımı için ayrılmış motor ve hazne
- Sürekli çalışma için yüksek verimli havalandırılmalı motor
- Sabitleyicili hız kontrol sistemi

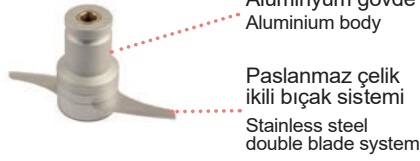
EN

- See-through lid
- Lid with opening to add ingredients during operation
- Strong aluminium body construction
- Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid
- S/S AISI 304 bowl
- Detached motor and bowl for a better thermal insulation
- High efficiency ventilated motor for continuous operation
- Speed control with stabilizer



Omk.SZP01.E11.0801.Z5F

8 LT 8 lt kapasite
8 lt capacity

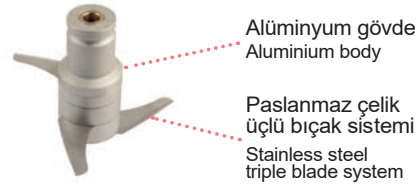


KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.SZP01.E11.0801.Z5F	● Siyah / Black	380x510x390 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x415 mm	21,0 kg
Omk.SZP01.E11.0803.Z5F	● Kırmızı / Red	380x510x390 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x415 mm	21,0 kg
Omk.SZP01.E11.0808.Z5F	● Gri / Gray	380x510x390 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x415 mm	21,0 kg



Omk.SZP01.E11.1003.Z5F

10 LT 10 lt kapasite
10 lt capacity

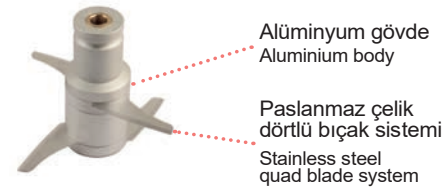


KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.SZP01.E11.1001.Z5F	● Siyah / Black	380x510x410 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x415 mm	21,0 kg
Omk.SZP01.E11.1003.Z5F	● Kırmızı / Red	380x510x410 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x415 mm	21,0 kg
Omk.SZP01.E11.1008.Z5F	● Gri / Gray	380x510x410 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x415 mm	21,0 kg



Omk.SZP01.E11.1308.Z5F

13 LT 13 lt kapasite
13 lt capacity



KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.SZP01.E11.1301.Z5F	● Siyah / Black	380x510x460 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x470 mm	21,0 kg
Omk.SZP01.E11.1303.Z5F	● Kırmızı / Red	380x510x460 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x470 mm	21,0 kg
Omk.SZP01.E11.1308.Z5F	● Gri / Gray	380x510x460 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ -1,20 kW	400x520x470 mm	21,0 kg



- Şeffaf kapak
- Çalışma sırasında malzeme eklemek için açılabilen ekleme kapağı
- Kapaktaki mikro anahtar sistemi ile güvenli çalışma
- Paslanmaz çelik kazan
- Daha iyi bir ısı yalıtımı için ayrılmış motor ve hazne
- Sürekli çalışma için yüksek verimli havalandırmalı motor
- Sabitleyicili hız kontrol sistemi

- See-through lid
- Lid with opening to add ingredients during operation
- Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid
- S/S AISI 304 bowl
- Detached motor and bowl for a better thermal insulation
- High efficiency ventilated motor for continuous operation
- Speed control with stabilizer



Omk.HMS11.E11.1300.Z5F

13 LT 13 lt kapasite
13 lt capacity

KOD / CODE					
Omk.HMS11.E11.1300.Z5F	320x550x420 mm	38,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	345x580x425 mm	39,0 kg



Omk.HMS21.E11.1300.Z5F

13 LT 13 lt kapasite
13 lt capacity



KOD / CODE					
Omk.HMS21.E11.1300.Z5F	545x440x1050 mm	40,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW	700x530x1200 mm	55,0 kg



2

HAZIRLIK
DYNAMIC PREP

Max kapak kalınlığı: 0,5mm

Max sealing cover thickness: 0,5mm

TR

İlk andaki kadar taze. Yiyecek ve içeceklerinizi mühürlü tabaklarda güvenle taşımanızı sağlar. Paket servisi yapmak artık kolay ve rahat

EN

Make it safer, make it fresher. Carry and keep your takeaways in sealed safe boxes



Omk.TBK01.E15.0010.Z5F

DİJİTAL
DIGITAL



Omk.TBK01.KLP.0100.000

250 GR



Omk.TBK01.KLP.0101.000

500 GR



Omk.TBK01.KLP.0102.000

750 GR

KOD / CODE					
Omk.TBK01.E15.0010.Z5F	310x570x240 mm	24,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,75 kW	330x580x260 mm	26,5 kg
Omk.TBK01.KLP.0100.000	210x300x10 mm	1,0 kg	-	220x310x20 mm	1,5 kg
Omk.TBK01.KLP.0101.000	210x300x10 mm	1,0 kg	-	220x310x20 mm	1,5 kg
Omk.TBK01.KLP.0102.000	210x300x10 mm	1,0 kg	-	220x310x20 mm	1,5 kg

omake[®]
All Kitchen Equipments

omake[®]
All Kitchen Equipments



MIXER



Kazan ve aparatların çıkarılması ve kolay temizlenmesi için hareketli başlık

Liftable head for bowl and tools removal and easy cleaning

Hız kontrollü motor
Motor with speed control

TR

- Kazan ve aparatların çıkarılması ve kolay temizlenmesi için hareketli başlık
- Çıkarılabilir 7 lt kazan
- Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarlar
- Hız kontrollü motor
- Emniyet switchi sayesinde güvenli kullanım

EN

- Liftable head for bowl and tools removal and easy cleaning
- Removable 7 lt bowl
- Stainless Steel bowl and tools
- Motor with speed control
- Safety microswitch on the head

KOD / CODE	RENK / COLOR					
Omk.SUM01.E11.0101.Z5F	● Siyah / Black	250x430x460 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ -0,35 kW	280x450x460 mm	17,5 kg
Omk.SUM01.E11.0103.Z5F	● Kırmızı / Red	250x430x460 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ -0,35 kW	280x450x460 mm	17,5 kg
Omk.SUM01.E11.0108.Σ	● Gri / Gray	250x430x460 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ -0,35 kW	280x450x460 mm	17,5 kg



PİŞİRME COOK



IZGARALAR
GRILLS



BURGER
BURGER



MAKARNA HAŞLAMA
PASTA COOKER



FRİTÖZLER
FRYERS



OCAKLAR
COOKERS



İNDÜKSİYON OCAKLAR
INDUCTION COOKERS



SOSİS KIZARTMA
HOT DOG GRILL



SOSİS ISITMA
HOT DOG WARMER



SOSİS HAŞLAMA
HOT DOG BOILED



SOSİS DİNLENDİRME
HOT DOG DISPLAY CASE



SALAMANDER
SALAMENDER



BENMARİ
BAINMARIE



PATATES DİNLENDİRME
CHIPS SCUTTLE UNIT



EKMEK KIZARTMA
CONVEYOR TOASTER



MANUEL LOKMA MAKİNESİ
MANUAL DOUGHNUT MACHINE



Shave
your
arm
with
a
safety
razor



IZGARALAR
GRILLS

Kompakt mutfaklar için işlevsel ızgaralar...
Omake elektrikli ve gazlı ızgaralar kompakt mutfak alanları ve mobil üniteler için tasarlanmış cihazlardır.

Functional griddles for compact areas...
Omake electrical and gas griddles are useful for compact kitchen areas and mobile kitchens.



DKP çelik veya döküm pişirme yüzeyi
Steel or cast plate cooking plate surface

3

PIŞIRME
COOK



- Elektrikli veya gazlı modeller
- Manuel model seçeneği
- Dkp çelik veya döküm pişirme yüzeyi
- Gazlı modeller için piezo çakmak ile ateşleme
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Kolay çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Farklı ebatlarda model seçenekleri
- Paslanmaz çelik rezistanslar ve brülör ile homojen ısı dağılımı
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambaları
- Paslanmaz çelik gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme yüzeyi ve gövde

EN

- Electric or gas operated options
- Manual model options
- Steel or cast plate cooking plate surface
- Piezo ignition for gas models
- Removable oil tray
- Easily removable cooking plate
- Available in different sizes
- Stainless steel heaters and burners provides homogeneous heating
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Cook LED indicators
- Stainless steel body
- Cooking plates and body suitable for food contact

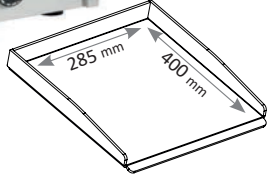
ELEKTRİKLİ IZGARALAR - DKP PLEYT

ELECTRIC GRILLS - STEEL PLATE

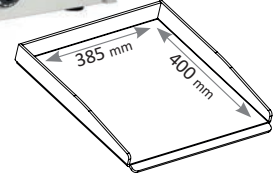
omake
All Kitchen Equipments



Omk.IZG02.E11.0030.Z5F



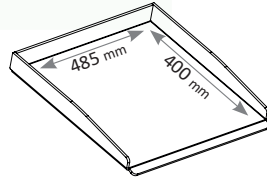
Omk.IZG02.E11.0040.Z5F



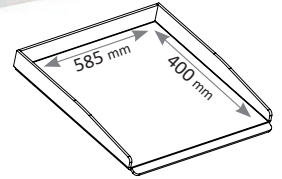
KOD / CODE					
Omk.IZG02.E11.0030.Z5F	300x480x230 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,75 kW	345x495x255 mm	13,5 kg
Omk.IZG02.E11.0040.Z5F	400x480x230 mm	16,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,50 kW	445x495x255 mm	17 kg



Omk.IZG02.E11.0050.Z5F



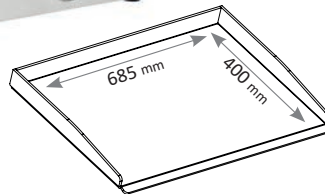
Omk.IZG02.E11.0060.Z50



KOD / CODE					
Omk.IZG02.E11.0050.Z5F	500x480x230 mm	19,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,50 kW	545x595x255 mm	20,5 kg
Omk.IZG02.E11.0060.Z50	600x480x230 mm	23,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW	645x495x255 mm	25,0 kg



Omk.IZG02.E11.0070.Z50



KOD / CODE					
Omk.IZG02.E11.0070.Z50	700x480x230 mm	26,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW	745x495x255mm	28,0 kg



Omk.IZG02.N11.0030.000



Omk.IZG02.N11.0040.000

KOD / CODE					
Omk.IZG02.N11.0030.000	300x485x230 mm	11,5 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	345x495x255 mm	12,5 kg
Omk.IZG02.N11.0040.000	400x485x230 mm	14,0 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	445x495x255 mm	15,0 kg

3

PIŞİRME
COOK



Omk.IZG02.N11.0050.000



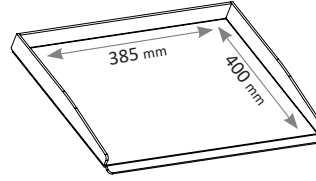
Omk.IZG02.N11.0060.000

KOD / CODE					
Omk.IZG02.N11.0050.000	500x485x230 mm	17,0 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	545x495x255 mm	18,0 kg
Omk.IZG02.N11.0060.000	600x485x230 mm	20,5 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	645x495x255 mm	22,0 kg



Omk.IZG02.N11.0070.000

KOD / CODE					
Omk.IZG02.N11.0070.000	700x485x230 mm	23,0 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	745x495x255 mm	24,5 kg



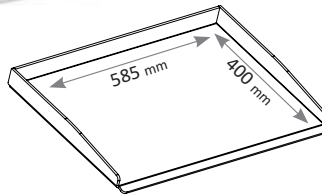
Omk.IZG02.E11.2040.Z5F



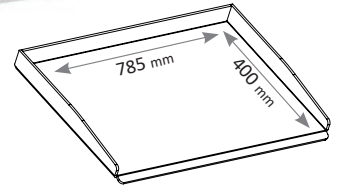
KOD / CODE					
Omk.IZG02.E11.2040.Z5F	400x480x230 mm	21,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,5 kW	445x495x255 mm	22,0 kg



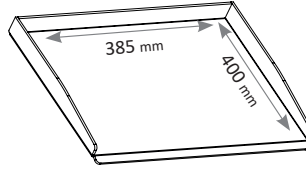
Omk.IZG02.E11.2060.Z50



Omk.IZG02.E11.2080.Z50



KOD / CODE					
Omk.IZG02.E11.2060.Z50	600x480x230 mm	28,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW	645x495x255 mm	30,0 kg
Omk.IZG02.E11.2080.Z50	800x480x230 mm	37,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW	845x495x255 mm	38,0 kg



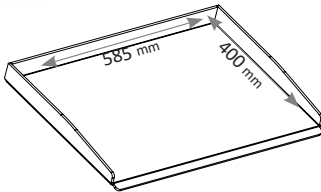
Omk.IZG02.N11.2040.000



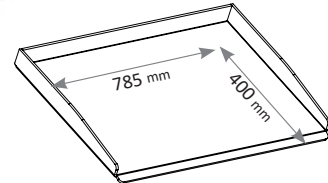
KOD / CODE					
Omk.IZG02.N11.2040.000	400x485x230 mm	19,0 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	445x495x255 mm	20,0 kg



Omk.IZG02.N11.2060.000



Omk.IZG02.N11.2080.000



KOD / CODE					
Omk.IZG02.N11.2060.000	600x485x230 mm	26,0 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	645x495x255 mm	27,5 kg
Omk.IZG02.N11.2080.000	800x485x230 mm	33,0 kg	NG / 21 mbar / 2,7 kW	845x495x255 mm	34,5 kg



BURGER
BURGER

NEW !

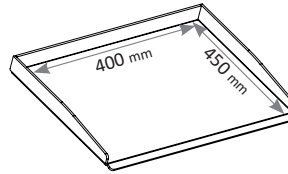


TR

- Üst ve alt ızgara pleyti ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Çelik Alt ve Üst Plakalar.
- Yapışmaz ızgara yüzeyi için teflon film kaplı üst plaka.
- Profesyonel kullanım için uygun.
- Program sona erdikten sonra pleyt ızgara otomatik açılır.
- Ayarlanabilir Üst pleyt ızgara yüksekliği.
- Ayarlanabilir 6 farklı zamanlama programı.
- Üst plaka için maks 250 °C , alt plaka için maksimum 300 °C çalışma sıcaklığı.

EN

- The top and bottom grill plates can be controlled separately.
- Steel top and bottom plates.
- Teflon film-coated top plate for a non-stick grill surface.
- Suitable for professional use.
- The grill plate automatically opens after the program finishes.
- Adjustable height for the top grill plate.
- Adjustable with 6 different timing programs.
- Maximum operating temperature of 250°C for the top plate, and 300°C for the bottom plate.

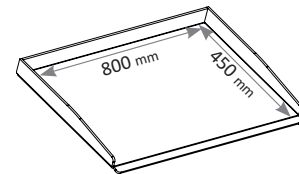


Omk.BRG01.E15.0001.U50



MANUEL
MANUAL

KOD / CODE					
Omk.BRG01.E15.0001.U50	400x720x425 mm	65,0 kg	380 / 50-60 V/HZ - 6,0 kW	450x850x560 mm	74,0 kg



Omk.BRG01.E25.0001.U50



MANUEL
MANUAL

KOD / CODE					
Omk.BRG01.E25.0001.U50	800x720x425 mm	125,0 kg	380 / 50-60 V/HZ - 2x6 kW	850x850x560 mm	145,0 kg



MAKARNA HAŞLAMA PASTA COOKER



3

PIŞİRME
COOK

TR

- 50-190°C arasında ayarlanabilir termostat
- Emniyet termostadı
- Hızlı ısınan ve kolay temizlenebilen sistem
- Paslanmaz çelik sağlam yapı
- Tahliye vanalı ve çıkarılabilir kazan seçenekleri
- Paslanmaz çelik rezistanslar ile homojen ısı dağılımı
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambası
- Paslanmaz çelik gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme yüzey

EN

- Adjustable thermostat between 50-190°C
- Safety thermostat
- System that heats up quickly and is easy to clean
- Stainless steel solid structure
- Removable and with drain valve boiler options
- Homogeneous heat distribution with stainless steel resistors
- Operating at different temperature setting
- High performance at series cooking
- Indicator and signal bulb
- Stainless steel body
- Cooking surface suitable for food contact



Omk.MKR01.E11.0001.Z5F

10
LT

10 lt kapasite
10 lt capacity



KOD / CODE					
Omk.MKR01.E11.0001.Z5F	270x495x375 mm	10,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,2 kW	310x520x440 mm	10,5 kg



Hızlı ısınan ve kolay
temizlenebilen sistem
Quickly heating and
extremely easy to clean



Tahliye musluğu sayesinde
kolay boşaltım
Easy emptying with drain valve



Paslanmaz çelik sağlam yapı
Stainless steel robust structure



TR

- 50-190°C arasında ayarlanabilir termostat
- Hızlı ısınan ve kolay temizlenebilen sistem
- Paslanmaz çelik sağlam yapı
- Tahliye vanalı ve çıkarılabilir kazan seçenekleri
- Yağın kolayca boşaltılması için tahliye vanası
- Paslanmaz çelik rezistanslar ile homojen ısı dağılımı
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambası
- Paslanmaz çelik gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme yüzeyi

EN

- Adjustable thermostat of 50-190°C
- Quickly heating and extremely easy to clean
- Stainless steel robust structure
- Fryer with drain valve and removable frying tank options
- Drain valve for easy draining of the oil
- Stainless steel heaters
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Cook LED indicator
- Stainless steel body
- Suitable for food contact



Omk.FRT21.E11.0030.Z5F

TAHLİYESİZ - 3 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 3 LT 230 V



Omk.FRT21.E21.0030.Z5F

TAHLİYESİZ - 3+3 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 3+3 LT 230 V

KOD / CODE					
Omk.FRT21.E11.0030.Z5F	180x445x320 mm	4,5 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2,50 kW	220x480x420 mm	5,0 kg
Omk.FRT21.E21.0030.Z5F	360x445x320 mm	8,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2x2,5 kW	400x480x420 mm	8,5 kg



Omk.FRT21.E11.0050.Z5F

TAHLİYESİZ - 5 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 5 LT 230 V



Omk.FRT21.E21.0050.Z5F

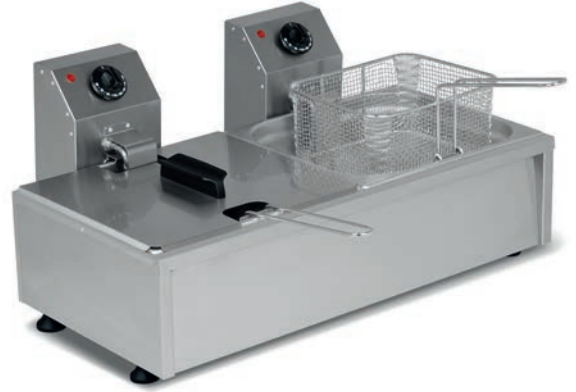
TAHLİYESİZ - 5x5 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 5x5 LT 230 V

KOD / CODE					
Omk.FRT21.E11.0050.Z5F	270x445x320 mm	5,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2,75 kW	310x480x420 mm	5,5 kg
Omk.FRT21.E21.0050.Z5F	540x445x320 mm	9,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2x2,75 kW	580x480x420 mm	9,5 kg



Omk.FRT21.E11.0080.Z5F

TAHLİYESİZ - 8 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 8 LT 230 V



Omk.FRT21.E21.0080.Z5F

TAHLİYESİZ - 8+8 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 8+8 LT 230 V

KOD / CODE					
Omk.FRT21.E11.0080.Z5F	360x445x320 mm	6,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,00 kW	400x480x420 mm	6,5 kg
Omk.FRT21.E21.0080.Z5F	720x445x320 mm	11,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x3 kW	760x445x420 mm	11,5 kg



Omk.FRT12.E11.0100.Z5F

TAHLİYESİZ - 10 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 10 LT 230 V



Omk.FRT12.E11.0101.Z5F

TAHLİYELİ - 10 LT
WITH DRAIN VALVE - 10 LT 230 V

KOD / CODE					
Omk.FRT12.E11.0100.Z5F	270x445x375 mm	6,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,20 kW	310x480x440 mm	6,5 kg
Omk.FRT12.E11.0101.Z5F	270x495x375 mm	12,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x3,20 kW	310x520x440 mm	12,5 kg



Omk.FRT12.E21.0100.Z5F

 TAHLİYESİZ - 10+10 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 10+10 LT

 230 V



Omk.FRT12.E21.0101.Z5F

 TAHLİYELİ - 10+10 LT
WITH DRAIN VALVE - 10+10 LT

 230 V

KOD / CODE					
Omk.FRT12.E21.0100.Z5F	535x445x375 mm	12,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x3,2 kW	570x480x440 mm	12,5 kg
Omk.FRT12.E21.0101.Z5F	535x495x375 mm	13,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x3,2 kW	570x520x440mm	13,5 kg



3

PIŞIRME
COOK



TR

Kompakt mutfaklar için işlevsel ocaklar...
Omake elektrikli ve gazlı ocaklar kompakt mutfak alanları ve mobil üniteler için verimli kullanım sağlar.

EN

Functional cookers for compact areas...
Omake electrical and gas cookers are useful for compact kitchen areas and mobile kitchens.



Kademeli sıcaklık ayarı
Steps of temperature heating

TR

- Elektrikli veya gazlı modeller
- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Paslanmaz çelik preslenmiş üst tabla
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambaları
- Paslanmaz çelik gövde

EN

- Electric or gas operated options
- Single and double model options
- Stainless steel body pressed top
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Cook indicators
- Stainless steel body





Omk.OCK02.E11.0001.Z5F



MANUEL
MANUAL



Omk.OCK02.E21.0001.Z50



MANUEL
MANUAL

KOD / CODE					
Omk.OCK02.E11.0001.Z5F	270x330x165 mm	3,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2 kW	310x365x200 mm	4,0 kg
Omk.OCK02.E21.0001.Z50	530x330x165 mm	6,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 4 kW	565x365x200 mm	7,5 kg

LPG OCAKLAR

LPG COOKERS



Omk.OCK02.L11.0001.000



MANUEL
MANUAL



Omk.OCK02.L21.0001.000



MANUEL
MANUAL

KOD / CODE					
Omk.OCK02.L11.0001.000	270x360x170 mm	5,0 kg	L / 30 mbar / 2,6 kW	305x385x195 mm	5,5 kg
Omk.OCK02.L21.0001.000	530x360x170 mm	9,5 kg	L / 30 mbar / 5,2 kW	565x385x195 mm	10,5 kg

3

PIŞİRME
COOK



Omk.OCK02.N11.0001.000



MANUEL
MANUAL



Omk.OCK02.N21.0001.000



MANUEL
MANUAL

KOD / CODE					
Omk.OCK02.N11.0001.000	270x360x170 mm	5,0 kg	NG / 50-60 V/HZ - 2 kW	305x385x195 mm	5,5 kg
Omk.OCK02.N21.0001.000	530x360x170 mm	9,5 kg	NG / 50-60 V/HZ - 4 kW	565x385x195 mm	10,5 kg



Omk.OCK03.N11.0001.000



MANUEL
MANUAL



Omk.OCK03.N21.0001.000



MANUEL
MANUAL

KOD / CODE					
Omk.OCK03.N11.0001.000	370x435x210 mm	11,0 kg	NG / 21 mbar / 2,58 kW	455x405x225 mm	11,5 kg
Omk.OCK03.N21.0001.000	710x435x210 mm	19,0 kg	NG / 21 mbar / 5,16 kW	740x455x225 mm	20,0 kg



Elektronik zaman ayarı
Electronic timer



Dijital kontrol paneli ile kullanım kolaylığı
Easy operation with digital control panel

TR

Omake indüksiyon pişiriciler mutfaklarınızda hızlı, güvenilir ve verimli kullanım sağlar

TR

- Seramik cam pişirme yüzeyi
- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Çok kısa sürede pişirme imkânı ile enerji tasarrufu
- Dijital kontrol paneli ile kullanım kolaylığı
- Elektronik zaman ayarı
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Paslanmaz çelik gövde

EN

Omake induction cookers provides quick, reliable and efficient cooking process in your kitchens

EN

- Vitro -ceramic glass cooking surface
- Single and double model options
- Energy saving with the possibility of cooking in a very short time
- Easy operation with digital control panel
- Electronic timer
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Stainless steel body





Omk.IND11.I15.1800.Z5F
1800 W



Omk.IND11.I15.2000.Z5F
2000 W



Omk.IND11.I15.2500.Z5F
2500 W



Omk.IND11.I15.3500.Z5F
3500 W



Omk.IND11.I15.5000.Z50
5000 W

KOD / CODE					
Omk.IND11.I15.1800.Z5F	350x450x130 mm	6,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,8 kW	480x390x165 mm	7,0 kg
Omk.IND11.I15.2000.Z5F	350x450x130 mm	6,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,0 kW	480x390x165 mm	7,0 kg
Omk.IND11.I15.2500.Z5F	350x450x130 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW	480x390x165 mm	7,5 kg
Omk.IND11.I15.3500.Z5F	400x495x130 mm	8,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,5 kW	530x440x165 mm	9,0 kg
Omk.IND11.I15.5000.Z50	495x400x130 mm	8,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5 kW	530x440x165 mm	9,0 kg



Omk.IND11.I25.1800.Z5F
2x1800 W



Omk.IND11.I25.2000.Z5F
2x2000 W



Omk.IND11.I25.2500.Z5F
2x2500 W



Omk.IND11.I25.3500.Z5F
2x3500 W



Omk.IND11.I25.5000.Z50
2x5000 W

3

PIŞIRME
COOK

KOD / CODE					
Omk.IND11.I25.1800.Z5F	700x450x130 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x1,8 kW	735x485x165 mm	13,5 kg
Omk.IND11.I25.2000.Z5F	700x450x130 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2 kW	735x485x165 mm	13,5 kg
Omk.IND11.I25.2500.Z5F	700x450x130 mm	13,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW	735x485x165 mm	14,0 kg
Omk.IND11.I25.3500.Z5F	800x495x130 mm	15,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x3,5 kW	830x530x165 mm	16,0 kg
Omk.IND11.I25.5000.Z50	800x495x130 mm	15,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x5 kW	830x530x165 mm	16,0 kg



Omk.IND21.I25.1800.Z5F
2x1800 W



Omk.IND21.I25.2000.Z5F
2x2000 W



Omk.IND21.I25.2500.Z5F
2x2500 W



Omk.IND21.I25.3500.Z5F
2x3500 W



Omk.IND21.I25.5000.Z50
2x5000 W

KOD / CODE					
Omk.IND21.I25.1800.Z5F	350x785x130 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x1,8 kW	805x390x165 mm	13,5 kg
Omk.IND21.I25.2000.Z5F	350x785x130 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2 kW	805x390x165 mm	13,5 kg
Omk.IND21.I25.2500.Z5F	350x780x130 mm	13,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW	805x390x165 mm	14 kg
Omk.IND21.I25.3500.Z5F	400x925x130 mm	15,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x(1x25) kW	960x440x165 mm	16,0 kg
Omk.IND21.I25.5000.Z50	400x925x130 mm	15,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2x(1x32) kW	960x440x165 mm	16,0 kg



Omk.IND02.I15.1800.Z5F
1800W



Omk.IND02.I15.2000.Z5F
2000W



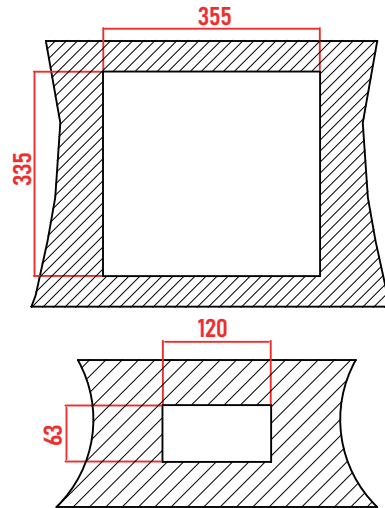
Omk.IND02.I15.2500.Z5F
2500W



Omk.IND02.I15.3500.Z5F
3500W



Omk.IND02.I15.5000.Z50
5000W



KOD / CODE						
Omk.IND02.I15.1800.Z5F	380x360x125 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ	1,8 kW	435x375x170 mm	7,5 kg
Omk.IND02.I15.2000.Z5F	380x360x125 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ	2,0 kW	435x375x170 mm	7,5 kg
Omk.IND02.I15.2500.Z5F	380x360x125 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ	2,5 kW	435x375x170 mm	7,5 kg
Omk.IND02.I15.3500.Z5F	400x400x130 mm	7,5 kg	230 / 50-60 V/HZ	3,5 kW	455x415x170 mm	8,0 kg
Omk.IND02.I15.5000.Z50	400x400x130 mm	7,5 kg	230 / 50-60 V/HZ	5,0 kW	455x415x170 mm	8,0 kg



KOD / CODE					
Omk.IND25.I15.3500.Z5F	350x450x210 mm	8,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3,5 kW	380x480x230 mm	9,0 kg



KOD / CODE					
Omk.IND25.I15.5000.Z50	350x450x210 mm	8,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW	380x480x230 mm	9,0 kg



SOSIS İŞLEME GRUBU

HOT DOG PROCESSING GROUP

TR

- Kolay kullanım
- Profesyonel kullanım için ideal
- Eşit ısı dağılımı
- Ayır ayarlanabilir iki termostat
- Ayır ayır ayarlanabilir ısıtma bölgeleri
- 2 ısıtma bölmesi
- 2 çalışma kontrol ışıkları
- Açma / kapama düğmesi
- Kolay temizlenebilir

EN

- Easy to use
- Excellently suited for use in professional kitchens
- Equal heat distribution
- Two separately adjustable thermostats
- Heating zones can be adjusted separately
- 2 Heating zones
- 2 Operating control lights
- On/off switch
- Easy to clean



Omk.SSK01.E11.0005.Z5F



Omk.SSK01.E11.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.SSK01.E11.0005.Z5F	585x295x185 mm	6,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,00 kW	630x310x210 mm	7,0 kg
Omk.SSK01.E11.0007.Z5F	585x365x185 mm	7,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,40 kW	630x380x210 mm	8,5 kg



Omk.SSK01.E11.0009.Z5F



Omk.SSK01.E11.0011.Z5F



KOD / CODE					
Omk.SSK01.E11.0009.Z5F	585x435x185 mm	9,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,80 kW	630x450x210 mm	10,0 kg
Omk.SSK01.E11.0011.Z5F	585x505x185 mm	10,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,20 kW	630x520x210 mm	11,00 kg

TR

- Profesyonel kullanıma uygun,
- Hızlı servis avantajı,
- Kolay kullanım ve hijyenik tasarım,
- Kademeli termostat,
- 3 farklı kademede ısıtma seçeneği,
- Paslanmaz Çelik yapı,
- Ayrı ayrı ayarlanabilir ısıtma bölgeleri

EN

- Suitable for professional use
- Fast service advantage
- User-friendly and hygienic design
- Incremental thermostat
- Three different heating settings
- Stainless steel construction
- Independently adjustable heating zones



Omk.SSK11.E11.0005.Z5F



Omk.SSK11.E11.0007.Z5F



KOD / CODE					
Omk.SSK11.E11.0005.Z5F	585x295x185 mm	6,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,75 kW	630x310x210 mm	7,0 kg
Omk.SSK11.E11.0007.Z5F	585x365x185 mm	7,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,10 kW	630x380x210 mm	8,5 kg



Omk.SSK11.E11.0009.Z5F



Omk.SSK11.E11.0011.Z5F



KOD / CODE					
Omk.SSK11.E11.0009.Z5F	585x435x185 mm	9,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,80 kW	630x450x210 mm	10,0 kg
Omk.SSK11.E11.0011.Z5F	585x505x185 mm	10,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,20 kW	630x520x210 mm	11,00 kg



TR

- Sosisleri ısıtmak ve sıcak tutmak için cam silindir
- Çıkarılabilir kapak
- Ayarlanabilir sıcaklık
- Güvenli denge için lastik ayaklar
- Güç kontrol ışığı
- Kolay kullanım
- Kolay temizlenebilir

EN

- Glass cylinder for warming and keeping sausages
- warm
- Removable lid
- Adjustable temperature
- Rubber feet for secure the stability
- Indicator lights
- Easy to use
- Easy to clean

Omk.SSH11.E11.0004.Z5F



Omk.SSH01.E11.0001.Z5F



Omk.SSH02.E11.0004.Z5F



KOD / CODE					
Omk.SSH11.E11.0004.Z5F	480x280x450 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,75 kW	510x320x470 mm	7,5 kg
Omk.SSH01.E11.0001.Z5F	280x280x450 mm	5,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,30 kW	300x320x470 mm	5,5 kg
Omk.SSH02.E11.0004.Z5F	280x280x365 mm	3,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,30 kW	300x320x470 mm	4,0 kg



TR

- Sosisli sandviç ısıtma vitrini 2 seviyeli
- Maksimum sıcaklık: 85 °C
- Kolay kullanım
- Açma / kapama düğmesi
- Güç kontrol ışığı
- Ayarlanabilir termostat
- Şık ürün sunumu
- Kolay temizlenebilir

EN

- Hotdog warming display case with 2 levels
- Maximum temperature: 85 °C
- Easy to use
- On/off switch
- Indicator lights
- Adjustable thermostat
- Elegant presentation of goods
- Easy to clean



Omk.SSD01.E11.0001.Z5F



MANUEL
MANUAL



ELECTRIC
230 V

KOD / CODE					
Omk.SSD01.E11.0001.Z5F	410x480x680 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW	440x510x700 mm	14,0 kg



SALAMANDERLER

SALAMENDERS

ELEKTRİKLİ SALAMANDER

ELECTRIC SALAMENDER

omake
All Kitchen Equipments



Omk.SLM01.E11.0001.Z5F



Asansörsüz
Without Elevator



Elektrik
Electric



Manuel
Manual



Omk.SLM05.E11.0001.Z5F



Asansörlü
With Elevator



Elektrik
Electric



Manuel
Manual

KOD / CODE					
Omk.SLM01.E11.0001.Z5F	595x350x315 mm	10,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 2,0 kW	630x390x340 mm	11,0 kg
Omk.SLM05.E11.0001.Z5F	655x495x545 mm	43,0 kg	230 / 50-60 V/Hz - 3,0 kW	695x540x660 mm	54,0 kg

GAZLI SALAMANDER

GAS SALAMENDER



Omk.SLM03.N11.0003.000



Asansörsüz
Without Elevator



Gaz
Gas



Manuel
Manual



Omk.SLM07.N11.0003.000



Asansörlü
With Elevator



Gaz
Gas



Manuel
Manual

KOD / CODE					
Omk.SLM03.N11.0003.000	775x425x475 mm	20,0 kg	NG / 21 mbar / 7,8 kW	800x445x510 mm	21,0 kg
Omk.SLM07.N11.0003.000	745x505x510 mm	35,0 kg	NG / 21 mbar / 7,8 kW	780x540x630 mm	46,0 kg

3

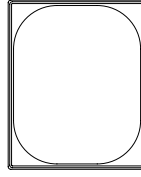
PIŞIRME
COOK



BENMARI
BAINMARIE



1/2

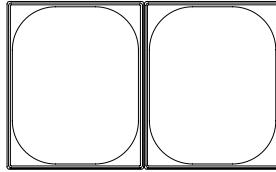


Omk.SUB01.E11.0001.Z5F
1'Li

Omk.SUB02.E11.0001.Z5F
1'Li



2x1/2

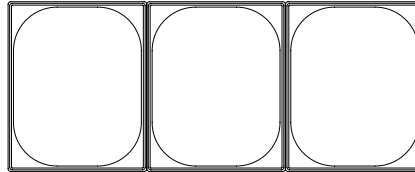


Omk.SUB01.E21.0001.Z5F
2'Li

Omk.SUB02.E21.0001.Z5F
2'Li



3x1/2



Omk.SUB01.E31.0001.Z5F
3'Lü

Omk.SUB02.E31.0001.Z5F
3'Lü

TR

- Elektrikli model seçeneği.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Paslanmaz kapak.
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma.
- Emniyet termostadı.
- Güç kontrol ışığı.
- Kolay temizlenebilir.
- Küvet ve küvet kapağı fiyatlara dahildir.

EN

- Electric model option.
- Stainless steel body.
- Stainless cover.
- Operation at different temperature setting.
- Safety thermostat.
- Power control light.
- Easy to clean.
- The bathtub and bathtub lid are included in the prices.

3

PIŞIRME
COOK

KOD / CODE					
Omk.SUB01.E11.0001.Z5F	320x425x305 mm	6,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW	360x475x320 mm	6,5 kg
Omk.SUB01.E21.0001.Z5F	590x425x305 mm	9,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW	630x475x320 mm	10,5 kg
Omk.SUB01.E31.0001.Z5F	860x425x305 mm	12,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,10 kW	900x475x320 mm	14,0 kg
Omk.SUB02.E11.0001.Z5F	320x485x305 mm	7,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW	360x535x320 mm	7,5 kg
Omk.SUB02.E21.0001.Z5F	590x485x305 mm	10,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW	630x535x320 mm	11,5 kg
Omk.SUB02.E31.0001.Z5F	860x485x305 mm	13,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 1,10 kW	900x535x320 mm	14,5 kg



PATATES DİNLENDİRME CHIPS SCUTTLE UNIT



Omk.PTD01.E11.0000.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PTD01.E11.0000.Z5F	285x470x280 mm	3,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,75 kW	510x320x300 mm	4,0 kg



Omk.PTD01.E11.0001.Z5F



KOD / CODE					
Omk.PTD01.E11.0001.Z5F	285x470x330 mm	4,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 0,75 kW	510x320x350 mm	4,5 kg



EKMEK KIZARTMA CONVEYOR TOASTER



TR

- 600 Dilim / Saat Kapasiteli
- Termostatik Kontrol
- Paslanmaz Çelik Gövde
- Paslanmaz çelik taşıyıcı tel
- Kolay Temizlenebilir Hijyenik ve Dayanıklılık

EN

- 600 Slices / Hour capacity.
- Thermostatic control.
- Stainless steel body.
- Stainless steel carrier wire.
- Easy to clean, hygienic and durable.

KOD / CODE					
Omk.EKM01.E11.0001.Z5F	490x460x400 mm	18,0 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,40 kW	500x470x410 mm	20,0 kg



TR

- Toplu tüketim için uygun kullanım
- Hijyenik ve uzun ömürlü
- Ergonomik tasarımı ile kullanım
- Manuel çalışma kolaylığı
- 7 kg hamur hazne kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde

EN

- Suitable use for mass consumption
- Hygienic and long-lasting
- Provides ease of use with its ergonomic design
- Works manually
- 7 kg dough bowl capacity
- Stainless steel body





3

PIŞİRME
COOK

KOD / CODE				
Omk.LKM01.011.0001.000	650x470x470 mm	27,5 kg	670x510x590 mm	36,5 kg



FIRIN OVEN



ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINLARI ELECTRIC PIZZA OVENS



KUMPIR FIRINLAR POTATO BAKING OVENS





PIZZA FIRINLARI
PIZZA OVENS



Yüksek sıcaklığa dayanıklı
refrakter pişirme taşı
High temperature resistant
refractory baking stone



400 °C maksimum çalışma derecesi
400 °C maximum working temperature



TR

İhtiyaç duyduğunuz işlevsel ve ergonomik çözümler için mutfakların yeni yardımcısı, Omake Pizza Fırınları.

EN

When you need functional and ergonomic solution for pizza baking Omake Pizza Oven line is your new partner in kitchen.

TR

- 1,2,3 katlı fırın seçenekleri
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı refrakter pişirme taşı
- 400 °C maksimum çalışma derecesi
- Alt ve üst ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- İç aydınlatma
- Temperli kapak camı
- Farklı ebatlarda model seçenekleri
- Paslanmaz çelik rezistanslar ile homojen ısı dağılımı
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Paslanmaz çelik gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme taşı ve gövde

EN

- 1,2,3 deck options
- High temperature resistant refractory baking stone
- 400 °C maximum working temperature
- Lower and upper adjustable temperature control
- Inner lighting
- Tempered glass door
- Available in different sizes
- Stainless steel heaters and burners provides homogeneous baking
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Stainless steel body
- Baking plates and body suitable for food contact



Omk.FPZ01.E11.0401.Z5F

- 1 x Ø39 Pizza kapasitesi
1 x Ø39 Pizza capacity
- 1 Katlı 40 x 40
1 Deck 40 x 40
- Elektrikli
Electric
- Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E21.0402.U50

- 2 x Ø39 Pizza kapasitesi
2 x Ø39 Pizza capacity
- 2 Katlı 40 x 40
2 Deck 40 x 40
- Elektrikli
Electric
- Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E31.0403.U50

- 3 x Ø39 Pizza kapasitesi
3 x Ø39 Pizza capacity
- 3 Katlı 40 x 40
3 Deck 40 x 40
- Elektrikli
Electric
- Manuel
Manual

KOD / CODE					
Omk.FPZ01.E11.0401.Z5F	640x600x330 mm	33 kg	230 / 50-60 V/HZ - 2,4 kW	660x620x480 mm	45 kg
Omk.FPZ01.E21.0402.U50	640x600x560 mm	57 kg	400 / 50-60 V/HZ - 4,8 kW	660x620x710 mm	71 kg
Omk.FPZ01.E31.0403.U50	640x600x800 mm	81 kg	400 / 50-60 V/HZ - 7,2 kW	660x620x950 mm	96 kg

4

FIRIN
OVEN



Omk.FPZ01.E11.0501.Z50

- 4 x Ø25 Pizza kapasitesi
4 x Ø25 Pizza capacity
- 1 Katlı 52 x 52
1 Deck 52 x 52
- Elektrikli
Electric
- Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E21.0502.U50

- 8 x Ø25 Pizza kapasitesi
8 x Ø25 Pizza capacity
- 2 Katlı 52 x 52
2 Deck 52 x 52
- Elektrikli
Electric
- Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E31.0503.U50

- 12 x Ø25 Pizza kapasitesi
12 x Ø25 Pizza capacity
- 3 Katlı 52 x 52
3 Deck 52 x 52
- Elektrikli
Electric
- Manuel
Manual

KOD / CODE					
Omk.FPZ01.E11.0501.Z50	760x700x320 mm	45 kg	230 / 50-60 V/HZ - 4 kW	780x720x470 mm	59 kg
Omk.FPZ01.E21.0502.U50	760x700x560 mm	73,5 kg	400 / 50-60 V/HZ - 8 kW	780x720x710 mm	87,5 kg
Omk.FPZ01.E31.0503.U50	760x700x800 mm	104 kg	400 / 50-60 V/HZ - 12 kW	780x720x950 mm	119 kg



Omk.FPZ01.E11.0601.Z50

4 x Ø30 Pizza kapasitesi
4 x Ø30 Pizza capacity

1 Katlı 62 x 62
1 Deck 62 x 62

Elektrikli
Electric

Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E21.0602.U50

8 x Ø30 Pizza kapasitesi
8 x Ø30 Pizza capacity

2 Katlı 62 x 62
2 Deck 62 x 62

Elektrikli
Electric

Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E31.0603.U50

12 x Ø30 Pizza kapasitesi
12 x Ø30 Pizza capacity

3 Katlı 62 x 62
3 Deck 62 x 62

Elektrikli
Electric

Manuel
Manual

KOD / CODE					
Omk.FPZ01.E11.0601.Z50	860x800x370 mm	55 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5 kW	880x820x520 mm	75 kg
Omk.FPZ01.E21.0602.U50	860x800x640 mm	99 kg	400 / 50-60 V/HZ - 10 kW	880x820x790 mm	119 kg
Omk.FPZ01.E31.0603.U50	860x800x940 mm	140 kg	400 / 50-60 V/HZ - 15 kW	880x820x1090 mm	160 kg



Omk.FPZ01.E11.0701.Z50

4 x Ø35 Pizza kapasitesi
4 x Ø35 Pizza capacity

1 Katlı 72 x 72
1 Deck 72 x 72

Elektrikli
Electric

Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E21.0702.U50

8 x Ø35 Pizza kapasitesi
8 x Ø35 Pizza capacity

2 Katlı 72 x 72
2 Deck 72 x 72

Elektrikli
Electric

Manuel
Manual



Omk.FPZ01.E31.0703.U50

12 x Ø35 Pizza kapasitesi
12 x Ø35 Pizza capacity

3 Katlı 72 x 72
3 Deck 72 x 72

Elektrikli
Electric

Manuel
Manual

KOD / CODE					
Omk.FPZ01.E11.0701.Z50	860x900x425 mm	110 kg	230 / 50-60 V/HZ - 5 kW	880x920x575 mm	128 kg
Omk.FPZ01.E21.0702.U50	860x900x715 mm	155 kg	400 / 50-60 V/HZ - 10 kW	880x920x865 mm	173 kg
Omk.FPZ01.E31.0703.U50	860x900x1050 mm	196 kg	400 / 50-60 V/HZ - 15 kW	880x920x1200 mm	214 kg



TR

İhtiyaç duyduğunuz işlevsel ve ergonomik çözümler için mutfakların yeni yardımcısı, Omake Kumpir Fırınları.

EN

When you need functional and ergonomic solution for potato baking Omake Baked Potato Oven line is your new partner in kitchen.



Çift cidarlı izolasyonlu gövde
Double skin insulated body



TR

- Elektrikli veya gazlı modeller
- 2 ve 3 çekmece seçeneği
- Paslanmaz çelik çekmece ızgarası
- Çift cidarlı izolasyonlu gövde
- Isıya dayanıklı çekmece kulpları
- Gazlı modeller için piezo çakmak ile ateşleme
- Her çekmece için ayrı paslanmaz çelik rezistans
- Farklı sıcaklık ayarında çalıştırma
- Seri pişirmelerde yüksek performans
- Gösterge ve sinyal lambaları
- Elektrostatik boyalı çelik üst gövde
- Paslanmaz çelik alt gövde

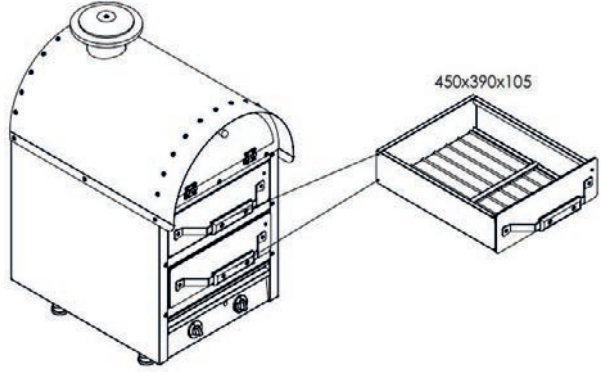
EN

- Electric or gas operated options
- 2 and 3 drawer options
- Stainless steel drawer grill
- Double skin insulated body
- Heat resistant drawer handles
- Piezo ignition for gas models
- Separate stainless steel heaters for each drawer for electrical models
- Operation with desired heating temperature
- High performance during dynamic operation
- Power ON and Ready-to-Cook indicators
- Electrostatic painted steel top body
- Stainless steel frame body



Omk.FKM03.E21.0002.Z5F

-  2 Katlı
2 Deck
-  Elektrik
Electric
-  Manuel
Manual

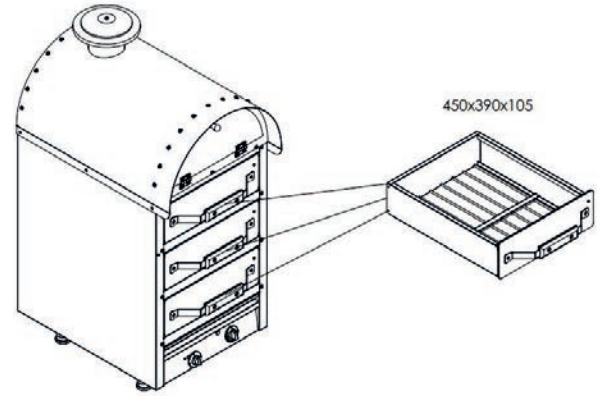


KOD / CODE					
Omk.FKM03.E21.0002.Z5F	485x665x950 mm	56,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 3 kW	790x580x1110 mm	69,5 kg



Omk.FKM03.E31.0003.Z50

-  3 Katlı
3 Deck
-  Elektrik
Electric
-  Manuel
Manual

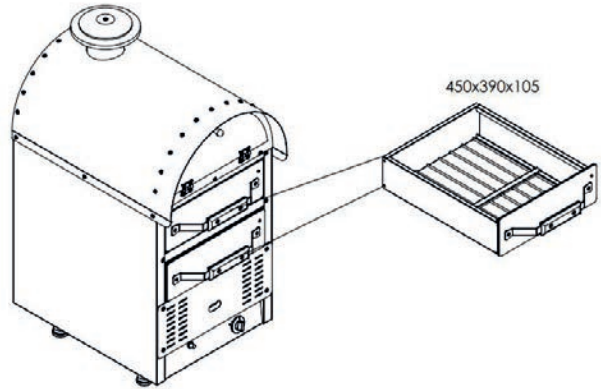


KOD / CODE					
Omk.FKM03.E31.0003.Z50	485x665x1120 mm	70,5 kg	230 / 50-60 V/HZ - 4,5kW	800x575x1320 mm	83,5 kg



Omk.FKM03.N21.0002.000

-  2 Katlı
2 Deck
-  Gaz
Gas
-  Manuel
Manual



KOD / CODE					
Omk.FKM03.N21.0002.000	485x680x1060 mm	64,0 kg	NG / 21 mbar / 5,8 kW	800x575x1200	76,5 kg



EL YIKAMA

HAND WASHING



AYAKTAN KUMANDALI EL YIKAMALAR
FOOD OPERATED HAND WASHES



DİZDEN KUMANDALI EL YIKAMALAR
KNEE OPERATED HAND WASHES



ELXYKAZA



ELYIKAMA
HAND WASHING



TR

İhtiyaç duyduğunuz işlevsel ve ergonomik çözümler için mutfakların yeni yardımcısı.

EN

The functional and ergonomic you need
The new assistant of kitchens for solutions.

Sifon Ölçüsü : 1"1/2
Siphon Diameter : 1"1/2

Köşeli Kenar
Cornered Edge

TR

- AISI-304 Paslanmaz Çelik
- Polisajlanmış yüzey
- 1" 1/2 Sifon ölçüsü
- Köşeli kenar

EN

- AISI-304 Stainless steel
- Electropolished material
- 1" 1/2 Siphon diameter
- Cornered edge



KÖŞELİ KENAR
CORNERED EDGE



SİFON ÖLÇÜSÜ : 1"1/2
SIPHON DIAMETER : 1"1/2

KOD / CODE		SİFON YER / SIPHON PLACE	SİFON TİPİ / SIPHON TYPE	
Ati.EYK02.030.3512.P03	390x360x210 mm	 Orta / Center	1"1/2	500x460x280 mm



KÖŞELİ KENAR
CORNERED EDGE



SİFON ÖLÇÜSÜ : 1"1/2
SIPHON DIAMETER : 1"1/2

KOD / CODE		SİFON YER / SIPHON PLACE	SİFON TİPİ / SIPHON TYPE	
Ati.EYK02.038.0112.P03	490x490x210 mm	 Orta / Center	1"1/2	500x580x330 mm

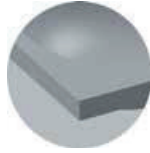


KÖŞELİ KENAR
CORNERED EDGE



SİFON ÖLÇÜSÜ : 1"1/2
SIPHON DIAMETER : 1"1/2

KOD / CODE		SİFON YER / SIPHON PLACE	SİFON TİPİ / SIPHON TYPE	
Ati.EYK02.038.0012.P03	450x460x210 mm	 Orta / Center	1"1/2	470x490x270 mm

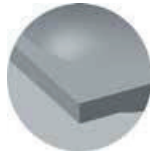


KÖŞELİ KENAR
CORNERED EDGE



SİFON ÖLÇÜSÜ : 1"1/2
SIPHON DIAMETER : 1"1/2

KOD / CODE		SİFON YER / SIPHON PLACE	SİFON TİPİ / SIPHON TYPE	
Ati.EYK01.030.3512.P03	390x390x860 mm	 Orta / Center	1"1/2	480x480x920 mm

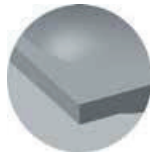


KÖŞELİ KENAR
CORNERED EDGE



SİFON ÖLÇÜSÜ : 1"1/2
SIPHON DIAMETER : 1"1/2

KOD / CODE		SİFON YER / SIPHON PLACE	SİFON TİPİ / SIPHON TYPE	
Ati.EYK01.038.0012.P03	450x460x860 mm	 Orta / Center	1"1/2	480x480x920 mm



KÖŞELİ KENAR
CORNERED EDGE



SİFON ÖLÇÜSÜ : 1"1/2
SIPHON DIAMETER : 1"1/2

KOD / CODE		SİFON YER / SIPHON PLACE	SİFON TİPİ / SIPHON TYPE	
Ati.EYK01.038.0112.P03	490x490x860 mm	 Orta / Center	1"1/2	500x520x920 mm



CAFE & BAR



HAZIRLIK



PİŞİRME



FIRIN



YIKAMA

CAFE & BAR

DYNAMIC PREP

COOK

OVEN

WASHING



02

All Kitchen E



K&R®

equipments

omake



omake
All Kitchen Equipments

Horozluhan OSB Mah. Bayrampaşa Cad.
No:7/1 Selçuklu / KONYA / TÜRKİYE
+90 332 222 00 00 | www.omake.com.tr

oma® Ömer Atiker
Holding A.Ş.