omake®

All Kitchen Equipments

**KAFE & BAR**
CAFE & BAR

**HAZIRLIK**
DYNAMIC PREP

**PİŞİRME**
COOK

**FIRIN**
OVEN

**YIKAMA GRUBU**
WASHING GROUP

# 2025.01 ÜRÜN KATALOĞU
# PRODUCT CATALOG

# 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 dünyamızın 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.

**20.09.2024 Tarihli Fiyat Listesine istinaden düzenlenmiştir.**
**OMAKE ENDÜSTRİYEL A.Ş. Fiyatlarda değişiklik hakkını saklı turtar.**

Prepared in accordance with the Price List dated 20.09.2024
OMAKE ENDÜSTRİYEL A.Ş. reserves the right to change prices.

omake
All Kitchen Equipments

# İÇİNDEKİLER / INDEX

## KAFE & BAR / CAFE & BAR


06-21 **BAR BLENDERLERİ /** BAR BLENDERS
22 **KUMDA KAHVE MAKİNELERİ /** SAND COFFEE MACHINE
23 **ÇAY MAKİNELERİ /** TEA MACHINES
24-39 **WAFFLE MAKİNELERİ /** WAFFLE MAKERS
40-42 **POFFERTJES MAKİNELERİ /** POFFERTJES MAKERS
43-48 **KREP MAKİNELERİ /** CREPE MAKERS
49-54 **PANKEK MAKİNELERİ /** PANCAKE MAKERS
55-59 **ŞERBETLİK MAKİNELERİ /** JUICE DISPENSER
60-63 **TOST MAKİNELERİ /** TOASTERS


## HAZIRLIK / DYNAMIC PREP


65-66 **SEBZE PARÇALAMA MAKİNELERİ /** VEGETABLE CUTTERS
67 **HUMUS MAKİNELERİ /** HUMMUS MACHINES
68 **TABAK KAPATMA MAKİNESİ /** MEAL SEALING
69 **SET ÜSTÜ MİKSERLER /** STAND MIXERS
70 **HAMUR AÇMA MAKİNESİ /** DOUGH ROLLER MACHINES


## PİŞİRME / COOK


72-76 **IZGARALAR /** GRILLS
77 **BURGER /** BURGER
78 **MAKARNA HAŞLAMA /** PASTA COOKER
79-82 **FRİTÖZLER /** FRYERS
83-85 **OCAKLAR /** COOKERS
86-91 **İNDÜKSİYON OCAKLAR /** INDUCTION COOKERS
92 **SOSİS KIZARTMA /** HOT DOG GRILL
93 **SOSİS ISITMA /** HOT DOG WARMER
94 **SOSİS HAŞLAMA /** HOT DOG BOILED
95 **SOSİS DİNLENDİRME MAKİNESİ /** HOT DOG DISPLAY CASE
96 **SALAMANDER /** SALAMENDER
97 **BENMARİ /** BAINMARIE
98 **PATATES DİNLENDİRME /** CHIPS SCUTTLE UNIT
99 **EKMEK KIZARTMA /** CONVEYOR TOASTER
100-101 **MANUEL LOKMA MAKİNESİ /** MANUAL DOUGHNUT MACHINE


## FIRIN / OVEN


103-105 **ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINLARI /** ELECTRIC PIZZA OVENS
106-107 **KUMPİR FIRINLARI /** POTATO BAKING OVENS


## YIKAMA GRUBU / WASHING GROUP


110 **DİZDEN KUMANDALI EL YIKAMALAR /** KNEE OPERATED HAND WASHES
111 **AYAKTAN KUMANDALI EL YIKAMALAR /** FOOT OPERATED HAND WASHES

## **Kod Açıklaması /** Code Description

# 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 Code

**Kontrolör Tipi**
Controler 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 Group

**Üretici 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

**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**

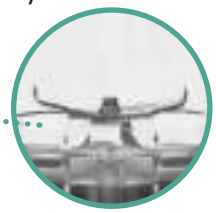
Omake brings power of a high quality bar blender to your facility with first Bar Blender series manufactured in Turkey. The Omake Bar Blenders has your back with it is strong motor and well designed engineering when it comes to heavy-duty blenders, serving dozens of drinks per day. Chop, mix, shred large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

**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 | 200,51 |
| 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 | 200,51 |
| 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 | 200,51 |

**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 | 219,78 |
| 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 | 219,78 |
| 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 | 219,78 |

DİJİTAL
DIGITAL

# 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 | 194,75 |
| 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 | 194,75 |
| 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 | 194,75 |

**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 | 213,62 |
| 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 | 213,62 |
| 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 | 213,62 |

**DİJİTAL**
DIGITAL

# 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 | 194,05 |
| 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 | 194,05 |
| 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 | 194,05 |

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 | 212,89 |
| 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 | 212,89 |
| 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 | 212,89 |

**DİJİTAL**
DIGITAL

# BAR BLENDERLERİ
BAR BLENDERS

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 | 191,19 |
| 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 | 191,19 |
| 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 | 191,19 |

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 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0mk.BLE05.E15.0201.Z5F | Siyah / Black | 210x240x430 mm | 4,5 Kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW | 250x270x440 mm | 5,1 Kg | 209,87 |
| 0mk.BLE05.E15.0203.Z5F | Kırmızı / Red | 210x240x430 mm | 4,5 Kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW | 250x270x440 mm | 5,1 Kg | 209,87 |
| 0mk.BLE05.E15.0204.Z5F | Mavi / Blue | 210x240x430 mm | 4,5 Kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,2 kW | 250x270x440 mm | 5,1 Kg | 209,87 |

**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 | 200,64 |
| 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 | 200,64 |
| 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 | 200,64 |

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 | 220,39 |
| 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 | 220,39 |
| 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 | 220,39 |

DİJİTAL
DIGITAL

# 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 | 199,99 |
| 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 | 199,99 |
| 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 | 199,99 |

**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 | 219,76 |
| 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 | 219,76 |
| 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 | 219,76 |

DİJİTAL
DIGITAL

# 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 | 198,69 |
| 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 | 198,69 |
| 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 | 198,69 |

**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 | 218,38 |
| 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 | 218,38 |
| 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 | 218,38 |

DİJİTAL
DIGITAL

# SESSİZ BLENDER
SILENCE BLENDERS

**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 | 561,81 |
| 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 | 561,81 |
| 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 | 561,81 |

DİJİTAL
DIGITAL

# KUMDA KAHVE MAKİNELERİ
SAND COFFEE MACHINE

| 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 | 121,45 |

**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

**Omk.CAY01.E11.0023.Z5F**

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

**Omk.CAY01.E11.0040.Z5F**

- MANUEL / MANUAL
- 40 LT KAPASİTE / 40 LT CAPACITY
- ŞAMANDIRALI / 3 DEMLİKLİ / 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 | 381,50 |
| Omk.CAY01.E11.0040.Z5F | 400x550x710 mm | 16,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3 kW | 360x480x560 mm | 17,0 kg | 474,56 |

**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 | 334,88 |
| Omk.CAY11.E11.0040.Z5F | 340x510x535 mm | 16,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3 kW | 360x480x560 mm | 17,0 kg | 369,10 |

NEW !

**Omk.CAY11.E11.0023.Z5F**

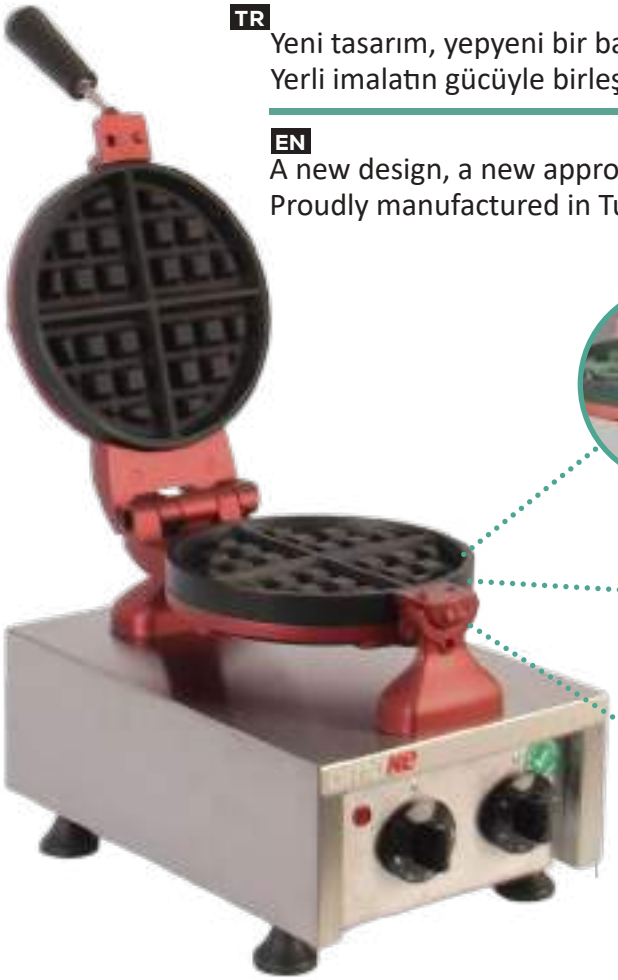
- DİJİTAL / DIGITAL
- 23 LT KAPASİTE / 23 LT CAPACITY
- ŞAMANDIRALI / WITH FLOAT

**Omk.CAY11.E11.0040.Z5F**

- DİJİTAL / DIGITAL
- 40 LT KAPASİTE / 40 LT CAPACITY
- ŞAMANDIRALI / WITH FLOAT

| KOD / CODE | | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.CAY01.E15.0023.Z5F | 340x510x600 mm | 12,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 360x560x470 mm | 13,5 kg | **422,59** |
| Omk.CAY01.E15.0040.Z5F | 400x550x710 mm | 16,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3 kW | 360x480x560 mm | 17,0 kg | **526,47** |

# YUVARLAK WAFFLE MAKİNELERİ
ROUND WAFFLE MAKERS



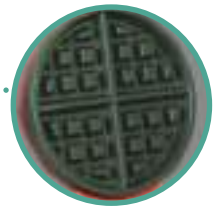
**TR**

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 zamanlayıcılı 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

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL01.E12.0201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 226,81 |
| Omk.WFL01.E12.0201.Z5F | 225x400x250 mm | 7,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW | 250x440x280 mm | 8.0 Kg | 226,81 |

Omk.WFL01.E22.0101.Z5F

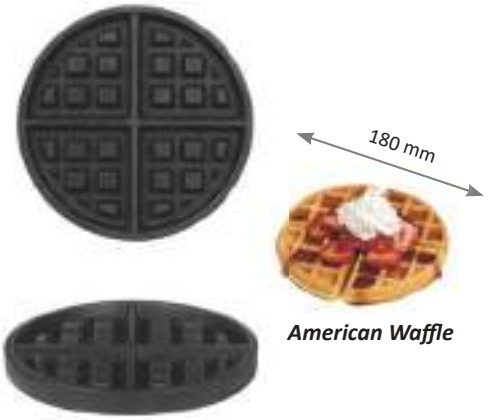
MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL01.E22.0201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

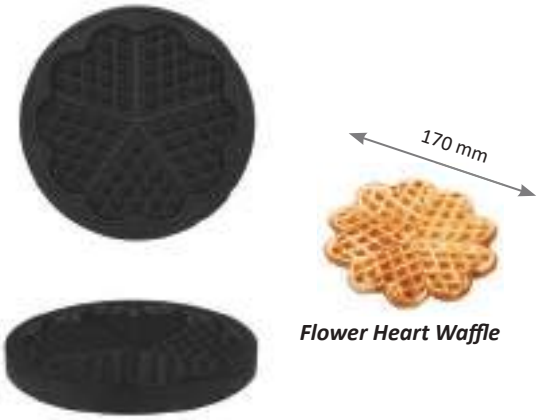
| KOD / CODE | | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.WFL01.E22.0101.Z5F | 450x400x250 mm | 13,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW | 470x440x280 mm | 14,5 kg | 423,57 |
| Omk.WFL01.E22.0201.Z5F | 450x400x250 mm | 14,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW | 470x440x280 mm | 15,5 kg | 423,57 |

# YUVARLAK WAFFLE MAKİNE KALIPLARI
ROUND WAFFLE MAKER BAKING PLATES




*American Waffle*

0mk.WFL01.KLP.0101.000




*Flower Heart Waffle*

0mk.WFL01.KLP.0201.000

| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 0mk.WFL01.KLP.0101.000 | 190x190x40 mm | 2,0 kg | 200x200x50 mm | 2.5 Kg | 30,69 |
| 0mk.WFL01.KLP.0201.000 | 190x190x40 mm | 2,0 kg | 200x200x50 mm | 2.5 Kg | 30,69 |

# YUVARLAK WAFFLE MAKİNELERİ
ROUND WAFFLE MAKERS

Omk.WFL11.E12.0101.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL11.E12.0201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 203,57 |
| Omk.WFL11.E12.0201.Z5F | 225x295x295 mm | 5,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW | 245x345x315 mm | 5,5 kg | 203,57 |

Omk.WFL11.E22.0101.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL11.E22.0201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| KOD / CODE | | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.WFL11.E22.0101.Z5F | 450x295x295 mm | 9,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW | 470x345x315 mm | 9,5kg | 354,90 |
| Omk.WFL11.E22.0201.Z5F | 450x295x295 mm | 9,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW | 470x345x315 mm | 9,5 kg | 354,90 |

Omk.WFL12.E12.0101.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL12.E12.0201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 235,89 |
| Omk.WFL12.E12.0201.Z5F | 225x380x315 mm | 7,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW | 250x430x345 mm | 7,5 Kg | 235,89 |

Omk.WFL12.E12.0301.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL12.E12.0401.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 235,89 |
| Omk.WFL12.E12.0401.Z5F | 225x380x315 mm | 7,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,3 kW | 250x430x345 mm | 7,5 Kg | 235,89 |

# DÖNER YUVARLAK WAFFLE MAKİNELERİ
ROTARY ROUND WAFFLE MAKERS

Omk.WFL12.E22.0101.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL12.E22.0201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 414,52 |
| Omk.WFL12.E22.0201.Z5F | 450x380x315 mm | 12,0 Kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW | 465x430x345 mm | 12,5 Kg | 414,52 |

Omk.WFL12.E22.0301.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL12.E22.0401.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 414,52 |
| Omk.WFL12.E22.0401.Z5F | 450x380x315 mm | 12,0 Kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW | 465x430x345 mm | 12,5 Kg | 414,52 |

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 | 14,01 |
| Omk.WFL11.KLP.0201.000 | 190x190x40 mm | 1,5 Kg | 200x200x50 mm | 2,0 Kg | 14,01 |

Omk.WFL12.KLP.0301.000

Omk.WFL12.KLP.0401.000

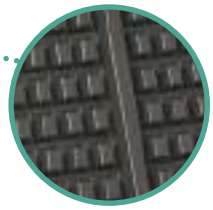
| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.WFL12.KLP.0301.000 | 190x190x40 mm | 1,5 Kg | 200x200x50 mm | 2,0 Kg | 14,01 |
| Omk.WFL12.KLP.0401.000 | 190x190x40 mm | 1,5 Kg | 200x200x50 mm | 2,0 Kg | 14,01 |

## 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 zamanlayıcılı
- 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

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E12.0201.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E12.0301.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 283,46 |
| Omk.WFL21.E12.0201.Z5F | 270x450x270 mm | 13,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 14,0 Kg | 280,43 |
| Omk.WFL21.E12.0301.Z5F | 270x450x270 mm | 13,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 14,5 Kg | 286,06 |

Omk.WFL21.E12.0501.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E12.0601.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E12.0701.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 290,83 |
| Omk.WFL21.E12.0601.Z5F | 270x450x270 mm | 13,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 14,5 Kg | 286,87 |
| Omk.WFL21.E12.0701.Z5F | 270x450x270 mm | 14,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 15,0 Kg | 285,46 |

# 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 | 290,28 |
| Omk.WFL21.E12.1101.Z5F | 270x450x270 mm | 14,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 15,0 Kg | 291,89 |
| Omk.WFL21.E12.1201.Z5F | 270x450x270 mm | 13,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 14,0 Kg | 280,76 |

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 | 289,87 |
| Omk.WFL21.E12.1401.Z5F | 270x450x270 mm | 13,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 14,5 Kg | 286,73 |
| Omk.WFL21.E12.1501.Z5F | 270x450x270 mm | 14,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 290x480x300 mm | 15,0 Kg | 288,99 |

Omk.WFL21.E22.0101.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E22.0201.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E22.0301.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 531,56 |
| Omk.WFL21.E22.0201.Z50 | 560x450x270 mm | 26,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 28,0 Kg | 524,51 |
| Omk.WFL21.E22.0301.Z50 | 560x450x270 mm | 27,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 28,5 Kg | 536,64 |

Omk.WFL21.E22.0501.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E22.0601.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.WFL21.E22.0701.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

| 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 | 546,17 |
| Omk.WFL21.E22.0601.Z50 | 560x450x270 mm | 27,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 29,0 Kg | 538,25 |
| Omk.WFL21.E22.0701.Z50 | 560x450x270 mm | 27,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 28,5 Kg | 535,45 |

# 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 | 545,08 |
| Omk.WFL21.E22.1101.Z50 | 560x450x270 mm | 28,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 29,0 Kg | 548,30 |
| Omk.WFL21.E22.1201.Z50 | 560x450x270 mm | 26,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 27,5 Kg | 526,04 |

Omk.WFL21.E22.1301.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

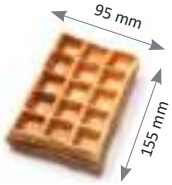
Omk.WFL21.E22.1401.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

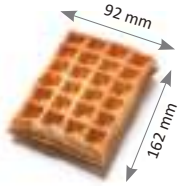
Omk.WFL21.E22.1501.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

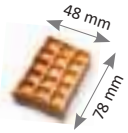
| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.WFL21.E22.1301.Z50 | 560x450x270 mm | 28,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 29,0 kg | 544,14 |
| Omk.WFL21.E22.1401.Z50 | 560x450x270 mm | 27,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 28,5 Kg | 537,86 |
| Omk.WFL21.E22.1501.Z50 | 560x450x270 mm | 28,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 29,5 Kg | 542,59 |




**0101 KALIP / PLATE**
Brüksel 3x5

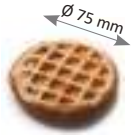



**0201 KALIP / PLATE**
Brüksel 4x6



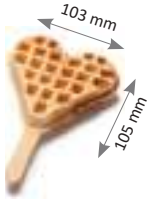

**0301 KALIP / PLATE**
Brüksel 3x5 Mini

| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.WFL21.KLP.0101.000 | 250x250x50 mm | 5,0 kg | 270x280x60 mm | 5,5 kg | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.0201.000 | 250x250x50 mm | 5,0 kg | 270x280x60 mm | 5,5 kg | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.0301.000 | 250x250x50 mm | 5,5 kg | 270x280x60 mm | 6,0 kg | 87,55 |




**0501 KALIP / PLATE**
Coin

**0601 KALIP / PLATE**
Balls Ø33

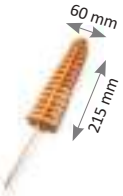



**0701 KALIP / PLATE**
Stick Heart

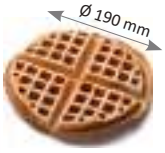
| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.WFL21.KLP.0501.000 | 250x250x50 mm | 6,0 kg | 270x280x60 mm | 6,5 kg | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.0601.000 | 250x250x50 mm | 5,5 kg | 270x280x60 mm | 6,0 kg | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.0701.000 | 250x250x50 mm | 5,5 kg | 270x280x60 mm | 6,0 kg | 87,55 |

# KARE WAFFLE MAKİNE KALIPLARI
SQUARE WAFFLE MAKER BAKING PLATES

**1001 KALIP / PLATE**
Balls Ø30

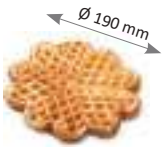



**1101 KALIP / PLATE**
Stick Pine

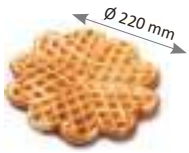



**1201 KALIP / PLATE**
Americano

| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.WFL21.KLP.1001.000 | 250x250x50 mm | 6,0 kg | 270x280x60 mm | 6,5 kg | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.1101.000 | 250x250x50 mm | 6,0 kg | 270x280x60 mm | 6,5 kg | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.1201.000 | 250x250x50 mm | 5,0 kg | 270x280x60 mm | 5,5 kg | 87,55 |




**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 | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.1401.000 | 250x250x50 mm | 5,5 kg | 270x280x60 mm | 6,0 kg | 87,55 |
| Omk.WFL21.KLP.1501.000 | 250x250x50 mm | 6,0 kg | 270x280x60 mm | 6,5 kg | 87,55 |

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 | 285,57 |
| Omk.DNT01.E22.0401.Z50 | 560x450x270 mm | 27,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 28,5 Kg | 535,66 |
| Omk.DNT01.KLP.0401.000 | 250x250x50 mm | 5,5 kg | - | 270x280x60 mm | 6,0 kg | 89,58 |

## CHURROS MAKİNELERİ
CHURROS MAKERS

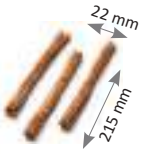
Omk.CHR01.E12.0801.Z5F

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 | 286,82 |
| Omk.CHR01.E22.0801.Z50 | 560x450x270 mm | 27,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 29,0 kg | 538,16 |
| Omk.CHR01.KLP.0801.000 | 250x250x50 mm | 6,0 kg | - | 270x280x60 mm | 6,5 kg | 90,82 |

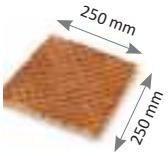
# KORNET MAKİNELERİ
CORNET MAKERS

Omk.KRN01.E12.0901.Z5F

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER

Omk.KRN01.E22.0901.Z50

MANUEL TIMER
MANUAL WITH TIMER




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 | 302,66 |
| Omk.KRN01.E22.0901.Z50 | 560x450x270 mm | 29,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 580x480x300 mm | 31,0 kg | 569,84 |
| Omk.KRN01.KLP.0901.000 | 250x250x50 mm | 7,0 kg | - | 270x280x60 mm | 7,5 kg | 106,66 |

| KOD / CODE | KALIP ADI | PİŞİRME SÜRESİ (Dk) | HAMUR (Gr) | PİŞİRME DERECESİ |
|---|---|---|---|---|
| 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.DNT01.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.KRN01.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 değişkenlik gösterebilir. Kendi reçetenize en uygun süre ve dereceyi deneme yaparak tespit edebilirsiniz.

Hamur gramajları +/- 50 gr değişkenlik 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
- 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
- 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

MANUEL
MANUAL

Omk.PFR01.E11.1001.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.PFR01.E11.1501.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 168,34 |
| Omk.PFR01.E11.1001.Z5F | 270x380x200 mm | 8,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,5 kW | 310x410x230 mm | 10,0 Kg | 170,04 |
| Omk.PFR01.E11.1501.Z5F | 270x380x200 mm | 8,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,5 kW | 310x410x230 mm | 10,0 kg | 169,50 |

Omk.PFR01.E21.0601.Z5F

MANUEL
MANUAL

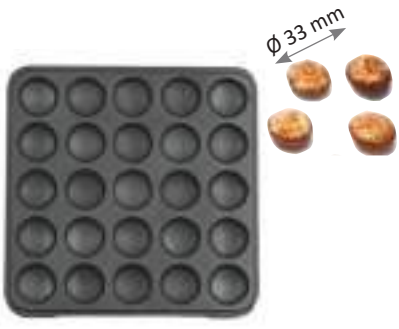
Omk.PFR01.E21.1001.Z5F

MANUEL
MANUAL

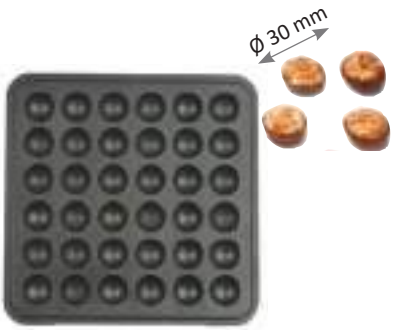
Omk.PFR01.E21.1501.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 293,06 |
| Omk.PFR01.E21.1001.Z5F | 560x380x200 mm | 16,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,0 kW | 580x410x230 mm | 18,0 kg | 304,82 |
| Omk.PFR01.E21.1501.Z5F | 560x380x200 mm | 16,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,0 kW | 580x410x230 mm | 18,0 kg | 303,75 |




Omk.PFR01.KLP.0601.000
***Waffle Balls***




Omk.PFR01.KLP.1001.000
***Mini Waffle Balls***

Omk.PFR01.KLP.1501.000
***Poffertjes Waffle***

| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.PFR01.KLP.0601.000 | 250x250x25 mm | 3,0 kg | 270x280x40 mm | 3,5 kg | 46,42 |
| Omk.PFR01.KLP.1001.000 | 250x250x25 mm | 3,0 kg | 270x280x40 mm | 3,5 kg | 46,42 |
| Omk.PFR01.KLP.1501.000 | 250x250x25 mm | 3,0 kg | 270x280x40 mm | 3,5 kg | 47,59 |

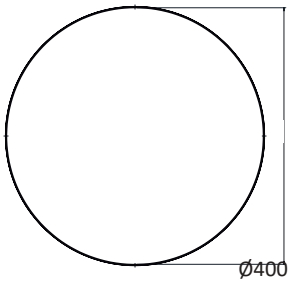
# KREP MAKİNELERİ
CREPE MAKERS

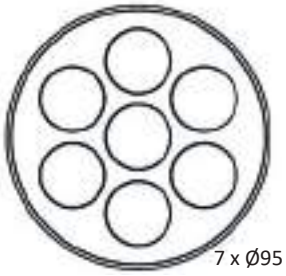
Teflon yapışmaz veya döküm pişirme yüzeyi

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




**TR**

- Elektrikli veya gazlı modeller
- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Manuel model
- 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
- 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

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP03.E11.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 203,61 |
| Omk.KRP03.E11.0007.Z5F | 405x440x180 mm | 12,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 440x480x230 mm | 13,0 kg | 203,61 |

Omk.KRP03.E21.0000.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP03.E21.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 381,39 |
| Omk.KRP03.E21.0007.Z5F | 835x440x180 mm | 26,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW | 870x500x230 mm | 27,0 kg | 381,39 |

# ELEKTRİKLİ TEFLONLU KREP MAKİNELERİ
ELECTRIC CREPE MAKERS WITH TEFLON

Omk.KRP04.E11.0000.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP04.E11.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 209,22 |
| Omk.KRP04.E11.0007.Z5F | 405x440x180 mm | 12,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 440x480x230 mm | 13,0 kg | 209,22 |

Omk.KRP04.E21.0000.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP04.E21.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 393,24 |
| Omk.KRP04.E21.0007.Z5F | 835x440x180 mm | 26,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW | 870x500x230 mm | 27,0 kg | 393,24 |

Omk.KRP11.E11.0000.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP11.E11.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 185,19 |
| Omk.KRP11.E11.0007.Z5F | 400x420x140 mm | 11,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 435x435x180 mm | 12,0 kg | 185,19 |

## ELEKTRİKLİ TEFLONLU KREP MAKİNELERİ
ELECTRIC CREPE MAKERS WITH TEFLON

Omk.KRP12.E11.0000.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP12.E11.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 190,73 |
| Omk.KRP12.E11.0007.Z5F | 400x420x140 mm | 11,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 435x435x180 mm | 12,0 kg | 190,73 |

# GAZLI KREP MAKİNELERİ
GAS CREPE MAKERS

Omk.KRP03.N11.0000.000

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP03.N11.0007.000

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.KRP03.N11.0000.000 | 405x460x195 mm | 18,0 kg | NG / 21 mbar / 6,04 kW | 440x480x230 mm | 18,5 kg | 263,11 |
| Omk.KRP03.N11.0007.000 | 405x460x195 mm | 16,0 kg | NG / 21 mbar / 6,04kW | 440x480x230 mm | 16,5 kg | 263,11 |

Omk.KRP11.N11.0000.000

MANUEL
MANUAL

Omk.KRP11.N11.0007.000

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.KRP11.N11.0000.000 | 405x460x195 mm | 18,0 kg | NG / 21 mbar / 6,04 kW | 440x480x230 mm | 18,5 kg | 275,65 |
| Omk.KRP11.N11.0007.000 | 405x460x195 mm | 16,0 kg | NG / 21 mbar / 6,04kW | 440x480x230 mm | 16,5 kg | 272,08 |

DÜZ TEFLON KALIP
TEFLON FLAT PLATE

7'Li TEFLON KALIP
TEFLON 7 SHAPE PLATE

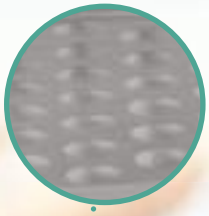
| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.KRP99.KLP.0000.001 | 400x400x30 mm | 9,5 kg | 420x420x40 mm | 10,0 kg | 88,07 |
| Omk.KRP99.KLP.0007.001 | 400x400x30 mm | 7,5 kg | 420x420x40 mm | 8,0 kg | 88,07 |

DÜZ KALIP
FLAT PLATE

7'Li KALIP
7 SHAPE PLATE

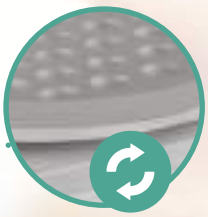
| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.KRP99.KLP.0000.000 | 400x400x30 mm | 9,5 kg | 420x420x40 mm | 10,0 kg | 82,54 |
| Omk.KRP99.KLP.0007.000 | 400x400x30 mm | 7,5 kg | 420x420x40 mm | 8,0 kg | 82,54 |

# PANKEK MAKİNELERİ
PANCAKE MAKERS



Teflon yapışmaz veya döküm pişirme yüzeyi

Teflon coated non-stick baking plate or cast iron options



Gazlı ve elektrikli model seçenekleri

Available both, electrical and gas operated

**TR**
- Elektrikli veya gazlı modeller
- Tekli ve çiftli model seçeneği
- Manuel model
- 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

14 x Ø78

37 x Ø40

**EN**
- Electric or gas operated options
- Single and double model options
- Manual model
- 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

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK03.E11.0037.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 199,58 |
| Omk.PNK03.E11.0037.Z5F | 405x440x180 mm | 13,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 440x480x230 mm | 13,0 kg | 199,58 |

Omk.PNK03.E21.0014.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK03.E21.0037.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 373,34 |
| Omk.PNK03.E21.0037.Z5F | 835x440x180 mm | 26,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW | 870x500x230 mm | 27,0 kg | 373,34 |

# ELEKTRİKLİ TEFLONLU PANKEK MAKİNELERİ
ELECTRIC PANCAKE MAKERS WITH TEFLON

Omk.PNK04.E11.0014.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK04.E11.0037.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 207,16 |
| Omk.PNK04.E11.0037.Z5F | 405x440x180 mm | 13,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 440x480x230 mm | 14,0 kg | 207,16 |

Omk.PNK04.E21.0014.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK04.E21.0037.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 389,43 |
| Omk.PNK04.E21.0037.Z5F | 835x440x180 mm | 26,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW | 870x500x230 mm | 27,0 kg | 389,43 |

Omk.PNK11.E11.0014.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK11.E11.0037.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 181,17 |
| Omk.PNK11.E11.0037.Z5F | 400x420x140 mm | 12,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 435x435x180 mm | 12,5 kg | 181,17 |

## ELEKTRİKLİ TEFLONLU PANKEK MAKİNELERİ
ELECTRIC PANCAKE MAKERS WITH TEFLON

Omk.PNK12.E11.0014.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK12.E11.0037.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 188,75 |
| Omk.PNK12.E11.0037.Z5F | 400x420x140 mm | 12,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 435x435x180 mm | 12,5 kg | 188,75 |

# GAZLI PANKEK MAKİNELERİ
GAS PANCAKE MAKERS

Omk.PNK03.N11.0014.000

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK03.N11.0037.000

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.PNK03.N11.0014.000 | 405x460x195 mm | 17,5 kg | NG / 21 mbar / 6,04 kW | 440x480x230 mm | 18,0 kg | 259,01 |
| Omk.PNK03.N11.0037.000 | 405x460x195 mm | 16,5 kg | NG / 21 mbar / 6,04 kW | 440x480x230 mm | 17,0 kg | 259,01 |

Omk.PNK11.N11.0014.000

MANUEL
MANUAL

Omk.PNK11.N11.0037.000

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.PNK11.N11.0014.000 | 405x460x195 mm | 17,5 kg | NG / 21 mbar / 6,04 kW | 440x480x230 mm | 18,0 kg | 271,63 |
| Omk.PNK11.N11.0037.000 | 405x460x195 mm | 16,5 kg | NG / 21 mbar / 6,0 kW | 440x480x230 mm | 17,0 kg | 267,60 |

14'Lü 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 | 86,09 |
| Omk.PNK99.KLP.0037.001 | 400x400x30 mm | 8,0 kg | 420x420x40 mm | 8,5 kg | 86,09 |

14'Lü 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 | 78,51 |
| Omk.PNK99.KLP.0037.000 | 400x400x30 mm | 8,0 kg | 420x420x40 mm | 8,5 kg | 78,51 |

**TR**

- Tekli ve ikili, manuel ve dijital model seçenekleri
- 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 fiskiyeli model seçenekleri.

**EN**

- Single and double, manual and digital model options
- 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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBY01.E11.0101.Z5F | 205x535x745 mm | 18,5 kg | 250x580x820 mm | 23,0 kg | 776,63 |
| Omk.SBY01.E11.0201.Z5F | 205x535x745 mm | 19,5 kg | 250x580x820 mm | 24,0 kg | 743,21 |

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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBY01.E21.0101.Z5F | 405x535x745 mm | 28,5 kg | 460x580x820 mm | 35,0 kg | 1.250,56 |
| Omk.SBY01.E21.0201.Z5F | 405x535x745 mm | 30,5 kg | 460x580x820 mm | 36,0 kg | 1.182,05 |

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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBY01.E15.0101.Z5F | 205x535x745 mm | 18,5 kg | 250x580x820 mm | 23,0 kg | 806,70 |
| Omk.SBY01.E15.0201.Z5F | 205x535x745 mm | 19,5 kg | 250x580x820 mm | 24,0 kg | 772,66 |

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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBY01.E25.0101.Z5F | 405x535x745 mm | 28,5 kg | 460x580x820 mm | 35,0 kg | 1.308,43 |
| Omk.SBY01.E25.0201.Z5F | 405x535x745 mm | 30,5 kg | 460x580x820 mm | 36,5 kg | 1.240,45 |

# DİKDÖRTGEN ŞERBETLİK MAKİNELERİ
RECTANGLE JUICE DISPENSER

**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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBD01.E11.0101.Z5F | 335x390x750 mm | 19,0 kg | 380x440x820 mm | 23,5 kg | 804,54 |
| Omk.SBD01.E11.0201.Z5F | 335x390x750 mm | 20,0 kg | 380x440x820 mm | 24,5 kg | 770,22 |

**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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBD01.E21.0101.Z5F | 715x390x750 mm | 28,5 kg | 750x440x820 mm | 35,0 kg | 1.388,37 |
| Omk.SBD01.E21.0201.Z5F | 715x390x750 mm | 30,5 kg | 750x440x820 mm | 36,5 kg | 1.319,74 |

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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBD01.E15.0101.Z5F | 335x390x750 mm | 19,0 kg | 380x440x820 mm | 23,5 kg | 833,63 |
| Omk.SBD01.E15.0201.Z5F | 335x390x750 mm | 20,0 kg | 380x440x820 mm | 24,5 kg | 799,57 |

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
- FISKİYELİ / WITH SPRAY

| KOD / CODE | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SBD01.E25.0101.Z5F | 715x390x750 mm | 28,5 kg | 750x440x820 mm | 35,0 kg | 1.388,66 |
| Omk.SBD01.E25.0201.Z5F | 715x390x750 mm | 30,5 kg | 750x440x820 mm | 36,5 kg | 1.378,42 |

# TOST MAKİNELERİ
TOASTERS

**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 | 211,32 |

## 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 | 291,08 |

## 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 | 369,90 |

# TOST MAKİNELERİ
TOASTERS

## 0mk.TST01.E11.0116.Z5F

Elektrik
Electric

Manuel
Manual

16 Dilim
16 Slices

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0mk.TST01.E11.0116.Z5F | 515x405x240 mm | 23,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,6 kW | 590x435x265 mm | 24,5 kg | 396,73 |

## 0mk.TST11.E11.0008.Z5F

Elektrik
Electric

Manuel
Manual

8 Dilim
8 Slices

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0mk.TST11.E11.0008.Z5F | 265x405x240 mm | 14,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,8 kW | 270x435x265 mm | 14,5 kg | 229,74 |

## 0mk.TST11.E11.0012.Z5F

Elektrik
Electric

Manuel
Manual

12 Dilim
12 Slices

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0mk.TST11.E11.0012.Z5F | 395x405x240 mm | 19,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,6 kW | 435x435x265 mm | 20,0 kg | 304,81 |

## 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 | 391,23 |

## 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 | 432,27 |

## 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 | 308,51 |

# HAZIRLIK
# DYNAMIC PREP

**SEBZE PARÇALAMA MAKİNELERİ**
VEGETABLE CUTTERS

**HUMUS MAKİNELERİ**
HUMMUS MACHINES

**TABAK KAPATMA MAKİNESİ**
MEAL SEALING

**SET ÜSTÜ MİKSERLER**
STAND MIXERS

**HAMUR AÇMA MAKİNESİ**
DOUGH ROLLER MACHINES

Hız kontrolü ile
yüksek verimde çalışma

High efficiency
with speed control

8 / 10 / 13 lt
Kazan kapasitesi

8 / 10 / 13 lt
Capacity options

**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 havalandırmalı motor
- Sabitleyicili hız kontrol sistemi

**EN**

- See-through lid
- Lid with opening to add ingredients during operation
- Strong aliminium 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 kapasite
8 lt capacity

Alüminyum gövde
Aluminium body

Paslanmaz çelik ikili bıçak sistemi
Stainless steel double blade system

| 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 | 571,93 |
| 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 | 571,93 |
| 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 | 571,93 |

## Omk.SZP01.E11.1003.Z5F

10 lt kapasite
10 lt capacity

Alüminyum gövde
Aluminium body

Paslanmaz çelik üçlü bıçak sistemi
Stainless steel triple blade system

| 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 | 602,90 |
| 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 | 602,90 |
| 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 | 602,90 |

## Omk.SZP01.E11.1308.Z5F

13 lt kapasite
13 lt capacity

Alüminyum gövde
Aluminium body

Paslanmaz çelik dörtlü bıçak sistemi
Stainless steel quad blade system

| 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 | 633,81 |
| 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 | 633,81 |
| 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 | 633,81 |

**TR**

- 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

**EN**

- 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 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 | 1.798,24 |

**Omk.HMS21.E11.1300.Z5F**

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 | 1.965,61 |

Max kapak kalınlığı: 0,5mm
Max sealing cover thicknes: 0,5mm

Max mühürleme ebadı: 180x260 mm
Max sealing size: 180x260mm

**TR**

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

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 | 707,08 |
| Omk.TBK01.KLP.0100.000 | 210x300x10 mm | 1,0 kg | - | 220x310x20 mm | 1,5 kg | 55,82 |
| Omk.TBK01.KLP.0101.000 | 210x300x10 mm | 1,0 kg | - | 220x310x20 mm | 1,5 kg | 55,82 |
| Omk.TBK01.KLP.0102.000 | 210x300x10 mm | 1,0 kg | | 220x310x20 mm | 1,5 kg | 55,82 |

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 claening
- 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 | 887,58 |
| 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 | 887,58 |
| Omk.SUM01.E11.0108.Z5F | Gri / Gray | 250x430x460 mm | 16,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ -0,35 kW | 280x450x460 mm | 17,5 kg | 887,58 |

# HAMUR AÇMA MAKİNESİ
DOUGH ROLLER MACHINES

NEW !

Omk.HMA01.E11.0030.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.HMA01.E11.0040.Z5F

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.HMA01.E11.0030.Z5F | 410x430x710 mm | 33,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ-0,37 kW | 460x560x770 mm | 40.0 Kg | 1.665,41 |
| Omk.HMA01.E11.0040.Z5F | 510x460x730 mm | 40,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ-0,37 kW | 560x560x870 mm | 46.0 Kg | 1.769,83 |

Omk.HMA11.E11.0030.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.HMA11.E11.0040.Z5F

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.HMA11.E11.0030.Z5F | 410x430x710 mm | 33,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ-0,37 kW | 460x560x770 mm | 40,0 kg | 1.661,69 |
| Omk.HMA11.E11.0040.Z5F | 510x460x730 mm | 40,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ-0,37 kW | 560x560x870 mm | 46,0 kg | 1.763,77 |

# 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

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

**TR**
- Elektrikli veya gazlı modeller
- Manuel model
- 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
- 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

**Omk.IZG02.E11.0030.Z5F**

MANUEL
MANUAL

**Omk.IZG02.E11.0040.Z5F**

MANUEL
MANUAL

| 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 | 136,19 |
| Omk.IZG02.E11.0040.Z5F | 400x480x230 mm | 16,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,50 kW | 445x495x255 mm | 17 kg | 182,48 |

**Omk.IZG02.E11.0050.Z5F**

MANUEL
MANUAL

**Omk.IZG02.E11.0060.Z50**

MANUEL
MANUAL

| 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 | 201,86 |
| Omk.IZG02.E11.0060.Z50 | 600x480x230 mm | 23,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW | 645x495x255 mm | 25,0 kg | 260,84 |

**Omk.IZG02.E11.0070.Z50**

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IZG02.E11.0070.Z50 | 700x480x230 mm | 26,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW | 745x495x255mm | 28,0 kg | 275,89 |

Omk.IZG02.N11.0030.000

MANUEL
MANUAL

Omk.IZG02.N11.0040.000

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IZG02.N11.0030.000 | 300x485x230 mm | 11,5 kg | NG / 21 mbar/ 2,7 kW | 345x495x255 mm | 12,5 kg | 162,43 |
| Omk.IZG02.N11.0040.000 | 400x485x230 mm | 14,0 kg | NG / 21 mbar / 2,7 kW | 445x495x255 mm | 15,0 kg | 174,29 |

Omk.IZG02.N11.0050.000

MANUEL
MANUAL

Omk.IZG02.N11.0060.000

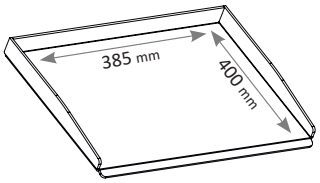
MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IZG02.N11.0050.000 | 500x485x230 mm | 17,0 kg | NG / 21 mbar / 2,7 kW | 545x495x255 mm | 18,0 kg | 190,58 |
| Omk.IZG02.N11.0060.000 | 600x485x230 mm | 20,5 kg | NG / 21 mbar / 5,4 kW | 645x495x255 mm | 22,0 kg | 282,43 |

Omk.IZG02.N11.0070.000

MANUEL
MANUAL

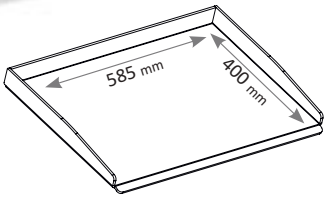
| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IZG02.N11.0070.000 | 700x485x230 mm | 23,0 kg | NG / 21 mbar / 5,4 kW | 745x495x255 mm | 24,5 kg | 295,82 |




**Omk.IZG02.E11.2040.Z5F**

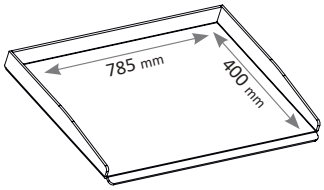
MANUEL
MANUAL

| 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 | 262,22 |




**Omk.IZG02.E11.2060.Z50**

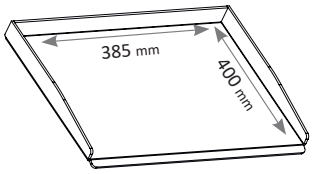
MANUEL
MANUAL




**Omk.IZG02.E11.2080.Z50**

MANUEL
MANUAL

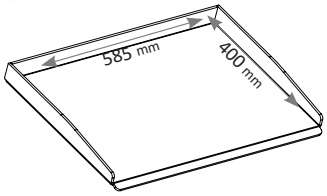
| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IZG02.E11.2060.Z50 | 600x480x230 mm | 28,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW | 645x495x255 mm | 30,0 kg | 375,60 |
| Omk.IZG02.E11.2080.Z50 | 800x480x230 mm | 37,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,25 kW | 845x495x255 mm | 38,0 kg | 439,97 |




**Omk.IZG02.N11.2040.000**

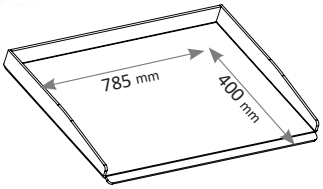
MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IZG02.N11.2040.000 | 400x485x230 mm | 19,0 kg | NG / 21 mbar / 2,7 kW | 445x495x255 mm | 20,0 kg | 254,72 |




**Omk.IZG02.N11.2060.000**

MANUEL
MANUAL




**Omk.IZG02.N11.2080.000**

MANUEL
MANUAL

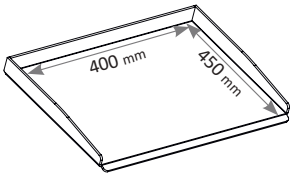
| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IZG02.N11.2060.000 | 600x485x230 mm | 26,0 kg | NG / 21 mbar / 5,4 kW | 645x4954x255 mm | 27,5 kg | 397,38 |
| Omk.IZG02.N11.2080.000 | 800x485x230 mm | 33,0 kg | NG / 21 mbar / 8,1 kW | 845x495x255 mm | 34,5 kg | 539,18 |

**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.

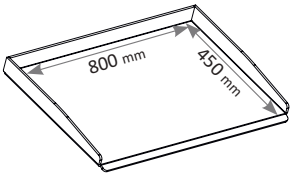
**EN**

- 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 | 400/ 50-60 V/HZ - 6,0 kW | 450x850x560 mm | 74,0 kg | 1.532,87 |




**Omk.BRG01.E25.0001.U50** MANUEL MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.BRG01.E25.0001.U50 | 800x720x425 mm | 125,0 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 2x6 kW | 850x850x560 mm | 145,0 kg | 3.238,15 |

**TR**

- 50-190°C arasında ayarlanabilir termostat
- Emniyet termostatı
- 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 lambalası
- 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 kapasite
10 lt capacity

MANUEL
MANUAL

ELECTRIC

| 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 | 285,51 |

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
- Emniyet termostatı
- 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 lambalası
- Paslanmaz çelik gövde
- Gıda ile temasa uygun pişirme yüzeyi

**EN**

- Adjustable thermostat of 50-190°C
- Safety thermostat
- 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
ELECTRIC 230 V

Omk.FRT21.E21.0030.Z5F

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

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.FRT21.E11.0030.Z5F | 270x445x270 mm | 4,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,50 kW | 310x480x370 mm | 5,0 kg | 189,42 |
| Omk.FRT21.E21.0030.Z5F | 535x445x270 mm | 7,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW | 570x480x370 mm | 8,0 kg | 364,26 |

Omk.FRT21.E11.0050.Z5F

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

Omk.FRT21.E21.0050.Z5F

TAHLİYESİZ - 5x5 LT
WITHOUT DRAIN VALVE - 5x5 LT
ELECTRIC 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 | 203,34 |
| Omk.FRT21.E21.0050.Z5F | 535x445x320 mm | 9,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,75 kW | 570x480x420 mm | 9,5 kg | 391,43 |

Omk.FRT21.E11.0080.Z5F

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

Omk.FRT21.E21.0080.Z5F

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

| KOD / CODE | | | | | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.FRT21.E11.0080.Z5F | 270x445x345 mm | 5,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,00 kW | 310x480x440 mm | 5,5 kg | 231,79 |
| Omk.FRT21.E21.0080.Z5F | 535x445x345 mm | 9,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x3 kW | 570x480x440 mm | 9,5 kg | 432,75 |

Omk.FRT12.E11.0100.Z5F

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

Omk.FRT12.E11.0101.Z5F

TAHLİYELİ - 10 LT
WITH DRAIN VALVE - 10 LT
ELECTRIC 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 | 221,00 |
| Omk.FRT12.E11.0101.Z5F | 270x495x375 mm | 6,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,2 kW | 310x520x440 mm | 7,0 kg | 294,67 |

Omk.FRT12.E21.0100.Z5F

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

Omk.FRT12.E21.0101.Z5F

TAHLİYELİ - 10+10 LT
WITH DRAIN VALVE - 10+10 LT
ELECTRIC 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 | 412,24 |
| Omk.FRT12.E21.0101.Z5F | 535x495x375 mm | 13,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x3,2 kW | 570x520x440mm | 13,5 kg | 551,40 |

**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 | 91,75 |
| Omk.OCK02.E21.0001.Z50 | 530x330x165 mm | 6,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 4 kW | 565x365x200 mm | 7,5 kg | 160,08 |

## 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 | 146,89 |
| Omk.OCK02.L21.0001.000 | 530x360x170 mm | 9,5 kg | L / 30 mbar / 5,2 kW | 565x385x195 mm | 10,5 kg | 264,10 |

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 - 2,6 kW | 305x385x195 mm | 5,5 kg | 148,32 |
| Omk.OCK02.N21.0001.000 | 530x360x170 mm | 9,5 kg | NG / 50-60 V/HZ - 4,5 kW | 565x385x195 mm | 10,5 kg | 264,05 |

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 / 5,2 kW | 455x405x225 mm | 11,5 kg | 186,50 |
| Omk.OCK03.N21.0001.000 | 710x435x210 mm | 19,0 kg | NG / 21 mbar / 5,2 kW | 740x455x225 mm | 20,0 kg | 339,38 |

Elektronik zaman ayarı
Electronic timer

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

Omake indüksiyon pişiriciler mutfaklarınızda hızlı, güvenilir ve verimli kullanım sağlar

**TR**

- Seramik cam pişirme yüzeyi
- Isıtma veya sıcak tutma özelliği bulunmamaktadır
- 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

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

**EN**

- Vitro -ceramic glass cooking surface
- No heating or keeping warm feature
- Single and double model options
- Energy saving with the possibility of cooking in sa 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 | 465,19 |
| Omk.IND11.I15.2000.Z5F | 350x450x130 mm | 6,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,0 kW | 480x390x165 mm | 7,0 kg | 466,93 |
| Omk.IND11.I15.2500.Z5F | 350x450x130 mm | 7,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 480x390x165 mm | 7,5 kg | 481,38 |
| Omk.IND11.I15.3500.Z5F | 400x495x130 mm | 8,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,5 kW | 530x440x165 mm | 9,0 kg | 486,23 |
| Omk.IND11.I15.5000.Z50 | 400x495x130 mm | 8,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5 kW | 530x440x165 mm | 9,0 kg | 625,96 |

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**

| 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 | 900,35 |
| Omk.IND11.I25.2000.Z5F | 700x450x130 mm | 12,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2 kW | 735x485x165 mm | 13,5 kg | 903,21 |
| Omk.IND11.I25.2500.Z5F | 700x450x130 mm | 13,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW | 735x485x165 mm | 14,0 kg | 932,09 |
| Omk.IND11.I25.3500.Z5F | 800x495x130 mm | 15,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x3,5 kW | 830x530x165 mm | 16,0 kg | 941,50 |
| Omk.IND11.I25.5000.Z50 | 800x495x130 mm | 15,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x5 kW | 830x530x165 mm | 16,0 kg | 1.220,45 |

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 | 886,54 |
| Omk.IND21.I25.2000.Z5F | 350x785x130 mm | 12,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2 kW | 805x390x165 mm | 13,5 kg | 889,39 |
| Omk.IND21.I25.2500.Z5F | 350x780x130 mm | 13,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x2,5 kW | 805x390x165 mm | 14 kg | 921,89 |
| Omk.IND21.I25.3500.Z5F | 400x925x130 mm | 15,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2x3,5 kW | 960x440x165 mm | 16,0 kg | 939,98 |
| Omk.IND21.I25.5000.Z50 | 400x925x130 mm | 15,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2 kW | 960x440x165 mm | 16,0 kg | 1.218,90 |

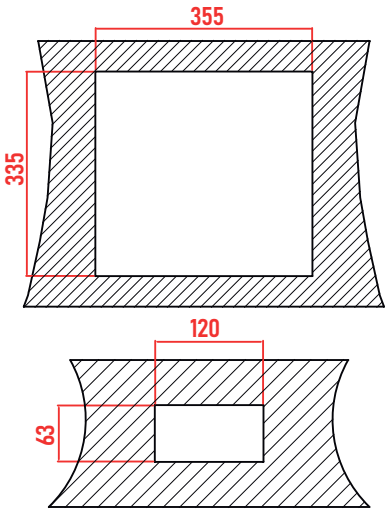
Omk.IND02.I15.1800.Z5F
1800W

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 | 491,03 |
| Omk.IND02.I15.2000.Z5F | 380x360x125 mm | 7,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,0 kW | 435x375x170 mm | 7,5 kg | 492,46 |
| Omk.IND02.I15.2500.Z5F | 380x360x125 mm | 7,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,5 kW | 435x375x170 mm | 7,5 kg | 492,46 |
| Omk.IND02.I15.3500.Z5F | 400x400x130 mm | 7,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,5 kW | 455x415x170 mm | 8,0 kg | 509,62 |
| Omk.IND02.I15.5000.Z50 | 400x400x130 mm | 7,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 5,0 kW | 455x415x170 mm | 8,0 kg | 649,10 |

MANUEL
MANUAL
ELECTRIC

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.IND25.I15.3500.Z5F | 350x450x210 mm494 | 8,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,5 kW | 380x480x230 mm | 9,0 kg | 501,96 |

MANUEL
MANUAL
ELECTRIC

| 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 | 643,24 |

**TR**
- Kolay kullanım
- Profesyonel kullanım için ideal
- Eşit ısı dağılımı
- Ayrı ayarlanabilir iki termostat
- Ayrı ayrı ayarlanabillir 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

MANUEL
MANUAL

Omk.SSK01.E11.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 306,15 |
| Omk.SSK01.E11.0007.Z5F | 585x365x185 mm | 7,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,40 kW | 630x380x210 mm | 8,5 kg | 366,21 |

ELECTRIC

Omk.SSK01.E11.0009.Z5F

MANUEL
MANUAL

ELECTRIC

Omk.SSK01.E11.0011.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 407,44 |
| Omk.SSK01.E11.0011.Z5F | 585x505x185 mm | 10,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 2,20 kW | 630x520x210 mm | 11,00 kg | 464,42 |

**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

MANUEL
MANUAL

Omk.SSK11.E11.0007.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 348,26 |
| Omk.SSK11.E11.0007.Z5F | 585x365x185 mm | 7,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,10 kW | 630x380x210 mm | 8,5 kg | 414,13 |

Omk.SSK11.E11.0009.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.SSK11.E11.0011.Z5F

MANUEL
MANUAL

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.SSK11.E11.0009.Z5F | 585x435x185 mm | 9,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,35 kW | 630x450x210 mm | 10,0 kg | 461,17 |
| Omk.SSK11.E11.0011.Z5F | 585x505x185 mm | 10,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,65 kW | 630x520x210 mm | 11,00 kg | 523,95 |

Omk.SSH11.E11.0004.Z5F

MANUEL
MANUAL

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.SSH01.E11.0001.Z5F

MANUEL
MANUAL

Omk.SSH02.E11.0004.Z5F

MANUEL
MANUAL

| 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 | 521,09 |
| Omk.SSH01.E11.0001.Z5F | 280x280x450 mm | 5,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 0,30 kW | 300x320x470 mm | 5,5 kg | 230,67 |
| Omk.SSH02.E11.0004.Z5F | 280x280x365 mm | 3,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 0,30 kW | 300x320x470 mm | 4,0 kg | 338,89 |

**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 | 349,43 |

### 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 | 239,38 |
| Omk.SLM05.E11.0001.Z5F | 655x495x545 mm | 43,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3,0 kW | 695x540x660 mm | 54,0 kg | 788,80 |

## GAZLI SALAMANDER
GAS SALAMENDER

### Omk.SLM03.N11.0003.000

Asansörsüz
Without Elevator

Gaz
Gas

Manuel
Manual

### Omk.SLM07.N11.0003.000

Asansörlü
With Elevator

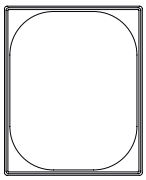
Gaz
Gas

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 | 659,43 |
| Omk.SLM07.N11.0003.000 | 745x505x510 mm | 35,0 kg | NG / 21 mbar / 7,8 kW | 780x540x630 mm | 46,0 kg | 834,92 |

1/2

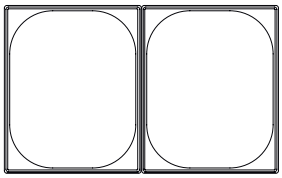
Omk.SUB01.E11.0001.Z5F
**1'Li**



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

2x1/2

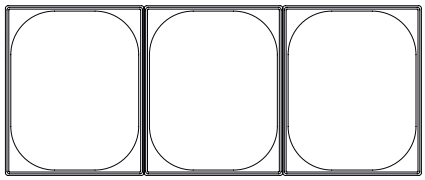
Omk.SUB01.E21.0001.Z5F
**2'Li**



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.

| 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 | 154,98 |
| Omk.SUB01.E21.0001.Z5F | 590x425x305 mm | 9,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW | 630x475x320 mm | 10,5 kg | 234,29 |
| Omk.SUB01.E31.0001.Z5F | 860x425x305 mm | 12,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,10 kW | 900x475x320 mm | 14,0 kg | 324,67 |
| Omk.SUB02.E11.0001.Z5F | 320x485x305 mm | 7,0 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW | 360x535x320 mm | 7,5 kg | 228,05 |
| Omk.SUB02.E21.0001.Z5F | 590x485x305 mm | 10,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 0,80 kW | 630x535x320 mm | 11,5 kg | 306,73 |
| Omk.SUB02.E31.0001.Z5F | 860x485x305 mm | 13,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 1,10 kW | 900x535x320 mm | 14,5 kg | 397,56 |

**Omk.PTD01.E11.0000.Z5F**

MANUEL
MANUAL

ELEKTRİK
ELECTRIC

| 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 | 255,05 |

**Omk.PTD01.E11.0001.Z5F**

MANUEL
MANUAL

ELEKTRİK
ELECTRIC

| 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 | 238,18 |

**TR**
- 600 Dilim / Saat Kapasiteli
- Termostatik Kontrol
- Paslanmaz Çelik Gövde
- Paslanmaz çelik taşıyıcılı 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 | 609,34 |

# MANUEL LOKMA MAKİNESİ
MANUAL DOUGHNUT MACHINE

**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
- İzmir ve Saray lokma kalıbı.

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

| KOD / CODE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Omk.LKM01.011.0001.000 | 650x470x470 mm | 27,5 kg | 670x510x590 mm | 36,5 kg | 949,68 |

# FIRIN
# OVEN

## ELEKTRİKLİ PİZZA FIRINLARI
ELECTRIC PIZZA OVENS

## KUMPİR FIRINLAR
POTATO BAKING 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 - 3 kW | 660x620x480 mm | 45 kg | 593,00 |
| Omk.FPZ01.E21.0402.U50 | 640x600x560 mm | 57 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 6 kW | 660x620x710 mm | 71 kg | 1.031,50 |
| Omk.FPZ01.E31.0403.U50 | 640x600x800 mm | 81 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 9 kW | 660x620x950 mm | 96 kg | 1.706,64 |

### 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 - 3,9 kW | 780x720x470 mm | 59 kg | 762,05 |
| Omk.FPZ01.E21.0502.U50 | 760x700x560 mm | 73,5 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 7,8 kW | 780x720x710 mm | 87,5 kg | 1.466,85 |
| Omk.FPZ01.E31.0503.U50 | 760x700x800 mm | 104 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 11,7 kW | 780x720x950 mm | 119 kg | 2.054,77 |

### 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 - 5,1 kW | 880x820x520 mm | 75 kg | 869,39 |
| Omk.FPZ01.E21.0602.U50 | 860x800x640 mm | 99 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 10,2 kW | 880x820x790 mm | 119 kg | 1.700,78 |
| Omk.FPZ01.E31.0603.U50 | 860x800x940 mm | 140 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 15,3 kW | 880x820x1090 mm | 160 kg | 2.280,48 |

### 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 - 5,1 kW | 880x920x575 mm | 128 kg | 1.099,28 |
| Omk.FPZ01.E21.0702.U50 | 860x900x715 mm | 155 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 10,2 kW | 880x920x865 mm | 173 kg | 2.105,50 |
| Omk.FPZ01.E31.0703.U50 | 860x900x1050 mm | 196 kg | 400 / 50-60 V/HZ - 15,3 kW | 880x920x1200 mm | 214 kg | 2.823,98 |

**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.

**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**

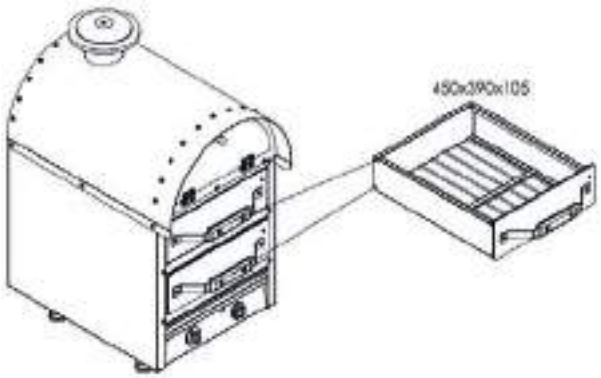
- Electric or gas operated options
- 2 and 3 drawer options
- Stainless steel drawer grill
- Double skin insulated body
- Heat resistant drawer handles
- Piezo ignition for gas models
- Separate stainless steel heaters for each drawer for electrical models
- Operation with desired heating temperature
- 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



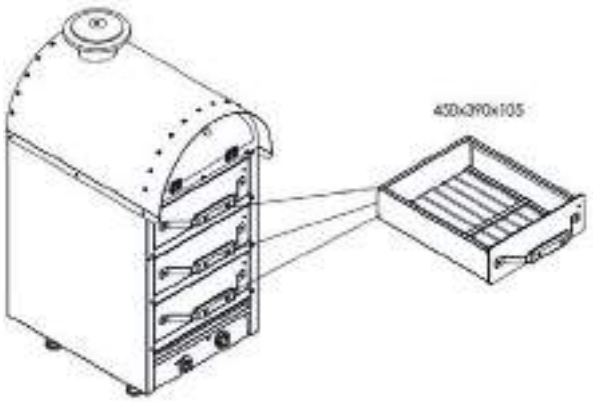

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.FKM03.E21.0002.Z5F | 485x665x950 mm | 56,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 3 kW | 790x580x1110 mm | 69,5 kg | 846,68 |

## Omk.FKM03.E31.0003.Z50

3 Katlı
3 Deck

Elektrik
Electric

Manuel
Manual



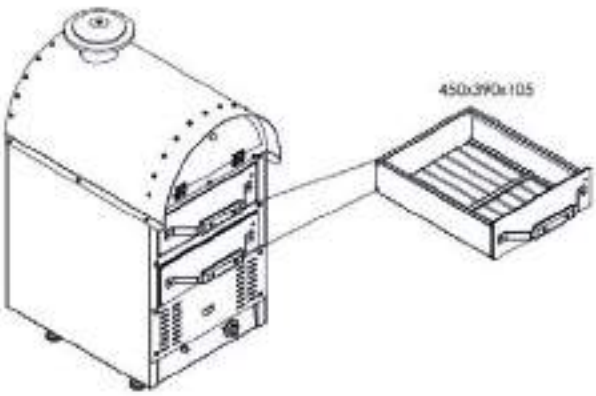

| KOD / CODE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omk.FKM03.E31.0003.Z50 | 485x665x1120 mm | 70,5 kg | 230 / 50-60 V/HZ - 4,5kW | 800x575x1320 mm | 83,5 kg | 1.117,57 |

## 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 | 882,25 |

# EL YIKAMA
# HAND WASHING

**AYAKTAN KUMANDALI EL YIKAMALAR**
FOOD OPERATED HAND WASHES

**DİZDEN KUMANDALI EL YIKAMALAR**
KNEE OPERATED HAND WASHES

EL YIKAMA

**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 | 232,47 |

**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 | 232,71 |

**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 | 238,35 |

**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 | 322,39 |

**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 | 354,70 |

**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 | 363,84 |

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.