



OMİS

Mikser, Hamur Yoğurma ve Mayonez Makineleri
Mixer and Dough Kneading Machines

Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı....



OMİS

Mikser, Hamur Yoğurma ve Mayonez Makineleri
Mixer and Dough Kneading Machines

Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcı....

www.omismikser.com

TSE / CE

Omis Mikserler 20-40-60-80 ve 120 litre kapasitelerde üretilmekte olup TSE ve CE kalite belgelerine sahiptirler. Kullanım alanları çok çeşitli olup; yumurta çırpması, mayonez yapımı, hamur yoğurma işleminden, mayonez yapımına, hamur yoğurma işleminden türk məqsədi kəşfetmə işləmlərinə kadar her tür konuda faydalana bilərsiniz.

Omis Mikserler değişik kullanım amaçları için değişik şekillerde çırpması ve karıştırma kollarıyla donatılmışlardır. Omis mikserler taklit edilmektedir; mikserinizde "Omis" logosuna dikkat ediniz.

Ustalığınız, sanatınız kolunuzda altın bilezik; mutfaginizdaki altın bilezik Omis'tir.

Omis Mixers are being produced in the capacities of 20-40-60-80 and 120 liters and have TSE and CE certificates. They have a wide variety of application areas and you can use them from whisking the eggs to making mayonnaise, from kneading dough to all purpose mixing applications.

Omis mixers have been equipped with the whisking and mixing arms in different ways for various using purposes. OMIS mixers are being emulated; please notice the "OMIS" mark on your mixer.

Your mastership and handicraft is a skill one can use to support yourself, the skill one used to support Omis...

Миксеры OMIS, производимые вместимостью 20-40-60-80 литров и 120 литров, обладают сертификатами качества TSE и CE, и вы сможете их использовать в любой области от процедур взбивания яиц до изготовления майонеза - от процедур замеса теста до процедур перемешивания в различных целях.

Миксеры Omis снабжены различными насадками для смешивания и взбивания различным способом с целью различного использования. Производятся подделки миксеров Omis, обращайте внимание на надпись "OMIS" на миксере.

Если вашим мастерством и искусством является золотой браслет на руке, то золотым браслетом в вашей кухне является OMIS.

يتم إنتاج خلاطات أوميس بسعة 20-40-60-80 لتر و 120 لتر ، الخلاطات حازمة على شهادات TSE و CE . ميادين استعمالاتها متعددة بحيث يكفيكم الاستفادة من هذه الأجهزة ، ابتدأً من خلق المنسوج إلى صنع المليونز - من عملية حجن العجين إلى العديد من عمليات التقطيع والتقطيع المعاكس . خلاطات أوميس مزودة بفرم خلط و خلق متعددة الأشكال و صالحة لاستخدامات المتعددة . خلاطات أوميس غير قابلة للتلفid ; إنبهوا أنا كانت ماركة " أوميس " مدونة على خلاطكم .

إذا كان فنكم ومهارحكم كساورة ذهبية في مهاراتكم : أوميس ، هي الساورة الذهبية في مهاراتكم ...

PLANET MİKSERLER

• İsteğe bağlı olarak kazan altına ocak ilave edilir. • Kit can be added under the boiler on request • По желанию, под казан может быть добавлена печка.

الجزء الأسفل للمرجل . - حسب اختياركم ، يمكن إضافة فرن أو الموقد إلى

SİMO PLANET MİKSER



Kod / Code : IMO-40

Kapasite/Capacity	40 Lt/40 Litres
Motor Gücü/Power Sources	1-1.6 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	37 Ø cm
Makina Ebadı/Size	73x76x123 cm
Ağırlık/Weight	251 kg

40 LİTRE SİMO MODELİ OMİS PLANET MİKSER

Kanıştırıcı-çırpatıcı aparatları ve yuvası "faydalı model" tescilli bu mikser; rahat kullanımı ve sağlam yapısıyla; pastanelerin, unlu mamül üreticilerinin endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcıdır. Simo Modeli Omis Mikser emniyet kafesi ve 2 devirli olup; 120 yumurtayı kolayca çırpar ve 15 kg'a kadar hamuru rahatça yoğurur. Ayrıca laboratuvar benzeri işletmelerde çeşitli çırpmalar, kanıştırma işleri için kullanılabilen çok miksatlı kanıştırıcı. **Profesyoneller istediler; biz de yaptık**

SİMO MODEL OMIS PLANET MIXER FOR 40 LITERS

This "Utility Model" registered mixer that having the mixer and beater apparatus and slot is an indispensable assistant for the bakeries, bakery manufacturers and industrial kitchens with its comfortable use and robust construction. Simo model Omis mixers have the safety cage and an 2 speeds and they can whisk 120 eggs easily and knead dough up to 15 kilograms smoothly. In addition it is a multipurpose mixer that can be used in establishments like: laboratories for mixing and whisking. **Professionals have requested; so we made it...**

МИКСЕР ОМИС PLANET МОДЕЛИТ СИМО ВМЕСТИМОСТЬЮ 40 ЛИТРОВ

Этот миксер, благодаря взбивающим-замешивающим насадкам и резузвару, был официально зарегистрирован как "Полезная модель", и является незаменимым помощником в промышленных кухнях, для производителей мучных изделий, кондитерских, и снабжен решеткой безопасности и является 2-скоростным. Миксер Омис Модели Симо с легкостью взбивает до 120 яиц и замешивает до 15 кг теста... Кроме того является многоцелевым смесителем, который может использоваться для процедур перемешивания, взбивания в предприятиях подобных лабораториям.

خلاط نقال أوميس موديل سيمو بحجم 40 لتر

خلاط أوميس موديل سيمو ، يعتبر المساعد الذي لا غنى عنه ل لتحضير الكعكات ، العجائن والطابخ الصناعية بفضل أدائه وقطع الحقق - الخلط المزدوج بها وبسيب كونه "موديل مفید" ومسجل. خلاط أوميس موديل سيمو ، مزود بقصص سلامة ويعمل بدورتين 2 ، يمتلك بقدرة حفق 120 بيضة وعجن 15 كغم من العجين بسهولة تامة . يعتبر أيضاً ، خلاط متعدد الغايات ، قابل للاستخدام في عمليات الخلط والحقق التي تتم في المختبرات والمؤسسات الشابهة . الحرفيون طلبوا ; ونحن انتجهنا ... أوميس



2



SİMO PLANET MİKSER



Kod / Code : IMO-60

Kapasite/Capacity	60 Lt/60 Litres
Motor Gücü/Power Sources	1-1.6 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	43 Ø cm
Makina Ebadı/Size	73x76x123 cm
Ağırlık/Weight	251 kg

60 LİTRE SİMO MODELİ OMİS PLANET MİKSER

Kanıştırıcı-çırpatıcı aparatları ve yuvası "faydalı model" tescilli bu mikser; rahat kullanımı ve sağlam yapısıyla; pastanelerin, unlu mamül üreticilerinin endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcıdır. Simo Modeli Omis Mikser emniyet kafesi ve 2 devirli olup; 120 yumurtayı kolayca çırpar ve 15 kg'a kadar hamuru rahatça yoğurur. Ayrıca laboratuvar benzeri işletmelerde çeşitli çırpmalar, kanıştırma işleri için kullanılabilen çok miksatlı kanıştırıcı. **Profesyoneller istediler; biz de yaptık**

SİMO MODEL OMIS PLANET MIXER FOR 60 LITERS

This "Utility Model" registered mixer that having the mixer and beater apparatus and slot is an indispensable assistant for the bakeries, bakery manufacturers and industrial kitchens with its comfortable use and robust construction. Simo model Omis mixers have the safety cage and an 2 speeds and they can whisk 120 eggs easily and knead dough up to 15 kilograms smoothly. In addition it is a multipurpose mixer that can be used in establishments like: laboratories for mixing and whisking. **Professionals have requested; so we made it...**

МИКСЕР ОМИС PLANET МОДЕЛИТ СИМО ВМЕСТИМОСТЬЮ 60 ЛИТРОВ

Этот миксер, благодаря взбивающим-замешивающим насадкам и резузвару, был официально зарегистрирован как "Полезная модель", и является незаменимым помощником в промышленных кухнях, для производителей мучных изделий, кондитерских, и снабжен решеткой безопасности и является 2-скоростным. Миксер Омис Модели Симо с легкостью взбивает до 120 яиц и замешивает до 15 кг теста... Кроме того является многоцелевым смесителем, который может использоваться для процедур перемешивания, взбивания в предприятиях подобных лабораториям.

خلاط نقال أوميس موديل سيمو بحجم 60 لتر

خلاط أوميس موديل سيمو ، يعتبر المساعد الذي لا غنى عنه ل لتحضير الكعكات ، العجائن والطابخ الصناعية بفضل أدائه وقطع الحقق - الخلط المزدوج بها وبسيب كونه "موديل مفید" ومسجل. خلاط أوميس موديل سيمو ، مزود بقصص سلامة ويعمل بدورتين 2 ، يمتلك بقدرة حفق 120 بيضة وعجن 15 كغم من العجين بسهولة تامة . يعتبر أيضاً ، خلاط متعدد الغايات ، قابل للاستخدام في عمليات الخلط والحقق التي تتم في المختبرات والمؤسسات الشابهة . الحرفيون طلبوا ; ونحن انتجهنا ... أوميس



3



YUNUS PLANET MİKSER



Kod / Code : RMS-40

Kapasite/Capacity	40 Lt/40 Litres
Motor Gücü/Power Sources	1-1.6 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	37 Ø cm
Makina Ebadı/Size	73x76x127 cm
Ağırlık/Weight	232 kg

40 LİTRE YUNUS MODEL OMIS PLANET MİKSER

Profesyonellere uygun; emniyet kafesi, 2 devirli, 80 yumurtaya kadar çırpalıken, 10 kg'a kadar hamur yoğunlaştırmayı mümkün kılmıştır. Ayrıca satın alabileceğiniz 20 lt. kazanı ve 3 ayrı apparat ile; 5 kg'a kadar hamur, 40 yumurtaya kadar çırpalıme sayesinde küçük mikserlerin kullanım kolaylığını sağlar. **Mikserin Omis'ini yazısından anlaysınız.**

YUNUS MODEL OMIS PLANET MIXER FOR 40 LITERS

An excellent mixer that is appropriate for professionals, with safety cage and two-speeds, being able to whisk the up to 80 eggs and being able to knead the dough up to 10 kilograms. In addition, with its bowl for 20 liters and 3 different apparatus which you can buy separately; it provides ease of use of small mixers thanks to whisking up to 40 eggs and kneading dough up to 5 kilograms. **You can notice the mixers of OMIS from its letter...**

МИКСЕР OMIS PLANET МОДЕЛИТ Yunus (Юнус) ВМЕСТИМОСТЬЮ 40 ЛИТРОВ

Это идеальный 2-скоростной миксер с защитной решеткой, подходящий для использования профессионалами, способный взбивать до 80 яиц и замешать до 10 кг теста. Кроме того вы сможете купить отдельно даже на 20 литров с 3 различными насадками, и благодаря возможности взбивания до 40 яиц и до 5 кг теста, обеспечивает при использовании удобство маленьких миксеров. "OMIS миксера вы поймете по надписи."

خلاط نقال أو ميس موديل يونس بحجم 40 لتر

خلاط ممتاز ، مناسب للحرفين الماهرين ; مزود بقفص سلامه ، يعمل بدورتين 2 ، قابل لخفق 80 بيضة وعجن 10 كغم من العجين ... بالإضافة الى ذلك ، يوفر استعمال الخلاطات الصغيرة بفضل مقدراته على خفق 40 بيضة وعجن 5 كغم من العجين عن طريق تزويد الخليط فإنه حجم 20 لتر و 3 ثالث قطع غيار اضافية بامكانكم شرائها على حدي . خلاط او ميس، ستفهمون من كتابتها ...



4

YUNUS PLANET MİKSER



Kod / Code : RMS-60

Kapasite/Capacity	60 Lt / 60 Litres
Motor Gücü/Power Sources	1-1.6 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	43 Ø cm
Makina Ebadı/Size	73x76x127 cm
Ağırlık/Weight	232 kg

60 LİTRE YUNUS MODEL OMIS PLANET MİKSER

Rahat kullanımı ve sağlam yapısıyla; pastaneler, unlu marmel üreticilerinin, endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı bu Yunus Model Omis Mikser, emniyet kafesi ve ikinci devirildi. 120 yumurtayı kolayca çırpar ve 15 kg'a kadar hamuru rahatça yoğurur. Ayrıca laboratuvar benzeri işletmelerde çeşitli çırpması, karıştırma işleri için kullanılabilen çok maksatlı karıştırıcıdır. "Mikserin adını Omis yapmıştık, şimdi de modelini YUNUS yapıyoruz"...

YUNUS MODEL OMIS PLANET MIXER FOR 60 LITERS

These Yunus model OMIS mixers with the safety cage and two speeds are indispensable assistant for the bakeries, bakery manufacturers and industrial kitchens. It can whisk 120 eggs easily and knead dough up to 15 kilograms smoothly. In addition, it is a multipurpose mixer that can be used in establishments like laboratories for mixing and whisking. **We had made the name of mixer OMIS, now we are making the model of mixer Yunus...**

МИКСЕР OMIS PLANET МОДЕЛИТ Yunus (Юнус) ВМЕСТИМОСТЬЮ 60 ЛИТРОВ

Благодаря удобному применению и прочной структуре, этот миксер OMIS модели Yunus является незаменимым помощником в промышленных кухнях, для производителей мучных изделий, кондитерских, и снабжен решеткой безопасности и является 2- скоростным. Легко взбивает до 120 яиц и замешивает до 15 кг теста. Кроме того является многоцелевым смесителем, который может использоваться для процедур перемешивания, взбивания в предприятиях подобных лабораториям. "Миксеру мы дали название OMIS, а теперь модель называем YUNUS..."

خلاط نقال أو ميس موديل يونس بحجم 60 لتر

خلاط او ميس موديل يونس ، ينبع المساعدة الذي لا ينبع عنه من قبل متخرج الكعك ، المعجنات والطبخ الصناعية بفضل صلابته وسهولة استخدامه . مزود بقفص سلامه ، يعمل بدورتين 2 ، يتمتع بمقدراته خلق 120 بيضة وعجن 15 كغم من العجين بسهولة تامة . يعتبر ايضاً ، خلاط متعدد المأكولات ، قابل للاستخدام في صناعات الحلويات والحقن التي تتم في المختبرات والمؤسسات المشابهة . عملنا اسم الخلاط بـ او ميس والآن نعمل موديل الخلاط بـ يونس ...



5



TRAN PLANET MİKSER



Kod / Code : HIS-40

Kapasite/Capacity	40 Lt / 40 Litres
Motor Gücü/Power Sources	1-1.6 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	37 Ø cm
Makina Ebadı/Size	73x76x127 cm
Ağırlık/Weight	232 kg

40 LİTRE TRAN MODELİ OMIS PLANET MİKSER

Profesyonellerin tercihi Omis Mikserlerin karıştırıcı-çırpatıcı aparatları ve yuvası "faydalı model" tescilli bu mikser; rahat kullanım ve sağlam yapısı; pastanelerin, unlu mamlı üreticilerinin endüstriyel mutfaklarını vazgeçilmez yardımıcısıdır. Tran Modeli Omis Mikser emniyet kafesi ve 2 devirli olup; 120 yumurtaya kolayca çırpar ve 15 kg'a kadar hamuru rahatça yoğurur. Ayrıca laboratuvar benzeri işletmelerde çesitli çırpmalar, karıştırma işleri için kullanılabilen çok miksatlı karıştırıcıdır. Profesyoneller istediler; biz de yaptık...

TRAN MODEL OMIS PLANET MIXER FOR 40 LITERS

This "Utility Model" registered mixer that is the choice professionals, thanks to its mixer and beater apparatus and slot from Omis mixers, is an excellent mixer having the safety cage and 2-speeds and being able to whisk up to 80 eggs and knead dough up to 10 kilograms. By means of its boiler for 20 liters and 3 different apparatus which you can buy them separately, it provides ease of use of small mixers thanks to whisking up to 40 eggs and kneading dough up to 5 kilograms. There is an OMIS suitable for every capacity and every professional.

МИКСЕР OMIS PLANET МОДЕЛИТ TRAN ВМЕСТИМОСТЬЮ 40 ЛИТРОВ

Этот миксер, который среди миксеров Omis является предпочтительным выбором профессионалов, благодаря взбивающим-замешивающим насадками и резервуару, был официально зарегистрирован как "Полезная модель", и снабжен защитной решеткой, является 2-скоростным, и идеален для взбивания до 80 яиц и замеса до 10 кг теста... Кроме того вы сможете купить отдельно резервуар на 20 литров с 3-мя различными насадками, и благодаря возможности взбивания до 40 яиц и до 5 кг теста, обеспечивает при использовании удобство маленьких миксеров... Для любого профессионального предприятия с любой мощностью есть соответствующий OMIS...

خلاط نقال او ميس موديل تران بحجم 40 لتر

خلاط ممتاز ، مصنوع من قبل او ميس واحد من موريات او ميس "المقيدة" ، والمسجلة ، المرجحة من قبل الحرفيين الماهرين ، المزود بالإناء ، وبقبو العقل والخلط ، وبقبو سلامه ، يعمل بدورتين ، 2 . ينبع بقدرة خلق 80 بيضة وعجن 10 كغم من العجين بالإضافة إلى ذلك ، الخلط يوفر سهولة في استخدام الخلاطات الصغيرة بفضل تمنعة بقدرة خلق 40 بيضة و 5 كغم من العجين بواسطة 555 قطع غير اصلية وأناء بحجم 20 لتر بامكانكم شرائها على حدى . هناك دائما او ميس مناسب لكل حرفى وكل سعة .



TRAN PLANET MİKSER



Kod / Code : HIS-60

Kapasite/Capacity	60 Lt / 60 Litres
Motor Gücü/Power Sources	1-1.6 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	43 Ø cm
Makina Ebadı/Size	73x76x127 cm
Ağırlık/Weight	232 kg

60 LİTRE TRAN MODELİ OMIS PLANET MİKSER

Karıştırıcı-çırpatıcı aparatları ve yuvası "faydalı model" tescilli bu mikser; rahat kullanım ve sağlam yapısı; pastanelerin, unlu mamlı üreticilerinin endüstriyel mutfaklarını vazgeçilmez yardımıcısıdır. Tran Modeli Omis Mikser emniyet kafesi ve 2 devirli olup; 120 yumurtaya kolayca çırpar ve 15 kg'a kadar hamuru rahatça yoğurur. Ayrıca laboratuvar benzeri işletmelerde çesitli çırpmalar, karıştırma işleri için kullanılabilen çok miksatlı karıştırıcıdır. Profesyoneller istediler; biz de yaptık...

YUNUS MODEL OMIS PLANET MIXER FOR 60 LITERS

This "Utility Model" registered mixer that having the mixer and beater apparatus and slot is an indispensable assistant for the bakeries, bakery manufacturers and industrial kitchens with its comfortable use and robust construction. Tran model Omis mixers have the safety cage and an 2 speeds and they can whisk 120 eggs easily and knead dough up to 15 kilograms smoothly. In addition it is a multipurpose mixer that can be used in establishments like laboratories for mixing and whisking. Professionals have requested; so we made it...

МИКСЕР OMIS PLANET МОДЕЛИТ TRAN ВМЕСТИМОСТЬЮ 60 ЛИТРОВ

Этот миксер, благодаря взбивающим-замешивающим насадкам и резервуару, был официально зарегистрирован как "Полезная модель", и является незаменимым помощником в промышленных кухнях, для производителей мучных изделий, кондитерских, и снабжен решеткой безопасности и является 2-скоростным. С легкостью взбивает до 120 яиц и замешивает до 15 кг теста... Кроме того является многоцелевым смесителем, который может использоваться для процедур перемешивания, взбивания в предприятиях подобных лабораториям. "Профессионалы попросили, мы сделали..."

خلاط نقال او ميس موديل تران بحجم 60 لتر

خلاط او ميس موديل تران . يغترب المساعد الذي لا غنى عنه لتجهيز الكعكات ، المعجنات والمطابخ الصناعية بفضل الالفة وقطع الخط - الخلط المزدوج لها وبسبب كونه " موديل مقيد " ومسجل . خلاط او ميس موديل تران ، مزود بقبو سلامه ويعمل بدورتين ، 2 . ينبع بقدرة خلق 120 بيضة وعجن 15 كغم من العجين بسهولة تامة . يغترب ايضا ، خلاط متعدد الغطاء . قابل الاستخدام في عمليات الخلط والخلق التي تتم في المختبرات والمؤسسات المشابهة . الحرفيون طلبوا ; ونحن انتجنا ... او ميس



NAMSO MİKSER



Kod / Code : OMR-80

Kapasite/Capacity	80 Lt / 80 Litres
Motor Gücü/Power Sources	1.5-2.5 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	47.5 Ø cm
Makina Ebadı/Size	160x90x90 cm
Ağırlık/Weight	420 kg

80 LİTRE NAMSO MODEL OMİS MİKSER

Tek kanışıcı kafa üzerinde 2 ayrı aparatı, aynı anda hızlarında döndürebilme özelliği ile yumurta çırpması, krem şanti, kek, revani, mayonez yapmak çok kolay... Namso Model Omis Mikser, 2 devirli ve emniyet kafesi olup; 80 litrelik kazanıyla 160 yumurtaya kadar çırpması, 25 kg'a kadar yoğurma işlerini yapan harika bir ürünüdür... Profesyoneller için Profesyonel Mikser...

NAMSO MODEL OMIS MIXER FOR 80 LITERS

Thanks to its two different apparatus on the single mixing head and the feature of being able to turn in different speeds, whisking eggs and making whipped cream, cake, baked semolina, mayonnaise is very easy now. Namso Model OMIS Mixer has the safety cage and 2 speeds; it is a wonderful product that can whisk up to 160 eggs and knead dough up to 25 kilograms by means of its 80 liters bowl. **Professional mixer for professionals...**

МИКСЕР OMİS МОДЕЛИТ NAMSO 80 ЛИТРОВ

На одной смесительной головке две различных насадки, с возможностью вращения двух насадок при разной скорости, теперь приготовить майонез, ревани, кекс, крем и взбить яйца стало очень просто... Модель Намсо миксер Omis будучи снабженной защитной решеткой и являясь 2-скоростной, с дежой вместимостью 80 литров, является замечательным устройством для взбивания до 160 яиц и выполнения процедур замешивания до 25 кг...

"Профессиональный миксер для профессионалов..."

خليط او ميس موديل نامسو بحجم 80 لتر

اصبح من السهل جداً ، خلق البيض ، عمل الكريمة شانتي ، الكعكات ، المايونيز والحلويات بفضل خليط او ميس موديل نامسو الذي يتيح بخاصية العمل بسرعات مختلفة بفضل وجود قطعة...
غير على رأس خليط واحد ... خليط او ميس موديل نامسو ، هو منتج ممتاز ، يتمتع بمقدار خلق 160 بيضة وعجن 25 كجم من العجين بسهولة تامة ، يعمل بدورتين 2 و متزدوج بقائمه سلامة . خليط ماهر للحرفيين الراهنين ... ايضاً من او ميس



NAMSO MİKSER



HİZ KONTROLLÜ



Kod / Code : OMR-80

Kapasite/Capacity	80 Lt / 80 Litres
Motor Gücü/Power Sources	5.5 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	47 Ø cm
Makina Ebadı/Size	160x90x90 cm
Ağırlık/Weight	420 kg

80 LİTRE NAMSO MODEL HİZ KONTROLLÜ ve 2 DEVİRLİ OMİS MİKSER

Büyük profesyonellere, büyük mikser... Tek kanışıcı kafa üzerinde tek aparat, ile yumurta çırpması, krem şanti ve mayonez yapmak çok kolay... Bu mikser mikro bilgisayarla hız devri ayarı emniyet kafesi ve manuel olup 80 litrelik kazanı ile 240 yumurtaya kadar çırpması ve benzeri çırpması işlerini yapan harika bir ürünüdür... **Mikser bizim işiz...**
Yenilik yine Omis'den... Bizi takip etmeye devam edin...

NAMSO MODEL SPEED CONTROLLED and 2 CYCLE OMİS MIXER FOR 80 LITERS

Greater mixer for the greater professionals... Thanks to its two different apparatus on the single mixing head and the feature of being able to turn in different speeds, whisking eggs and making whipped cream, mayonnaise is very easy now. This mixer has the safety cage and speed controlled by the micro computer; it is a wonderful product that can whisk up to 240 eggs and similar whisking operations by means of its 80 liters bowl. **Mixer is our work...**
Innovation from OMIS again... Please continue to follow us!!!

МИКСЕР OMİS МОДЕЛИ NAMSO НА 80 ЛИТРОВ С УПРАВЛЕНИЕМ СКОРОСТЬЮ

Большим профессионалам большой миксер... С одним аппаратом на одной смесительной головке, есть возможность приготовить майонез, крем и взбить яйца стало очень просто... Этот миксер будучи снабженным микро компьютером с регулировкой скорости оборотов и защитной решеткой, с дежой вместимостью 80 литров, является замечательным устройством для взбивания до 240 яиц и выполнения подобных процедур взбивания... **Миксер – это наша работа...** Новшество снова от OMIS... Продолжайте следить за нами!!

خليط او ميس موديل نامسو بتحكم سرعة وحجم 80 لتر

خليط كبير الحجمين ... اصبح من السهل جداً خلق البيض ، عمل الكريمة شانتي ، عمل المايونيز والمایونیز بفضل خليط او ميس موديل نامسو الذي يتمتع بخاصية العمل بسرعات مختلفة بفضل وجود قطعة...
هذا الخليط الذي يتمتع بخاصية العمل بسرعات مختلفة بفضل وجود قطعة على رأس خليط واحد ...
الخليط هذا ، عبارة عن منتج ممتاز ، يتمتع بمقدار خلق 240 بيضة وبعمليات التقطيع الشابة بفضل زراعة بذلة حجم 80 لتر ، نفس سلامة ومتانة تغيير السرعة ، يعمل بمحاسن الى صفر ... يمتنع الخليطات من اختصاصتها ... التحديث ايضاً من الاختصاص او ميس ... استمروا بمتابعتنا !!!



NAMSO MİKSER



L

Kod / Code : OMR-120

Kapasite/Capacity	120 Lt / 120 Litres
Motor Gücü/Power Sources	2.5-3.5 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	59 Ø cm
Makina Ebadı/Size	190x100x120 cm
Ağırlık/Weight	520 kg

120 LİTRE NAMSO MODEL OMİS MİKSER

Tek kanışınca kafa üzerinde 2 ayrı aparat, aynı anda hizlarda çöndürebilme özelliği ile yumarta çırpması, krem şanti, kek, revani, mayonez yapmak çok kolay. Namso Model Omis Mikser, 2 devirli ve emniyet kafesi olup 120 litrelik kazanıyla 160 yumurtaya kadar çırpması, 25 kg'a kadar yoğurma işlerini yapan harika bir üründür...

Profesyoneller için Profesyonel Mikser...

NAMSO MODEL OMİS MIXER FOR 120 LITERS

Thanks to its two different apparatus on the single mixing head and the feature of being able to turn in different speeds, whisking eggs and making whipped cream, cake, baked semolina, mayonnaise is very easy now. Namso Model OMIS Mixer has the safety cage and 2 speeds; it is a wonderful product that can whisk up to 160 eggs and knead dough up to 25 kilograms by means of its 120 liters bowl. **Professional mixer for professionals...**

МИКСЕР OMİS МОДЕЛІТ NAMSO 120 ЛИТРОВ

На одной смесительной головке две различных насадки, с возможностью вращения двух насадок при разной скорости, теперь приготовить майонез, ревани, кекс, крем и взбить яйца стало очень просто... Модель Namso миксер Omis будучи снабженной защитной решеткой и являясь 2-скоростной, с дежой вместимостью 120 литров, является замечательным устройством для взбивания до 160 яиц и выполнения процедур замешивания до 25 кг...

"Профессиональный миксер для профессионалов..."

خلط اوميس موديل نامسو بحجم 120 لتر

اصبح من السهل جداً ، خفق البيض ، عمل الكريمة ، الكعكات ، المايونيز والحلويات بفضل خلط اوميس موديل نامسو الذي يتمتع بخاصية العمل بسرعات مختلفة بفضل وجود قطعة غيار على رأس خلط واحد ... خلط اوميس موديل نامسو ، هو منتج ممتاز ، يتمتع بمقدار خفق 160 بيضة وعجن 25 كغم من العجين بسهولة تامة ، يعمل بدورتين 2 و 3 مرد بفضل سلامته . خلط ماهر للحرفيين الماهرين ... ايضاً من اوميس



10

NAMSO MİKSER



I

Kod / Code: OMR-120

Kapasite/Capacity	120 Lt / 120 Litres
Motor Gücü/Power Sources	5.5 KW 380V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	59 Ø cm
Makina Ebadı/Size	190x100x120 cm
Ağırlık/Weight	520 kg

120 LİTRE NAMSO MODEL HİZ KONTROLLÜ ve 2 DEVİRLİ OMİS MİKSER

Büyük profesyonellere, büyük mikser... Tek kanışınca kafa üzerinde tek aparat, ile yumurta çırpması, krem şanti ve mayonez yapmak çok kolay... Bu mikser mikro bilgisayarla hız devir ayarı emniyet kafesi ile manuel olup 120 litrelik kazanıyla 240 yumurtaya kadar çırpması ve benzeri çırpması işlerini yapan harika bir ürünü... **Mikser bizim işimiz...**
Yenilik yine Omis'den... Bizi takip etmeye devam edin...

NAMSO MODEL SPEED CONTROLLED and 2 CYCLE OMİS MIXER FOR 120 LITERS

Greater mixer for the greater professionals... Thanks to its two different apparatus on the single mixing head and the feature of being able to turn in different speeds, whisking eggs and making whipped cream, mayonnaise is very easy now. This mixer has the safety cage and speed controlled by the micro computer; it is a wonderful product that can whisk up to 240 eggs and similar whisking operations by means of its 120 liters bowl. **Mixer is our work...**
Innovation from OMIS again... Please continue to follow us!!!

МИКСЕР OMİS МОДЕЛІТ NAMSO НА 120 ЛИТРОВ С УПРАВЛЕНИЕМ СКОРОСТЬЮ

Большим профессионалам большой миксер... С одним аппаратом на одной смесительной головке, есть возможность приготовить майонез, крем и взбить яйца стало очень просто... Этот миксер будучи снабженным микро компьютером с регулировкой скорости оборотов и защитной решеткой, с дежой вместимостью 120 литров, является замечательным устройством для взбивания до 240 яиц и выполнения подобных процедур взбивания... **Миксер – это наша работа...** Новшество снова от OMIS... Продолжайте следить за нами!!!

خلط اوميس موديل نامسو بتحكم سرعة وحجم 120 لتر

خلط كبير الاحجام ... اصبح من السهل جداً خلق البيض ، عمل الكريمة شانتي ، المايونيز والحلويات بفضل هذا الخلط الذي يتمتع بخاصية العمل بسرعات مختلفة بفضل وجود قطعة غيار على رأس خلط واحد ... الخلط هذا ، عبارة عن منتج ممتاز ، يتمتع بمقدار خفق 240 بيضة وعمليات الخلط الشابة بفضل تزويده بإذاعة حجم 120 لتر ، قدر سلامة ومتانة تغيير السرعة ، يعمل بمحاسن التي صفت ... منع العطلات من احتفاصتها ... التحديث ايضاً من اختراعات اوميس ... استمروا بمتابعتنا !!!



11



OMİS MİKSER ve HAMUR MAKİNALARI 1975'DEN BERİ;

Omis Makina Sanayi ve Dış Ticaret LTD. ŞTİ. tarafından üretiliyor.

5 Yıldızlı İşletmelerde 5 Yıldızlı Makinalar

Omis Mikser ve Hamur Yoğurma Makinaları

Omis Mikserleri ve Hamur Yoğurma Makinaları; Profesyonel endüstriyel mutfak, çiğ köfteci, baklavacı, fırın ve pastanelerin her türlü yoğurma ve kanıştırma ihtiyaçları göz önüne alınarak geliştirilmiş; üstün nitelikli, kullanımı, değişik kullanım amaçları ve kapasitelerine göre uygun makinelere.

Omis Mikserleri ve Hamur Yoğurma Makinaları; Değişik kapasite ve modellerdeki tipleri ile öylesine dizayn edilmiştir ki; en küçüğünden en büyüğüne "ben profesyonelim" diyen her işletmenin bunyesine uygun çözümler sunar.

Omis Mikserleri ve Hamur Yoğurma Makinallarının başarısı; Tamamen "kendin beğenmediğin ürünü müşteriye beğendirmeye uğraşma" anlayışının arkasında saklıdır. Bu bakımdan her üretilen **Omis** ürünü tek tek en ince vidasından, üstündeki son kat boyasına kadar ince ruhlu bir düşünce mantığı ile elden geçirili. Teknik bakımından işlevine uygun en üstün nitelikli metal alaşımı

OMİS MIXER ve DOUGH MACHINES are BEING PRODUCED

BY **Omis** Machine and Foreign Trade Limited Company since 1975.

5 Stars Machines for 5 stars Establishments

Omis Mixer and Dough Kneading Machines

Omis Mixers and Dough Kneading Machines have been developed considering the kneading and mixing needs for professional industrial kitchens, patisseries, ovens and the makers of baklava and raw meatball, and they are suitable for various using aims and capacities.

Omis Mixers and Dough Kneading Machines, with their types in various capacity and model so that they provide the solutions accordance with the structure all kinds of establishments calling themselves as "professional".

Behind the success of **Omis** Mixers and Dough Kneading Machines the understanding of "do not try to recommend the goods that you have not liked" is lying down. Thus, all of the **Omis**

dışlıklar, kollar, kazan, motor ve elektrik malzemeleri seçilir ve bunlar yine "kendin beğenmediğin ürünü müşteriye beğendirmeye uğraşma" mantığıyla kullanıcıya sunulur. **Omis** Mikserleri ve Hamur Yoğurma Makinaları; Satış sonrası kullanıcı desteği ile de emsalsizdir. Kullanımdaki cihazların teknik destek ve servis faaliyetleri kusursuz devam ettilir.

Omis Mikserleri ve Hamur Yoğurma Makinalarını daha fazla anlatmaya gerek yok. Çevrenizde bulunan herhangi bir **Omis** kullanıcısına görüşlerini sorarsanız, bizim anlatıklarımızı iki misliyi anlatacaktır.



Products are handled from the fine screw to the final paint on its coat with the logic of the tactful thought. The most qualified metal alloy gears, arms, boiler and electrical equipments appropriate in terms of technique are chosen and these are supplied to the user with the understanding of "do not try to recommend the goods that you have not liked".

Omis Mixers and Dough Kneading Machines are also unique in terms of the after-sale support.. Technical Support and Service Activities for the devices in use is being continued precisely.

There is no need to say about the **Omis** Mixers and Dough Kneading Machines, if you ask anyone who is using **Omis** products at your environment, he would be tell twice as our telling.



SPİRAL HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : SHM-25

Kapasite/Capacity	15 kg Un/flour, 25 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	1-1,6 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	50 Ø cm
Makina Ebadı/Size	93x55x122 cm
Redktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	140 D
Redktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	310 kg

25 KG OMİS SPİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Orta çaplı pastaneler, pideciler, çig köfteciler, lahmancular ve poğaçacılar için üretilmiştir. 2 devirli emniyet kafesi kazanı kendinden dönerler ve ileri geri dönen bilin bu spiral karıştırıcı hamur yoğurma makinası 25 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabiliyor.

Omis yaparsa en iyisini yapar..

OMİS SPİRAL DOUGH KNEADING MACHINE FOR 25 KILOGRAMS

This spiral mixer dough kneading machine with double-speed, safety cage and self-rotating bowl and being able to turn back and forth produced for the medium pâtisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and pastry is being able to knead the dough smoothly up to 25 kilograms. When OMIS do it does the best...

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 25 КИЛОГРАММ

Это 2-скоростная тестомесильная машина, снабженная защитной решеткой и самостоятельно вращающейся дежой, и со спиральным смесителем, вращающимся вперед и назад, специально разработанная для средних размеров кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кёфте (сырых котлет), для производителей пахмаджун(лепешек с фаршем) и производителей хлебобулочных изделий, которая может без проблем замесить до 25 кг теста. Если OMIS делает, она делает самое лучшее...

ماكينة عجن عجين او ميس بحجم 25 كغم

ماكينة عجن العجين هذه، سُتُّخدم من قبل المصانع الصغيرة لإنتاج الكعكات ، القطاير ، المعجنات ، الكبة البدنة ، اللحم بالعجين والبقدار ، الآلة تعمل بدورتين 2 وبسخن خاص و بواسطة غلاف طوكي و تُمْتع بقدرة عجن 25 كغم من العجين دون أدنى صعوبة . الآلة هذه أيضاً تُصْنَع بدقة تامة ، بجودة او ميس وبضمانت او ميس المعروفة من أجل خدمتكم . مكالن او ميس ، تتابع التقنية ...



SPİRAL HAMUR YOĞURMA



HİZ KONTİLLÜ

Z

Kod / Code : SHK-25

Kapasite/Capacity	15 kg Un/flour, 25 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	2.2 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	50 Ø cm
Makina Ebadı/Size	93x55x122 cm
Redktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	140 D
Redktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	310 kg

25 KG HİZ KONTİLLÜ OMİS SPİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Orta çaplı pastaneler, pideciler, çig köfteciler, lahmancular ve poğaçacılar için üretilmiştir. Mikro bilgisayarla hız devir ayarlı, emniyet kafesi, kazanı kendinden dönerler ve ileri geri dönen bilin bu spiral karıştırıcı hamur yoğurma makinası 25 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabiliyor.

Omis yaparsa en iyisini yapar..

OMİS SPEED CONTROL SPİRAL DOUGH KNEADING MACHINE FOR 25 KILOGRAMS

This spiral mixer dough kneading machine with double-speed, safety cage and self-rotating bowl and being able to turn back and forth produced for the medium pâtisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and pastry is being able to knead the dough smoothly up to 25 kilograms. When OMIS do it does the best...

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 25 КИЛОГРАММ С УПРАВЛЕНИЕМ СКОРОСТЬЮ

Это тестомесильная машина, снабженная микропроцессором, регулирующим скорость оборотов, защитной решеткой и самостоятельно вращающейся дежой, и со спиральным смесителем, вращающимся вперед и назад, специально разработанная для средних размеров кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кёфте (сырых котлет), для производителей пахмаджун(лепешек с фаршем) и производителей хлебобулочных изделий, которая может без проблем замесить до 25 кг теста. Машины OMIS следят за технологией...

ماكينة عجن العجين اللولبية او ميس بتحكم السرعة وبحجم 25 كغم

ماكينة عجن العجين هذه التي تُستخدَم من قبل المصانع الصغيرة لإنتاج الكعكات ، المعجنات ، القطاير ، المكبات ، الكبة البدنة ، اللحم بالعجين والبقدار ، الآلة تعمل بدورتين 2 وبسخن خاص و بواسطة غلاف طوكي و تُمْتع بقدرة عجن 25 كغم من العجين دون أدنى صعوبة . الآلة هذه أيضاً تُصْنَع بدقة تامة ، بجودة او ميس وبضمانت او ميس المعروفة إلى الأمام ...



SPIRAL HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : SHM-35

Kapasite/Capacity	22 kg Uh/flour, 35 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	1.5-2.5 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	50 Ø cm
Makina Ebadı/Size	93x55x122 cm
Rediktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	70 D / 140 D
Rediktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	330 kg

35 KG OMİS SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Orta çaplı pastaneler, pideciler, çiğ köfteciler, lahvancular ve poğaçacılar için üretilmiştir. 2 devirli emniyet kafesi kazanı kendinden dönerli ileleri geri dönen bilen bu spiral kanatlı hamur yoğunra mevkidaş 35 kg'a kadar hamuru sorunsuz yürütebilir.

Güçlü ve sağlam cünkü; Omis.

OMIS SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINE FOR 35 KILOGRAMS

OMIS 35 KILOGRAM DOUGH KNEADING MACHINE

This spiral mixer dough kneading machine with double-speed, safety cage, self-rotating bowl and spiral mixer rotatable back and forth produced for the medium pâtisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and pastry is being able to knead the dough smoothly up to 35 kilograms. **Powerful and Strong; because it is OMIS...**

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMIS NA 35 КИЛОГРАММ

Это 2-скоростная тестомесильная машина, снабженная защитной решеткой и самостоятельно вращающейся дежой, и со спиральным смесителем, прищающимся вперед и назад, специально разработанная для кондитерских, производителей лепешек [пиде], чиг кефте [сырокотлет], для производителей лахмаджун [лепешек с фаршем] и производителей хлебобулочных изделий, которая может без проблем замесить до 35 кг теста. **Мощная и прочная, потому что OMIS..**

ماكينة عجن العجين الولبية او ميس بحجم 35 كغم
ماكينة عجن العجين الولبية هذه ، تستخدم من قبل متجمعي المكبات ، المخابز ، الفطارات ،
العجائن ، الكفة البتة ، اللحم بالعجين ، تعمل بدورتين 2 وموفرة بقفلن سلامة وإيانه يدور
تقليانياً من نفسه وتتنع بقدرة عجن 35 كغم من العجين دون انثنى صعروة . الآلة هذه أيضاً تصنف
بجودة أو ميس ويضمان أو ميس المعروفة من أجل خدمتكم . صلبة وقوية لافها : او ميس ...



SPİRAL HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : SHK-35

Kapasite/Capacity	22 kg Un/flour, 35 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	3KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	50 Ø cm
Makina Ebadı/Size	93x55x122 cm
Redktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	140 D
Redktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	330 kg

35 KG HİZ KONTROLLÜ OMİS SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Orta çaplı pastaneler, pişdeçler, çiğ köfteçler, lahmacuncular ve poğaçalar için üretilmiştir. Mikro bilgisayarla hız devir ayarı, emniyet kafesi, kazanı kendinden dönerli ve ieri geri dönen bu spiral kanatlı hamur yoğunluk makinası 35 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğunlatabilir.

Omis varasca en hisopni varas.

OMIS SPEED CONTROL SPIRAL KNEADING MACHINE FOR 35 KILOGRAMS

OMIS SPED CONTROL SPIRAL KNEADING MACHINE FOR 35 KILOGRAMS
This spiral mixer dough kneading machine with double-speed, safety cage and self-rotating bowl and being able to turn back and forth produced for the medium patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and pastry is being able to knead the dough smoothly up to 35 kilograms. **When OMIS do it does the best...**

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMIS НА 35 КИЛОГРАММ С УПРАВЛЕНИЕМ СКОРОСТЬЮ

Это температурная машина, снабженная микроКомпьютером, регулирующим скорость оборотов, защитной решеткой и самостоятельно вращающейся дежой, и со спиральным смесителем, вращающимся вперед и назад, специально разработанной для средних размеров кондитерских производителей лепешек (тира), чиз кефта (сырых котлет), для производителей пахиджакун (лепешек с фаршем) и производителей хлебобулочных изделий, которая может без проблем замесить до 35 кг теста. **Машины OMIBIS следят за технологией...**

ماكينة عجن العجين اللولبية او ميس بتحكم السرعة وبحجم 35 كغم
ماكينة عجن العجين اللولبية هذه التي ستستخدم من قبل متجرى الكعكات ، العجائن ، الفطاز ، العجائن ، الكبة اللينة واللحم والمعجنات لها مقاييس عيار دورة السرعة يعمل بما يناسب الى صغير ، مزودة بمحضن سلاسله وياته يدور الى الامام - الخلف تلقائياً تمنع بقفرة عجن 35 كغم من العجين دون اثنى صعيده او اعاقة . الالة هذه ايضاً تُصنع بجودة اميس ويسضم او ميس المعروفة من اجل خدمتك . مكائن او ميس ، تتابع التقنية



SPİRAL HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : SHM-50

Kapasite/Capacity	30 kg Un/flour, 50 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	1,5-2,5 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	63 Ø cm
Makina Ebadı/Size	105x73x136 cm
Redktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	70 D / 140 D
Redktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	410 kg

50 KG OMİS SPİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Pastaneler, pideciler, çiğ köfteciler, lahvancular, hamurlar, poğaçacılar ve baklavacılar için üretilmiştir. 2 devirli emniyet kafesi kazanı kendinden dönerli ve ileri geri donebilen bu spiral kangınçı hamur yoğurma makinası 50 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabiliyor.

Güçlü ve sağlam; çünkü Omis...

OMİS SPİRAL DOUGH KNEADING MACHINE FOR 50 KILOGRAMS

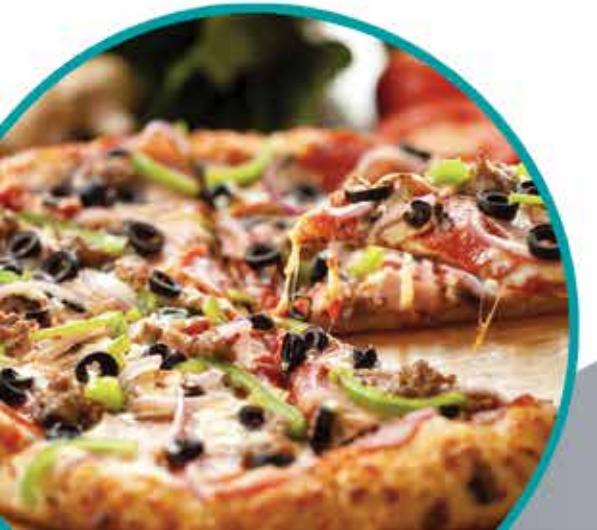
This spiral mixer dough kneading machine with double speed, safety cage, self-rotating bowl and rotatable back and forth produced for the pâtisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling, pastry and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 50 kilograms. **Powerful and Strong; because it is OMİS...**

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 50 КИЛОГРАММ

Это 2-скоростная тестомесильная машина, снабженная защитной решеткой и самостоятельно вращающейся, и со спиральным смесителем, вращающимся вперед и назад, специально разработанная для кондитерских, производителей лепешек(пиде), чиг кефте(сырых котлет), для производителей лахмаджун(лепешек с фаршем) и производителей хлебобулочных изделий и баклавы, которая может безотказно замесить до 50 кг теста. **Мощная и прочная, потому что OMİS...**

ماكينة عجن العجين اللولبية اوميس بحجم 50 كغم

ماكينة عجن العجين اللولبية هذه، تُستخدم من قبل متخصصي الكعكات، العجائن، الفطائر، العجائن، الكبة، اللحم بالعجين واللقفارة، تعمل بدورتين 2 موزونة بقفص سلامة وإلاه، يدور تلقائياً من نفسه وتحتاج بمحرك 50 كغم من العجين دون أي صعوبة أو إعاقة. الآلة هذه أيضاً قادرة بوجودة اوميس وبخسان اوميس المعروفة من أجل خدمتكم، صلبة وقوية لأنها : اوميسن ...



18

SPİRAL HAMUR YOĞURMA



HİZ KONTİLLÜ

Kod / Code : SHK-50

Kapasite/Capacity	30 kg Un/flour, 50 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	4 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	63 Ø cm
Makina Ebadı/Size	105x73x136 cm
Redktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	140 D
Redktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	410 kg

50 KG HİZ KONTİLLÜ OMİS SPİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Pastaneler, pideciler, çiğ köfteciler, fırınlar, lahvancular ve poğaçacılar, baklavacılar için üretilmiştir. Mikro bilgisayarla hız devir ayarı, emniyet kafesi, kazanı kendinden döner ve ileri geri donebilen bu spiral kangınçı hamur yoğurma makinası 50 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabiliyor.

Omisler, Türkiye'de ve dünyada tercih ediliip, kullanılıyor...

OMİS SPEED CONTROL SPİRAL KNEADING MACHINE FOR 50 KILOGRAMS

This spiral mixer dough kneading machine with adjustable speed cycle through a micro computer, safety cage, self-rotating bowl and rotatable back and forth produced for the pâtisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling, pastry and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 50 kilograms. **OMİS are being preferred in Turkey and also all over the world and being used.**

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 50 КИЛОГРАММ С УПРАВЛЕНИЕМ СКОРОСТЬЮ

Это тестомесильная машина, снабженная микропроцессором, регулирующим скорость оборотов, защитной решеткой и самостоятельно вращающимся резервуаром, и со спиральным смесителем, вращающимся вперед и назад, специально разработанная для кондитерских, производителей лепешек(пиде), чиг кефте(сырых котлет), для производителей лахмаджун(лепешек с фаршем) и производителей хлебобулочных изделий и баклавы, которая безотказно может замесить до 50 кг теста. **Продукция OMİS предпочтительна в Турции и во всем мире и используется...**

ماكينة عجن العجين اللولبية اوميس بتحكم السرعة ويحجم 50 كغم

ماكينة عجن العجين اللولبية هذه التي تُستخدم من قبل متخصصي الكعكات، العجائن، الفطائر، العجائن، الكبة، اللحم بالعجين واللقفارة، تعمل بدورتين 2 موزونة بقفص سلامة وإلاه، لها مفتاح عيار دورة السرعة يعمل بمحاسوب الميكرو كمبيوتر، مزودة بقفص سلامة وإناء، يدور إلى الأمام - المفتاح تلقائياً يفتح بغير عجلة عجن 50 كغم من العجين دون أي صعوبة أو إعاقة. الآلة هذه أيضاً قادرة بوجودة اوميس وبخسان اوميس المعروفة من أجل خدمتكم، صلبة وقوية لأنها : اوميسن ...



19



SPİRAL HAMUR YOĞURMA

HİZ KONTROLLÜ

R

Kod / Code : SHK-80

Kapasite/Capacity	50 kg Un/flour, 80 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	5.5 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	72 Ø cm
Makina Ebadı/Size	108x78x136 cm
Redktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	140 D
Redktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	475 kg

80 KG HİZ KONTROLLÜ OMİS SPİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Büyük Pastaneler, pidecleri, çiğ köfteciler, lahmancular, fırınlar, poğaçacılar ve baklavacıclar için üretilmiştir. Mikro bilgisayarla hız devir ayarlı, emniyet kafesi, kazanı kendinden döner ve ieri geri dönenble bir spiral kanıştırıcı hamur yoğurma makinası 80 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir...

OMİS SPEED CONTROL SPİRAL KNEADING MACHINE FOR 80 KILOGRAMS

This spiral mixer dough kneading machine with adjustable speed cycle through a micro computer, safety cage, self-rotating bowl and spiral mixer rotatable back and forth produced for the greater patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling, pastry and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 80 kilograms. **OMİS is being produced for you in Turkey as a Turkish good, domestic good...**

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 80 КИЛОГРАММ С УПРАВЛЕНИЕМ СКОРОСТЬЮ

Это тестомесильная машина, снабженная микро компьютером, регулирующим скорость оборотов, защитной решеткой и самостоятельно вращающейся дежкой, и со спиральным смесителем, вращающимся вперед и назад, специально разработанная для больших кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырых котлет), для производителей пахмаджун, пекарней и производителей хлебобулочных изделий и баклавы, которая может безотказно замесить до 80 кг теста. **OMİS производится для вас в Турции, как товар турецкого происхождения - отечественный товар...**

ماكينة عجن العجين الالكترونية اوبيس بحجم 80 كجم وتحكم بالسرعة ، مصنوعة للاستعمال من قبل الافران والمسانع الكبيرة المتخصصة في صناعة الكعكات ، القطاير ، المجنات ، الكبة النيمة ، اللحم بالعجين والبفالة . الالة تمتلك بفتحة لعبار درجة اسرع ، يعدل بمحاسن الميكرو كومبيوتر ، قفل سلامة ، إلإ ، دوار من نفسه وخلط عجين اوبيس قابل للدوران الى الامام - الخلف . الالة تمتلك بفتحة لعبار درجة اسرع ، يعدل بمحاسن الميكرو كومبيوتر ، قفل سلامة ، إلإ ، دوار من نفسه وخلط عجين اوبيس كوبيريت ، فصل سلامة ، إلإ ، دوار من نفسه وخلط عجين اوبيس ويشتمان اوبيس المعرفة من أجل خدمتكم . متاحة اوبيس بكل جديد تفوق به وتنويع ادوات فاخر بالتطورات التي تقوم بها



20



SPİRAL HAMUR YOĞURMA

HİZ KONTROLLÜ

N

Kod / Code : SHK-150

Kapasite/Capacity	100 kg Un/flour, 150 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	11 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	95 Ø cm
Makina Ebadı/Size	100x143x167 cm
Redktör Devir Üst/Circuit of the upper reducer	120 D
Redktör Devir Alt/Circuit of the lower reducer	20 D
Ağırlık/Weight	1100 kg

150 KG HİZ KONTROLLÜ OMİS SPİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Profesyonellere uygun büyük Pastaneler, pidecleri, çiğ köfteciler, lahmancular, fırınlar, poğaçacılar ve baklavacıclar için üretilmiştir. Mikro bilgisayarı hız devir ayarlı, emniyet kafesi, kazanı kendinden döner ve ieri geri dönenble bir spiral kanıştırıcı hamur yoğurma makinası 150 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir...

OMİS SPEED CONTROL SPİRAL KNEADING MACHINE FOR 150 KILOGRAMS

This spiral mixer dough kneading machine with adjustable speed cycle through a micro computer, safety cage, self-rotating bowl and spiral mixer rotatable back and forth produced for appropriate for professionals and the greater patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling, pastry and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 150 kg **OMİS is being followed for its innovations, is growing more through advance...**

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 150 КИЛОГРАММ С УПРАВЛЕНИЕМ СКОРОСТЬЮ

Это тестомесильная машина, снабженная микро компьютером, регулирующим скорость оборотов, защитной решеткой и самостоятельно вращающейся дежкой, и со спиральным смесителем, вращающимся вперед и назад, специально разработанная для больших кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырых котлет), для производителей пахмаджун, пекарней и производителей хлебобулочных изделий и баклавы, соответствующая для профессионалов, которая может безотказно замесить до 150 кг теста. За продукцию OMİS с её новшествами следят, и благодаря этому прогрессу компания расширяется еще больше...



21



A

Kafesli Yatık Tip Çatallı Hamur Yoğurma Makinaları

10 kg, 25 kg, 35 kg, 50 kg, 100 kg, 200 kg ve 300 kg hamur yoğurabilecek kapasitelerde üretilmekte olan Omis hamur yoğurma makinaları; Endüstriyel Mutfaklar pastaneleri, pideciler, çig köfteciler, lahmacuncular ve baklavacılar için imal edilmiş olup 2 devirli, emniyet kafesli ve özel reduktörlerle üretilmişlerdir.

TSE ve CE belgeleri mevcut olup; poğaça hamurundan, çig köfte yoğurmaya, baklava hamurundan, kıyma yoğurmaya kadar her türlü yoğurma işini sorunsuz yapabilirler. Modeline göre; trifaze veya monofaze olarak, bildik Omis kalitesi ve Omis güvencesi ile sizler için titizlikle üretiliyor.

Hamur yoğurma makinasında da Omis...

Horizontal Cage Type Fork Armed Dough Kneading Machine

OMIS dough kneading machine being produced with the capacity of being able to knead the dough in 10 kg, 25 kg, 35 kg, 50 kg, 100 kg, 200 kg and 320 kg are manufactured for the industrial kitchens patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling, and baklava and in double speed, with safety cage and special reducers.

They have TSE and CE certificates and being able to do kneading works smoothly from the pastry dough to kneading the raw meatball, form the dough of baklava to kneading the minced meat. In accordance with its model as being three-phase or mono-phase, it is being produced for you meticulously, again with the familiar quality and assurance of Omis.

In dough kneading machine, it is also OMIS...

Тестомесильные машины OMIS с решеткой и вилками горизонтального типа

Тестомесильные машины OMIS, которые производятся с мощностью замеса теста на 10 кг, 25 кг, 35 кг, 50 кг, 100 кг, 200 кг и 320 кг будучи произведенными для кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кёфте (сырых котлет), производителей лахмаджун и производителей баклавы, являются 2-скоростными, снабженные защитной решеткой и специальным редуктором.

Продукция OMIS обладает сертификатами качества TSE и CE, и безотказно выполняет различные процедуры замеса от теста для пирожков до замеса смеси для чиг кёфте, от теста для баклавы до замеса фарша. Производятся в соответствие с моделью трехфазные и монофазные, с известным качеством OMIS и надежностью OMIS...

В тестомесильных машинах тоже OMIS...

ماكينة عجن عجين او ميس بشوكة من النوع المائل والمزودة بقفص

مكائن عجن العجين او ميس التي يتم انتاجها باحجام قابلة على عجن 10 كغم، 25 كغم، 35 كغم، 50 كغم و 100 كغم من العجين تستحسن من قبل الافران و المصانع الكيكبات ، الفطاليز ، المعجنات ، الكبة النيمة ، اللحم بالعيش و القلاوة . الالات تعمل بدورتين 2 وبمحضن خاص و فقص سلامة و حمازة على شهادات TSE ، CE . و تمت بقدرة عجن عجين المعجنات والكبة النيمة ، عجين البلاطورة و اللحم للفروع و عجن جميع انواع المواد الاخرى بدون انذر صعبوبة او اعاقة و مصنوعة بدقة تامة ، بجودة او ميس و يضماني او ميس المعروفة من اجل خدمتكم وعلى شكل احادي الطور و تلائفي الاطوار ، حسب الموديلات او ميس في الات عجن العجين ...



HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : HA-10

Kapasite/Capacity	6 kg Un/flour, 10 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	0.5/0.7 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	36 Ø cm
Makina Ebadı/Size	75x39x68 cm
Ağırlık/Weight	85 kg

10 KG OMİS HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Küçük pastaneler, pideciler, çiğ köfteciler ve lahmacular için üretilmiş 2 devirli, kazanı kendinden dönen bu karıştırıcı hamur yoğurma makinası 10 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir.
Zerafeti ve dayanımı tam, çünkü o bir OMİS...

OMİS DOUG KNEADING MACHINE FOR 10 KILOGRAMS

This fork armed dough kneading machine with double-speed and special reducer produced for the smaller patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling is being able to knead the dough smoothly up to 10 kilograms. **It is fully elegant and durable, because it is an OMİS...**

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 10 КИЛОГРАММ

Это 2-скоростная тестомесильная машина со специальным редуктором, снабженная вилками, специально разработанная для маленьких кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырных котлет), для производителей лахмаджун (лепешек с фаршем), которая безотказно может замесить до 10 кг теста. **Абсолютная утонченность и устойчивость, потому что это OMİS...**



ماكينة عجن عجين او ميس بحجم 10 كغم

ماكينة عجن العجين هذه ، تُستخدم من قبل المصانع الصغيرة لإنتاج الكعكات ، الفطائر ، الكبة ، التبنة ، اللحم بالعجين والمقلاوة . الآلة تعمل بدورتين 2 وبمحض خاص وبواسطة خلاط شوكى، المجلب تدور بنفسها وتدور الى الامام والى الخلف و تتمكن بمقدار عجن 10 كغم من العجين دون ادنى صعوبة . الآلة هذه ايضاً تصنع بذقة تامة ، بجودة او ميس ويضمها او ميس المعروفة من اجل خدمتكم . مقاومتها و ظراحتها كاملة ، لأنها او ميس ...



HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : HA-25

Kapasite/Capacity	15 kg Un/flour, 25 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	1, 1.6 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	50 Ø cm
Makina Ebadı/Size	102x53x87 cm
Ağırlık/Weight	178 kg

25 KG OMİS HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Orta çaplı pastaneler, pideciler, çiğ köfteciler, lahmacular ve poğaçacılar için üretilmiş 2 devirli, kazanı kendinden dönen ve ileri geri dönen bu karıştırıcı hamur yoğurma makinası 25 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir. **Vidasından boyasına kadar titiz üretim; OMİS...**

OMİS DOUG KNEADING MACHINE FOR 25 KILOGRAMS

This fork armed dough kneading machine with double-speed and special reducer produced for the smaller patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 25 kilograms. **Meticulous production from its screw to its paint, OMİS...**

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 25 КИЛОГРАММ

Это 2-скоростная тестомесильная машина со специальным редуктором, снабженная вилками, специально разработанная для маленьких кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырных котлет), для производителей лахмаджун (лепешек с фаршем), которая безотказно может замесить до 25 кг теста. **Тщательное производство от болта до краски: OMİS...**

ماكينة عجن عجين او ميس بحجم 25 كغم

ماكينة عجن العجين هذه ، تُستخدم من قبل المصانع الصغيرة لإنتاج الكعكات ، الفطائر ، الكبة ، التبنة ، اللحم بالعجين والمقلاوة . الآلة تعمل بدورتين 2 وبمحض خاص وبواسطة خلاط شوكى، المجلب تدور بنفسها وتدور الى الامام والى الخلف و تتمكن بمقدار عجن 25 كغم من العجين دون ادنى صعوبة . الآلة هذه ايضاً تصنع بذقة تامة ، بجودة او ميس ويضمها او ميس المعروفة من اجل خدمتكم . إلى البراغي إنتاج دقيق جداً : او ميس ...



HAMUR YOĞURMA

**Kod / Code : HA-35**

Kapasite/Capacity	22 kg Un/flour, 35 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	1, 1.6 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	60 Ø cm
Makina Ebadı/Size	115x63x94 cm
Ağırlık/Weight	192 kg

35 KG OMİS HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Pastaneler, pideciler, çig köfteciler, lahmancuncular ve baklavacılar için üretilmiş 2 devirli ve özel reduktörü bu çatal kanıştırıcı hamur yoğurma makinası 35 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir. **Omis makinalar, değer kaybetmez, kazandırır...**

OMİS DOUG KNEADING MACHINE FOR 35 KILOGRAMS

This fork armed dough kneading machine with double-speed and special reducer produced for the smaller patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 35 kilograms. **OMIS, the machine shining through processing...**

OMIS machines do not lose the value but adds...

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 35 КИЛОГРАММ

Это 2-скоростная тестомесильная машина со специальным редуктором, снабженная вилками, специально разработанная для кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырых котлет), для производителей лахмаджун (лепешек с фаршем) и баклавы, которая безотказно может замесить до 35 кг теста. **Машины OMİS не теряют ценности, они ее приобретают...**

ماكينة عجن عجين أو ميس بحجم 35 كغم

ماكينة عجن العجين هذه ، تُستخدم من قبل منتجي وبائعي الكعكات ، القطاير ، الكبة النيمة ، اللحم بالمعجن وبالبلاوة. الآلة تعمل بدورتين 2 وبمخضرن خاص وبواسطة خلط شوكلي وتتمكن بقدرة عجن 35 كغم من العجين دون أدنى صعوبة. الآلة هذه أيضاً تصنع بدقة تامة ، بجودة أو ميس وبشسان أو ميس المعروفة من أجل خدمتكم. آلة ، كلما عملت تلذّت ؛ أو ميس ...



HAMUR YOĞURMA

**Kod / Code : HA-50**

Kapasite/Capacity	30 kg Un/flour, 50 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	1, 1.6 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	75 Ø cm
Makina Ebadı/Size	125x80x98 cm
Ağırlık/Weight	210 kg

50 KG OMİS HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Küçük pastaneler pideciler, çig köfteciler ve lahmancuncular için üretilmiş 2 devirli ve özel reduktörü bu çatal kanıştırıcı hamur yoğurma makinası 50 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir. **Vidasından boyasına kadar titiz üretim; Omis...**

OMİS DOUG KNEADING MACHINE FOR 50 KILOGRAMS

This fork armed dough kneading machine with double-speed and special reducer produced for the patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 50 kilograms. **OMIS, the machine shining through processing...**

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 50 КИЛОГРАММ

Это 2-скоростная тестомесильная машина со специальным редуктором, снабженная вилками, специально разработанная для маленьких кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырых котлет), для производителей лахмаджун (лепешек с фаршем), которая безотказно может замесить до 25 кг теста. **Тщательное производство от болта до краски; OMİS...**

ماكينة عجن عجين أو ميس بحجم 50 كغم

ماكينة عجن العجين هذه ، تُستخدم من قبل منتجي وبائعي الكعكات ، القطاير ، الكبة النيمة ، اللحم بالمعجن وبالبلاوة. الآلة تعمل بدورتين 2 وبمخضرن خاص وبواسطة خلط شوكلي وتتمكن بقدرة عجن 50 كغم من العجين دون أدنى صعوبة. الآلة هذه أيضاً تصنع بدقة تامة ، بجودة أو ميس وبشسان أو ميس المعروفة من أجل خدمتكم. آلة ، كلما عملت تلذّت ؛ أو ميس ...



HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : HA-100

Kapasite/Capacity	60 kg Un/flour, 100 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	5.5 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	85 Ø cm
Makina Ebadı/Size	150x90x125 cm
Ağırlık/Weight	347 kg

100 KG OMİS HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Büyük pastaneler, pideciler, çiğ köfteciler, lahmancular ve baklavacılar için üretilmiş ve özel redüktörlü bu çatal karıştırıcı hamur yoğurma makinası 100 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir. Hamur yoğurması makinası değil, Hamur yoğurma canavarı Omis..

OMİS DOUG KNEADING MACHINE FOR 100 KILOGRAMS

This fork armed dough kneading machine with double-speed and special reducer produced for the greater patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and baklava is being able to knead the dough smoothly up to 100 kilograms. OMIS, not the dough kneading machine but the dough kneading monster...

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 100 КИЛОГРАММ

Это тестомесильная машина со специальным редуктором, снабженная вилками, специально разработанная для больших кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырых котлет), для производителей лахмаджун (лепешек с фаршем) и производителей баклавы, которая безотказно может замесить до 100 кг теста. Это не просто тестомесильная машина, а гигант для замеса теста: OMIS...

ماكينة عجن عجين او ميس بحجم 100 كغم

ماكينة عجن العجين هذه ، تستحسن من قبل المساحات الكبيرة لصنع الكعكات ، الفطائر ، الكبة البدنة ، اللحم بالعجين والبلقارة . 100% تعمل بدورتين 2 وبمخفض خامن وبواسطة خلاط شوكري ويتسع بمقدار عجين 100 كغم من العجين دون ادنى صعوبة او اعقة. الالة هذه ايضاً تصنع بدقة تامة، بجودة او ميس ويشتمان او ميس المعروفة من اجل خدمتكم. ليست الالة عجن عجين بل هي علقة عجين العجين هذه ايضاً من او ميس ..



HAMUR YOĞURMA



Kod / Code : HA-320

Kapasite/Capacity	200 kg Un/flour, 320 kg Hamur/dough
Motor Gücü/Power Sources	11 KW 380 V
Kazan Ebadı/Diameter of Bowl	110 Ø cm
Makina Ebadı/Size	205x115x160 cm
Ağırlık/Weight	950 kg

320 KG OMİS HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

Yoğurma işi büyük kapasitelerde ve sık olan pastaneler, pideciler, çiğ köfteciler, lahmancular ve baklavacılar için üretilmiş ve özel redüktörlü bu çatal karıştırıcı hamur yoğurma makinası 320 kg'a kadar hamuru sorunsuz yoğurabilir.
Bu hamur yoğurması canavarı da OMIS'den...

OMİS DOUG KNEADING MACHINE FOR 320 KILOGRAMS

This fork armed dough kneading machine with and special reducer produced for the patisseries and makers of pita, raw meatball, a pizza with spicy meat filling and baklava having kneading work in higher capacity and frequently is being able to knead the dough smoothly up to 320 kilograms.
This dough kneading monster is from OMIS again...

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА OMİS НА 320 КИЛОГРАММ

Это тестомесильная машина со специальным редуктором, снабженная вилками, специально разработанная для больших кондитерских, производителей лепешек (пиде), чиг кефте (сырых котлет), для производителей лахмаджун (лепешек с фаршем) и производителей баклавы, в которых часто и в больших количествах замешивается тесто, которая безотказно может замесить до 320 кг теста.

Этот гигант для замеса теста тоже от OMIS...

ماكينة عجن عجين او ميس بحجم 320 كغم

ماكينة عجن العجين هذه ، تستحسن من قبل مساحات الكبيرة لصنع الكعكات ، الفطائر ، الكبة البدنة ، اللحم بالعجين والبلقارة التي تحتاج الى مكائن عجن سريعة و باحجام كبيرة . 320 كغم من العجين دون ادنى صعوبة او اعقة. الالة هذه ايضاً تصنع بدقة تامة، بجودة او ميس ويشتمان او ميس المعروفة من اجل خدمتكم. علقة عجن العجين هذه ايضاً من او ميس ...



MİKSER APARATLARI



E



60 Lt

Yunus Yağ Teli
Dolphin Type of Sniping Oil
Сетка Для Масло
يونس سلك للزيت



60 Lt

Yunus Yumurta Teli
Dolphin Egg Hook
Сетка Яйцо
يونس سلك للبيضة



60 Lt

Tran Yağ Teli
Tran Type of Sniping Oil
Сетка Для Масло
تران سلك للزيت



60 Lt

Tran Yumurta Teli
Tran Egg Hook
Сетка Яйцо
سيمو سلك للبيضة



60 Lt

Revani Teli
Dolphin Type of Sniping Oil
Ревани проволоки
سلك للحلويات روانى



60 Lt

Künefe Biçagi
Kunefe Knife
Кюнэфе нож
سكين للحلويات كونفه



S



60 Lt

Yunus Hamur Orağı
Dolphin Type of Dough Hook
Серп Для Теста
يونس منجل للعجينة



60 Lt

Tran Hamur Orağı
Tran Type of Dough Hook
Серп Для Теста
تران منجل للعجينة



60 Lt

Namso Hamur Orağı
Namso Type of Dough Hook
Серп Для Теста
نامسو منجل للعجينة



60 Lt

Standart Hamur Orağı
Standart Type of Dough Hook
Серп Для Теста
منجل للعجينة



60 Lt

Simo Yağ Teli
Simo Type of Sniping Oil
Сетка Для Масло Симо
سيمو سلك للزيت



40 Lt

Yunus Yağ Teli
Dolphin Egg Hook
Сетка Яйцо
يونس سلك للبيضة



40 Lt

Yunus Yumurta Teli
Dolphin Egg Hook
Сетка Яйцо
يونس سلك للبيضة



40 Lt

Tran Yağ Teli
Tran Type of Sniping Oil
Сетка Для Масло
تران سلك للزيت



40 Lt

Tran Yumurta Teli
Tran Egg Hook
Сетка Яйцо
سيمو منجل للبيضة



60 Lt

Yunus Hamur Orağı
Dolphin Type of Dough Hook
Серп Для Теста
يونس منجل للعجينة



60 Lt

Tran Hamur Orağı
Tran Type of Dough Hook
Серп Для Теста
تران منجل للعجينة



60 Lt

Namso Hamur Orağı
Namso Type of Dough Hook
Серп Для Теста
نامسو منجل للعجينة



60 Lt

Standart Hamur Orağı
Standart Type of Dough Hook
Серп Для Теста
منجل للعجينة



120 Lt

Yağ Teli
Type of Sniping Oil
Сетка Для Масло
سلك للزيت



120 Lt

Yumurta Teli
Egg Hook
Сетка Яйцо
سلك للبيضة



80 Lt

Yağ Teli
Type of Sniping Oil
Сетка Для Масло
سلك للزيت



80 Lt

Yumurta Teli
Egg Hook
Сетка Яйцо
سلك للبيضة



Standart Yumurta Teli

Standard Egg Hook
Сетка Яйцо
سلك للبيضة



40 Lt

Yunus Hamur Orağı
Dolphin Type of Dough Hook
Серп Для Теста
يونس منجل للعجينة



40 Lt

Tran Hamur Orağı
Tran Type of Dough Hook
Серп Для Теста
تران منجل للعجينة



80 Lt

Namso Hamur Orağı
Namso Type of Dough Hook
Серп Для Теста
نامسو منجل للعجينة



Standart Hamur Orağı

Standart Dough Hook
Серп Для Теста
منجل للعجينة

TAŞIMA ARABALARI



Kod / Code: TA-120



Kod / Code: TA-60



Kod / Code: TA-80



Kod / Code: TA-40/60

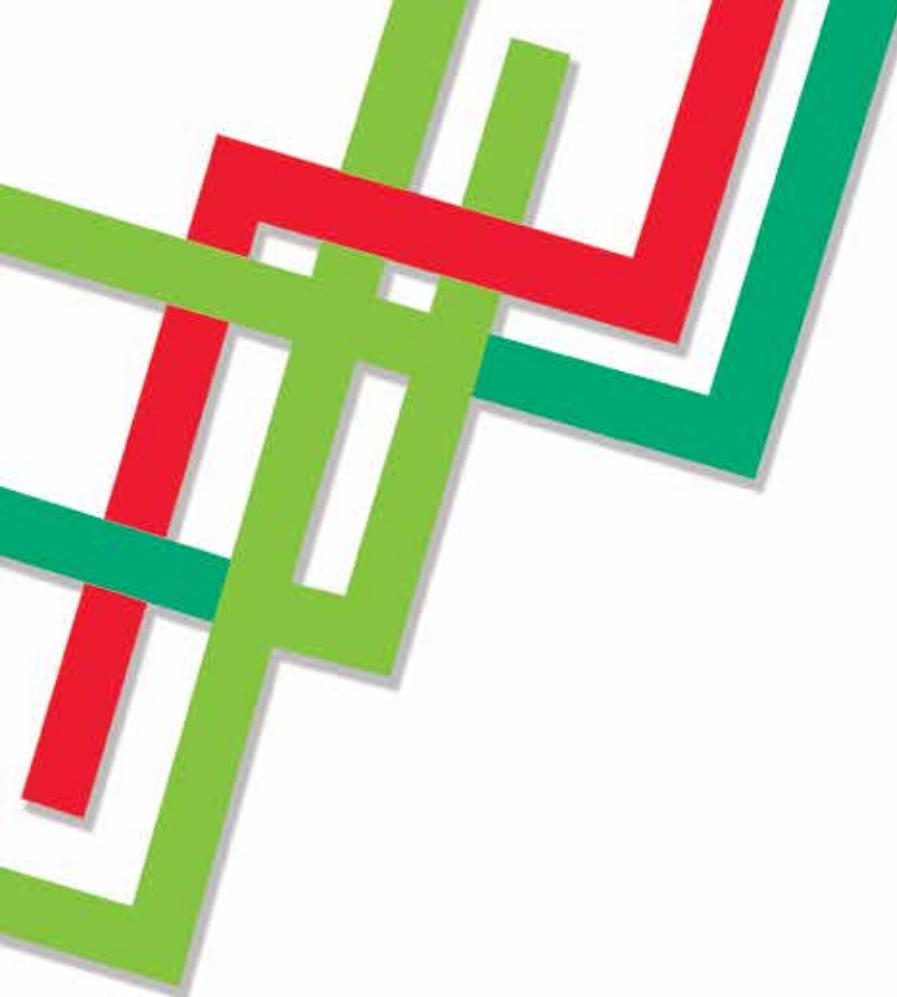
SERTİFİKALAR



N



• Bir Sürü Şeyde İyi Olmaktansa, Tek Birşeyde Olağanüstü Olmak Daha iyidir.
It is better to be extraordinary in one thing, rather than to be good at many things



OMİS

Makina Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.

Bahriye Cad. Toprak Tabya Sk. No: 16 Kasımpaşa - İstanbul - TURKEY

Fabrika Tel: +90 212 256 96 53 - 54 / 253 62 13 / 253 62 21 / 253 64 14

Fax: +90 212 250 40 88 / 254 81 40

omismikser.com | omis@omismikser.com