

YENİLİKÇİ MAKİNELER, LEZZETLİ SONUÇLAR

Innovative Machinery,
Delicious Results

oguzhantomekgidamak.com.tr



OĞUZHAN TÖMEK

GIDA MAKİNALARI SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

KUSURSUZ ÜRETİM

FLAWLESS PRODUCTION

Kalite Kontrol, AR-GE, Üretim, Montaj ve Nakliye birimlerinde, her biri kendi alanında uzman kadromuzla "GELECEĞE GÜVEN" sloganıyla, "KUSURSUZ ÜRETİM, MUTLU MÜŞTERİLER" ilkesiyle üretimimize devam etmekteyiz.

In our Quality Control, R&D, Production, Assembly, and Shipping departments, our team of specialists, with the slogan "TRUST IN THE FUTURE," continues our production with the motto "FLAWLESS PRODUCTION, HAPPY CUSTOMERS."

HAKKIMIZDA

ABOUT US

Oğuzhan Tömek Gıda Makinaları, 2005 yılında 250m²'lik mütevazı bir imalathanede, bir aile şirketi olarak kuruldu. Kuruluşundan itibaren, yenilikçi yaklaşımı ve müşteri memnuniyeti odaklı çalışmaları ile kısa sürede sektörde kendine sağlam bir yer edinmeyi başardı. 2018 yılına gelindiğinde, artan talep ve genişleyen müşteri portföyü ile birlikte üretim kapasitesini artırma ihtiyacı duyan firmamız, Aspak 3. Sanayi Sitesi'nde 1000m²'lik modern bir fabrikaya taşındı.

Firmamız, Türkiye ve yurt dışındaki müşterilerine yüksek kaliteli ve güvenilir gıda makineleri sunmayı hedeflemektedir. Ürün yelpazemiz, hard-soft bisküvi hatları, gofret üretim makineleri, külah makineleri, hamur şekillendirme makineleri, bisküvi kremalama makineleri ve konveyör sistemlerinden oluşmaktadır. İmal ettiğimiz tüm makinelerde, yenilikçi teknoloji, dayanıklılık ve kullanıcı dostu tasarımlar ön planda tutulmaktadır.

Oğuzhan Tömek Gıda Makinaları was founded in 2005 as a family company in a modest 250m² workshop. Since its establishment, it has managed to gain a solid place in the sector in a short time with its innovative approach and customer satisfaction-oriented work. In 2018, our company, which needed to increase its production capacity with the increasing demand and expanding customer portfolio, moved to a 1000m² modern factory in Aspak 3rd Industrial Site.

Our company aims to offer high quality and reliable food machines to its customers in Türkiye and abroad. Our product range consists of hard-soft biscuit lines, wafer production machines, cone machines, dough shaping machines, biscuit creaming machines and conveyor systems. Innovative technology, durability and user-friendly designs are prioritized in all the machines we manufacture.

MİSYONUMUZ

MISSION



Oğuzhan Tömek Gıda Makinaları olarak misyonumuz, gıda üretim sektörüne yenilikçi ve kaliteli makineler sunarak, müşterilerimizin verimliliğini ve üretim kapasitesini artırmaktır. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını en iyi şekilde anlayıp, onlara özel çözümler sunmak ve sürekli gelişim anlayışımızla sektörde lider konumda olmak temel hedeflerimiz arasındadır. Ayrıca, çalışanlarımızın ve iş ortaklarımızın memnuniyetini en üst düzeyde tutarak, sürdürülebilir bir büyüme ve topluma katkı sağlamayı amaçlıyoruz.

At Oğuzhan Tömek Gıda Makinaları, our mission is to enhance the productivity and production capacity of our customers in the food production sector by providing innovative and high-quality machinery. Our primary goals include understanding the specific needs of our customers, offering tailored solutions, and maintaining a leading position in the industry through our commitment to continuous improvement. Additionally, we aim to achieve sustainable growth and contribute to society by ensuring the highest level of satisfaction for our employees and business partners.

VİZYONUMUZ

VISION



Oğuzhan Tömek Gıda Makinaları'nı global bir marka haline getirerek, dünya çapında tanınan ve tercih edilen bir gıda makine üreticisi olmaktır. Teknolojik yenilikleri yakından takip ederek, AR-GE çalışmalarımızla sektöre yön veren çözümler geliştirmeyi ve müşterilerimizin rekabet gücünü artırmayı hedefliyoruz. Çevre dostu üretim anlayışımızla, sürdürülebilir ve sorumlu bir şirket olma vizyonumuzu gerçekleştirmek için çalışıyoruz.

Oğuzhan Tömek Gıda Makinaları olarak, geçmişimizden aldığımız güçle, geleceğe güvenle bakıyoruz ve sektördeki başarımızı her geçen gün artırarak sürdürmeyi hedefliyoruz.

Our vision is to transform Oğuzhan Tömek Gıda Makinaları into a global brand, becoming a recognized and preferred food machinery manufacturer worldwide. By closely following technological innovations and developing industry-leading solutions through our R&D efforts, we strive to enhance the competitiveness of our customers. With our environmentally friendly production approach, we aim to fulfill our vision of becoming a sustainable and responsible company. Drawing strength from our past, we look to the future with confidence and are committed to continually increasing our success in the industry.

ÜRÜN GRUPLARIMIZ

PRODUCT OUR GROUPS

Çift Çapa Hamur Makinesi
Double Hoe Dough Machine

Tek Çapa Hamur Makinesi
Single Hoe Dough Machine

Kek Mikseri
Cake Mixer

Krema Mikseri
Cream Mixer

Kontrol Eleği
Control Sieve

Manuel Gofret Hattı
Manual Wafer Line

Külâh Makinesi
Cone Machine

Iskarta Değirmeni
Scrap Mill

Şeker Pudra Değirmeni
Sugar Powder Mill



ÇİFT ÇAPA HAMUR MAKİNESİ

Double Hoe Dough Machine



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model Model	Kapasite Capacity
DGN-150	150 KG
DGN-300	300 KG
DGN-450	450 KG

- * Ayarlanabilir 4 zamanlı homojen karıştırma
- * Reçete kaydı
- * Sürücü ile ayarlanabilir karıştırma hızı
- * Plc dokunmatik ekran üzerinden kontrollü
- * Otomatik beslemeye hazır tepe bağlantıları
- * Kazan kaldırma elektrik motorlu
- * Kapak emniyet sensörleri
- * Verimli elektrik motoru ve redüktör
- * Paslanmaz çelik cidar (soğuk ve sıcak su bağlantılı)

- * Adjustable 4-time homogeneous mixing
- * Prescription record
- * Adjustable mixing speed with driver
- * Controlled via plc touch screen
- * Top connections ready for automatic feeding
- * Boiler lift electric motor
- * Cover safety sensors
- * Efficient electric motor and reducer
- * Stainless steel wall (cold and hot water connection)



DETAILS



TEK ÇAPA HAMUR MAKİNESİ

Single Hoe Dough Machine



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model Model	Kapasite Capacity
ALP-150	150 KG
ALP-300	300 KG
ALP-450	450 KG

- * Ayarlanabilir 4 zamanlı homojen karıştırma
- * Reçete kaydı
- * Sürücü ile ayarlanabilir karıştırma hızı
- * Plc dokunmatik ekran üzerinden kontrollü
- * Otomatik beslemeye hazır tepe bağlantıları
- * Kazan kaldırma hidrolik
- * Hamur boşaltma jog
- * Verimli elektrik motoru ve redüktör
- * Paslanmaz çelik cidar (soğuk ve sıcak su bağlantılı)

- * Adjustable 4-time homogeneous mixing
- * Prescription record
- * Adjustable mixing speed with driver
- * Controlled via plc touch screen
- * Top connections ready for automatic feeding
- * Boiler lift hydraulic
- * Dough discharge jog
- * Efficient electric motor and reducer
- * Stainless steel wall (cold and hot water connection)



KEK MİKSERİ / PLANET TİPİ MİKSER

Cake Mixer / Planetary Type Mixer



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model Model	Kapasite Capacity
TMK60	60 KG
TMK200	200 KG
TMK300	300 KG
TMK 600	600 KG

- * Kek hamurunda kullanılan hammaddeleri homojen şekilde karıştırır.
- * Müşteri istekleri doğrultusunda 60kg., 200kg., 300kg., 600kg., kapasitelerde üretilebilmektedir.
- * Kek hamur mikseri dikey şeklinde planet tipidir.
- * Mikser 4 gruptan oluşur; şase, karıştırıcı grubu, kaldırma grubu ve kazan grubu.
- * Şase tamamen çelik malzemeden olup gıda mevzuatına uygundur.
- * Karıştırıcı grubu 2 adet karıştırıcı ve 1 adet sıyrıcıdan oluşur.
- * Karıştırıcılar kendi ekseninde ve ayrıca kazanın etrafında döner.
- * Sıyrıcı sabit olup yalnız kazanın kenarında dönerek kenarlara yapışmış olan hamuru sıyrarak ortaya toplar.
- * Karıştırıcılar ve sıyrıcı tahrik millerine kolay geçmelidir. İş bitiminde yerinde çıkarılıp temizlenirler.
- * Karıştırıcılar tamamen paslanmaz AISI 304 malzemeden imal edilir.

- * It mixes the raw materials used in cake dough homogeneously.
- * It can be produced in capacities of 60kg., 200kg., 300kg., 600kg., in line with customer requests.
- * The cake dough mixer is a vertical planetary type.
- * Mixer consists of 4 groups; chassis, mixer group, lifting group and boiler group.
- * The chassis is made entirely of steel and complies with food legislation.
- * The mixer group consists of 2 mixers and 1 scraper.
- * Mixers rotate on their own axis and also around the boiler.
- * The scraper is fixed and rotates only at the edge of the pan, scraping the dough stuck to the sides and collecting it in the middle.
- * Mixers and scrapers must be easily connected to the drive shafts. At the end of the job, they are removed and cleaned on site.
- * Mixers are made of completely stainless AISI 304 material.



DETAILS



KREMA MİKSERİ

Cream Mixer



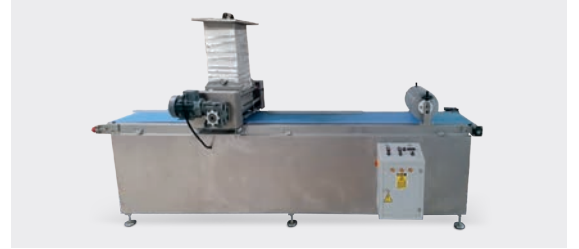
TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Sandviç bisküvi imalatında kullanılan kremanın hazırlanmasında kullanılır.
- * Gıdaya temas eden bütün yüzeyler paslanmaz çeliktir.
- * Ayarlanabilir 2 zamanlı homojen karıştırma
- * Sıcak ve soğuk su cidarı
- * Kapasite 400 lt.
- * Manuel besleme

- * It is used in the preparation of the cream used in the production of sandwich biscuits.
- * All surfaces in contact with food are stainless steel.
- * Adjustable 2-stroke homogeneous mixing
- * Hot and cold water wall
- * Capacity 400 liters.
- * Manual feeding

MANUEL GOFRET HATTI

Manual Wafer Line



Düz ve bombe gofret yapraklarının endüstriyel üretimi için kullanılır ve özel olarak sert çalışma koşullarını karşılamak üzere tasarlanmıştır.

Pişirme süresine ve seçilen pişirme sıcaklığına bağlı olarak, gofret tabakaları pişirilir ve otomatik olarak çıkarılır.

It is used for the industrial production of flat and curved wafer sheets and is specially designed to meet harsh operating conditions.

Depending on the baking time and the selected baking temperature, the wafer sheets are baked and removed automatically.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * İsteğe göre kalıp sayısı belirlenebilir.
- * Yaprak ölçüleri 380x280 mm olarak belirlenebilir.
- * Fırın yakıt tipi LPG, Doğalgaz ve elektrikli olarak ayarlanabilmektedir.
- * İsteğe bağlı olarak manuel ya da otomatik olarak tasarlanabilir.
- * Fırın ısı ve pişirme süresi makine üzerinde bulunan dokunmatik ekran sayesinde ayarlanabilmektedir.
- * Çalışma esnasında oluşan boncuk ve iskarta makine üzerinde bulunan ban sayesinde stoklama kazanına iletilmektedir.

- * The number of molds can be determined upon request.
- * Sheet dimensions can be determined as 380x280 mm.
- * Oven fuel type can be adjusted as LPG, Natural Gas and Electric.
- * Optionally, it can be designed manually or automatically.
- * Oven temperature and cooking time can be adjusted via the touch screen on the machine.
- * Beads and scraps formed during operation are conveyed to the storage tank thanks to the belt on the machine.



KÜLAH MAKİNESİ

Cone Machine



DETAILS

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Dondurma Külah Makinemizin kontrolü PLC 7 inç ekran ile programlama yapılmaktadır.
- * Isı ve çalışma süresi dokunmatik ekran ile sağlanmaktadır.
- * Tek üniteli 5 set kalıba sahiptir. Erkek ve Dişi Kalıplar
- * Pişirme süresi: 90 saniyedir. Ürün çeşidine göre değişkenlik gösterebilir.
- * Külah kalıplarımız, elektrikli rezistanslar aracılığıyla ısı kontrolü yaparak sürekli aynı ayar da tutulmaktadır.
- * Otomatik kontrol sistemi sayesinde pişmiş külahların sıralama bandına otomatik olarak dökülmesi sağlanmaktadır.
- * Akıllı bıçak sistemi ile çıkan hamur fazlalıkları (çapaklar) otomatik olarak temizlenir.
- * Işın koruma güvenlik bariyeri ile iş güvenliği en üst düzeyde sağlanmıştır.
- * İsteğe uygun özel tasarım yapılmaktadır.

- * Control of our Ice Cream Cone Machine is programmed with PLC 7 inch screen.
- * Heat and working time are provided via touch screen.
- * It has 5 sets of molds with a single unit. Male and Female Patterns
- * Cooking time: 90 seconds. It may vary depending on the product type.
- * Our cone molds are constantly kept at the same setting by temperature control through electrical resistances.
- * Thanks to the automatic control system, the cooked cones are automatically poured onto the sorting band.
- * With the smart knife system, excess dough (burrs) are automatically cleaned.
- * Occupational safety is ensured at the highest level with the beam protection safety barrier.
- * Special designs are available upon request.



ŞEKER PUDRA DEĞİRMENİ

Sugar Powder Mill



Makinamız şekeri pudra haline getirmek için kullanılır. Bütün hazneler ve stoklama bölümleri komple CR-NI paslanmaz malzemeden imal edilmiştir. Helezon motoru seviye sensörü ile otomatik çalışır-durur. Makinemizde kırıcı motor yataklaması su soğutma sistemi ile donatılmış olup yüksek performans sağlar.

Our machine is used to turn sugar into powder. All chambers and storage sections are made entirely of CR-NI stainless material. The screw motor starts and stops automatically with the level sensor. The crusher motor bearing in our machine is equipped with a water cooling system and provides high performance.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kapasite Capacity	650-1.000 kg / h
Pudra Mikronu Powder Micron	%80 25-85 microns



WINNER

Winner

* Çikolata inceltme işleminin yapıldığı mikser.

* Mixer where chocolate is thinned.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model Model	Kapasite Capacity
TMK400	400 KG
TMK600	600 KG
TMK800	800 KG

STOK TANKI

Stock Tank

* Çikolatayı dinlendirmek ve depolamak için kullanılır.

* Used to rest and store chocolate.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model Model	Kapasite Capacity
TMK1	1 TON
TMK2,5	2,5 TON
TMK4	4 TON

YAĞ ERİTME TANKI

Oil Melt Tank

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Paslanmaz çelik gövde
- * Kontrol edilebilir ısıtıcı
- * Kapasite 500 Kg/Saat
- * Katı yağ besleme: üstten
- * Sıvı yağ boşaltma: alttan

- * Stainless steel body
- * With controllable heater
- * Capacity 500 Kg/Hour
- * Solid fat feeding: from the top
- * Liquid oil discharge: from the bottom





KONTROL ELEĞİ

Control Sieve



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Gıdaya temas eden bütün yüzeyler 304 kalite paslanmaz
- * Kapasite 1 dakikada 50 kg. ve 150 kg. un/şeker ve her türlü toz ürün
- * Kolay temizlenebilir uygulamaya göre 304 kalite paslanmaz çerçeve içinde daima mıknatıs olacaktır.
- * Örgü alt elek 1974 mikron gözenek geçirgenliğindedir.

- * All surfaces in contact with food are made of 304 quality stainless steel.
- * Capacity 50 kg in 1 minute. and 150 kg. flour/sugar and all kinds of powder products
- * According to the easy-to-clean application, there will always be a magnet in the 304 quality stainless frame.
- * The mesh bottom sieve has a pore permeability of 1974 microns.



ISKARTA DEĞİRMENİ

Manual Wafer Line



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Gofret iskartalarının çekilerek tekrar kullanılmasını sağlayan makinedir. Helezonlu ve bıçaklı tip değirmendir. Iskarta değirmeni, kesimde ve diğer gofret ekipmanlarında elde edilen iskarta ürünü çekerek, gofret kremasının hazırlanmasında kullanılır.

It is a machine that allows wafer scraps to be withdrawn and reused. It is a screw and blade type mill. The scrap mill is used in the preparation of wafer cream by extracting the scrap product obtained in cutting and other wafer equipment.

"Her Lokmada Mükemmeliyet"

"Excellence in Every Bite"

OĞUZHAN TÖMEK
GIDA MAKİNALARI SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.



ADRES / ADDRESS

Fevzi Çakmak Mh. 10773 Sk. No: 3/1-D Aspak 3 San. Sitesi Karatay/Konya/Türkiye



TELEFON / TELEPHONE

+90 332 251 75 15

+90 544 338 65 82



FAKS / FAX

+90 332 251 75 15



E-POSTA / E-MAIL

info@oguzhantomekgidamak.com.tr

