

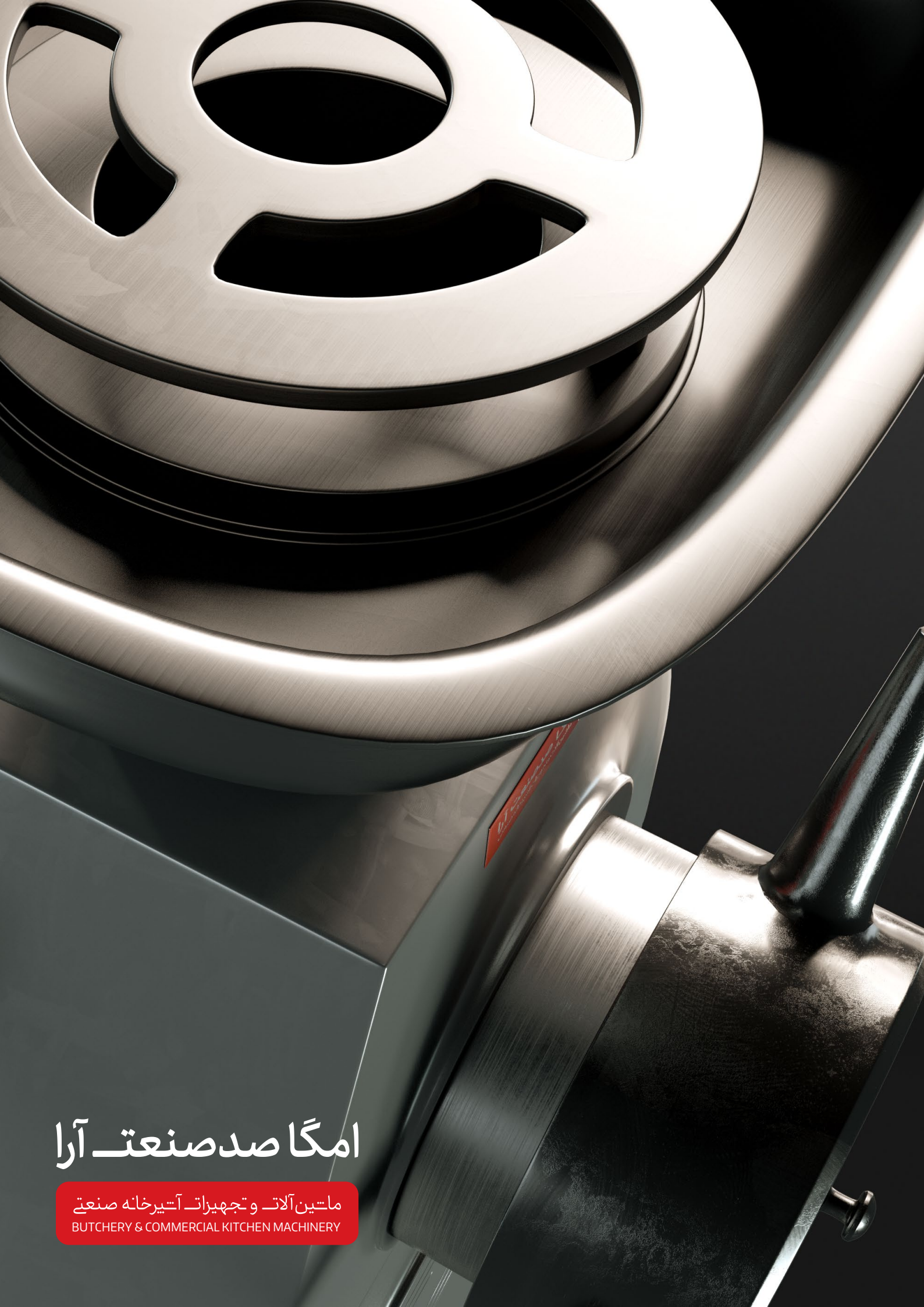
OMEGA

SAD SANAT ARA CO.

BUTCHERY & COMMERCIAL KITCHEN MACHINERY

امگا صد صنعت آرا
ماتین آلات و تجهیزات آتیرخانه صنعتی





امگا صد صنعت آرا

ماستين آلات و تجهيزات آتيرخانه صنعتي
BUTCHERY & COMMERCIAL KITCHEN MACHINERY



فهرست

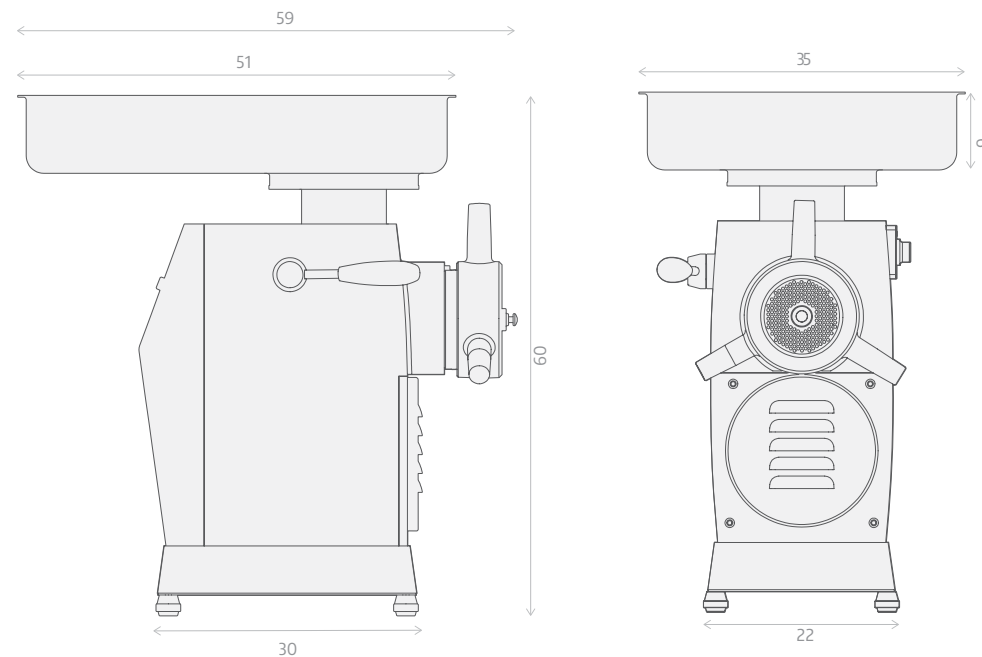
۴	چرخ گوشت TE۳۲
۶	چرخ گوشت TE۲۲
۸	چرخ گوشت SE۳۲, SE۴۲
۱۰	اره استخوان بر BS۱۸۲
۱۲	اره استخوان بر BS۱۶۵
۱۴	اره استخوان بر BS۱۵۵
۱۶	مرغ خردکن SC۳۰۰, SC۲۵۰
۱۸	بیفتک زن MT۱۸۰

Attributes

- table-top model constructed from aluminum alloy
- unique space-saving design
- Ability to release the barrel by the lever and place its complete set in the refrigerator
- Reversible motor key to release blocked meat without opening the barrel
- Barrel set constructed from stainless steel (304), approved by the Ministry of Health to protect the meat health and prevent the growth of bacteria.
- easy cleaning
- Italian cutting blade and cutting plate
- Equipped with handguard providing safe operation
- Electro-motor with high torque at start-up, designed for continuous operation
- Suitable for heavy use in hotels, restaurants, industrial kitchens, butchers and other commercial meat processing application.
- One year warranty as well as spare parts support for ten years
- This product is also produced in three phases.

ویژگی‌ها

- مدل رومیزی با بدنه ساخته شده از آلومینیوم آلیاژی
- طراحی منحصر به فرد به منظور صرفه جویی در فضا
- امکان آزاد کردن گلولی با اهرم و قرار دادن مجموعه کامل آن در یخچال
- کلید دور معکوس موتور برای آزاد کردن گوشت مسدود شده بدون نیاز به باز کردن گلولی
- مجموعه کامل گلولی ساخته شده از فولاد ضدزنگ (AISI ۳۰۴ Stainless steel) تایید شده توسط وزارت بهداشت، جهت حفظ سلامت گوشت و جلوگیری از رشد باکتری‌ها
- تمیز کردن آسان
- تیغه و پنجره ایتالیایی
- مجهز به محافظ دست جهت ایمنی در کار
- الکترو موتور با نیروی گشتاور بالا در لحظه استارت، طراحی شده برای کار مستمر بدون محدودیت زمانی.
- مناسب برای استفاده‌های سنگین در رستوران‌ها، آشپزخانه‌ها، هتل‌ها، قصابی‌ها و ...
- دارای یکسال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش
- این محصول به صورت سه فاز تولید می‌گردد.



MINCER TE32		
Motor Power	KW(HP)	2.2 (3)
Output	Kg/h	500
Weight	kg	63
Voltage	v	220

چرخ گوشت
TE32
MINCER

قدرتمند و بادوام



چرخ گوشت صنعتی مدل TE32 جهت استفاده مداوم و سهولت در چرخ کردن حجم بالایی از گوشت برای فروشگاه‌های بزرگ طراحی شده است. این محصول با موتوری قدرتمند، ابعاد مناسب، مصرف پایین انرژی و در کنار کیفیت کاری و عمر مفید تا کنون توانسته است نیاز مشتریان را مرتفع سازد. ضمناً رعایت استانداردهای صنعت مواد غذایی خصوصاً در قسمت‌هایی که در تماس مستقیم با گوشت هستند از افت کیفیت آن جلوگیری کرده و باعث حفظ بافت گوشت می‌شود. رعایت بالاترین استانداردهای روز جهانی در مجموعه‌های الکتریکی و مکانیکی این دستگاه، ایمنی بالا را برای کاربران خود به ارمغان می‌آورد.

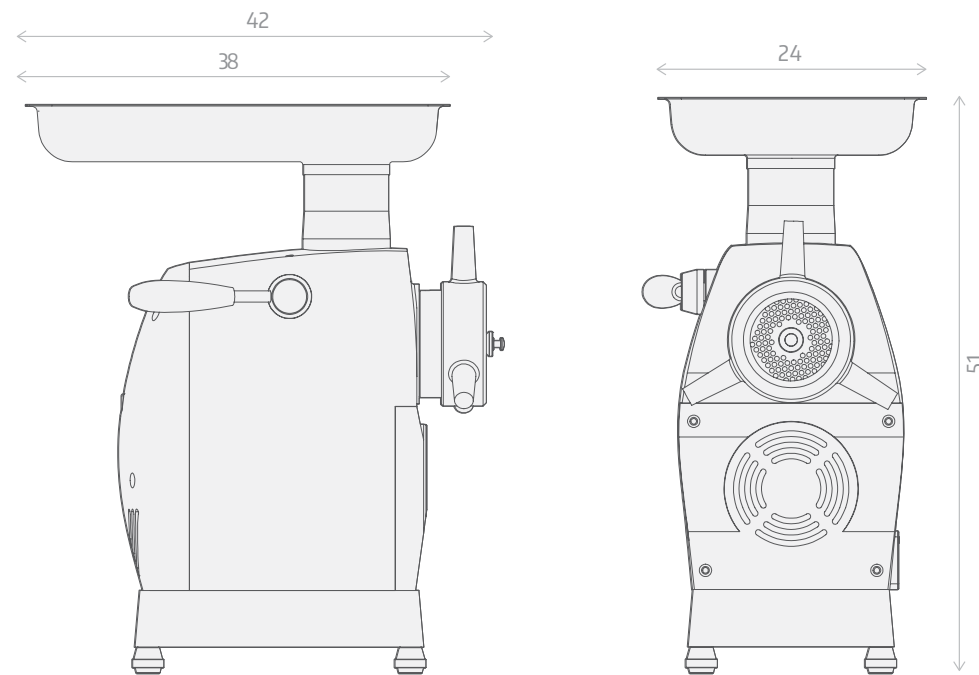
The TE32 industrial mincer is designed for simple day-to-day operations and ease of mincing a considerable amount of meat in large stores. Over time, this machine has been able to meet the customers' requirements by its powerful motor, right dimensions, and maximum hygiene. Meanwhile, Compliance with the world's highest standards in the electrical and mechanical parts of the device can guarantee high safety for operators.

Attributes

- table-top model constructed from aluminum alloy
- unique space-saving design
- Ability to release the barrel by the lever and place its complete set in the refrigerator
- Reversible motor key to release blocked meat without opening the barrel
- Barrel set constructed from stainless steel (304), approved by the Ministry of Health to protect the meat health and prevent the growth of bacteria.
- easy cleaning
- Italian cutting blade and cutting plate
- Equipped with handguard providing safe operation
- Electro-motor with high torque at start-up, designed for continuous operation
- Suitable for use in restaurants, small and medium butcher shops, etc.
- One year warranty as well as spare parts support for ten years

ویژگی‌ها

- مدل رومیزی با بدنه ساخته شده از آلومینیوم آلیاژی
- طراحی منحصر به فرد به منظور صرفه جویی در فضا
- امکان آزاد کردن گلولی با اهرم و قرار دادن مجموعه کامل آن در یخچال
- کلید دور معکوس موتور برای آزاد کردن گوشت مسدود شده بدون نیاز به باز کردن گلولی
- مجموعه کامل گلولی ساخته شده از فولاد ضد زنگ (Stainless steel ۳۰۴ AISI) تایید شده توسط وزارت بهداشت، جهت حفظ سلامت گوشت و جلوگیری از رشد باکتری‌ها
- تمیز کردن آسان
- تیغه و پنجره ایتالیایی
- مجهز به محافظ دست جهت ایمنی در کار
- الکترو موتور با نیروی گشتاور بالا در لحظه استارت، طراحی شده برای کار مستمر بدون محدودیت زمانی
- مناسب برای استفاده در رستوران‌ها، فروشگاه‌های قصابی کوچک و متوسط و ...
- دارای یکسال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش



MINCER TE22		
Motor Power	KW(HP)	1.5 (2)
Output	Kg/h	270
Weight	kg	36
Voltage	v	220

چرخ گوشت
TE22
MINCER

اندازه مناسب و زیبا



چرخ گوشت صنعتی مدل TE22 بر اساس نیاز فروشگاه‌های کوچک و متوسط ساخته شده تا با اندازه مناسب، وزن کم و کارایی بالا بتواند نیاز این گروه از مشتریان را مرتفع سازد. این دستگاه جهت حفظ سلامت مردم و همچنین بالا بردن طول دوره بهره‌برداری از بالاترین استانداردهای صنعت مواد غذایی بهره برده است. ابعاد مناسب و مصرف بهینه انرژی، از دیگر محاسن این مدل از محصولات شرکت می‌باشد.

The TE22 industrial mincer is developed based on the requirements of small and medium-sized stores so that it can meet the needs of these groups with its small dimensions, low weight, and high performance. Also, compliance with the food industry standards in the construction of this product can guarantee hygiene, safety. Optimal energy consumption is another advantage of this product.

Attributes

- Table, top model constructed from Stainless Steel
- Unique space, saving design
- Ability to release the barrel by the lever and place its complete set in the refrigerator
- Reversble motor key to release blocked meat without opening the barrel
- Barrel set constructed from stainless steel (304), approved by the Ministry of Health to protect the meat health and prevent the growth of bacteria.
- Easy cleaning
- Italian cutting blade and cutting plate
- Equipped with handguard providing safe operation
- Electro, motor with high torque at start, up, designed for continuous operation
- Suitable for use in restaurants, small and big butcher shops, etc.
- One year warranty as well as spare parts support for ten years
- Economic

ویژگی‌ها

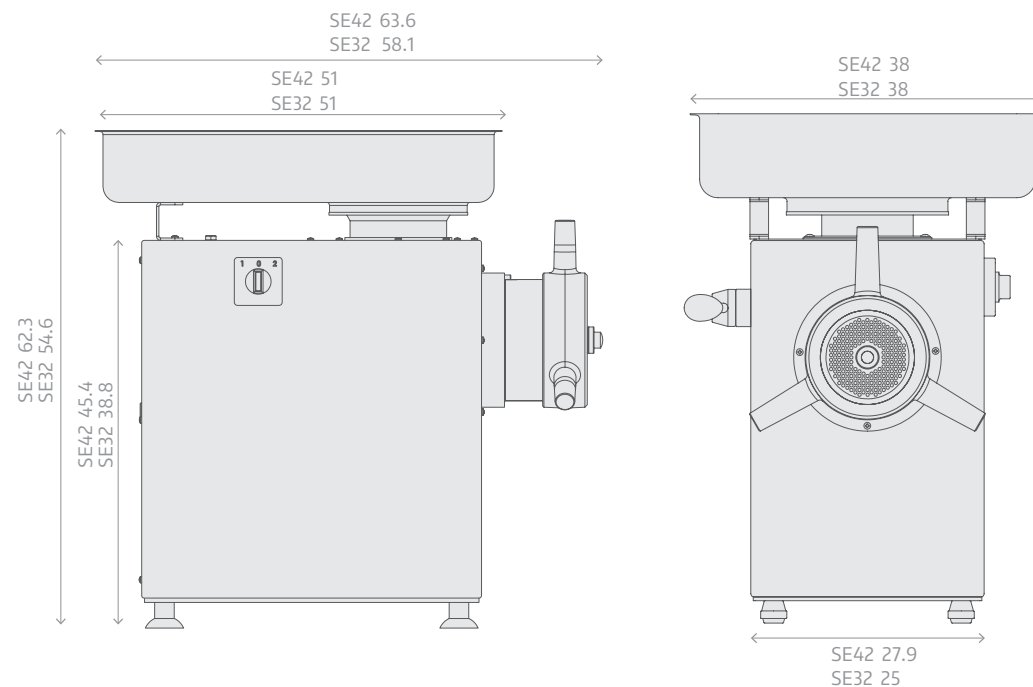
- مدل رومیزی با بدنه ساخته شده از استیل
- طراحی منحصر به فرد به منظور صرفه جویی در فضا
- امکان آزاد کردن گلولی با اهرم و قراردادن مجموعه کامل آن در یخچال
- کلید دور معکوس موتور برای آزاد کردن گوشت مسدود شده بدون نیاز به باز کردن گلولی
- مجموعه کامل گلولی ساخته شده از فولاد ضد زنگ (Stainless steel ۳۰۴ AISI) تایید شده توسط وزارت بهداشت، جهت حفظ سلامت گوشت و جلوگیری از رشد باکتری‌ها
- تمیز کردن آسان
- تیغه و پنجره ای‌تالیایی
- مجهز به محافظ دست جهت ایمنی در کار
- الکترو موتور با نیروی گشتاور بالا در لحظه استارت، طراحی شده برای کار مستمر
- بدون محدودیت زمانی
- مناسب برای استفاده در رستورانها، فروشگاه‌های قصابی کوچک و بزرگ
- دارای یکسال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش
- اقتصادی

SE42
SE32

چرخ گوشت

MINCER

هماهنگ با محیط



	MINCER	SE32	SE42
Motor Power	KW(HP)	2.2 (3)	5.5 (7.5)
Output	Kg/h	500	1000
Weight	Kg	65	105
Voltage	V	220 (1)	380 (3)

محصول جدید شرکت امگا سری SE که در واحد R&D توسعه یافته است، از نظر مشخصات فنی کاما شبیه به چرخ گوشت مدل TE32 می‌باشد. با این تفاوت که بدنه استیل مدل SE، هماهنگی بیشتری را با محیط فروشگاه برای شما به ارمغان خواهد آورد.

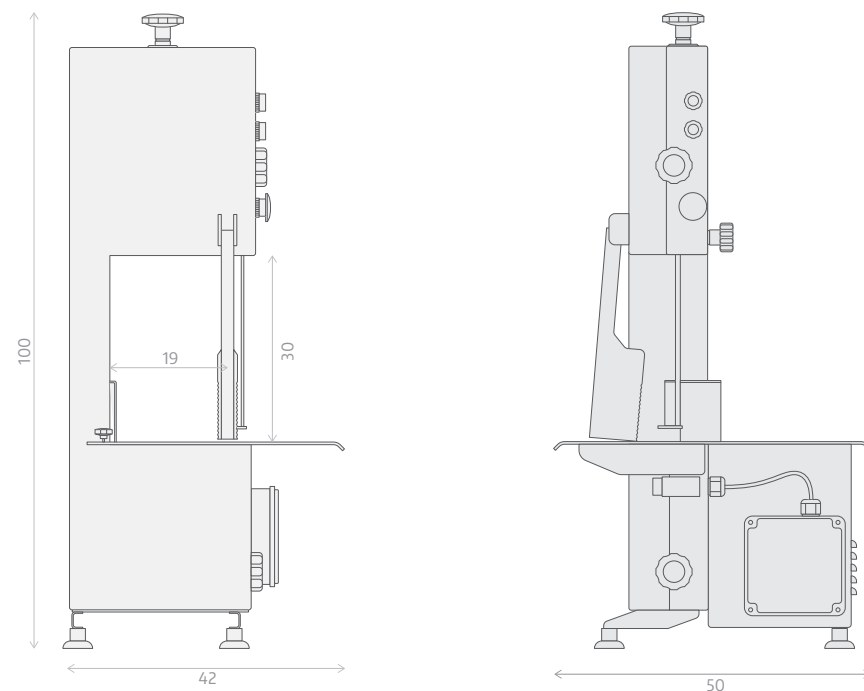
Omega new product "SE", developed in R&D, is technically quite similar to TE32 Mincer. However, the SE is more fit into your store environment, because its body is made of stainless steel.

Attributes

- High efficiency, low energy consumption, safe operation, and unique appearance.
- An ideal high-performance machine for cutting meat, bone, frozen meat, poultry, and fish.
- full stainless steel AISI 304 body, approved by the Ministry of Health.
- Easy cleaning (its smooth surface without pores minimizes contamination and bacterial growth).
- Equipped with an automatic blade cleaner
- IP54 grade
- Equipped with emergency switch for hand protection in compliance with the European Food Standards
- Equipped with 24V Control Circuit to maintain the Safety of operator.
- Electro-motor with high torque at start-up, designed for continuous operation
- Suitable for use in hotels, restaurants, butcheries, supermarkets, and other commercial meat processing applications.
- One year warranty as well as spare parts support for ten years.
- This product is also produced in three phases.

ویژگی‌ها

- کارایی بالا، مصرف انرژی پایین، ایمنی بالا و ظاهری زیبا.
- دستگاهی ایده آل با کارایی بالا جهت برش انواع گوشت، استخوان، گوشت منجمد، مرغ و ماهی.
- بدنه تمام استیل (Stainless steel ۳۰۴ AISI)، تایید شده توسط وزارت بهداشت
- نظافت آسان (سطح صاف و بدون منافذ آن، امکان جمع‌شدگی آلودگی و رشد باکتری‌ها را به حداقل می‌رساند).
- مجهز به تمیزکننده خودکار تیغه
- دارای درجه IP۵۴
- مجهز به کلید قطع اضطراری جهت محافظ دست مطابق با استانداردهای صنایع غذایی اروپا
- مجهز به مدار فرمان ۲۴ ولت به جهت حفظ ایمنی بیشتر اپراتور
- الکتروموتور با نیروی گشتاور بالا در لحظه استارت، طراحی شده برای کار مستمر بدون محدودیت زمانی.
- مناسب برای استفاده در هتل‌ها، رستوران‌ها، آشپزخانه‌های صنعتی و فروشگاه‌های سوپرگوشت و کارخانه‌های فراوری مواد غذایی.
- دارای یکسال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش
- این محصول به صورت سه فاز تولید می‌گردد.



BONE SAW BS182		
Power Motor	KW(HP)	1.1 (1.5)
Voltage	V(PH)	220 (1)
Cutting Speed	m/sec	16
N of Rev	R.P.M	1450
Cut Dimentions & Height	Cm	19x30
Blade Length	Cm	182
Degree	Ip	54
Dimentions	Cm	100x50x42
Weight	kg	49
Tray Dimentions	Cm	50x40

استخوان‌بر
BS182
BONE SAW

تجربه‌ای متفاوت



امروزه اره‌های استخوان‌بر به جزء جدایی ناپذیر از فروشگاه‌های مواد پروتئینی تبدیل شده است. شرکت امگا صد صنعت آرا جهت رفع نیاز کشور اقدام به تولید این محصول با بالاترین کیفیت ممکن نموده است. اره استخوان‌بر مدل BS182 با موتور قدرتمند، کارکرد بدون وقفه و تحمل کار سخت را برای شما ضمانت می‌کند. از آنجا که کار با این دستگاه می‌تواند خطرات جدی برای کاربران در پی داشته باشد، کارشناسان شرکت در جهت ارتقا ایمنی دستگاه، آن را با سوئیچ‌های ایمنی و محافظ‌های مطمئن مجهز نموده‌اند. شستشوی آسان و تعویض آسان تیغه، از دیگر برتری‌های استخوان‌بر BS182 شمرده می‌شوند.

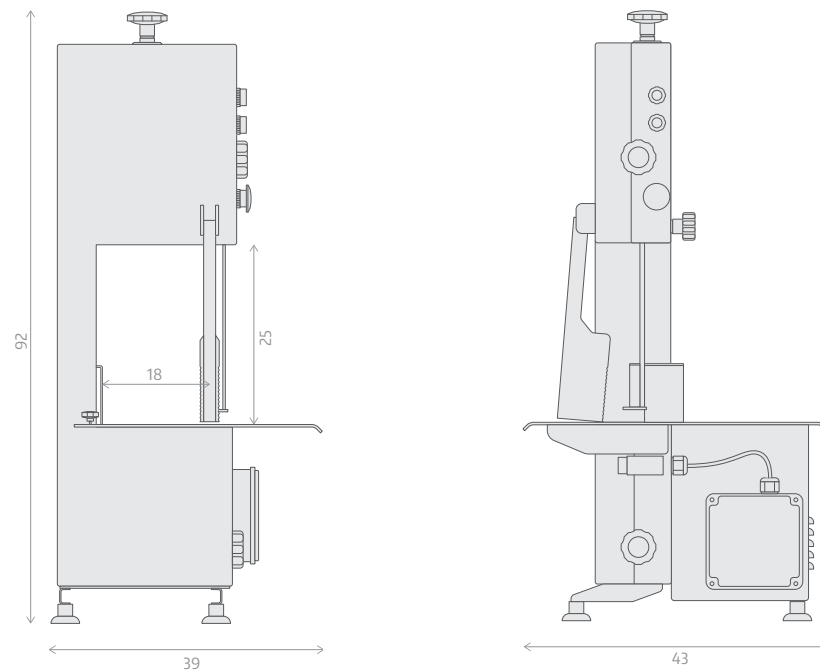
Nowadays, bone saws have become an integral part of every protein store to the food processing industry. Omega Sad Sanat Ara Company has been able to manufacture this product with the highest possible quality to satisfy the country's needs. The 182 bone saw with the robust motor guarantees constant and lasting functionality. Since working with this device can cause serious risks for users, the company's experts have secured it with safety switches and secured protection. Easy cleaning and easy blade replacement are among the other merits of BS182.

Attributes

- High efficiency, low energy consumption, safe operation, and unique appearance.
- An ideal high-performance machine for cutting meat, bone, frozen meat, poultry and fish.
- Full stainless steel AISI 304 body, approved by the Ministry of Health.
- Easy cleaning (its smooth surface without pores minimizes contamination and bacterial growth).
- Equipped with an automatic blade cleaner
- IP54 grade
- Equipped with emergency switch for hand protection in compliance with the European Food Standards
- Equipped with 24V Control Circuit to maintain the Safety of operator
- Electro-motor with high torque at start-up, designed for continuous operation
- Suitable for use in hotels, restaurants, butcheries, supermarkets, and other commercial meat processing applications.
- One year warranty as well as spare parts support for ten years.

ویژگی‌ها

- کارایی بالا، مصرف انرژی پایین، ایمنی بالا و ظاهری زیبا.
- دستگاهی ایده‌آل با کارایی بالا جهت برش انواع گوشت، استخوان، گوشت منجمد، مرغ و ماهی.
- بدنه تمام استیل (Stainless steel ۳۰۴ AISI)، تایید شده توسط وزارت بهداشت
- شستشوی آسان (سطح صاف و بدون منافذ آن، امکان جمع‌شدگی آلودگی و رشد باکتری‌ها را به حداقل می‌رساند).
- مجهز به تمیزکننده خودکار تیغه
- دارای درجه IP۵۴
- مجهز به کلید قطع اضطراری جهت محافظ دست مطابق با استانداردهای صنایع غذایی اروپا
- مجهز به مدار فرمان ۲۴ ولت به جهت حفظ ایمنی بیشتر اپراتور
- الکتروموتور با نیروی گشتاور بالا در لحظه استارت، طراحی شده برای کار مستمر بدون محدودیت زمانی.
- مناسب برای استفاده در هتل‌ها، رستوران‌ها، آشپزخانه‌های صنعتی و فروشگاه‌های سوپرگوشت و کارخانه‌های فراوری مواد غذایی.
- دارای یکسال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش



BONE SAW BS165		
Power Motor	KW(HP)	0.75 (1)
Voltage	V(PH)	220 (1)
Cutting Speed	m/sec	15
N of Rev	R.P.M	1450
Cut Dimensions & Height	Cm	18x25
Blade Length	Cm	165
Degree	Ip	54
Dimensions	Cm	92x43x39
Weight	kg	39
Tray Dimensions	Cm	44x34

استخوان‌بر
BS165
BONE SAW

فروشگاه خود را به روز کنید



اره استخوان‌بر BS۱۶۵ نیز از همان سطح کیفی و ایمنی برخوردار است که دستگاه‌های BS۱۸۲ برخوردار هستند. تنها وجه تمایز آنها در ابعاد و وزن دستگاه می‌باشد. طراحی شکیل و کارایی بالا دستگاه نسبت به ابعاد آن توانسته است نظر بسیاری از مشتریان را به خود جلب کند.

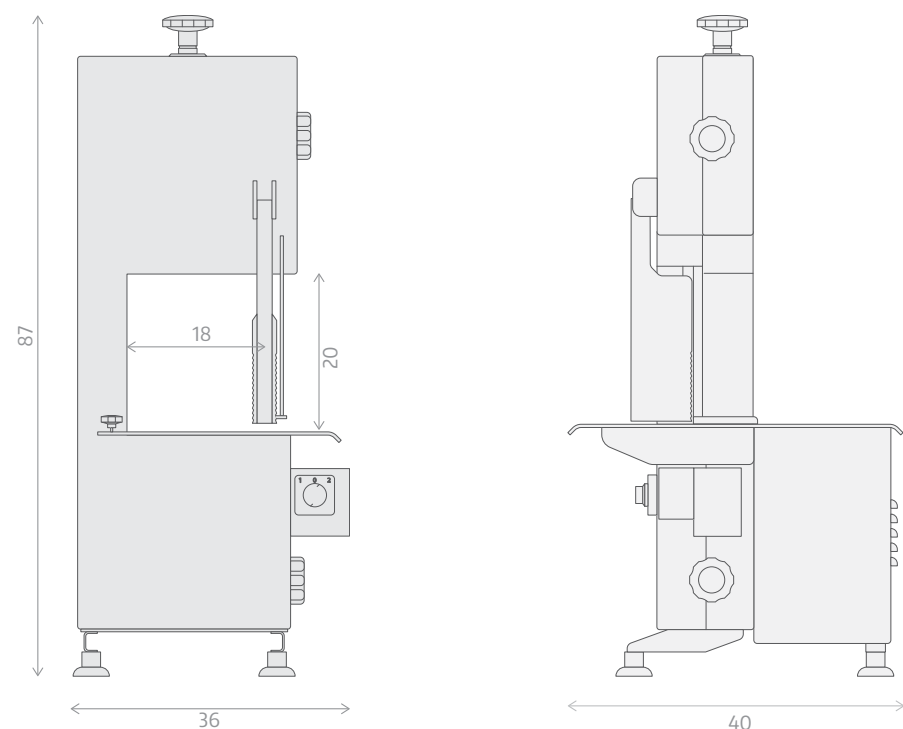
The BS165 bone saw also has the same quality and safety level as the BS182 one. The only difference is in the dimension and weight of the machine. Its unique design and high efficiency have been able to attract the attention of many customers over time.

Attributes

- High efficiency, low energy consumption, safe operation, and unique appearance.
- An ideal high-performance machine for cutting meat, bone, frozen meat, poultry, and fish.
- Full stainless steel AISI 304 body, approved by the Ministry of Health.
- Easy cleaning (its smooth surface without pores minimizes contamination and bacterial growth).
- Equipped with 24V Control Circuit to maintain the Safety of operator
- Equipped with an automatic blade cleaner
- IP54 grade
- Electro-motor with high torque at start-up, designed for continuous operation
- Applicable to butchers and small supermarkets.
- One year warranty as well as spare parts support for ten years.

ویژگی‌ها

- کارایی بالا، مصرف انرژی پایین، ایمنی بالا و ظاهری زیبا.
- دستگاهی ایده‌آل با کارایی بالا جهت برش انواع گوشت، استخوان، گوشت منجمد، مرغ و ماهی.
- بدنه تمام استیل (Stainless steel ۳۰۴ AISI)، تایید شده توسط وزارت بهداشت
- شستشوی آسان (سطح صاف و بدون منافذ آن، امکان جمع‌شدگی آلودگی و رشد باکتری‌ها را به حداقل می‌رساند).
- مجهز به مدار فرمان ۲۴ ولت به جهت حفظ ایمنی بیشتر اپراتور
- مجهز به تمیزکننده خودکار تیغه
- دارای درجه IP۵۴
- الکتروموتور با نیروی گشتاور بالا در لحظه استارت، طراحی شده برای کار مستمر بدون محدودیت زمانی.
- قابل استفاده در قصابی‌ها، سوپرهای پروتئین و هایپرمارکت‌های کوچک
- دارای یکسال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش.



BONE SAW BS155		
Power Motor	KW(HP)	0.75 (1)
Voltage	V(PH)	220 (1)
Cutting Speed	m/sec	15
N of Rev	R.P.M	1450
Cut Dimensions & Height	Cm	18x20
Blade Length	Cm	155
Degree	lp	54
Dimensions	Cm	87x40x36
Weight	kg	35
Tray Dimensions	Cm	40x30

استخوان‌بر
BS155
BONE SAW

کارا و به صرفه



عموماً تمامی دستگاه‌های اره استخوان‌بر در یک قالب طراحی و ساخته می‌شوند اما تفاوت در طول تیغه، قدرت موتور و سرعت برش شاخص‌های تعیین‌کننده موارد استفاده از دستگاه می‌باشند. اره استخوان‌بر BS155 درجه‌م کوچک طراحی شده و در مقابل قیمت مناسب آن عملکرد بی‌نظیری دارد. این دستگاه را می‌توان بر روی پیش‌خوان و هرگونه میزی به راحتی استفاده نمود.

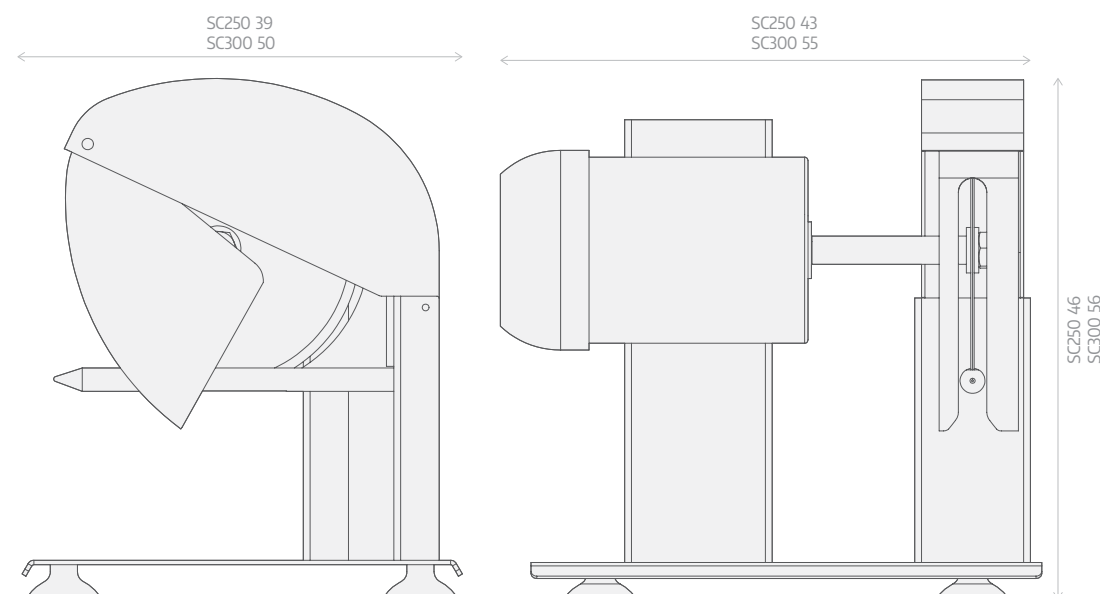
Generally, all bone saw machines are designed and constructed in the same frame, but the blade length, motor power, and cutting speed are all considered as determining factors of device usage. The BS155 is designed in small dimensions, which makes it proper for use on any table and counter. This device offers outstanding performance contrast with its reasonable price.

Attributes

- body constructed from stainless steel (304), compliance with the European Food Standards
- easy cleaning
- stainless steel blade
- equipped with handguard for work safety
- Suitable for poultry meat stores
- One year warranty as well as spare parts support for ten years

ویژگی‌ها

- بدنه تمام استیل (Stainless steel ۳۰۴ AISI) مطابق با استاندارد مواد غذایی روز اروپا
- قابلیت شستشوی آسان
- دارای تیغه استیل سخت کاری شده
- مجهز به محافظ دست جهت ایمنی در کار
- دارای سویچ ایمنی قطع کننده جریان برق
- مناسب برای استفاده های فروشگاه‌های
- دارای یکسال گارانتی به اضافه پشتیبانی قطعات یدکی به مدت ۱۰ سال



POULTRY CUTTER		SC300	SC250
Motor Power	KW(HP)	1.1 (1.5)	0.75 (1)
Voltage	V(PH)	380 (3)	220 (1)
N of Re	R.P.M	1400	1400
Degree	lp	55	55
Blade Diameter	mm	300	250
Dimensions	Cm	56x55x50	46x43x39
Weight	kg	45	30

SC250

مرغ خردکن

SC300

POULTRY CUTTER

سریع و ایمن



شرکت امگا این بار با تولید دستگاه مرغ خردکن فروشگاه‌ها، بهبود در سرعت و سهولت انجام کار را برای مشتریان خود به ارمغان می‌آورد. این دستگاه به کاربران خود این امکان را می‌دهد تا در عرض چند دقیقه گوشت مرغ، بوقلمون، شترمرغ و سایر طیور را به قطعات مورد نظر برش دهند. طراحی دقیق و تیغه تیز این دستگاه از هرگونه آسیب دیدگی به گوشت مرغ جلوگیری می‌کند. دستگاه مرغ خردکن امگا برای فروشگاه‌های عرضه گوشت مرغ مناسب می‌باشد.

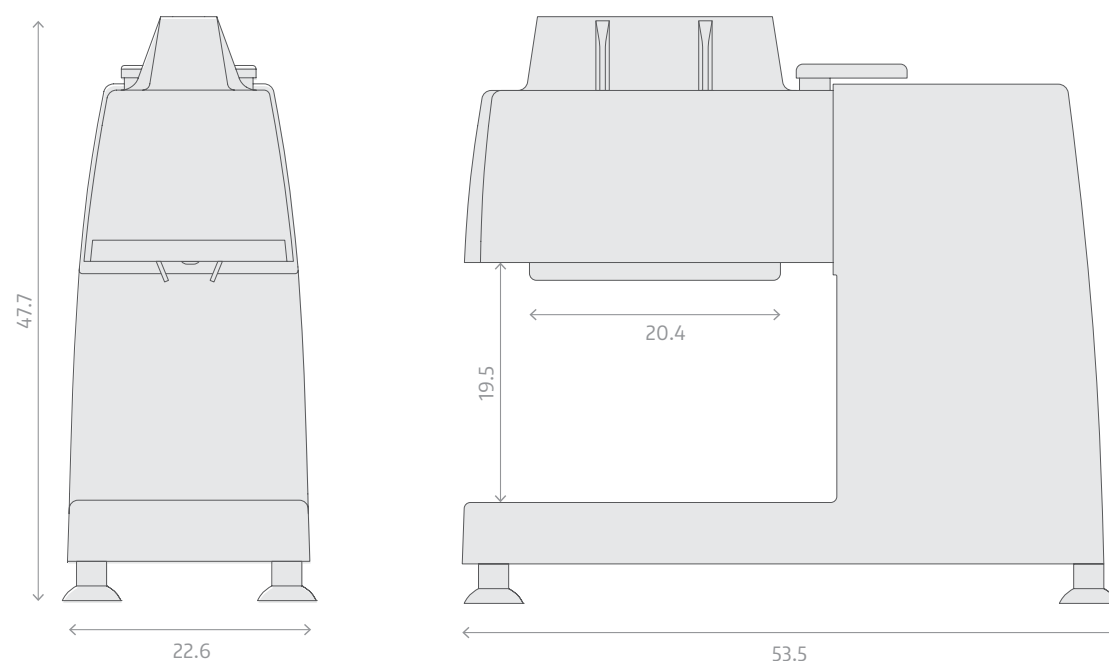
This time, Omega Co. brings speed and convenience to its customers by producing the store usage poultry cutter. This machine lets its users cut a variety of products (chicken, duck, fish, ostrich, turkey, ostrich, etc.) for a few minutes. The precise design and sharp blade of this machine can produce clean cuts with minimal skin tearing. This machine is suitable for poultry meat stores.

Attributes

- Table, top model Constructed form aluminum alloy
- An ideal device for tenderizing all kinds of meat while maintaining its quality
- The blade assembly is made of stainless steel and washable
- Removable cover for easy cleaning
- Suitable for use in Restaurants, Hotels, Protein Stores
- Fast, efficient and safe

ویژگی‌ها

- مدل رومیزی ساخته شده از آلومینیوم آلیاژی
- کاور قابل جابجایی جهت تمیز کردن آسان
- دستگاهی ایده‌آل جهت نرم کردن انواع گوشت با حفظ کیفیت بافت آن
- مجموعه تیغه از جنس استیل (Stainless steel) و قابل شستشو
- مناسب برای استفاده در رستوران‌ها، هتل‌ها، آشپزخانه‌های صنعتی، فروشگاه‌های پروتئینی و ...
- سریع، کارا و ایمن



MEAT TENDERIZER MT180		
Power Motor	KW(HP)	0.55 (3/4)
Voltage	V(PH)	220 (1)
Degree	IP	54
N of Rev	R.P.M	1410
N of Blade Rev	R.P.M	88
Dimensions	Cm	47x53x22

MT180

بیفتکزن

TENDERIZER

بهترین را انتخاب کنید



این بار با محصول جدید شرکت امگا صد صنعت آرا گوشت لذیذ و لطیف را برای مشتریان خود فراهم کنید. سادگی و سرعت بالای این دستگاه، کار را برای فروشگاه‌های پروتئینی، رستوران‌ها و اغذیه‌فروشی‌ها با حجم بالا مناسب می‌سازد.

This time, Omega Sad Sanat Ara new product, allowing you to always provide your customers with delicious and tender meat. Simplicity and high speed of this machine make it ideal for high-volume butcher shops, restaurants and delis.

امگا صد صنعت آرا

ماشین آلات و تجهیزات آتیرخانه صنعتی

شرکت فنی مهندسی امگا صد صنعت آرا یکی از بزرگترین تولیدکنندگان ماشین آلات و تجهیزات آشپزخانه های صنعتی مطابق با استانداردهای روز جهان می باشد. فعالیت های این شرکت مبتنی بر اصول ایمنی و بهداشت، رضایت خریدار، کیفیت برتر و خدمات متمایز است.

این شرکت به عنوان مجموعه ای جامع نگر و توانمند عرضه کننده به روزترین تجهیزات مورد نیاز هتل ها، رستوران ها، کارخانه های فراوری مواد غذایی، کشتارگاه ها و فروشگاه های قصابی در بازار داخل و خارج از کشور می باشد. جلب رضایت و اعتماد مشتری بزرگترین هدف این شرکت بوده و ارائه خدمات گسترده پس از فروش گامی کوچک در این راه می باشد.



امگا صد صنعت آرا

ماشین آلات و تجهیزات آتیرخانه صنعتی



استان البرز، کمالشهر، پیشاهنگی، انتهای ولی عصر یکم، شماره ۷۰

تلفن: ۰۲۶ ۳۴۸۱ ۳۸ ۱۵ - ۰۹۹۰ ۵۶۲ ۸۶ ۶۰ فکس: ۰۲۶ ۳۴۸۱ ۱۵ ۶۳
سایت: omegassa.com اینستاگرام: omegassa@ تلگرام: omegasadsanat@

