

GERÄTEÜBERSICHT

ALLES AUF EINEN BLICK



AUS LIEBE ZUM KOCHEN UND BACKEN

ELOMA - MEINE BAUCHENTScheidung.

Bei Eloma setzen wir auf eine ausgewogene Mischung aus Tradition und Moderne – von der Entwicklung des ersten Kombidämpfers bis zur neuesten Generation unserer Tischgeräte GENIUS^{MT}, MULTIMAX und dem JOKER. Dieser Philosophie bleiben wir treu, damit Sie auch in Zukunft Freude am Kochen und Backen haben.

Wir sind uns der täglichen Herausforderungen in der Gastronomie und im Lebensmittelhandwerk bewusst. Unser persönlicher Antrieb besteht darin, stets die passenden Lösungen zu finden, um einen optimalen Arbeitsablauf zu gewährleisten. Als weltweit führender Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen für den Profibereich betrachten wir uns nicht primär als Industriebetrieb, sondern vielmehr als Handwerker für Handwerker.

Wir begegnen unseren Kunden auf Augenhöhe. Wir reden Klartext. Unser Ziel: Ihren Betrieb wirtschaftlicher und damit erfolgreicher zu machen. Indem wir den Menschen in den Mittelpunkt stellen, sind wir stets in der Lage, benutzerfreundliche Produkte zu entwickeln. Produkte, die das Arbeiten komfortabler gestalten, Abläufe effizienter machen und den Spaß an der Arbeit steigern. Denn das ist für uns wichtig.



WIR HÖREN ZU

Der Kontakt zu unseren Kunden ist unsere wertvollste Ressource. Wir nehmen Ihre Rückmeldungen ernst und reagieren entsprechend bei der Weiterentwicklung unserer Produkte. Direkt und unmittelbar.

WIR ERKENNEN BEDÜRFNISSE

Was braucht der Profikoch? Wo können wir der Beiköchin behilflich sein? Wie können wir dem Mitarbeiter am Imbisstresen das Leben leichter machen? Maximaler Profit heißt für uns: Maximaler Nutzen für unsere Kunden.

WIR RIECHEN TRENDS

Immer auf dem Laufenden sein reicht nicht. Man muss hin und wieder vorweg gehen, Trends erahnen und vorbereitet sein. Wie unsere Produkte und Bediensysteme. Intuitiv, direkt und präzise.

WIR FÜHLEN VERANTWORTUNG

Eloma ist ein dynamisches Unternehmen mit dem richtigen Gespür für seine Verantwortung. Wir legen großen Wert auf nachhaltige Beziehungen. Zu unseren Kunden, zu unseren Mitarbeitern, zu unseren Lieferanten. Und nicht zuletzt achten wir auf eine umweltschonende Produktion.

VERLÄSSLICHKEIT SCHAFT VERTRAUEN.

Für uns gibt es nichts Wichtigeres als Vertrauen in unsere Geräte. Daher steht Eloma für MADE IN GERMANY. Wir sind überzeugt von unserer Qualität.

Verlässlichkeit und Vertrauen in das Gerät sind beim Kauf ausschlaggebende Argumente. Wir bieten drei Jahre kostenlose Garantie – das bedeutet Sicherheit im laufenden Betrieb und gibt Ihnen ein gutes Gefühl.

Die Erweiterung der Garantie auf bis zu fünf Jahre gewährleistet eine hohe Verfügbarkeit des Geräts. Dank planbarer Kosten ist die Investition zusätzlich abgesichert.



3 JAHRE KOSTENLOSE GARANTIE. BIS ZU 5 JAHRE MIT AUFPREIS.

3 JAHRE KOSTENLOSE GARANTIE

Zur gesetzlichen Garantie von einem Jahr ab Kauf gewähren wir zwei weitere Jahre kostenlose Garantie, wenn das Gerät innerhalb von drei Monaten nach dem Kauf bei uns registriert wird. Dies bedeutet insgesamt drei Jahre kostenlose Garantie. Die Registrierung erfolgt online unter www.eloma.com/garantie.

BIS ZU 5 JAHRE GARANTIE MIT AUFPREIS

Zusätzlich bieten wir gegen eine Pauschale eine Garantieverlängerung auf 5 Jahre an. Die Höhe der Pauschale ist abhängig vom gekauften Gerät.

OPTIMAL BETREUT

Wenn der Garantiefall eintritt, ist dank geschulter Eloma-Servicepartner schnelle und kompetente Hilfe immer zur Stelle. Eloma koordiniert den Einsatz vor Ort, damit das Gerät schnellstmöglich wieder in Betrieb gehen kann.

VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE GARANTIEVERLÄNGERUNG

Die erweiterte Garantie und kostenpflichtige Garantieverlängerung gilt für Geräte mit Kaufdatum ab 11. März 2024. Bei registrierten Geräten muss im 3. Betriebsjahr, spätestens jedoch 24 Monate nach Inbetriebnahme, eine Inspektion durchgeführt werden. Die Inspektion wird mit dem Kunden durch unsere Eloma-Serviceabteilung vereinbart. Ein Eloma-Servicepartner vor Ort wird mit der Durchführung beauftragt.

Mehr zum Thema Garantie finden Sie auf <http://www.eloma.com/garantie>



Eloma Garantie

PASST IMMER. DER JOKER.

Der JOKER bietet trotz kompakter Maße maximalen Raum für Backen und Kochen.

Mit einer Garraumbreite von 44 cm, einer Höhe von 40 cm und wählbarer Tiefe von 44 cm oder 62 cm passt er sich optimal an unterschiedliche Platzanforderungen an. Zusätzlich lässt sich der JOKER flexibel konfigurieren – von der Basisversion bis hin zum Allroundgerät. Garraumgröße, Position des Bedienmoduls, Türanschlag, Reinigungsmodul, Kondensationshaube und Zubehör können individuell gewählt werden.

Ob mobil mit Wassertank, im Frontcooking oder in Vollausrüstung für die Küche – maximale Flexibilität ist garantiert.



KAPAZITÄT

Kompaktes Gerät mit 2 unterschiedlichen Garraumgrößen (GN 2/3 und GN 1/1) und serienmäßig 5+1 verfügbaren Einschüben.



BEDIENUNG

Position des Bedienpanels frei wählbar (oben/links/rechts). Der Türanschlag wird abhängig von der Position gespiegelt. Bei Bedienungsanordnung oben kann der Anschlag frei gewählt werden (links/rechts).



EFFIZIENZ

Tür mit Zweifachverglasung aus ThermaGuard nRG Glas mit integrierter LED Beleuchtung.



REINIGUNG

Hybrides Reinigungssystem autoclean® PRO mit wahlweise Flüssig- oder Feststoffreiniger nutzbar. In Verbindung mit elektrischem Türverschluss vollautomatisch steuer- und programmierbar.



FLEXIBILITÄT

Mobile Edition mit Wassertanks und Schuko-Stecker überall flexibel einsetzbar. Einbau-Edition zur Integration in Euronorm-Küchen inklusive Schwerlastauszug für optimale Wartung.



Ob Snacks für die Jüngsten oder ein herhaftes Essen für Senioren. Mit dem JOKER ist das einfach und effizient. So bleibt mehr Zeit für das Wesentliche.

AUSZUG SERIENAUSSTATTUNG

- Frischdampfsystem
- Fugenloser Hygienegarrraum mit schwenkbarem Luftleitblech
- Tür mit LED-Beleuchtung und Schnellverschluss
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Anschlüsse: USB, ProConnect
- Wahlweise MT-Steuerung mit Touchdisplay oder ST-Steuerung mit zusätzlichem Drehgeber mit Direktwahl
- Manuelles Kochen: Temperatur gradgenau zwischen 30 °C und 300 °C einstellbar, Feuchtigkeit zwischen 0% und 100% prozentgenau einstellbar
- Manuelles Backen: manuelle Beschwadung, Beschwadung in ml oder Beschwadung über Zeit einstellbar
- Programmliste: bis zu 400 Programme (je 20 Schritte) bzw. bis zu 99 Programme (je 9 Schritte) bei ST-Steuerung
- Wochenprogrammierung PRO für Gar- und Backprogramme und autoclean® PRO
- MT-Technologie: Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO, Last® 20, Quick Modes, Repeat Mode
- Sonderprogramme: Delta-T Garen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Halten, Auftauen, Gären



JOKER 6-23

ELEKTRO

Anschlusswert	3,6 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 A
Gewicht	70 kg

PLATZ FÜR

Bedienung oben (B/T/H)	520/625/693 mm
Bedienung seitlich (B/T/H)	650/625/560 mm



- Protokollierung und Anzeige von Betriebs- und HACCP-Daten
- E/2 – Energiesparfunktion
- Halbebelegungsfunktion
- SPS – Steam Protection System

OPTIONAL:

- Sicherheitstürverschluss
- Externe Temperaturfühler: Kerntemperatur oder Sous-Vide
- Schnittstellen: LAN, WLAN
- Individualisierbares Design: Gerätefarbe, Designrückwand, Geräteablage
- Back-Einhängegestell mit 4+1 verfügbaren Einschüben durch optimierten Einschubabstand



JOKER 6-11

ELEKTRO

Anschlusswert	7,8 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 A
Gewicht	83 kg

PLATZ FÜR

Bedienung oben (B/T/H)	520/805/693 mm
Bedienung seitlich (B/T/H)	650/805/560 mm

Ausstattungsmerkmale können je nach Steuerungsoption (MT/ST) abweichen. Weitere Informationen finden Sie in unserer Produktbroschüre.

KONDENSATIONSHAUBE PRO

MACHEN SIE SCHLUSS MIT UNERWÜNSCHTEN GERÜSCHEN!

Ob im Lebensmitteleinzelhandel, beim Front Cooking oder an der heißen Theke - dort, wo gekocht wird, können störende und unangenehme Gerüche entstehen.

Die Kondensationshaube PRO ist die ideale Lösung für die zuverlässige Beseitigung von Fett, Gerüchen und Partikeln. Mit ihrem mehrstufigen Filtersystem vereint die KH PRO die Funktionen einer Kondensations- und einer Filterhaube in einem einzigen Gerät. Eine separate bauseitige Absaugung ist nicht mehr erforderlich.

Durch die kompakte Bauweise kann die KH PRO an verschiedenen Aufstellorten eingesetzt werden.

**FILTERT EFFEKTIV
MEHR ALS
95% DER GERÜSCHEN.***

Die Kondensationshaube PRO ist für die Tischgeräteversionen von GENIUS^{MT} und MULTIMAX sowie für alle Größen des JOKER verfügbar.

DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Wirkungsvolles Filtern von Fett, Gerüchen und Partikeln
- Zuverlässige Kondensation von Dampf und Wrasen
- Effektive Absaugung bei geöffneter Tür
- Kein Einfluss auf die Kochergebnisse
- Einfache Reinigung und Wartung
- Kompakt, leicht und leise, auch bei hoher Lüfter-Drehzahl
- Die KH PRO ist zur Montage ab Werk und zur Nachrüstung erhältlich.

*Geruchsreduzierung nach IEC 6591



EINFACH. GENIAL. GENIUS^{MT}.

Entdecken Sie den GENIUS^{MT}, den idealen Kombidämpfer für gastronomische Betriebe. Er beeindruckt durch seine herausragende Leistung und Vielseitigkeit.

In der Großküche gewährleistet er mit Effizienz und Zuverlässigkeit einen kontinuierlichen Produktionsfluss. Im Restaurant bietet er Flexibilität, um verschiedenste Gerichte mit verschiedenen Zubereitungsarten zu meistern. In der Systemgastronomie brilliert er mit schneller Vorheizzeit, gleichmäßiger Hitzeverteilung und automatischer Reinigung.

Dank der MT-Technologie ist die Steuerung und Anpassung der optimalen Parameter ein Kinderspiel. Ob schonendes Dampfgaren oder knuspriges Braten – der GENIUS^{MT} erfüllt eine Vielzahl kulinarischer Anforderungen.



KAPAZITÄT

Mehr Kapazität in Serie und gleichzeitig ressourcenschonend. Das Vario-Einhängegestell kann mit GN- und BN-Zubehör verwendet werden und bietet abhängig vom Zubehör bis zu 50% mehr Kapazität.¹



EFFIZIENZ

Energieoptimiert und wassersparend konzipiert, verbraucht Eco Steam bis zu 33% weniger Wasser.² Für anspruchsvolle Lebensmittel bietet Power Steam eine leistungsstarke Dampffunktion zur besseren Feuchtigkeitssteuerung direkt ab Programmstart.



NACHHALTIGKEIT

Konstruiert für geringen Temperaturverlust und lange Lebensdauer.



REINIGUNG

Hybrides Reinigungssystem autoclean® PRO mit wahlweise Flüssig- oder Feststoffreiniger nutzbar. Reduziert Wasserverbrauch und den Einsatz von Chemikalien um bis zu 32%.³



BEDIENUNG

Kapazitives 9-Zoll Display mit einem Bedienelement aus Glas. Säureresistent und einfach zu reinigen. In Verbindung mit der intuitiven Software wird die Bedienung zum Kinderspiel.



INDIVIDUALISIERUNG

Erweiterte Personalisierungsmöglichkeiten der Software erleichtern die tägliche Arbeit. Individuelle Einstellungen passen das Gerät an die spezifischen Bedürfnisse des Benutzers an.



¹ Im Vergleich zum Vorgängermodell des GENIUS^{MT}.

² Wassereinsparung bei Verwendung von Eco Steam verglichen zur Dampffunktion im Vorgängermodell.

³ Einsparungspotential mit autoclean® PRO im Vergleich zu autoclean®.



Rundum einzigartig:
Die Flexibilität des GENIUS^{MT} erleichtert den Arbeitsalltag und durch nachhaltige Technologien sinken die Betriebskosten, egal wo er eingesetzt wird.

AUSZUG SERIENAUSSTATTUNG

- Frischdampfsystem
- Fugenloser Hygienegarrraum mit schwenkbarem Luftleitblech
- Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnung
- Tür mit LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Anschlüsse: USB, LAN, ProConnect
- Manuelles Kochen: Temperatur gradgenau zwischen 30 °C und 300 °C einstellbar, Feuchtigkeit zwischen 0% und 100% prozentgenau einstellbar
- Manuelles Backen: manuelle Beschwadung, Beschwadung in ml oder Beschwadung über Zeit einstellbar
- MT-Technologie: Last® 20, Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO, Quick Modes, Repeat Mode
- Wochenprogrammierung PRO für Gar- und Backprogramme und autoclean® PRO
- Programmliste: bis zu 1000 Programme (je 20 Schritte)

- Sonderprogramme: Delta-T Garen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Halten, Auftauen, Gären
- Protokollierung und Anzeige von Geräte- und HACCP-Daten
- E/2 – Energiesparfunktion
- Halbbelegungsfunktion
- SPS – Steam Protection System

OPTIONAL:

- Tür: Linksanschlag, Dreifachverglasung, Sicherheits-türverschluss, elektrischer Türverschluss für automatische Türöffnung (für BME Standard)
- Externe Temperaturfühler: Kerntemperatur oder Sous-Vide
- Schnittstellen: WLAN

FÜR DIE GROSSEN HERAUSFORDERUNGEN.

Genialität bieten wir auch im XXL-Format. Als Standgerät in 2 Varianten sind selbst die größten Mengen für den GENIUS^{MT} keine Herausforderung. Technisch sind die Standgeräte den zwei kleineren Brüdern ebenbürtig und präsentieren sich als absolut zuverlässige Partner in der Küche.

Und damit nach getaner Arbeit auch hygienisch einwandfreie Sauberkeit herrscht, übernimmt unser Eloma autoclean® das vollständige Reinigen des Kombidämpfers. Auf Knopfdruck, automatisch und mit höchster Sorgfalt. Sie und Ihre Mitarbeiter sparen sich nicht nur die lästige Reinigung per Hand, sondern auch eine Menge Wasser, Reiniger, Klarspüler und vor allem Zeit.

Sie geben Volldampf?

Dann nutzen Sie unsere optionale Kondensationshaube, damit der Durchblick nicht verloren geht.



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11

ELEKTRO

Anschlusswert	11 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 A
Gewicht	122 kg
B/T/H	925/810/840 mm

GAS

Anschlusswert	12 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 A
Gewicht	132 kg
B/T/H	925/810/840 mm

ELEKTRO

Anschlusswert	17 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 25 A
Gewicht	156 kg
B/T/H	925/810/1120 mm

GAS

Anschlusswert	20 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 A
Gewicht	166 kg
B/T/H	925/810/1120 mm



GENIUS^{MT} 20-11



GENIUS^{MT} 20-21



Weitere Informationen
finden Sie in unserer Produktbroschüre.

REDUZIERT AUF DAS WESENTLICHE. MULTIMAX.

Kochen ist ein Handwerk. Wer dieses Handwerk beherrschen will, braucht eine gute Ausbildung und viele Jahre Erfahrung. Nur wer die Basics beherrscht, kann seinen eigenen Stil entwickeln und seine Küche souverän und kompetent leiten.

Für diese Köche ist der MULTIMAX geschaffen! Fokussiert auf das Wesentliche, der Macher in der Küche. Alles Unnötige weglassen, um die Abläufe im Alltag effektiv zu unterstützen. Leistung auf Knopfdruck und immer da, wenn sie gebraucht wird.

Das Bedienkonzept ist einfach und effektiv. Ein 5-Zoll Touchdisplay mit sprachneutraler und intuitiver Bedienoberfläche unterstützt von einem drucksensitivem Drehgeber.



KAPAZITÄT

Mehr Kapazität in Serie und gleichzeitig ressourcenschonend. Das Vario-Einhängegestell kann mit GN- und BN-Zubehör verwendet werden und bietet abhängig vom Zubehör bis zu 50% mehr Kapazität.¹



EFFIZIENZ

Energieoptimiert und wassersparend konzipiert verbraucht Eco Steam bis zu 33% weniger Wasser.² Für anspruchsvolle Lebensmittel bietet Power Steam eine leistungsstarke Dampffunktion zur besseren Feuchtigkeitssteuerung direkt ab Programmstart.



REINIGUNG

Hybrides Reinigungssystem autoclean® PRO mit wahlweise Flüssig- oder Feststoffreiniger nutzbar. Reduziert Wasserverbrauch und den Einsatz von Chemikalien um bis zu 32%.³



BEDIENUNG

Sprachneutrale Steuerung durch Touchdisplay mit zusätzlichem Drehgeber.



¹ Im Vergleich zum Vorgängermodell des MULTIMAX.

² Wassereinsparung bei Verwendung von Eco Steam verglichen zur Dampffunktion im Vorgängermodell.

³ Einsparungspotential mit autoclean® PRO im Vergleich zu autoclean®.



Mit dem MULTIMAX werden der Kreativität beim Kochen keine Grenzen gesetzt. Einfach kochen. Sonst nichts.

AUSZUG SERIENAUSSTATTUNG

- Frischdampfsystem
- Fugenloser Hygienegar Raum mit schwenkbarem Luftleitblech
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Anschlüsse: USB, ProConnect
- Manuelles Kochen: Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gradgenau und Feuchtigkeit zwischen 0% und 100% präzise einstellbar
- Programmliste: bis zu 99 Programme (je 9 Schritte)
- Sonderprogramme: Delta-T Garen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren
- Protokollierung und Anzeige von Geräte- und HACCP-Daten
- E/2 – Energiesparfunktion
- SPS – Steam Protection System

OPTIONAL:

- Tür: Linksschlag, Sicherheitstürverschluss
- Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnung
- Externer Kerntemperaturfühler
- Schnittstellen: LAN, WLAN



MULTIMAX 6-11

ELEKTRO	
Anschlusswert	11 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 A
Gewicht	122 kg
B/T/H	925/810/840 mm

GAS	
Anschlusswert	12 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 A
Gewicht	132 kg
B/T/H	925/810/840 mm



MULTIMAX 10-11

ELEKTRO	
Anschlusswert	17 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 25 A
Gewicht	156 kg
B/T/H	925/810/1120 mm

GAS	
Anschlusswert	20 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 A
Gewicht	166 kg
B/T/H	925/810/1120 mm

Weitere Informationen
finden Sie in unserer Produktbroschüre.

MAXIMALE KAPAZITÄT.

Unser Multitalent gibt es auch in groß. Die größten Mengen sind durch die 2 verfügbaren Größenvarianten für den MULTIMAX kein Problem. Absolut zuverlässig und jeder Herausforderung gewachsen sind die Standgeräte der perfekte Unterstützer in der Küche, wenn es um die maximale Performance geht.

Die einwandfreie Sauberkeit garantiert autoclean®, damit nach getaner Arbeit die Geräte automatisch gereinigt werden. Mit einem Knopfdruck sparen sie Wasser, Reiniger und vor allem die Zeit ihrer Mitarbeiter.



MULTIMAX 20-11



MULTIMAX 20-21

BACKEN IST SEIN ZUHAUSE. ÜBERALL.

Ob Backstube, Supermarkt oder Tankstelle, Ihre Aufgaben sind vielfältig. Der BACKMASTER ist darauf vorbereitet. Mit der MT-Technologie und jeder Menge Profi-Optionen unterstützt er Ihren Alltag - mit System!

Beste Gleichmäßigkeit bei höchster Bedienerfreundlichkeit. Der BACKMASTER vereint Elomas jahrelang bewiesene Backkompetenz mit der zukunftsweisenden, benutzerfreundlichen MT-Technologie - hervorragende Backergebnisse garantiert. Somit werden die Prozesse noch sicherer, Abläufe werden standardisiert und er bleibt der ideale Partner für den Einsatz in Supermärkten, Backshops, Kiosken, Hotels, Tankstellen oder Coffee-Shops.



BESTE BACKERGEBNISSE

Einzigartige Gleichmäßigkeit im Backprozess durch Beschwadung (über Menge oder Zeit) sowie automatische Ruhezeit. Automatische Türöffnung verhindert ungewolltes Nachbacken.



ANPASSUNGSFÄHIGKEIT

Kompakte Abmessungen, links angeschlagene Tür und optionaler Wassertank ermöglichen den flexiblen Einsatz an jedem Ort. Individualisierbare Bedienung passt sich dem Benutzer an.



BEDIENUNG

Einfache Bedienung und Vermeiden von Anwendungsfehlern dank MT-Technologie. Intelligente Programme wie Last® 20, Quick Mode ASC, Multi Baking und die Halbbelegungsfunktion erleichtern die Handhabung.



VOLLE KONTROLLE

Nachbackfunktion zur manuellen Verlängerung des Backprogramms während des Betriebs. Direkter Neustart eines Programms ohne Eingabe der Parameter mittels Repeat Mode.



EINFACH VERWALTEN

Mit der ProConnect Software einfach Geräte und Rezepte verwalten und verteilen. Protokollierung und Exportfunktion von HACCP Daten.



Der kompakte und kompatible BACKMASTER überzeugt durch klasse Ergebnisse bei jeder Charge - der perfekte kleine Profi.

AUSZUG SERIENAUSSTATTUNG

- Hygienebackraum mit abgerundeten Kanten
- Tür mit LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Elektrischer Türverschluss für automatische Türöffnung
- Anschlüsse: USB, ProConnect
- Manuelles Backen: Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gradgenau einstellbar, manuelle Beschwadung; Beschwadung in ml oder Beschwadung über Zeit einstellbar
- Programmliste: bis zu 1000 Programme (je 20 Schritte)
- Wochenprogrammierung für Backprogramme
- Semi-automatische Reinigung
- Protokollierung und Anzeige von Geräte- und HACCP-Daten

OPTIONAL

- Schnittstellen: LAN, WLAN
- Linksanschlag
- Mobile Edition



EB 30^{MT}

ELEKTRO

Anschlusswert	3,6 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 A
Gewicht	48 kg
B/T/H	600/604/530 mm
Anzahl Einschübe	3 x 440/350 mm
Einschubabstand	85 mm



EB 30^{XL MT}

ELEKTRO

Anschlusswert	5,9 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 A
Gewicht	59 kg
B/T/H	760/684/530 mm
Anzahl Einschübe	3 x 600/400 mm
Einschubabstand	85 mm

UNSER DYNAMISCHES DUO.

Der JOKER und der BACKMASTER sind das unschlagbare Duo für jede Ladensituation. Ob zum Backen, Kochen, Grillen – und das alles zeitgleich – Ihre Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Diese beiden Geräte helfen Ihnen nicht nur dabei, Ihre Arbeitsabläufe zu optimieren, sondern auch Ihren Kunden ein vielfältiges und qualitativ hochwertiges Angebot zu präsentieren.

PLATZSPARENDE UND EFFIZIENT

Die kompakte Bauweise beider Geräte macht sie zur idealen Wahl für jede Küche, egal wie groß oder klein. Sie sparen wertvollen Platz und können dennoch ein umfassendes Angebot an Gerichten und Backwaren bereitstellen.

ZEITGLEICHES ARBEITEN

Dank der cleveren Kombination dieser beiden Geräte können Sie mehrere Prozesse gleichzeitig abwickeln. Während der JOKER Ihre Snacks und Grillgerichte zaubert, backt der EB 30 im Hintergrund Ihre Backwaren zur Perfektion. So nutzen Sie Ihre Zeit optimal und können Ihren Kunden eine noch größere Auswahl bieten.

EINFACHE REINIGUNG

Nach einem geschäftigen Tag in der Küche ist die Reinigung das Letzte, worüber Sie sich Sorgen machen möchten. Beide Geräte sind so konzipiert, dass sie leicht zu reinigen sind. Der JOKER verfügt dank autoclean® PRO über eine automatische Reinigungsfunktion, und der EB 30 ist mit glatten, pflegeleichten Oberflächen ausgestattet. So bleibt Ihnen mehr Zeit für das, was wirklich zählt – das Schaffen kulinarischer Köstlichkeiten.

UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN FÜR IHR ANGEBOT

Der Fantasie und dem Angebot an Speisen sind keine Grenzen gesetzt. Hier sind einige Ideen rund um das Snack- und Backwarenangebot.

Frühstückszauber

- Frisch gebackene Brötchen und Croissants
- Rührei und knuspriger Speck

Mittagspause

- Saftige Sandwiches mit gegrilltem Fleisch
- Begleitende Brotvariationen

Nachmittagssnack

- Süße Leckereien, Muffins und Cookies
- Herzhafte Snacks wie Mini-Pizzen oder Quiches



AUSPACKEN UND LOSLEGEN

Mit den Eloma Starterkits erwecken Sie direkt nach dem Kauf die Talente Ihres Gerätes zum Leben.

Ob Kochen, Grillen oder Backen. Wir bieten unterschiedliche Kits für die verschiedene Anwendungen an um sicherzustellen, dass Sie Ihr Gerät von Anfang an effektiv nutzen können. Denn nur mit dem passenden Zubehör erzielen Sie herausragende Ergebnisse und schöpfen das volle Potential Ihres Gerätes aus.

Die Starterkits sind verfügbar für die Tischgeräteversionen von GENIUS^{MT} und MULTIMAX und ebenso für den kompakten JOKER.

STARTERKIT KOCHEN



STARTERKIT GRILLEN UND BACKEN



GUTE KÜCHE. GUTER SERVICE.

Bei Eloma lassen wir unsere Kunden niemals im Stich. Sollte eines unserer Geräte einmal nicht funktionieren, setzen wir alles daran, so schnell wie möglich für Abhilfe zu sorgen. Dafür haben wir ein weltweites Netz an Servicepartnern, die schnell und kompetent vor Ort sind. Zusätzlich bieten wir unseren Kunden umfassende Unterstützung, um ihre Eloma-Produkte optimal nutzen zu können – von der Anwender-Hotline über technische Schulungen bis hin zu Kochbüchern mit Rezepten. Zudem finden Sie alle Informationen zu Ihren Eloma-Geräten bequem online unter www.eloma.com/service.



ELOMA PROCONNECT
 Die Softwarelösung, mit der Bilder, Beschreibungen und Kochprogramme per USB, LAN oder WLAN ganz einfach an individuelle Bedürfnisse angepasst werden können.

ELOMA FORUM
 Wir geben unsere Erfahrungen weiter. Unsere Seminare sind perfekt abgestimmt auf Anwender, Fachhändler oder technische Servicepartner.

INFO 24

Gebündeltes Eloma-Wissen zum Download: Über 25.000 Dokumente in verschiedenen Sprachen. Von der Software über Maßskizzen bis zu Prospekten. Auch als App erhältlich.

PART FINDER

Ersatzteile sucht man bei Eloma nicht, man findet sie. Und zwar genau hier. Im Part-Finder ist jeder Artikel registriert. Aussuchen, bestellen und weiterköchen.

FÜR SIE UND UNSERE UMWELT.

Eloma steht für absolute Leistung und Qualität.

Dabei verlieren wir unsere Umwelt nicht aus den Augen. Mit innovativen Funktionen leisten Eloma Kombidämpfer nicht nur einen Beitrag zum Umweltschutz, sondern setzen auch auf Nachhaltigkeit.

Durch einen effizienten Energie- und Wasserverbrauch minimieren unsere Geräte ihren ökologischen Fußabdruck.

Der hohe Qualitätsanspruch in der eigenen Fertigung ist ein weiterer Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

Denn Eloma Geräte laufen auch nach zehn oder fünfzehn Jahren noch wirtschaftlich. Ein klares Zeichen gegen die Wegwerfmentalität!

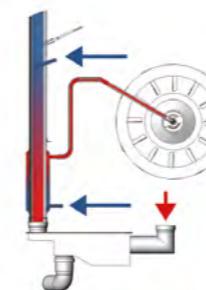
Eloma Kombidämpfer schonen sowohl Ihre kulinarischen Kreationen als auch unsere Umwelt. Gemeinsam gestalten wir eine nachhaltige Zukunft für Genuss und Verantwortung.



TECHNOLOGISCHE INNOVATIONEN

FRISCHDAMPFSYSTEM

Das Eloma Frischdampfsystem erzeugt den Dampf direkt im Garraum. Genau dann und genau so viel, wie gerade benötigt wird und direkt nach dem Programmstart. Ein Wechsel zwischen den Betriebsarten ist jederzeit möglich. Perfekte Dampfsättigung garantiert, spart Zeit, Energie und Wasser.



MULTI-ÖKO-SYSTEM

Durch die Verwendung eines Hochleistungswärmetauschers werden bis zu 16% Energie gespart. Für unser Multi-Öko-System wurden wir als bisher einziger Kombidämpfer-Hersteller mit dem Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis in der Kategorie Ökologie und Wirtschaftlichkeit ausgezeichnet.

autoclean®

autoclean® PRO

Unser vollautomatisches Hybrid-Reinigungssystem autoclean® PRO glänzt mit einem minimalen Verbrauch von Wasser und Reinigungsmitteln. Keine Wartezeit oder manuellen Schritte notwendig. Reinigung auf Knopfdruck.



ISOLIERUNG UND BELEUCHTUNG

Hochwertige Verarbeitung und Dämmung bietet eine hervorragende Isolierung. Die ab Werk verbaute LED-Beleuchtung sorgt für klaren Blick ins Innere. Mit der optionalen Dreifachverglasung kann der Wäremverlust durch die Tür nochmals um 14% reduziert werden. Das kann sich sehen lassen!



WECHSELANSCHLAG / ECHTE GERÄTESPIEGELUNG

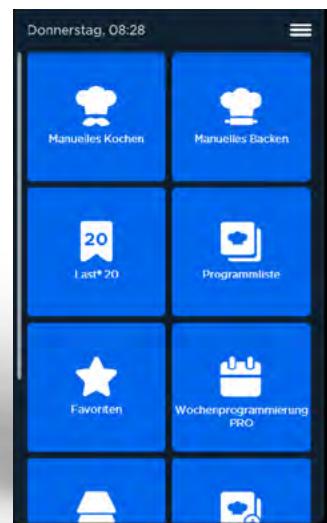
Dank des Wechselanschlags ist das Gerät flexibel und kann problemlos an unterschiedliche Aufstellorte angepasst werden. Um eine präzise und einfache Bedienung unabhängig vom Anschlag zu gewährleisten, wird die Bedieneinheit des Geräts entsprechend gespiegelt.

EIN FINGER. EIN DISPLAY. DAS REICHT.

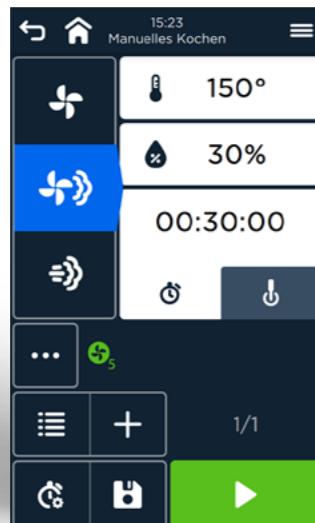
Keine Zeit für lange Erklärungen? Kochen, Backen und Reinigen spielend einfach – dank der innovativen MT-Technologie von Eloma. Durch Scrollen, Wischen und Auswählen kann auch ungeschultes Personal im Handumdrehen perfekte Ergebnisse erzielen.

Die ST-Steuerung dagegen ist speziell für die Profis in der Küche gemacht, die ihr Handwerk von Grund auf gelernt haben. Hier steht das manuelle Kochen und Backen im Mittelpunkt. Volle Kontrolle um der eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen.

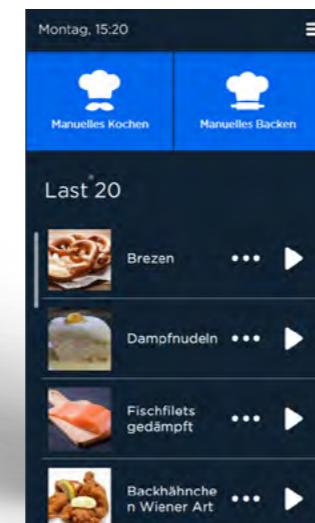
Lieber auf die klassische Art, reduziert auf das Wesentliche, oder multifunktional, mit System. Sie haben die Wahl!



Hauptmenü



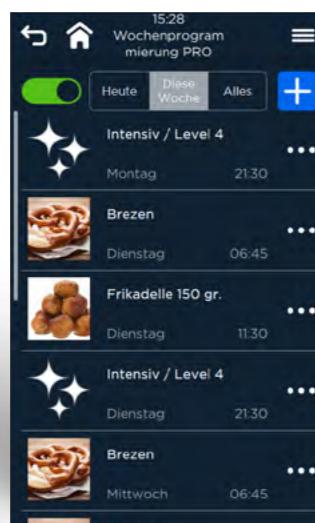
Manuelles Kochen



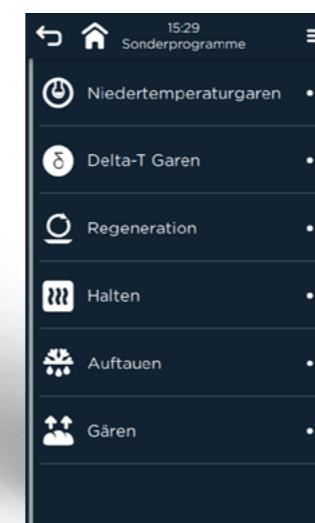
Last 20



Multi Cooking PRO



Wochenprogrammierung PRO



Sonderprogramme

ALLES IM GRIFF. DANK PRO CONNECT.

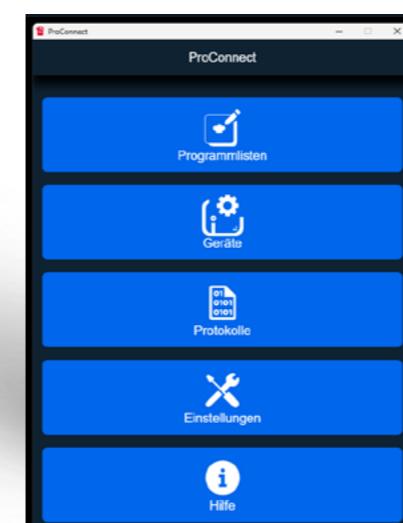
Mit ProConnect von Eloma lassen sich sämtliche Geräte zentral und effizient verwalten. Die Software bietet eine umfassende Lösung, um Eloma-Geräte einfach und effektiv zu organisieren – egal, ob für einzelne Standorte oder mehrere Filialen.

FUNKTIONALITÄTEN IM ÜBERBLICK

- Geräteeinrichtung: Einheiten lassen sich mit individuellen Bildern und Namen konfigurieren und verwalten
- Programmerstellung: Programme können passgenau auf die Anforderungen zugeschnitten und auf verschiedene Geräte verteilt werden
- Menügruppenverwaltung: Die Verwaltung von Menügruppen erfolgt zentral für eine optimale Organisation
- Wochenplanung: Die Wochenplanung lässt sich effizient gestalten und übersichtlich organisieren
- Barcode-Manager: Barcodes lassen sich einfach verwalten, um Produkte genau zuzuordnen
- Datenübertragung: Programme, Einstellungen und Daten können flexibel über USB, LAN oder WLAN übertragen werden
- Protokollmanagement: Protokolle wie HACCP-Daten und Verbrauchsstatistiken können sortiert, angezeigt, gedruckt und bei Bedarf gelöscht werden

PERFekt FÜR DAS KETTENGESCHÄFT

ProConnect ist das ideale Tool für die Skalierung im Kettengeschäft. Es ermöglicht eine zentrale Steuerung aller Geräte, bietet Zugriff auf wichtige Daten und sorgt für einen reibungslosen Betrieb an allen Standorten.



ProConnect Menü



Programmisten



Geräteverwaltung



Unser hybrides Reinigungssystem autoclean® PRO ist der Standard beim JOKER sowie bei den Tischgerätevarianten des GENIUS^{MT} und MULTIMAX. Das Reinigungssystem passt sich Ihren Bedürfnissen an und erleichtert Ihren Arbeitsalltag. Sie entscheiden, wann und wie Sie reinigen, ob vollautomatisch oder manuell, mit Flüssig- oder Festreiniger. Sie können den Modus auch jederzeit wechseln. Mit der optionalen automatischen Türöffnung nach dem Reinigungsvorgang sind Sie bezüglich Hygiene immer auf der sicheren Seite. Konzentrieren Sie sich auf das Kochen und Backen. Sauber macht Eloma.

VOLLAUTOMATISCH MIT FLÜSSIGREINIGER

Beim Flüssigreiniger steht Ihnen die größte Bandbreite an Bedienmöglichkeiten zur Auswahl. Kanister anstecken und das System ist startklar. Reinigungslevel wählen, los geht's. Sie wollen zu einem bestimmten Zeitpunkt reinigen? Bei Geräten mit MT-Steuerung lässt sich die Start- oder Endzeit festlegen.

HYBRIDES SYSTEM ALS STANDARD. FLEXIBEL UND SPARSAM.

Hier können Sie den Reinigungsvorgang auch voll automatisieren. Definieren Sie über wenige Klicks einen Reinigungsplan für die Woche oder das ganze Jahr. Das Programm läuft dann automatisch entsprechend Ihren Einstellungen ab. Und mit der optionalen automatischen Türöffnung nach dem Reinigungsvorgang sind Sie hygienetechnisch auf der sicheren Seite – vollautomatischer geht nicht. Wofür Sie sich auch entscheiden, das System dosiert Reiniger und Klarspüler immer automatisch.

AUTOMATISCH MIT FESTSTOFFREINIGER

Wenn Sie Feststoffreiniger favorisieren: Reinigungsprogramm wählen, das Display zeigt Ihnen an, ob Sie einen oder zwei Tabs benötigen. Diese auf das Tellersieb legen und los geht's. Finisher-Tabs benötigen Sie nicht bei jedem Reinigungsvorgang. Wenn es so weit ist, bekommen Sie einen Hinweis aus dem System. Die optionale automatische Türöffnung optimiert auch hier Ihren Reinigungsvorgang am Ende.

REINIGUNG MIT SCHLAUCHBRAUSE

Falls Sie lieber selbst reinigen, können Sie sich auch für die optionale Schlauchbrause entscheiden. Ein Programm führt Sie schrittweise durch die Reinigung des Gerätes mit Schlauchbrause und Sprühreiniger. Oder Sie nutzen diese, um einfach mal kurz durchzuspülen – ganz wie Sie möchten.



AUTOMATISIERTE HINWEISE

Mit autoclean® PRO meldet Ihnen das Gerät, wenn eine Grundreinigung ansteht oder das Reinigungsmittel aus ist. Auf Wunsch sperrt es sich sogar selbst, wenn seit längerem nicht gereinigt wurde.

EFFIZIENT

Die Reinigung können Sie direkt nach Benutzung des Geräts durchführen lassen. Sie müssen nicht warten, bis der Garraum abgekühlt ist. autoclean® PRO benötigt bei leichter Verschmutzung keine 15 Minuten, um wieder einen hygienisch einwandfreien Garraum herzustellen.

SAUBER DOSIERT. DIE MULTI-CLEAN PRODUKTE.

Verlassen Sie sich auf uns, um die Reinigung so reibungslos und effizient wie möglich zu gestalten. Mit den Produkten der MULTI-CLEAN Serie erhalten Sie perfekt auf Ihren Eloma abgestimmte Reinigungsmittel. Ob vollautomatische Reinigung oder mit unseren Tabs.

EINFACH IN DER ANWENDUNG

autoclean® PRO glänzt mit einem minimalen Verbrauch von Wasser, Reinigungsmitteln und Energie. Farblich markierte Kanister werden einfach an die Schläuche angeschlossen. Der Rest geht auf Knopfdruck. Höchste Arbeitssicherheit gegeben!

Kein Platz für Kanister? Wir bieten auch hier Flexibilität und eine platzsparende Lösung. Einfach Tab(s) auf das Ablaufsieb legen und los geht's.

Ihr Eloma-Gerät denkt mit und erinnert Sie daran, wenn mal wieder eine Intensivpflege angesagt ist.

LAGERFÄHIG

Unsere Multi-Clean PRO Cleaner Tabs und Finisher Tabs können ohne Qualitätsverlust drei Jahre, unsere Multi-Clean Flüssigreiniger nach Abfüllung sogar vier Jahre gelagert werden.

OPTIMALE PFLEGE

Die Eloma Formel des Reinigers und Klarspülers schützt vor Korrosion, pflegt den Edelstahl im Garraum und verhindert eine Überanspruchung der Türdichtung.

READY TO USE

Multi-Clean PRO ist vorgemischt und kann sofort verwendet werden. Dadurch entstehen äußerst kurze Reinigungszyklen. Multi-Clean PRO Cleaner Tabs werden einfach in den Garraum gelegt, den Rest erledigt das Gerät von ganz allein. Und Ihr Eloma meldet über den Bildschirm, wenn mal wieder ein Klarspüler Tab benötigt wird.



WUSSTEN SIE SCHON?

- Maximal 2 Reiniger-Tabs pro Reinigungsvorgang (Beispiel: MULTIMAX 6-11 und 10-11).
- Ein 10-Liter-Kanister Multi-Clean-Flüssigreiniger reicht für ca. 43 Reinigungszyklen beim JOKER 6-23 und 40 Reinigungszyklen beim GENIUS^{MT} und MULTIMAX (6-11 bzw. 10-11) bei mittlerer Verschmutzung.
- Rost im Garraum ist in über 90% der Fälle auf den Einsatz von Fremdreiniger zurückzuführen!
- Pumpen können verstopfen und Schläuche porös werden, wenn Fremdreiniger verwendet wird!
- Langzeittests beweisen, dass die Langlebigkeit des Kombidämpfers nur mit dem Einsatz der auf unsere Geräte abgestimmten Eloma Multi-Clean Pflegeprodukte gewährleistet ist.

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888

F. +49 8141 395-156

service@eloma.com



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany

T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-164 • sales@eloma.com

eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence