

BACKMASTER



KOMPATIBEL. KOMPAKT.
KLASSE.
DER KLEINE PROFI.

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, Hotel Garni, Tankstellen oder Coffee-Shops.



BESTE BACKERGEBNISSE

Nach der Beschwadung (über Menge oder Zeit) hält der BACKMASTER die nötige Ruhezeit selbstständig ein und backt mit einzigartiger Gleichmäßigkeit. Zudem verhindert die automatische Türöffnung nach Programmende das ungewollte Nachbacken.



ANPASSUNGSFÄHIGKEIT PAR EXCELLENCE

Durch die kompakten Abmessungen, die optional links angeschlagene Tür und den optionalen Wassertank fügt er sich perfekt überall ein. Die individualisierbare Bedienung passt sich ganz an Ihre Bedürfnisse an und nicht umgekehrt.



MIT SICHERHEIT BACKEN

Die MT-Technologie macht die Anwendung noch einfacher und reduziert Anwendungsfehler. Mit der Last® 20 Liste können die letzten 20 Backprozesse direkt erneut gestartet werden. Der Quick Mode ASC definiert drei passende Backprogramme für den Parallelbetrieb zusätzlich zum Multi Baking und startet diese über den Tag neu. Die Halbbelegungsfunktion passt die Prozessparameter an die reduzierte Auslastung des Backraumes an.



VOLLE KONTROLLE

Manuelles Verlängern des Backprogramms während des Betriebes ist mit der Nachbackfunktion kein Problem. Über den Repeat Mode wird ein Programm ohne Wiedereingabe der Backparameter neu gestartet.



EINFACH VERWALTEN

Mit der ProConnect Software können HACCP Daten gespeichert und exportiert sowie die Rezepte verwaltet werden.

EINFACH. KOMPAKT. BACKMASTER.





SERIENAUSSTATTUNG BACKMASTER (AUSZUG)

Was zeichnet einen guten Bäcker aus? Dass er zuverlässig dieselbe Qualität seiner Backwaren liefert. Darauf können Sie sich beim BACKMASTER zu 100 Prozent verlassen.

- Gehäuse und Backraum in rostfreiem Edelstahl
- Tür mit Rechtsanschlag, LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Elektrischer Türöffner für automatische Türöffnung am Ende des Backprogrammes
- Bedieneinheit mit resistivem MT-Display
- USB-Schnittstelle
- Temperaturbereich: 30 °C bis max. 300 °C
- Manuelle Beschwadung (zusätzlich)
- Beschwadungsmenge in ml oder über Dauer einstellbar
- Beschwadungsmenge in 1 ml-Schritten ab 10 ml Beschwadungsmenge einstellbar
- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge
- Timer-Funktion: Start-/Endzeiteingabe bis 24 Stunden
- Programminformationseingabe am Gerät
- Alphanumerische Eingabe
- 1000 Programmplätze, je 20 Schritte
- Programmliste und -suche
- Wochenprogrammierung für Backprogramme
- Multi Baking (Garzeitkompensierung)
- Last® 20
- Repeat Mode
- Quick Mode
- ASC Mode
- Climatic® MT

- Favoriten: Markierung, Liste und Suche
- Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung
- Schrittübersicht
- Halbbelegungsfunktion
- Getaktetes Lüfterrad
- Cool Down: Active Temp
- Passwortmanager
- Semi-automatische Reinigung
- Protokollierung und Anzeige von HACCP-Daten
- Automatisierte Wartungshinweise
- Mehrsprachige Benutzeroberfläche

OPTIONAL

- Tür mit Linksanschlag
- Frischwassertank (herausnehmbar)
- Kondensationshaube
- Design Kit rote Bedienfolie
- LAN oder WLAN
- ProConnect
- Schnittstelle für Energieoptimierung





EB 30^{MT}



EB 30 XL^{MT}



EB 30^{MT}



EB 30 XL^{MT}

ELEKTRO	
Anschlusswert	3,6 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	48 kg
B/T (inkl. Türgriff)/H	600/634 (658)/530 mm
Anzahl Einschübe	3 x 440/350 mm
Einschubabstand	85 mm

GERÄTEVARIANTEN

Rechtsanschlag	EL3013021-2A
Mobile Edition*	EL3013023-2A
Linksanschlag	EL3013022-2A
Mobile Edition*	EL3013024-2A

* Mit Wassertank

ELEKTRO	
Anschlusswert	5,9 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 Amp
Gewicht	59 kg
B/T (inkl. Türgriff)/H	760/684 (708)/530 mm
Anzahl Einschübe	3 x 600/400 mm
Einschubabstand	85 mm

GERÄTEVARIANTEN

Rechtsanschlag	EL3613021-2A
Mobile Edition*	EL3613023-2A
Linksanschlag	EL3613022-2A
Mobile Edition*	EL3613024-2A

KONDENSATIONSHAUBE	Art.-Nr.
B-KH (nicht nachrüstbar)	EL2009060
UNTERGEGESTELLE	
Offen mit 3 Auflagen x BN 43, 350 mm hoch	EL0864498
Offen mit 10 Auflagen x BN 43, 1000 mm hoch	EL0515574

ZUBEHÖR FÜR MIX-STATIONEN

Bausatz EB 30 ^{MT} auf EB 30 ^{MT}	EL0504625
Bausatz EB 30 ^{MT} auf JOKER 6-23 mit Bedienung oben	EL2006568
Bausatz EB 30 ^{MT} auf JOKER 6-11 mit Bedienung oben	EL2008736
Kondensationshaube DK1 Mix EB 30 ^{MT}	EL0504618
Untergestell UG 700 mm mit 6 Auflagen x BN 43	EL0515582

KONDENSATIONSHAUBE	Art.-Nr.
B-KH XL (nicht nachrüstbar)	EL2009556
UNTERGEGESTELLE	
Offen mit 10 Auflagen x BN 64, 1000 mm hoch	EL0517291

ZUBEHÖR FÜR MIX-STATIONEN

Bausatz EB 30 XL ^{MT} auf EB 30 XL ^{MT}	EL0504626
Kondensationshaube DK1 Mix EB 30 XL ^{MT}	EL0504931
Untergestell UG 700 mm mit 6 Auflagen x BN 64	EL0520349

Weitere Optionen und Ausstattungen finden Sie in der Preisliste.

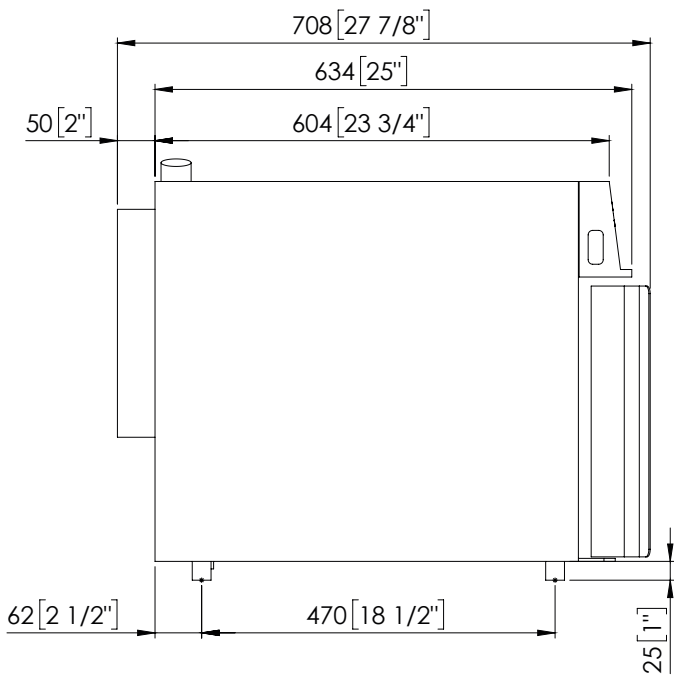
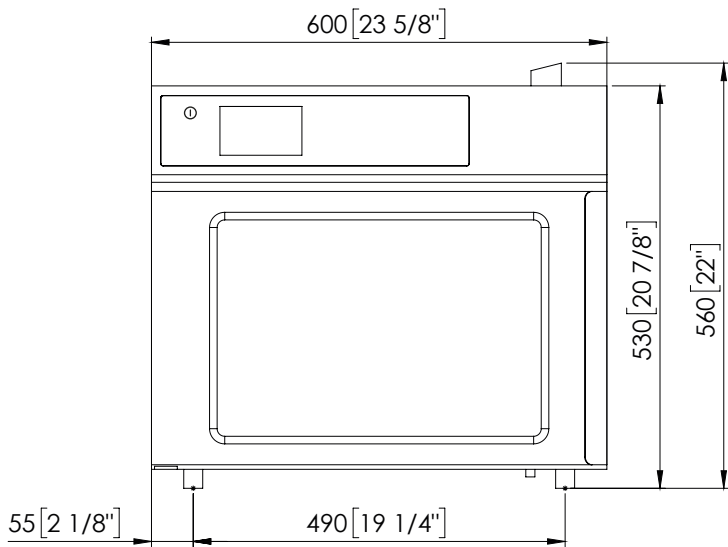


Kondensationshaube

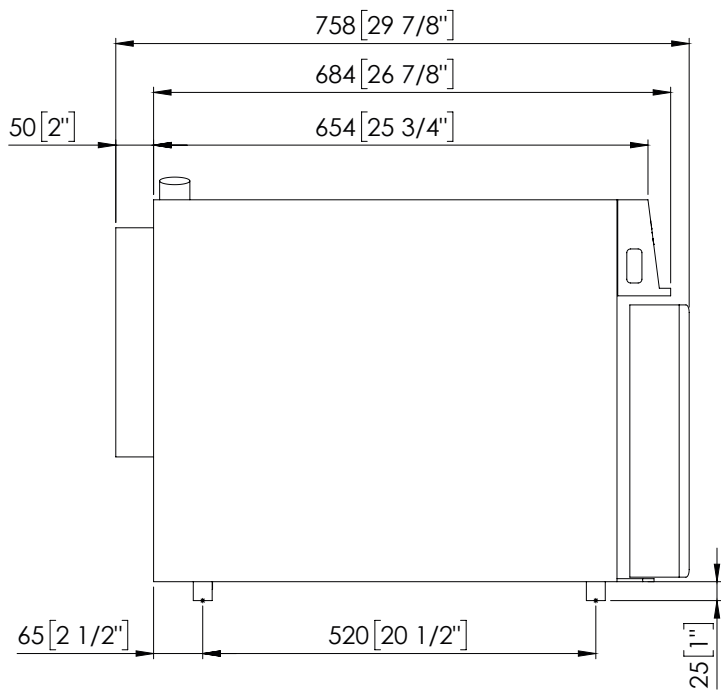
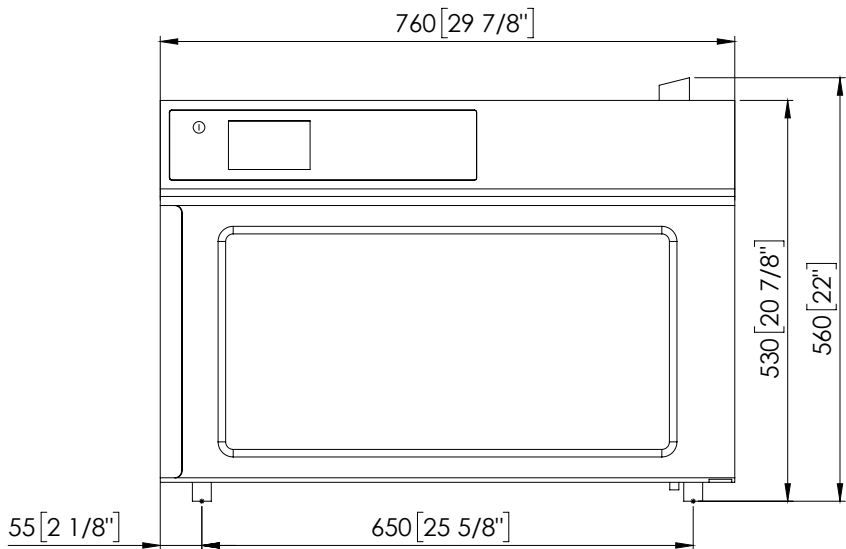


Mix-Station

BACKMASTER EB 30^{MT}



BACKMASTER EB 30 XL^{MT}



UNSER DYNAMISCHES DUO.

Der JOKER und der BACKMASTER EB 30 sind das unschlagbare Duo für jede Ladensituation. Ob 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.

PLATZSPAREND 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. Zudem profitieren Sie von der Energieeffizienz beider Geräte, was Ihre Betriebskosten senkt und Ihre Nachhaltigkeitsziele unterstützt.

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 EB30 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 grilltem Fleisch
- Begleitende Brotvariationen

Nachmittagssnack

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



Frische Backwaren und dazu noch ein paar herz hafte Snacks - kein Problem für das Eloma Duo BACKMASTER und JOKER.



WAS IST EIGENTLICH...?

ASC Mode	Ermöglicht die Auswahl von drei einschrittigen Backprogrammen mit gleichem Klima. Diese Backprogramme werden den Einschubebenen fortlaufend zugeordnet.
Climatic® MT	Monitor zur grad- und prozentgenauen Einstellung der Temperatur und Feuchte durch verschieben des Reglers in der Temperatur-Feuchte-Matrix.
Energieoptimierungsanschluss	Schnittstelle für den Anschluss des Gerätes an ein innerbetriebliches Spitzenlastmanagement. Ermöglicht das gezielte, kurzzeitige Abschalten von Elektrogeräten zur Verringerung des Stromverbrauches.
Halbbelegungsfunktion	Funktion zur algorithmengesteuerten Anpassung der Parameter Zeit, Temperatur und Feuchte an die reduzierte Belegung des Backraumes.
Last® 20	Liste zum erneuten Starten, Verändern und Speichern der letzten 20 Backprozesse.
Manual-Temp	Funktion zum Herunterkühlen des Backraumes auf eine Zieltemperatur durch das Öffnen der Tür. Anregung der Luftzirkulation im Backraum durch das Lüfterrad.
Multi Baking	Funktion zum Parallelbetrieb einschrittiger Backprogramme mit gleichem Klima. Es sind nur zum Klima passende Programme auswählbar.
Nachbackfunktion	Funktion zur Verlängerungen der Backzeit um eine Minute am Ende des Backprozesses.
Passwortmanager	Funktion zur invdividuellen Passwortverwaltung für zwei Zugangsebenen (z.B. Nutzer und Management).
ProConnect	Externe Software zur Erstellung und Verwaltung von Bildern, Tönen und Programmeinstellungen. Datentransfer erfolgt per USB, LAN oder WLAN.
Quick Mode	Optimiertes Bedienkonzept für standardisierte Backabläufe mit angepasstem Funktionsumfang.
Quick Mode ASC	Verknüpfung des Quick Mode mit dem ASC Mode. Optimiertes Bedienkonzept zur Nutzung des Gerätes mit drei vorgegebenen Backprogrammen.
Repeat Mode	Funktion zum wiederholten Neustart des laufenden Backprogrammes ohne Nutzung der Stoppfunktion.
Semi-automatische Reinigung	Schrittweise Anleitung für die manuelle Reinigung des Gerätes.
Wochenprogrammierung für Backprogramme	Funktion zur datumsgenauen Planung automatisierter Backabläufe. Ausführung startet aus Ruhezustand des Gerätes heraus.

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!

Und unsere Verantwortung geht noch weiter: Die 100% recyclebare Verpackung unserer Produkte unterstreicht unser Engagement für eine umweltfreundliche Zukunft, ebenso die Auswahl unserer Lieferanten nach Kriterien der nachhaltigen Produktion.

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



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 Imbissstresen 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.

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 bis hin zu technischen Schulungen. 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.

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 weiterkochen.

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.

BACKMASTER.
DER KLEINE PROFI FÜR GROSSARTIGE
BACKRESULTATE.

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