

JOKER



PAST ALTIJD.
OVERAL. ELK MOMENT.
SPOT ON.

PAST ALTIJD. DE JOKER.

Maximale prestaties op de kleinste oppervlakte: ondanks zijn compacte afmetingen biedt de JOKER een indrukwekkende capaciteit voor koken en bakken.

Met een ovenkamer van 44 cm breed, 40 cm hoog en een keuze uit 44 cm of 62 cm diepte, past de JOKER zich flexibel aan verschillende beschikbare ruimtes aan. Dankzij de doordachte uitvoeringsopties kan hij individueel worden geconfigureerd - van de basisversie tot een veelzijdige allrounder. De grootte van de ovenkamer, positie van de bediening en deurscharnier, het reinigingssysteem, de condensatiekap en vele accessoires, kunnen worden afgestemd op uw wensen..

Of als een mobiele oplossing met waterreservoirs, voor frontcooking of als volledig uitgerust toestel in een professionele keuken - de JOKER garandeert maximale flexibiliteit.



GEbruiker IN FOCUS

De eisen en behoeften van de gebruiker staan centraal. Met het intuïtieve MT-besturingssysteem biedt de JOKER een bediening die eenvoudig kan worden aangepast en garant staat voor maximaal gebruiksgemak.



DUURZAAMHEID

We richten ons op efficiëntie en kwaliteit. De JOKER verbruikt minder energie en levert uitstekende resultaten. Dit is niet alleen milieuvriendelijk, maar ook economisch verstandig.



FLEXIBILITEIT

Maximale prestaties met minimale inspanning - en volledige aanpasbaarheid. De positie van de bediening kan naar wens worden gekozen, zodat de JOKER perfect kan worden ingepast in elke werkplek.



CAPACITEIT

Groot in prestaties, compact in ontwerp. Met een ovenkamer breedte van 44 cm en hoogte van 40 cm biedt de JOKER maximale ruimte voor een breed scala aan toepassingen - in een stijlvol, functioneel formaat.



PRESTATIES IN VELE VARIANTEN

Als zuiver basismodel of als krachtig all-round toestel - de JOKER kan precies naar wens worden geconfigureerd. Besturing, draairichting van de deur, reinigingstype, mobiel of ingebouwd. De keuze is aan jou.

CONTINUE ONTWIKKELING DOOR ERVARING EN INNOVATIE - DAAR STAAT DE JOKER VAN ELOMA VOOR.



DIT IS DE JOKER

**CAPACITEIT**

Compact maar royaal: met twee formaten (GN 2/3 en GN 1/1) is er maximale flexibiliteit. Standaard uitgerust met 5+1 geleiders - voor efficiënt gebruik van de beschikbare ruimte.

**BEDIENING**

Ergonomisch en doordacht: het bedieningspaneel kan bovenop, links of rechts worden geplaatst. Het deurscharnier past zich automatisch aan - en kan zelfs vrij worden gekozen met bedieningspaneel aan de bovenzijde.

**EFFICIËNTIE**

Meer capaciteit, minder verbruik: de deur met dubbele beglazing van ThermaGuard nRG-glas, zorgt voor betere isolatie en is uitgerust met geïntegreerde LED-verlichting.

**REINIGING**

Hybride reinigingssysteem: autoclean® PRO kan worden gebruikt met vloeibare of vaste reinigingsmiddelen. Kan volledig automatisch worden bestuurd en geprogrammeerd in combinatie met de elektrische deur ontgrendeling.

**FLEXIBILITEIT**

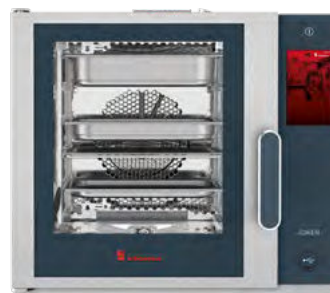
Mobiel of geïntegreerd - jij beslist: De mobiele editie met watertanks kan overal worden gebruikt. De inbouw editie voor standaard keukenkasten biedt maximaal onderhoudsgemak met stevige uitschuifelementen.



Links



Bovenzijde



Rechts



DE JOKER IN EEN OVERZICHT

Maximale efficiëntie in de kleinste ruimte - dat is de JOKER. En hij doet wat hij belooft. In elke uitvoering. De ovenkamer blijft dezelfde breedte en hoogte bij beide JOKER-modellen, terwijl de uitrusting kan worden aangepast. Bedieningsmodule, reinigingssysteem of accessoires - de JOKER biedt de flexibiliteit van een heuse productfamilie.

POSITIE BEDIENINGSPANEEL



Links



Bovenzijde

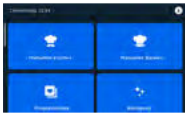


Rechts

BESTURING



MT-Besturing



ST-Besturing

OVENKAMER



6 X GN 2/3



6 X GN 1/1

VERS-STOOM-SYSTEEM

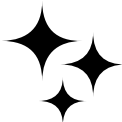


Vers-stoom-systeem met wateraansluiting



Vers-stoom-systeem met watertanks

REINIGING



autoclean® PRO



Handdouche



Manuele reiniging

VERSIES



Mobiele versie



Inbouw versie

DESIGN



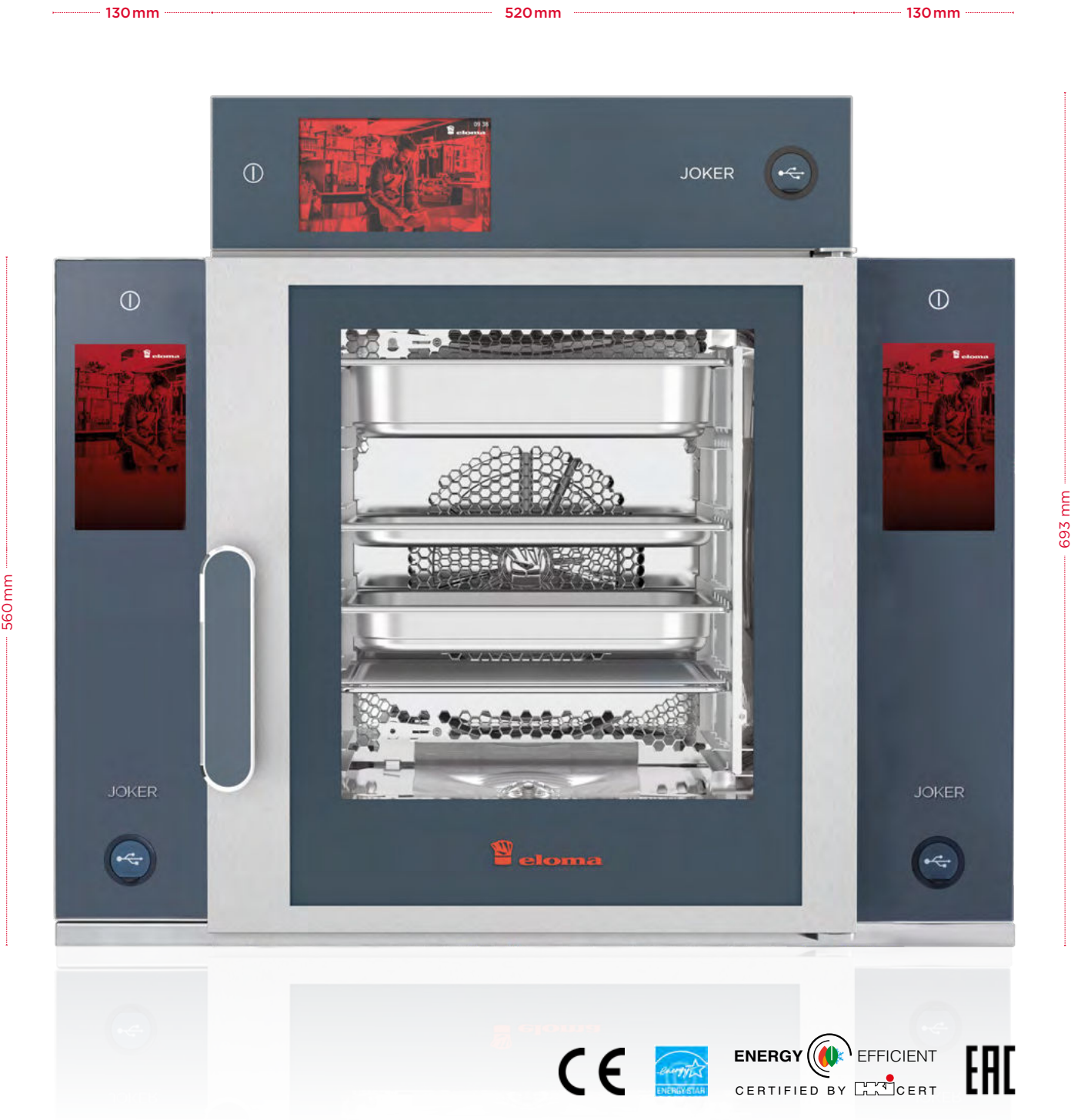
Achterpaneel



Aflegplateau



Machinekleur



STANDAARDUITVOERING JOKER (SELECTIE)

- Vers-stoom-systeem
- Deur met LED-verlichting , dubbel glas en snelsluiting
- Rechts-/links draaiende deur passend bij positie van het bedieningspaneel
- Positie van het bedieningspaneel naar keuze (bovenzijde, links, rechts)
- Bedienconcept naar keuze (MT of ST)
- 7" Touchscreen (JOKER ST met extra instelknop)
- Kerntemperatuurvoeler met 4 meetpunten
- USB-poort
- Bereidingswijzen: Stomen, Hetelucht, Combistomen
- Temperatuur: 30 tot 300 °C per graad exact instelbaar
- Vocht: 0 tot 100 % vocht per procent exact instelbaar (enkel voor JOKER MT)
- Kerntemperatuur: 20 tot 100 °C graad exact instelbaar
- Vochtinjectie: Hoeveelheid instelbaar en aanvullend manueel mogelijk (enkel voor JOKER MT)
- Automatische rusttijd afhankelijk van de hoeveelheid vochtinjectie (enkel voor JOKER MT)
- Timer-Functie: Start-/Eindtijd invoer tot 24 uur, inclusief continue werking (Eindtijd invoer enkel voor JOKER MT)
- Programma informatie invoer aan het toestel (enkel voor JOKER MT) alfanumerieke programmalijs, JOKER ST numerieke lijst
- 1000 Programmaplaatsen, elk 20 stappen (JOKER MT)
- 99 Programmaplaatsen, elk 9 stappen (JOKER ST)
- Programma's en favorieten: Opslag, lijsten, en zoeken (JOKER ST geen zoekfunctie en favorieten)
- MT-Technologie (Enkel JOKER MT): Weekprogrammering PRO, Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO (tijdcompensatie), Last® 20, Repeat Mode, Verlengingsfunctie bereidingstijd, Quick Mode, Bakmodus
- Speciale programma's: Lage temperatuur bereiding, Delta-T bereiden, Regenereren; voor JOKER MT als extra: Warmhouden, Ontdooien, Rijzen.
- E/2 – Energie besparingsfunctie
- Halve beladingsfunctie
- 5 ventilator snelheden
- Ventilator interval functie (bij JOKER MT in 5 snelheden)
- ADC - Actieve ontvochtigingsregeling in 5 niveaus
- SPS - Steam Protection System
- Cool Down: Active Temp
- Programma's en Media manager
- Passwordmanager (enkel voor JOKER MT)
- Protocollering van machine gegevens en HACCP-Data

- Geautomatiseerde reiniging en onderhoudsaanwijzingen inclusief blokkade
- Automatische zomer-/wintertijd omzetting (enkel voor JOKER MT)
- Meertalige instelling van bediening

OPTIONEEL

- Hybride reinigingssysteem autoclean® PRO voor passende automatische reiniging
- Geïntegreerde handdouche
- Elektrische deuropener voor automatische slotontgrendeling aan programma einde of na de reiniging
- Dubbele veiligheidsdeursluiting
- LAN of WiFi
- ProConnect PRO Software
- Aansluiting energie optimalisatie systeem
- Externe kerntemperatuurvoeler of Sous-Vide-voeler (enkel voor JOKER MT)
- Dampcondensator en dampcondensator PRO
- Onderstellen en in hoogte verstelbare ovenpootjes
- Samenbouw sets, onderstellen en dampcondensatoren voor gestapelde Mix-Stationen

UITVOERINGEN

- Inbouw uitvoering, met dampcondensator voor standaard inbouwmaat keukenkast
- Mobiele uitvoering met uitneembare watertanks voor vers- en afvoerwater



JOKER 6-23

STANDAARD UITVOERING		
B/D/H in mm		
Bediening bovenzijde	520/625/693	
Bediening links/rechts	650/625/560	
Gewicht	70 kg	

MOBIELE UITVOERING		
B/D/H in mm		
Bediening bovenzijde	520/625/805	
Bediening links/rechts	650/625/672	
Gewicht	85 kg	
Volume watertanks		
Verswatertank	6,5 l	
Vuilwatertank	5 l	

CAPACITEIT		
Aantal geleiders	5+1 GN 2/3	
Geleiderafstand	67 mm	
Volume ovenkamer	65 l	

ELEKTRISCHE AANSLUITING		
Aansluitwaarde	3,6 kW/5,8 kW	
Spanning	230 V 1N AC/400 V 3N AC	
Afzekering	1 x 16 Amp/3 x 10 A	



JOKER 6-11

STANDAARD UITVOERING		
B/D/H in mm		
Bediening bovenzijde	520/805/693	
Bediening links/rechts	650/805/560	
Gewicht	83 kg	

MOBIELE UITVOERING		
B/D/H in mm		
Bediening bovenzijde	520/805/805	
Bediening links/rechts	650/805/672	
Gewicht	98 kg	
Volume watertanks		
Verswatertank	6,5 l	
Vuilwatertank	5 l	

CAPACITEIT		
Aantal geleiders	5+1 GN 1/1	
Geleiderafstand	67 mm	
Volume ovenkamer	96 l	

ELEKTRISCHE AANSLUITING		
Aansluitwaarde	7,7 kW	
Spanning	400 V 3N AC	
Afzekering	3 x 16 Amp	



JOKER 6-23



JOKER 6-11

VOORBEELDEN VOOR MAXIMALE BELADING*

Broodjes	45 stuks à 70 - 85 gram
Croissants	24 stuks à 70 gram
Aardappels	15 kilo
Braadstuk	14 kilo
Hele kip	6 stuks à 1.100 gram

VOORBEELDEN VOOR MAXIMALE BELADING*

Broodjes	60 stuks à 70 - 85 gram
Croissants	32 stuks à 70 gram
Aardappels	20 kilo
Braadstuk	21 kilo
Hele kip	12 stuks à 1.100 gram

VERBRUIKSWAARDEN**

	JOKER 6-23	JOKER 6-11
	1NAC 230V	3NAC 400V
Energieverbruik beladen bij hetelucht bereiding	1,11 kWh	1,16 kWh
Energieverbruik beladen bij stoom bereiding	1,14 kWh	1,1 kWh
WATERVERBRUIK beladen bij stoom bereiding	2,3 l	1,2 l
Energieverbruik beladen bij combistoom bereiding	1,12 kWh	0,91 kWh
WATERVERBRUIK beladen bij combistomen	0,9 l	1,2 l
Energie efficiëntie bij beladen gebruik tijdens combistomen	65,5 %	82,3 %

EEN ECHTE BLIKVANGER

Zelfverzekerd in ontwerp, indrukwekkend in functie. De JOKER combineert intuïtieve bediening met esthetische details die inspireren. Dankzij de geraffineerde designopties past hij naadloos in elke omgeving - en is hij een echte blikvanger op de toonbank. Dit maakt niet alleen indruk op gebruikers, maar ook op gerenommeerde designjury's. Geen wonder dat de JOKER al verschillende prijzen heeft gewonnen.



AFLEGPLATEAU

Elke centimeter telt. Het optionele aflegplateau biedt extra opbergruimte en voorkomt wegglijden of vallen - een slimme oplossing die alleen beschikbaar is voor apparaten met zijbediening.



ACHTERPANEEL

Niets te verbergen, alleen te bedekken. Het optionele achterpaneel verbergt aansluitingen en biedt een discreet oppervlak voor branding of promotie - een doordacht detail met toegevoegde waarde.



MACHINEKLEUR

Kleur naar keuze. Vanaf een bestelhoeveelheid van tien apparaten is de JOKER verkrijgbaar in vijf speciale kleuren (RAL 5002, RAL 7016, RAL 3001, RAL 9004, RAL 6005).*



Modelvarianten en uitvoeringen vindt u verder in de actuele prijslijst.

* Afhankelijk van inhangrek.. Koken: geleiders met een afstand van 67 mm, bakken: 4+1 geleiders met een afstand van 84 mm; verschillende inhangrekken beschikbaar afhankelijk van de toepassing.

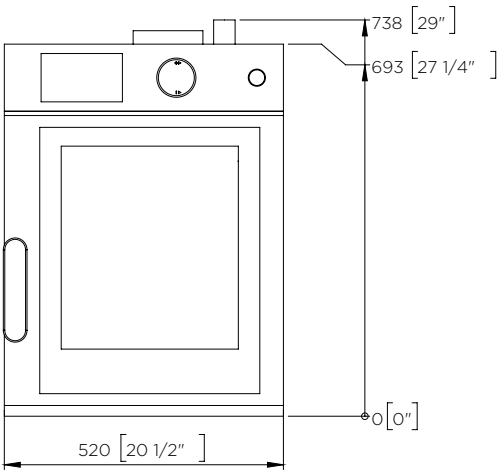
** Gegevens over verbruikswaarden: HKI CERT

* Speciale kleuren alleen verkrijgbaar met de configuratie: JOKER met bediening aan bovenzijde, deur met scharnier rechts, autoclean® PRO en handdouche.

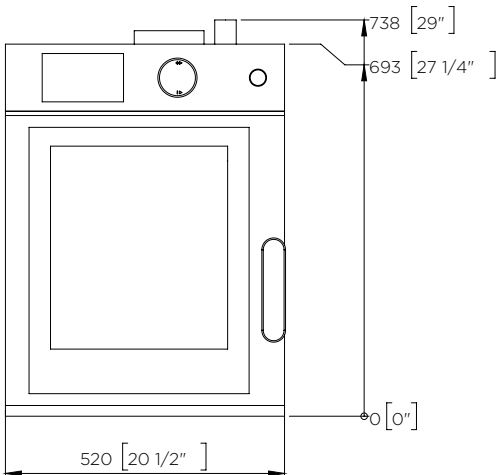


JOKER 6-23 / 6-11

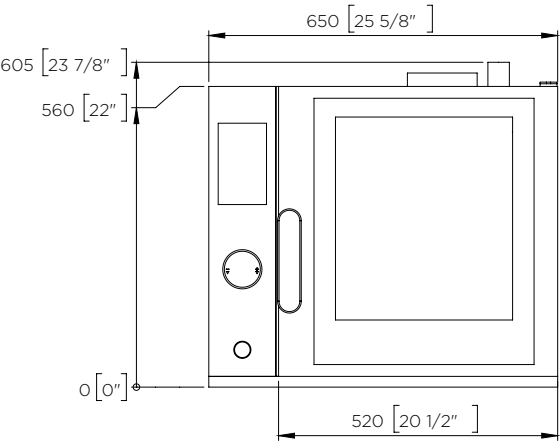
Breedte- en hoogtemaat (in mm)



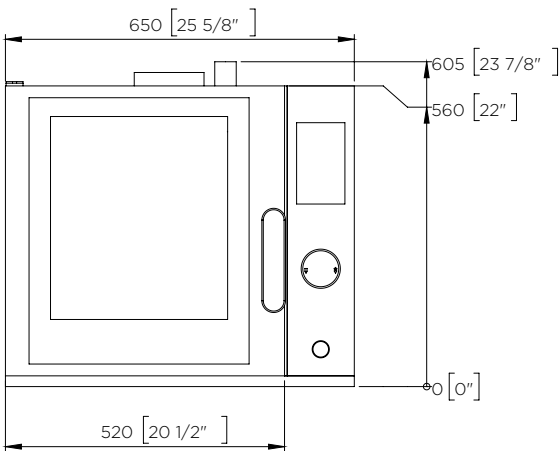
Bediening bovenop / Scharnier rechts



Bediening bovenop / Scharnier links



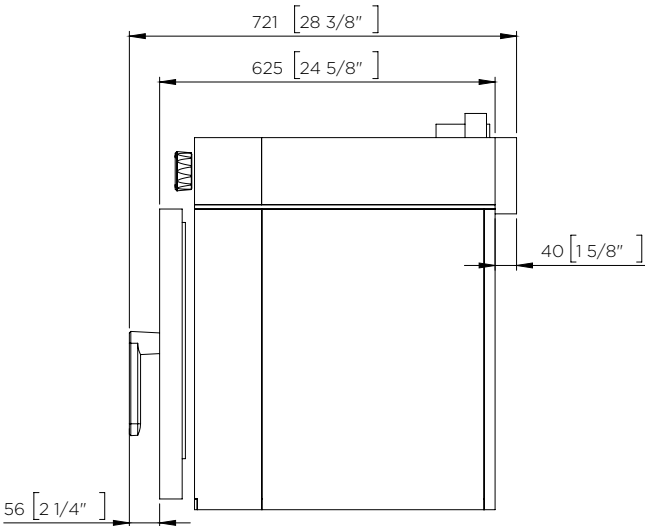
Bediening links



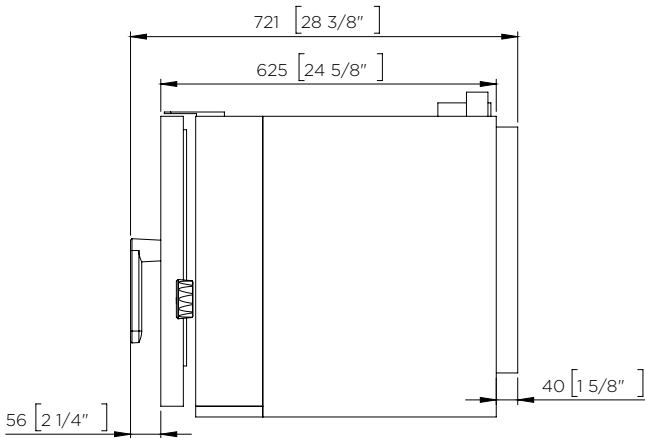
Bediening rechts

JOKER 6-23

Breedte- en dieptemaat (in mm)



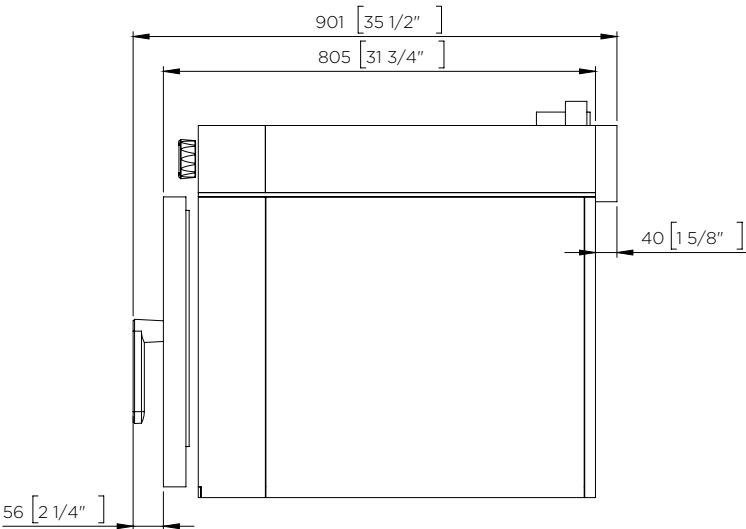
Bediening bovenop



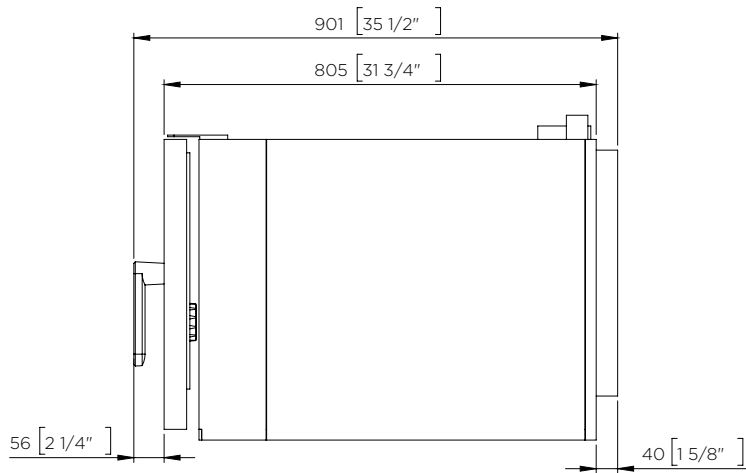
Bediening links / rechts

JOKER 6-11

Breedte- en dieptemaat (in mm)



Bediening bovenop



Bediening links / rechts

OP VOLLE STOOM NAAR ELK DOEL. DE MOBIELE JOKER UITVOERING.

Op evenementen, in de locatie catering of in de mobiele keuken - de mobiele uitvoering van de JOKER biedt maximale onafhankelijkheid en flexibiliteit. Overal waar mobiliteit nodig is, overtuigt de JOKER met zijn prestaties en efficiëntie.

Juist bij mobiele toepassingen zijn het niet alleen de prestaties die tellen, maar ook een aangename werkomgeving. De optionele dampcondensator vangt specifiek damp op, terwijl de dampcondensator PRO ook effectief rook en geuren filtert. Aangenaam voor iedereen - ongeacht waar de JOKER wordt ingezet.



MOBIEL MET WATERTANKS

Volledige flexibiliteit zonder vaste wateraansluiting: De geïntegreerde watertanks leveren tot 90 minuten continue stoomkracht. De vulniveaus voor vers en afvalwater kunnen intuïtief en gebruiksvriendelijk direct op het display worden gecontroleerd.



EENVOUDIG MET EEN LICHTNETSTEKKER

Geen krachtstroom? Geen probleem. De mobiele uitvoering van de JOKER kan dankzij de lichtnet aansluiting met elk standaard stopcontact worden gebruikt - voor maximale inzetbaarheid.



PAST IN ELKE KAST. DE JOKER INBOUW UITVOERING.

Elke keuken is anders - Maar één ding blijft hetzelfde: de vraag naar goed doordachte, efficiënte apparatuur. De inbouw uitvoering van de JOKER is ontwikkeld om naadloos in elke omgeving te passen en maximale flexibiliteit te bieden.

Of het nu gaat om geriatrische zorg, dagverblijven of ziekenhuizen - met zijn slimme ontwerp opent de JOKER nieuwe mogelijkheden. De dampcondensator voert op betrouwbare wijze alle dampen die ontstaan als condensaat af, beschermt de inbouwkast kast en zorgt voor een schone, aangename werkomgeving. De perfecte oplossing voor iedereen die efficiëntie en hygiëne belangrijk vindt.



NAADLOOS INGEBOUWD

Compact, krachtig en flexibel: de inbouwuitlegging van de JOKER past in elk standaard keukenmeubel en sluit naadloos aan op bestaande structuren. Er gaat geen kostbare ruimte verloren door de installatie. Praktisch, vooral voor kleinere werkplekken.



GEMAKKELIJK BEREIKBAAR

Doordacht tot in het kleinste detail: de stabiele heavy-duty uittreklade maakt eenvoudige en veilige toegang tot het apparaat mogelijk. Onderhoud en service kunnen moeiteloos worden uitgevoerd - voor soepele processen en maximale efficiëntie in het dagelijkse werk.



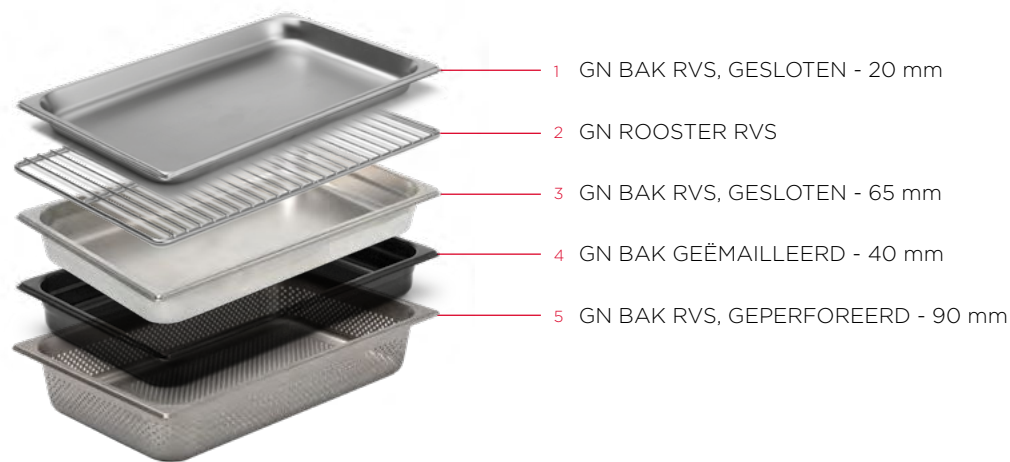
UITPAKKEN EN AAN DE SLAG

Met de Eloma starter-kits kun je de talenten van je apparaat direct na aankoop tot leven brengen.

Of je nu kookt, grilt of bakt. We bieden verschillende kits voor verschillende toepassingen. Zodat u uw apparaat vanaf het begin optimaal kunt gebruiken. Want alleen met de juiste accessoires kunt u uitstekende resultaten behalen en het volledige potentieel van uw apparaat benutten.

De starter-kits zijn in de grootte GN 2/3 en GN 1/1 beschikbaar.

STARTER-KIT **KOKEN**



STARTER-KIT **GRILLEN EN BAKKEN**



DAMPCONDENSATOR PRO

MAAKT EEN EINDE AAN ONGEWENSTE GEUREN!

Of het nu in een viszaak, slagerij, poelier of supermarkt is, in open keuken of afhaalrestaurant - overal waar gekookt wordt, kunnen storende en ongewenste geuren ontstaan, of is afzuiging onmogelijk.

De dampcondensator PRO is de beste oplossing voor het betrouwbaar verwijderen van vet, geuren en rookdeeltjes. Met zijn meervoudig filtersysteem combineert de PRO de eigenschappen van een condensatiekap en een filterkap in één. Een extra afzuigstelsel op locatie is niet langer nodig.

Dankzij het compacte ontwerp kan de KH PRO op de meest uiteenlopende locaties worden gebruikt.

FILTERT EFFECTIEF MEER DAN 95% VAN DE GEUREN.*

De dampcondensator PRO is voor elke grootte en positionering van bedienpaneel van de JOKER verkrijgbaar.

DE VOORDELEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

- Effectieve filtratie van vet, geuren en rookdeeltjes
- Betrouwbare condensatie van stoom en dampen
- Effectieve dampafvoer wanneer de deur openstaat
- Geen invloed op productbereiding en resultaten
- Eenvoudige reiniging en onderhoud
- Compact, licht en geluidsarm, zelfs bij hoge ventilatorsnelheid
- De dampcondensator PRO is beschikbaar af fabriek en voor installatie achteraf
- De dampcondensator PRO schakelt alleen aan wanneer het nodig is in tegenstelling tot een centrale afzuiging.

* Geurreducering volgens IEC 6591



Productvideo





JOKER 6-23



JOKER 6-11



JOKER 6-23



JOKER 6-11

SELECTIE VAN ACCESSOIRES

DAMPCONDENSATOREN	Art.-Nr.
Bediening bovenzijde: KH JOKER	EL2008081
Bediening links/rechts: KH JOKER	EL2008086
Bediening bovenzijde: KH JOKER PRO	EL2008883
Bediening links/rechts: KH JOKER PRO	EL2008893

ONDERSTELLEN (HOOGTE 150 MM/850 MM)

Bediening bovenzijde: UG 150	EL2006265
Bediening links/rechts: UG 150	EL2006303
Bediening bovenzijde: UG 850	EL2006224
Bediening links/rechts: UG 850	EL2006313

OVERIGE ACCESSOIRES

Rek met 4+1 geleiders op 84 mm afstand	EL2006757-AT
Stelpootjes (niet voor Mobiele uitvoering)	EL2006834

DAMPCONDENSATOREN	Art.-Nr.
Bediening bovenzijde: KH JOKER	EL2008079
Bediening links/rechts: KH JOKER	EL2008088
Bediening bovenzijde: KH JOKER PRO	EL2008889
Bediening links/rechts: KH JOKER PRO	EL2008897

ONDERSTELLEN (HOOGTE 150 MM/850 MM)

Bediening bovenzijde: UG 150	EL2006309
Bediening links/rechts: UG 150	EL2006310
Bediening bovenzijde: UG 850	EL2006314
Bediening links/rechts: UG 850	EL2006315

OVERIGE ACCESSOIRES

Rek met 4+1 geleiders op 84 mm afstand	EL2006923-AT
Stelpootjes (niet voor Mobiele uitvoering)	EL2006836

MIX-KITS VOOR SAMENBOUW	Art.-Nr.
Bediening bovenzijde	EL2006530
Bediening links/rechts	EL2006531

DAMPCONDENSATOREN MIX STATION

Bediening bovenzijde	EL2008078
Bediening links/rechts	EL2008091

ONDERSTELLEN (HOOGTE 150 MM/400 MM)

Bediening bovenzijde: UG 150	EL2006265
Bediening links/rechts: UG 400	EL2006311

MIX-KITS VOOR SAMENBOUW	Art.-Nr.
Bediening bovenzijde	EL2006537
Bediening links/rechts	EL2006540

DAMPCONDENSATOREN MIX STATION

Bediening bovenzijde	EL2008090
Bediening links/rechts	EL2008093

ONDERSTELLEN (HOOGTE 150 MM/400 MM)

Bediening bovenzijde: UG 150	EL2006309
Bediening links/rechts: UG 400	EL2006312

Meer informatie omtrent ons omvangrijk assortiment aan accessoires vindt u in onze actuele prijslijst. Voor individuele vragen kunt u zich ook tot uw vaste aanspreekpartner van de verkoopafdeling wenden.



Dampcondensator / PRO



Onderstel



Mix-Station



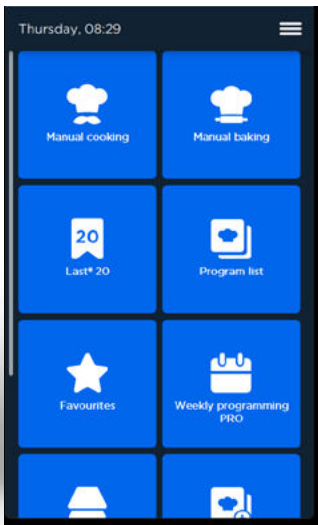
Preisliste

ÉÉN VINGER. ÉÉN DISPLAY. MEER NIET.

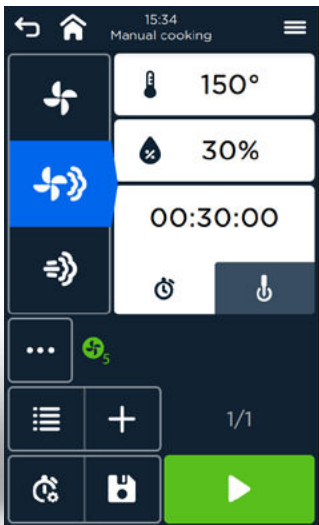
Geen tijd voor lange uitleg? Koken, Bakken en Reinigen met speels gemak – dankzij de innovatieve MT-technologie van Eloma. Middels scrollen, swipen en selecteren kan ook niet opgeleid personeel in een handomdraai perfecte resultaten bereiken.

De ST-besturing is daarentegen speciaal gemaakt voor de professionals, die hun vak vanaf de basis hebben geleerd. Hier staat het zelfstandig en persoonlijk koken en bakken centraal. Volledige controle om eigen creativiteit de vrije loop te laten.

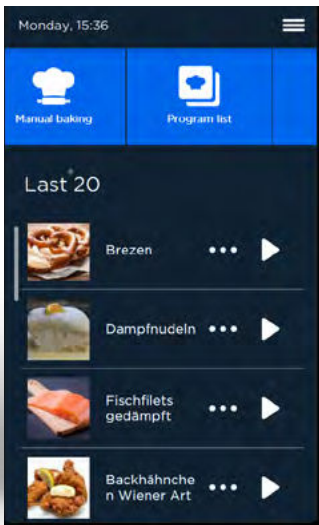
Liever op de klassieke manier, teruggebracht tot het essentiële, of multifunctioneel, volgens een systeem. Je hebt de keuze!



Hoofdmenu



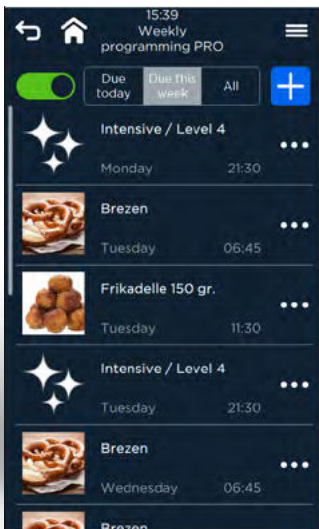
Manueel koken



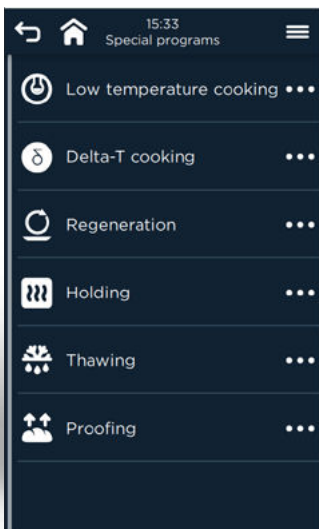
Last 20



Multi Cooking PRO



Week-programmering PRO



Speciale programma's

ALLES ONDER CONTROLE. MET PROCONNECT.

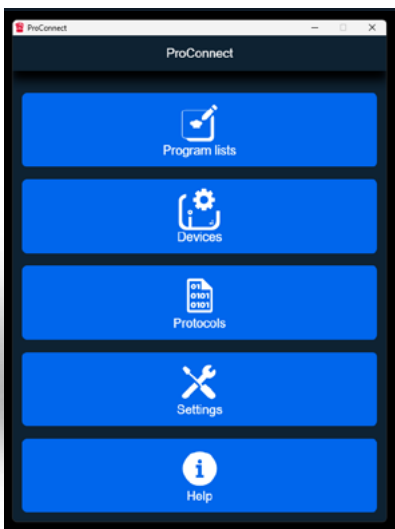
Met ProConnect van Eloma kunnen verschillende toestellen centraal en efficiënt worden beheerd. De software biedt een volledige oplossing om Eloma toestellen eenvoudig en effectief te organiseren – onafhankelijk of het nu om één of meerdere locaties gaat.

OVERZICHT VAN FUNCTIONALITEITEN

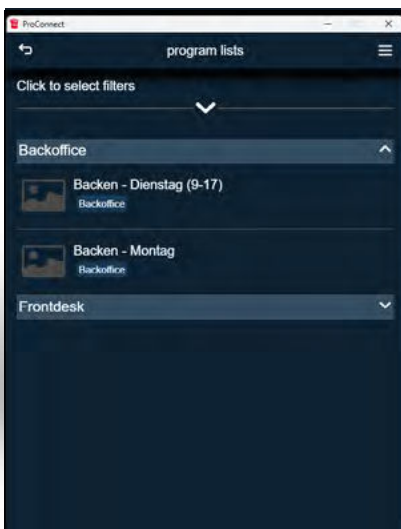
- Oven instellen: Ovens kunnen worden geconfigureerd en beheerd met aangepaste afbeeldingen en namen.
- Programma's maken: Programma's kunnen precies worden afgestemd op de vereisten en verdeeld over verschillende ovens.
- Menugroepen beheren: Menugroepen worden centraal beheerd voor een optimale organisatie.
- Weekplanning: Weekplanningen kunnen efficiënt ontworpen en overzichtelijk georganiseerd worden.
- Barcodebeheer: Barcodes kunnen eenvoudig worden beheerd om producten nauwkeurig toe te wijzen.
- Gegevensoverdracht: Programma's, instellingen en gegevens kunnen flexibel worden overgedragen via USB, LAN of Wifi.
- Logboekbeheer: Logboeken zoals HACCP-gegevens en verbruiksstatistieken kunnen naar wens gesorteerd, weergegeven, afgedrukt en opgeschoond worden.

PERFECT VOOR FILIAALBEDRIJVEN EN KETENS

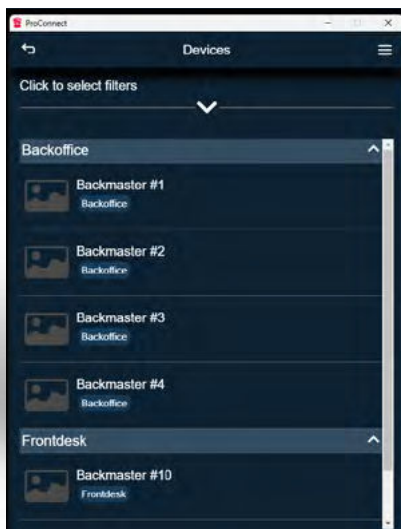
ProConnect is de ideale applicatie voor opschaling. Het maakt een centraal beheer van alle ovens mogelijk, biedt toegang tot belangrijke gegevens en zorgt voor een soepele werking op alle locaties.



ProConnect hoofdmenu



Programmalijssten



Oven beheer



Ons hybride reinigingssysteem autoclean® PRO is de standaard voor de JOKER. Het reinigingssysteem past zich aan uw behoeften aan en maakt uw dagelijkse werk eenvoudiger. U beslist wanneer en hoe u schoonmaakt, volledig automatisch of handmatig, met vloeibare reiniger of tabs. U kunt ook op elk moment deze keuze wijzigen. Met de optionele automatische deuropening na het reinigingsproces zit je altijd aan de veilige kant als het op hygiëne aankomt. Concentreer je op het koken en bakken. Eloma maakt wel schoon.

VOLAUTOMATISCH MET VLOEIBARE REINIGER

Met de vloeibare reiniger heb je de grootste keuze aan gebruiksopties. Sluit de jerrycan aan en het systeem is klaar voor gebruik. Selecteer het reinigingsniveau en je kunt aan de slag. Wil je op een specifiek tijdstip reinigen? Bij apparaten met MT-bediening kun je de begin- of eindtijd instellen.

HYBRIDE SYSTEEM ALS STANDAARD. FLEXIBEL EN SPAARZAAM.

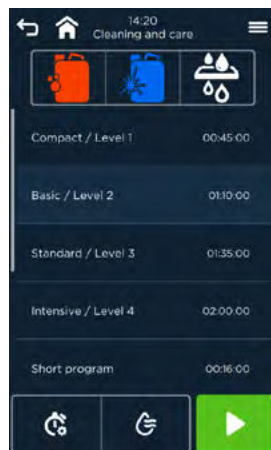
Je kunt het schoonmaakproces hier ook volledig automatiseren. Definieer een schoonmaakschema voor de week of het hele jaar met slechts een paar klikken. Het programma wordt dan automatisch uitgevoerd volgens jouw instellingen. Automatischer kan het gewoon niet. Welk programma je ook kiest, het systeem doseert altijd automatisch reiniger en glansspoelmiddel.

AUTOMATISCH MET REINIGER TABS

Als je de voorkeur geeft aan tabs: Selecteer het reinigingsprogramma, op het display zie je of je één of twee tabs nodig hebt. Plaats deze op de afvoerzeef en klaar. Je hebt niet voor elk reinigingsproces een naspoel-tab voor het onderhoud nodig. Wanneer het wel nodig is, ontvang je vanzelf een melding van het systeem. De optionele automatische deuropening completeert ook hier het reinigingsproces aan het einde.

REINIGING MET HANDDOUCHE

Als je het apparaat liever zelf schoonmaakt, kun je ook kiezen voor de optionele handdouche. Een programma leidt je stap voor stap door het reinigen van de oven met behulp van de handdouche en reiniger. Je kunt deze ook gebruiken om gewoon even door te spoelen – hoe jij het wil.



GEAUTOMATISEERDE INSTRUCTIES

Met autoclean® PRO zorgt het toestel ook voor zichzelf en laat het u weten wanneer het tijd is voor een basisreiniging of wanneer het wasmiddel op is. Indien gewenst kan het toestel zichzelf zelfs vergrendelen als deze enige tijd niet gereinigd is.

EFFICIËNT

autoclean® PRO heeft bij lichte vervuiling slechts 16 minuten nodig om weer een perfect hygiënische ovenkamer te verkrijgen. Je hoeft ook niet te wachten tot de ovenkamer is afgekoeld.

ZUIVERE DOSERING. DE MULTI-CLEAN PRODUCTEN.

Vertrouw op ons om het schoonmaken zo soepel en efficiënt mogelijk te laten verlopen. Met de producten uit de MULTI-CLEAN serie krijg je schoonmaakmiddelen die perfect zijn afgestemd op je Eloma. Of je nu volautomatisch reinigt met onze vloeibare reiniger of met behulp van onze tabs.

EENVOUD IN DE UITVOERING

autoclean® PRO blinkt uit met minimaal verbruik van water, reinigingsmiddelen en energie. Jerrycans met kleur-codering worden eenvoudig op de slangen aangesloten. De rest gebeurt met één druk op de knop. Maximale werkveiligheid is gegarandeerd!

Geen ruimte voor jerrycans? Ook hier bieden we flexibiliteit en een ruimtebesparende oplossing. Plaats eenvoudig tabs op de afvoerzeef en je kunt aan de slag.

De Eloma JOKER denkt zelf mee en herinnert u eraan wanneer er specifieke reiniging nodig is.

GOED TE BEWAREN

Onze Multi-Clean PRO Cleaner Tabs en Finisher Tabs kunnen drie jaar bewaard worden zonder Kwaliteitsverlies. Onze Multi-Clean PRO vloeibare reinigers zelfs vier jaar na het afvullen.

OPTIMALE VERZORGING

De Eloma-formule van het reinigingsmiddel en spoelglansmiddel beschermt tegen corrosie, verzorgt het roestvrij staal in de ovenkamer en voorkomt dat de afdichting van de deur te veel wordt belast.

KLAAR VOOR GEBRUIK

Multi-Clean PRO is voorgemengd en kan onmiddellijk worden gebruikt. Dit resulteert in extreem korte Reinigingscycli. Multi-Clean PRO reinigingstabs worden gewoon in de oven geplaatst en het toestel doet de rest zelf. En je Eloma JOKER MT laat je via het scherm weten wanneer er weer een Finisher naspoelmiddel tab nodig is.



WISTU DAT?

- Dat maximaal 1 tabs cleaner per reinigingsproces nodig is?.
- Dat 1 jerrycan van 10 l. Multi-Clean PRO voldoende is voor ca. 43 reinigingen bij JOKER 6-23 en 40 reinigingen bij JOKER 6-11 voor een gemiddeld reinigingsniveau!
- Dat corrosie in de ovenkamer in meer dan 90% van de gevallen te wijten is aan het gebruik van andere dan Eloma reinigingsmiddelen!
- Dat als er andere dan Eloma reinigingsmiddelen worden gebruik, pompen verstopt kunnen raken en slangen poreus kunnen worden?
- Dat langdurige tests bewezen hebben dat de levensduur van de JOKER alleen kan worden gegarandeerd als Eloma Multi-Clean onderhoudsproducten worden gebruikt?

VOOR JOU EN ONS MILIEU.

Eloma staat voor absolute prestaties en kwaliteit. Daarbij verliezen we ook onze omgeving niet uit het oog. Met innovatieve functies ontzien Eloma combisteamers maximaal de impact aan het milieu, en zijn daarmee zeer duurzaam.

Door een zeer efficiënt gebruik van energie en water minimaliseren onze toestellen hun ecologische voetafdruk. De hoge kwaliteitsdruk in onze eigen productie is een extra deel van onze eigen duurzaamheidsstrategie. Want Eloma-toestellen werken zelfs na tien of vijftien jaar nog zuinig. Een duidelijk signaal tegenover de wegwerpmentaliteit!

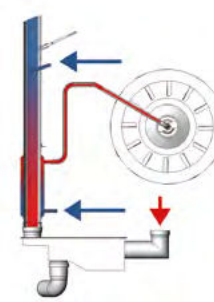
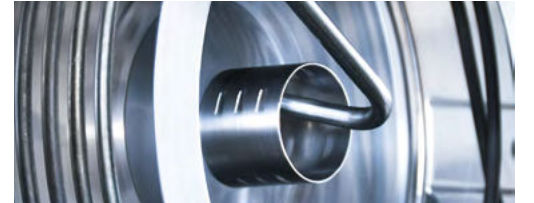
Eloma combisteamers zijn vriendelijk voor zowel uw culinaire creaties als voor ons milieu. Samen geven we vorm aan een duurzame toekomst voor genot en verantwoordelijkheid.



TECHNOLOGISCHE INNOVATIES

VERS-STOOM-SYSTEEM

Het Eloma vers-stoom-systeem genereert de stoom direct in de kookkamer. Precies wanneer en zoveel als nodig is vanaf de eerste programmastart. Wisselen tussen de verschillende bereidingswijzen is op elk moment mogelijk. Perfecte en gegarandeerde stoomverzadiging bespaart tijd, energie en water.



MULTI-ECO-SYSTEEM

Energiebesparingen tot wel 16% door het gebruik van een hoog-rendement warmtewisselaar, om de normaliter afgevoerde energie via diezelfde afvoer weer te gebruiken. Voor ons multi-eco-systeem kregen wij, als enige fabrikant van combisteamers tot nu toe, de Dr.-Georg-Triebe Innovatieprijs in de categorie Ecologie en Economie.

autoclean®PRO

Ons volautomatisch en geïntegreerd reinigingssysteem autoclean®PRO blinkt uit door een minimaal verbruik van water en reinigingsmiddelen. Geen wachttijd of handmatige stappen nodig. Schoonmaken met slechts één druk op de knop.

autoclean®



ISOLATIE EN VERLICHTING

Hoogwaardig vakmanschap en ommanteling zorgen voor een uitstekende isolatie. De standaard LED-verlichting zorgt voor een helder zicht naar binnen. Dat mag gezien worden!

DEURWISSELING / COMPLEET GESPIEGELDE BEHUIZING

Dankzij de slimme wisseling van deur en bedienpaneel is het toestel flexibel en kan deze probleemloos naar de verschillende routing worden aangepast. Om een nauwkeurige en meest eenvoudige bediening te garanderen, wordt het bedienpaneel van het toestel passend omgezet. Weg van de scharnieren en eventuele muur.



BETROUWBAARHEID WEKT VERTROUWEN.

Voor ons is er niets belangrijker dan vertrouwen in onze apparaten. Daarom staat Eloma voor MADE IN GERMANY. Wij zijn overtuigd van onze kwaliteit.

Betrouwbaarheid en vertrouwen in het apparaat zijn doorslaggevende argumenten bij de aankoop. We bieden drie jaar gratis garantie - dit betekent zekerheid tijdens het gebruik en geeft je gemoedsrust.

Uitbreiding van de garantie tot maximaal vijf jaar garandeert een hoge beschikbaarheid van het apparaat. Dankzij berekenbare uitgaven is je investering ook beschermd.

3 JAAR GRATIS GARANTIE. EN TOT 5 JAAR TEGEN VAST TARIEF.



3 JAAR GRATIS GARANTIE

Naast de wettelijke garantie van één jaar na aankoop, bieden we nog eens twee jaar gratis garantie op onderdelen als het apparaat binnen drie maanden na aankoop bij ons wordt geregistreerd. Dit betekent in totaal drie jaar gratis garantie op onderdelen. Je kunt je online registreren op www.eloma.com/en/warranty/.

TOT 5 JAAR GARANTIE TEGEN EEN VAST TARIEF

Aanvullend bieden we een verlenging van de garantie op onderdelen tot 5 jaar tegen een vast tarief. Het tarief is afhankelijk van het model.

OPTIMALE ONDERSTEUNING

In geval van een garantieclaim bieden de getrainde servicepartners van Eloma snelle en competente hulp. De Eloma servicepartner coördineert de interventie ter plaatse om ervoor te zorgen dat het apparaat zo snel mogelijk weer in gebruik kan worden genomen.

VOORWAARDEN VOOR DE GARANTIE-VERLENGING

De verlengde garantie en het in rekening te brengen tarief, gelden voor toestellen aangekocht op of na 11 maart 2024. Binnen 3 maanden na installatie moet het toestel geregistreerd worden via het online formulier op de Eloma homepage. Toestellen die zijn geregistreerd met de verlengde garantie voor het 4e en 5e jaar moeten uiterlijk 24 maanden na installatie voor het eerst worden geïnspecteerd. Een jaarlijkse inspectie in het 4e en 5e jaar is verplicht. De inspectieafspraken en rapportage worden geregeld met de lokale Eloma servicepartner.

Meer over garantie vindt u op <http://www.eloma.com/garantie>



Eloma Garantie

TOP KEUKEN. TOP SERVICE.

Het is één van hoofddoelstellingen van Eloma om er voor de klant te zijn. Ook als het in het gebruik van de machine niet soepel gaat zullen we ons uiterste best doen dit zo snel mogelijk te verhelpen. Hiervoor werken we samen met een uitgebreid netwerk van Eloma Service Team Partners die u snel en vakkundig zullen ondersteunen. Als aanvulling hierop kunnen onze klanten alle ondersteuning krijgen om het maximale uit hun Eloma product te halen. Van kook technisch telefonisch advies tot training en ook kooktips met receptuur. Alle informatie over uw Eloma-toestellen vindt u ook gemakkelijk online op: www.eloma.com/service.



ELOMA PROCONNECT

De software oplossing, voor aanpassen van afbeeldingen, omschrijvingen en kook- of bakprogramma's zoals u het wenst - met gemakkelijk gebruik van USB, LAN of Wifi.

ELOMA FORUM

We willen onze kennis doorgeven. Onze seminars en workshops sluiten perfect aan op wat u belangrijk vindt, eindgebruiker, handelspartner of servicedienst.

INFO 24

De gehele Eloma product bibliotheek als download: Meer dan 25000 documenten in verschillende talen. Van software naar maatschetsen, tot aan brochures. Ook als App beschikbaar.

RECHERCHE DE PARTENAIRES

Met Eloma zoek je niet naar onderdelen, die vind je. Ze zijn er allemaal in de Part-finder. Elk item is geregistreerd, gewoon kiezen en bestellen.

KLANTENSERVICE

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com

KOOKTECHNISCHE ONDERSTEUNING

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

www.eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence