BACKMASTER



COMPATIBEL. COMPACT.
KLASSE.
DE KLEINE PROFESSIONAL.

BAKKEN IS ZIJN THUIS. OVERAL.

Of het een bakkerij, supermarkt of tankstation betreft, zijn opdracht is veelzijdig. De EB 30 BACKMASTER is er op voorbereid. Met de MT technologie en een hoeveelheid aan professionele opties welke het dagelijks gebruik met een systeem ondersteunt!

Bakken met onovertroffen gelijkmatig resultaat. De nieuwe BACKMASTER verenigd Eloma's jarenlange en bewezen kennis van bakken met toekomstgerichte gebruiksvriendelijke MT Technologie — Geweldige bakresultaten blijven gegarandeerd. Daarmee worden de processen nog zekerder, werkwijzen worden gestandaardiseerd en hij blijft de ideale compacte partner voor gebruik in supermarkten, bakshops, kiosken, bedrijfsrestaurants Hotel garni, tankstations of koffiecorners en lunchrooms.

BESTE BAKRESULTAAT
Na de stoominjectie - in hoeveelheid of tijd - verzorgd de BACKMASTER zelf de nodige rusttijd. Daarna bakt hij onovertroffen in een gegarandeerde gelijkmatigheid! Precies dat wat u van een professionele bakoven mag verwachten. Net zoals uw klanten.

AANPASBAAR PAR EXCELLENCE
Het zijn niet alleen de compacte afmetingen, ook met de optioneel linksdraaiende deur of watertank kan hij zich perfect aanpassen aan de situatie. En met de individualiseerbare bediening past hij zich ook aan uw wensen aan en niet omgekeerd.

MET ZEKERHEID BAKKEN
De MT Technologie maakt de toepassing nog eenvoudiger en zekerder. Met de Last® 20 lijst kunnen de laatste 20 bakprocessen direct nieuw gestart worden. De Quick Mode ASC definieert drie geschikte bakprogramma's voor parallel gebruik naast Multi Baking en start ze gedurende de dag opnieuw op. De halve beladingsfunctie past de procesparameters aan de verminderde capaciteitsbenutting van de ovenkamer aan.

VOLLEDIGE CONTROLE
Handmatig het bakprogramma verlengen tijdens of na het gebruik is geen probleem met de na-bak-functie. De herhalingstoets wordt gebruikt om een programma opnieuw te starten zonder opnieuw in te voeren. De automatische deurontgrendeling aan het programma-einde voorkomt ongewenst doorbakken.

EENVOUDIG MANAGEN
Met het ProConnect softwareprogramma, kunnen HACCP data worden uitgelezen en veiliggesteld, en programma's worden gemaakt en beheerd.

EENVOUD. COMPACT. BACKMASTER.





STANDAARD UITVOERING (EEN SELECTIE)

EEN MEESTER IN ZIJN VAK
Wat is kenmerkend voor een goede bakker? Dat hij steeds weer dezelfde kwaliteit van zijn bakproducten levert. Daarvoor kunt u voor de volle 100% op de BACKMASTER rekenen.

- Behuizing en ovenkamer van roestvrij staal
- Rechtsdraaiende deur, LED-verlichting en dubbele beglazing
- Elektrische deuropener voor het automatisch ope nen van de deur aan het eind van het bakprogramma
- Bedieningspaneel met resistief MT-display
- USB port
- Temperatuurbereik 30 °C tot max 300 °C
- Manuele stoominjectie (aanvullend)
- Bevochtiging instelbaar in milliliters of seconden
- Bevochtiging vanaf 10 ml instelbaar per 1 ml
- Automatische rusttijd in verhouding tot hoeveelheid bevochtiging
- Timer functie Start-/Eindtijdaanduiding tot 24 uur
- Invoer van programma-informatie op het apparaat
- Alfanumerieke invoer
- 1000 programmaplaatsen, met elk 20 stappen
- Programmalijst en zoekfunctie
- Wekelijkse programmering voor bakprogramma's
- Multi Baking (met baktijdcompensatie)
- Last® 20
- Repeat Mode
- Quick Mode
- ASC Mode
- Climatic® MT
- Favorieten: Markering, lijst en zoekfunctie
- Automatische zomertijd-/wintertijdomschakeling
- Stappenoverzicht
- Halve beladingsfunctie
- Intervalfunctie ovenventilator
- Auto-reverse functie ovenventilator
- Cool Down: Active Temp
- Wachtwoordbeheer
- Semi-automatische reiniging
- Registratie en weergave van HACCP-data
- Geautomatiseerde onderhoudsinstructies
- Instelbare taal in bedieningspaneel

OPTIONEEL
- Linksdraaiende deur
- Watertank (uitneembaar)
- Dampcondensator
- LAN of Wi-Fi
- ProConnect data management software
- Aansluiting energieoptimalisering





EB 30^{MT}

ELEKTRISCH	
Aansluitwaarde	3,6 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	48 kg
B/D (incl. deurgreep)/H	600/634 (658)/530 mm
Aantal geleiders	3 x 440/350 mm
Geleiderafstand	85 mm

VARIANTEN

Rechtsdraaiende deur	EL3013021-2A
Mobile Edition met watertank	EL3013023-2A
Linksdraaiende deur	EL3013022-2A
Mobile Edition met watertank	EL3013024-2A



EB 30 XL^{MT}

ELEKTRISCH	
Aansluitwaarde	5,9 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 16 Amp
Gewicht	59 kg
B/D (incl. deurgreep)/H	760/684 (708)/530 mm
Aantal geleiders	3 x 600/400 mm
Geleiderafstand	85 mm

VARIANTEN

Rechtsdraaiende deur	EL3613021-2A
Mobile Edition met watertank	EL3613023-2A
Linksdraaiende deur	EL3613022-2A
Mobile Edition met watertank	EL3613024-2A



EB 30^{MT}

DAMPCONDENSATOR	Art.-Nr.
B-KH (Niet nadien te monteren)	EL2009060

ONDERSTEL

Open met 3 geleider BN 43, 350 mm hoog	
	EL0864498
Open met 10 geleiders BN 43, 1000 mm hoog	
	EL0515574

ACCESSOIRES VOOR MIX STATIONS

Kit EB 30^{MT} op EB 30^{MT}	
	EL0504625
Kit EB 30^{MT} op JOKER 6-23 met bediening bovenop	
	EL2006568
Kit EB 30^{MT} op JOKER 6-11 met bediening bovenop	
	EL2008736
Dampcondensator DK1 Mix EB 30^{MT}	
	EL0504618
Onderstel UG 700 mm met 6 geleiders BN 43	
	EL0515582



Dampcondensator

BN 43 = 440 x 350 mm BN 64 = 600 x 400 mm



EB 30 XL^{MT}

DAMPCONDENSATOR	Art.-Nr.
B-KH XL (Niet nadien te monteren)	EL2009556

ONDERSTEL

Open met 10 geleiders BN 64, 1000 mm hoog	
	EL0517291

ACCESSOIRES VOOR MIX STATIONS

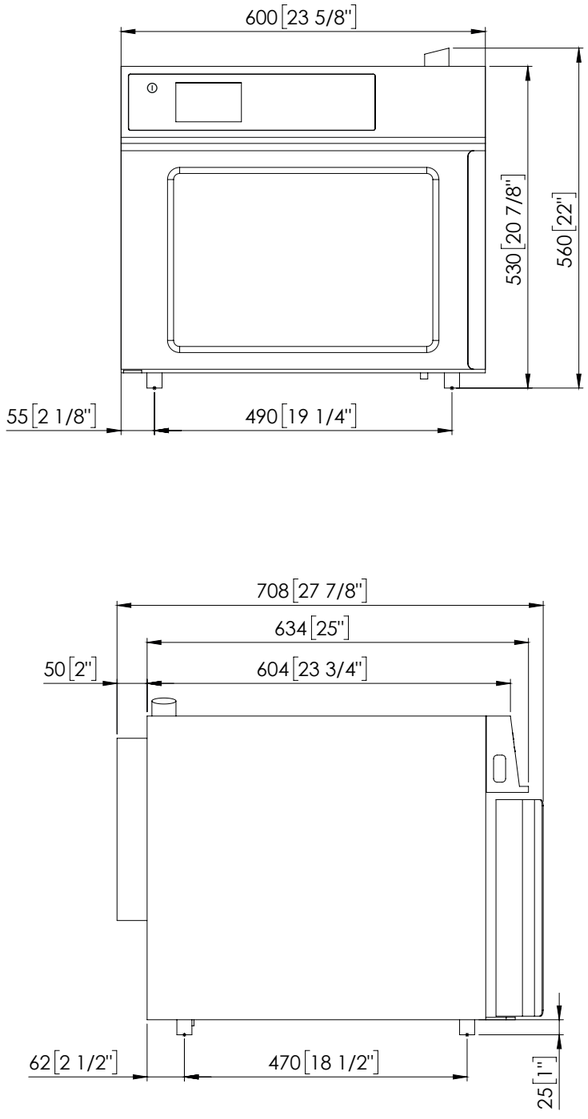
Kit EB 30 XL^{MT} op EB 30 XL^{MT}	
	EL0504626
Dampcondensator DK1 Mix EB 30 XL^{MT}	
	EL0504931
Onderstel UG 700 mm met 6 geleiders BN 64	
	EL0520349

Meer optionele uitveringen en functies: zie prijslijst.

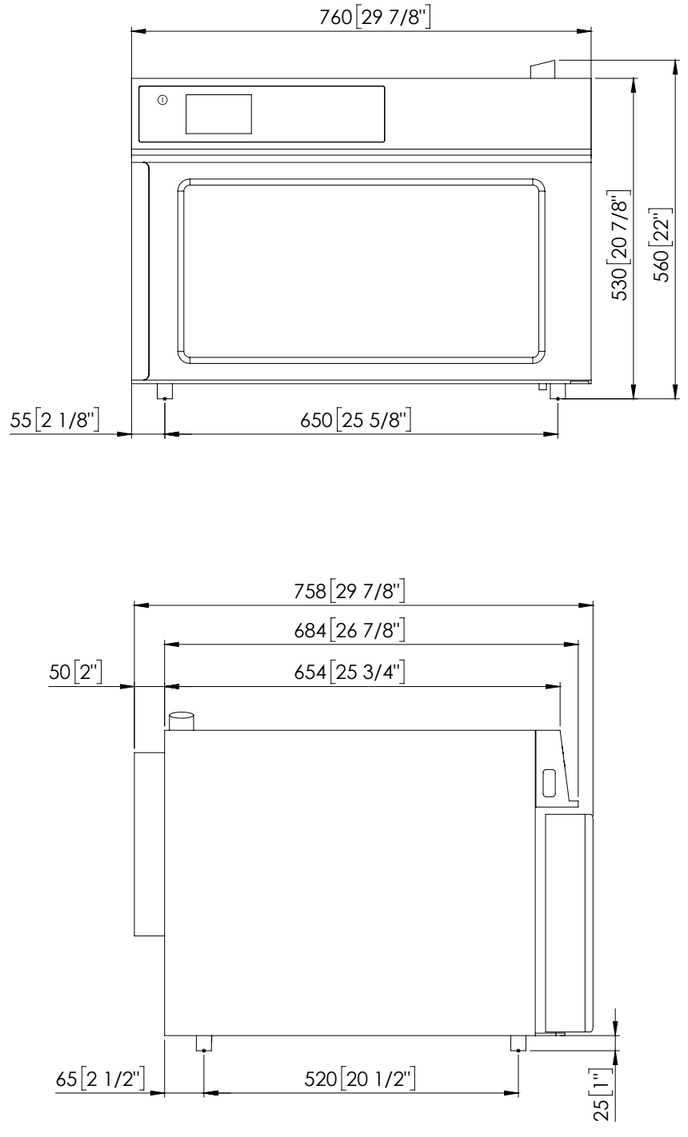


Mix station

BACKMASTER EB 30 MT



BACKMASTER EB 30 XL MT



ONS DYNAMISCHE DUO.

De JOKER en de BACKMASTER EB 30 zijn het onverslaanbare duo voor elke winkelsituatie. Bakken, koken, grillen – en dat allemaal tegelijk – uw mogelijkheden zijn vrijwel onbeperkt. Deze twee apparaten helpen je niet alleen om je werkprocessen te optimaliseren, maar ook om je klanten een gevarieerd en hoogwaardig assortiment te presenteren.

RUIMTE BESPAREND EN EFFICIENT

Het compacte ontwerp van beide toestellen maakt ze de ideale keuze voor elke keuken, hoe groot of klein ook. Je bespaart kostbare ruimte en kunt toch een uitgebreid assortiment gerechten en bakwaren aanbieden. Je profiteert ook van de energie-efficiëntie van beide toestellen, wat je bedrijfskosten verlaagt en je duurzaamheidsdoelstellingen ondersteunt.

GELIJKTIJDIG WERKEN

Dankzij de slimme combinatie van deze twee toestellen kan je verschillende processen tegelijk aan. Terwijl de JOKER je snacks en gegrilde gerechten op tafel tovert, bakt de EB 30 op de achtergrond je bakwaren tot in de perfectie. Zo benut je je tijd optimaal en kun je je klanten nog meer keuze bieden.

EENVOUDIGE REINIGING

Na een drukke dag in de keuken is schoonmaken het laatste waar je je zorgen over wilt maken. Beide apparaten zijn ontworpen om gemakkelijk schoon te maken. De JOKER heeft een automatische reinigingsfunctie dankzij autoclean® PRO, en de EB 30 is uitgerust met gladde, onderhoudsvriendelijke oppervlakken. Zo heb je meer tijd voor wat echt belangrijk is - het creëren van culinaire hoogstandjes.

ONBEGRENSDE MOGELIJKHEDEN VOOR JE AANBOD

Er zijn geen grenzen aan de verbeelding en het aanbod aan eten. Hier zijn wat ideeën voor snacks en gebakken producten.

Magisch ontbijt
- Versgebakken broodjes en croissants
- Roerei en knapperig spek

Lunch
- Zachte sandwiches met vers gegrild vlees
- Bijpassende broodvariaties

Namiddag snack
- Zoete lekkernijen, muffins en koekjes
- Hartige snacks zoals minipizza‘s of quiches







Verse bakproducten en een paar hartige snacks - geen probleem voor het Eloma-duo BACKMASTER en JOKER.

WAT IS NU PRECIES ...?

ASC modus	Maakt de selectie van drie vaste bakprogramma‘s mogelijk. Deze programma‘s kunnen gelijktijdig of achtereenvolgens toegewezen worden aan de invoegniveaus.
Climatic® MT	Monitor voor het instellen van de temperatuur en vochtigheid op de exacte graad en ml. door de cursor te verplaatsen in de temperatuur-vochtigheidsmatrix.
Energie optimalisatie	Connectie om het apparaat aan te sluiten op een intern piekbelasting beheersysteem. Deze maakt het mogelijk om elektrische apparatengericht en kortstondig uit te schakelen om het stroomverbruik te beperken.
Halve beladingsfunctie	Functie voor middels een algoritme-gecontroleerde aanpassing van de temperatuur en vochtigheid passend bij de halve belading van de oven.
Last® 20	Lijst voor snel herstarten, aanpassen en opslaan van de laatste 20 bak-processen.
Manual Temp	Terug koeling van de ovenkamer naar een vooraf bepaalde temperatuur door het openen van de deur, met gelijktijdig een actieve ventilatorwerking.
Multi Baking	Functie voor parallel gebruik van enkelvoudige bakprogramma’s met het zelfde bereidingsklimaat. Enkel passende programma’s worden getoond.
Na-bak functie	Voor het verlengen van de baktijd na het initiële bakproces. Met 1 of meerdere minuten
Password manager	Voor individuele paswoorden op twee niveaus (gebruiker en management).
ProConnect	Eloma softwareprogramma voor het maken en beheren van programma’s, afbeeldingen, geluiden en HACCP data. Data transfer via USB, LAN or Wifi.
Quick Mode	Geoptimaliseerd gebruiksconcept voor gestandaardiseerde bakprogramma’s met aangepaste en geselecteerde gebruiksfuncties.
Quick Mode ASC	Samenvoeging van Quick Mode met ASC Mode. Optimale ASC modus. The appliance is designed for use with three predefined baking programs.
Repeat Mode	Voor het direct herhalen van hetzelfde bakprogramma zonder stoppen of zoeken.
Semi-automatic cleaning	Stap-voor-stap begeleid reinigingsprogramma van de oven.
Weekprogrammering	Op datum en tijdstip accurate planning van geautomatiseerde bakprocessen. Proces start vanuit de uitgeschakelde status van de oven.

VOOR U EN UW OMGEVING.

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

En onze verantwoordelijkheid gaat nog verder:
De 100% recycleerbare verpakking van onze producten onderstreept onze toewijding voor een milieuvriendelijke toekomst. Dit geldt ook voor de selectie van onze leveranciers, werkend volgens criteria van duurzame productie.

Eloma Backmaster ovens zijn vriendelijk voor zowel uw baktechnische creaties als voor ons milieu. Samen geven we vorm aan een duurzame toekomst voor genot en verantwoordelijkheidr



ELOMA – MIJN BESTE BESLISSING OM OP TE BOUWEN.

Bij Eloma richten we ons op een evenwichtige mix van traditie en moderniteit - vanaf de ontwikkeling van de eerste combisteamer tot deze laatste generatie EB 30 Backmaster als ook de nieuwste GENIUS^{MT}, tafelmodellen, MULTIMAX en compacte JOKER. We blijven trouw aan deze filosofie zodat u ook in de toekomst kunt blijven genieten van het koken en bakken.

We zijn ons bewust van de dagelijkse uitdagingen in de gastronomie en de levensmiddelenhandel. Onze persoonlijke drijfveer is om altijd de juiste oplossingen te vinden voor een optimale werkwijze. Als één van de globale fabrikanten van professionele combisteamers en winkelbakovens, beschouwen we onszelf niet in de eerste plaats als een industrieel bedrijf, maar eerder als een ambachtsman voor ambachtslieden.

Wij ontmoeten onze klanten op ooghoogte. We spreken duidelijke taal. Ons doel: uw bedrijf rendabeler en dus succesvoller maken. Door mensen op de eerste plaats te zetten, zijn we altijd in staat om gebruiksvriendelijke producten te ontwikkelen. Producten die het werk aangenamer maken, processen efficiënter, en het werkplezier verhogen. Want dat is belangrijk voor ons. En voor u.







WIJ LUISTEREN

Het contact met onze klanten is onze meest waardevolle bron. We nemen uw feedback serieus en reageren daarop bij de verdere ontwikkeling van onze producten. Direct en onmiddellijk.

WIJ HERKENNEN BEHOEFTEN

Wat heeft de professionele gebruiker nodig? Waar kunnen we de assistent-kok mee helpen? Hoe kunnen we het leven van de medewerkers in de lunchroom gemakkelijker maken? Voor ons betekent deze maximale winst, maximaal voordeel voor onze klanten.

WIJ HEBBEN EEN NEUS VOOR TRENDS

Altijd up-to-date zijn is niet genoeg. Je moet van tijd tot tijd anticiperen op trends en voorbereid zijn op veranderingen. Net als onze producten en besturingssystemen. Intuïtief, direct en precies.

WIJ VOELEN VERANTWOORDELIJKHEID

Eloma is een dynamisch bedrijf met het juiste verantwoordelijkheidsgevoel. We hechten veel waarde aan duurzame relaties. Met onze klanten, met onze medewerkers, met onze leveranciers, en niet in de laatste plaats, besteden we aandacht aan een milieuvriendelijke productie en gebruik van onze toestellen.

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 oven 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 baktechnisch telefonisch advies tot training en ook tips 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 delen onze ervaring. Onze seminars zijn perfect afgestemd op gebruikers, gespecialiseerde dealers of technische partners.

INFO 24

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

PART FINDER

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.

BACKMASTER.
DE COMPACTE PROFESSIONAL VOOR GROOTSE BAKRERESULTATEN.

KLANTENSERVICE
T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com

BAKTECHNISCHE ONDERSTEUNING
T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

TECHNISCHE 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

2025 / NL / MEI