

PRODUCT PORTFOLIO

ALLES IN ÉÉN OVERZICHT



MET LIEFDE VOOR KOKEN EN BAKKEN

ELOMA - MIJN BESTE BESLISSING.

Bij Eloma richten we ons op een evenwichtige mix van traditie en moderniteit - van de ontwikkeling van de eerste combisteamer tot de nieuwste generatie van onze tafelmodellen GENIUSMT, MULTIMAX en de JOKER. We blijven trouw aan deze filosofie zodat u ook in de toekomst kunt blijven genieten van koken en:

We zijn ons bewust van de dagelijkse uitdagingen in de foodservice- en cateringbranche. Onze persoonlijke drive is om altijd de juiste oplossingen te vinden voor een optimale workflow. Als ,s werelds grootste fabrikant van combisteamers en instore ovens voor de professionele sector beschouwen we onszelf niet in de eerste plaats als een industrieel bedrijf, maar eerder als een vakman voor vakmensen.

We ontmoeten onze klanten op gelijke voet. We stellen de dingen zoals ze zijn. Ons doel: uw bedrijf zuiniger en dus succesvoller maken. Met de mens in het middelpunt van alles wat we doen, zijn we altijd in staat gebruiksvriendelijke producten te ontwikkelen. Producten die het werk comfortabeler maken, processen efficiënter en het



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 BEHOEFTE

Wh Wat heeft de professionele kok 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.

BETROUWBAARHEID SCHEPT VERTROUWEN

Voor ons is er niets belangrijker dan vertrouwen in onze producten. Daarom staat Eloma voor MADE IN GERMANY. We 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 betrouwbaarheid en geeft je een goed gevoel. Uitbreiding van de garantie tot maximaal vijf jaar garandeert een hoge beschikbaarheid van de unit. Dankzij voorspelbare kosten is de investering



3 JAAR GARANTIE: EN TOT 5 JAAR TEGEN EEN 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 type van het gekochte toestel.

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.

VOORWAARDE 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 informatie over de garantie vindt u op <http://www.eloma.com/en/warranty/>



Eloma Garantie

PAST ALTIJD: DE JOKER.

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 front-cooking of als volledig uitgerust toestel in een professionele keuken - de JOKER garandeert maximale flexibiliteit.



CAPACITEIT

Compacte oven met twee verschillende ovenkamers (GN 2/3 en GN 1/1) en met elk 6 geleiders verkrijgbaar.



BEDIENING

De positie van het bedieningspaneel kan naar wens worden gekozen (boven/links/rechts). Het deurscharnier wordt omgekeerd afhankelijk van de positie. Als het bedieningspaneel bovenop is geplaatst, kan het scharnier naar wens worden geselecteerd (links/rechts).



EFFICIENCY

Deur met dubbele beglazing van ThermaGuard nRG-glas met geïntegreerde LED-verlichting.



REINIGING

Hybride reinigingssysteem autoclean® PRO kan worden gebruikt met vloeibaar reinigingsmiddel of met tabs. Volautomatische bediening en programmering in combinatie met elektrische deurvergrendeling.



FLEXIBILITEIT

Mobiele uitvoering met waterreservoirs en standaard lichtnet stroomvoorziening voor flexibel gebruik, overall. Inbouwversie voor integratie in standaard keukenmeubel, inclusief zwaar uitgevoerde uittrekla-de optimaal service toegang.



Of het nu gaat om snacks voor de allerkleinsten of een stevige maaltijd voor de senioren, de JOKER maakt het je gemakkelijk en efficiënt, zodat je meer tijd overhoudt voor wat belangrijk is.

STANDAARD UITVOERING.

- Vers stoomsysteem
- Naadloze hygiënische kookkamer met scharnierend luchtrooster
- Deur met LED-verlichting en snelsluiting
- Interne kerntemperatuursonde met 4 meetpunten
- Aansluiting via USB, ProConnect
- Optionele MT-bediening met touch display of ST-bediening met extra draaiknop en directe selectie
- Handmatig koken: temperatuur kan op de exacte graad worden ingesteld tussen 30 °C en 300 °C, vochtigheid kan op het exacte percentage worden ingesteld tussen 0% en 100%
- Handmatig bakken: handmatige stoominjectie, stoominjectie kan worden ingesteld in ml of in tijd
- Programmalijst: tot 400 programma's (elk 20 stappen) of tot 99 programma's (elk 9 stappen) voor ST-bediening
- Weekprogrammering PRO voor kook- en bakprogramma's en autoclean® PRO
- MT-technologie: Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO, Last® 20, Quick Modes, Repeat Mode
- Speciale programma's: Delta-T koken, koken op lage temperatuur, regenereren, vasthouden, ontdooien, stomen

- Registratie en weergave van bedrijfs- en HACCP-gegevens
- E/2 - energiebesparingsfunctie
- Functie voor halve bezetting
- SPS - Stoombeschermingssysteem

OPTIONEEL:

- Beveiligde deurvergrendeling
- Externe temperatuursensoren: kerntemperatuur of sous-vide
- Interfaces: LAN, Wifi
- Aanpasbaar design: kleur, achter paneel, afzetrek
- Geleiderrek voor bakken met 5 beschikbare geleiders dankzij geoptimaliseerde tussenruimte



JOKER 6-23

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Aansluitwaarde	3,6 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 A
Gewicht	70 kg

AFMETINGEN

Bediening boven op (B/D/H)	520/625/693 mm
Bediening zijkant (B/D/H)	650/625/560 mm



JOKER 6-11

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Aansluitwaarde	7,8 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 16 A
Gewicht	83 kg

AFMETINGEN

Bediening boven op (B/D/H)	520/805/693 mm
Bediening zijkant (B/D/H)	650/805/560 mm

Functies kunnen variëren afhankelijk van de besturingsoptie (MT/ST). Raadpleeg onze productbrochure voor meer informatie.

DAMPCONDENSATOR PRO

MAAKT EEN EINDE AAN ONGEWENSTE GEUREN!

Of het nu in een viszaak, slagerij, poelier of supermarkt is, in open keukens of afhaalrestaurant - overal waar gekookt wordt, kunnen storende en onaangename 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 geschikt voor de tafelmodellen GENIUSMT en MULTIMAX, als ook voor elke JOKER met de verschillende positionering van bedienpaneel.

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

* Geurreducering volgens IEC 6591



EENVOUDIG. GENIAAL. GENIUS^{MT}.

Ontdek de GENIUS^{MT}, de ideale combisteamer voor vele Horeca zaken en Retail bedrijven. Hij maakt indruk met zijn uitstekende prestaties en veelzijdigheid.

In de grootkeuken zorgt hij voor een continue productiestroom met efficiëntie en betrouwbaarheid. In het restaurant biedt hij flexibiliteit door een grote verscheidenheid aan gerechten met verschillende bereidingswijzen te vervolmaken. In de systeemcatering schittert hij met een snelle voorverwarmingstijd, een gelijkmatige warmteverdeling en automatische reiniging.

Dankzij de MT-technologie is de bediening en het aanpassen van de optimale instellingen, slechts kinderspel. Of het nu gaat om beheerst stomen of knapperig afbakken - de GENIUS^{MT} voldoet aan de meest uiteenlopende culinaire eisen.



CAPACITEIT

Meer capaciteit als standaard en gelijktijdige grondstofbesparing: Het Vario-hangrek kan worden gebruikt met GN- en bakkers maat accessoires en biedt tot 50% meer capaciteit, afhankelijk van de accessoires.¹



EFFICIËNCY

Ontworpen om energiezuinig en waterbesparend te zijn, gebruikt onze Eco Steam tot 33% minder water.² Voor veeleisende producten biedt Power Steam een krachtige stoomfunctie voor een betere vochtregeling vanaf het begin.



DUURZAAMHEID

Ontworpen voor een minimaal temperatuurverlies en een lange levensduur.



REINIGING

Het hybride reinigingssysteem autoclean[®] PRO voor vloeibaar of vast reinigingsmiddel. Het recirculatiesysteem vermindert het waterverbruik en het gebruik van reinigers met ongeveer 32%.³



BEDIENING

Capacitief 9-inch glazen display. Zuurbestendig en eenvoudig te reinigen. In combinatie met de intuïtieve software is de bediening een fluitje van een cent.



INDIVIDUELE SOFTWARE

Geavanceerde personalisatiemogelijkheden maken het dagelijkse werk eenvoudiger. Individuele instellingen passen het apparaat aan je specifieke behoeften aan.



¹ Vergeleken met het vorige model van de GENIUS^{MT}.

² Waterbesparing bij gebruik van Eco Steam vergeleken met de stoomfunctie in vorige model.

³ Besparingspotentieel met autoclean[®] PRO vergeleken met autoclean[®].

In alle opzichten uniek:
De flexibiliteit van de GENIUS^{MT}
maakt dagelijks werk eenvoudiger
en reduceert bedrijfskosten, onge-
acht waar hij wordt ingezet.



STANDAARD UITVOERING.

- Vers-Stoom-Systeem
- Naadloze hygiënische ovenkamer met scharnierend luchtscherm
- Multi-Eco-System: warmtewisselaar
- Dubbel glas deur met LED verlichting
- Interne kerntemperatuurvoeler met 4 meetpunten
- Connecties via USB, LAN, ProConnect
- Handmatig koken: temperatuur kan worden ingesteld op de exacte graad tussen 30 °C en 300 °C, vochtigheid kan worden ingesteld op het exacte percentage tussen 0% en 100%
- Handmatig bakken: handmatige stoominjectie, vooraf ingestelde stoominjectie kan worden ingesteld in ml of in tijd gevolgd door een pauze
- MT technology: Last® 20, Multi Cooking PRO/ Multi Baking PRO, Quick Modes, Repeat Mode
- Weekprogrammering PRO voor kook- of bakprogramma's en autoclean® PRO

- Programlijst: tot wel 1000 programma's (20 stappen)
- Speciale programma's: Delta-T, LT-bereiding, regenereren, warmhouden.
- Opslaan en tonen van gebruiks- HACCP data
- E/2 — energiebesparingsfunctie
- Halve-beladingsfunctie
- SPS — Steam Protection System

OPTIONEEL:

- Linksdraaiende deur, driedubbel glas, veiligheids deursluiting, elektrisch deurslot voor automatisch openen van de deur (standaard bij GENIUS^{MT} BME)
- Externe kerntemperatuur- of sous-vide voeler
- Wi-Fi module

VOOR DE GROTERE UITDAGINGEN.

We bieden ook vernuft in XXL-formaat. Als vloermodel met inrijwagen in twee varianten zijn zelfs de grootste hoeveelheden geen uitdaging voor de GENIUS^{MT}. Technisch zijn ze gelijk aan hun twee kleinere broers en presenteren ze zich als absoluut betrouwbare partners in de keuken.

En om ervoor te zorgen dat de combisteamer na het werk hygiënisch schoon is, zorgt onze Eloma autoclean® voor de volledige reiniging van de combisteamer. Met één druk op de knop, automatisch en met de grootste zorg. Het bespaart u en uw medewerkers niet alleen het gedoe van handmatig schoonmaken, maar ook veel water, reiniger, spoelglansmiddel en vooral tijd.

Ga je met volle stoom vooruit?
Gebruik dan onze optionele condensatiekap zodat je zicht niet wordt belemmerd.



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11

ELECTRISCH	
Aansluitwaarde	11 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 16 A
Gewicht	122 kg
B/D/H	925/810/840 mm

GAS	
Aansluitwaarde	12 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 A
Gewicht	132 kg
B/D/H	925/810/840 mm

ELECTRISCH	
Aansluitwaarde	17 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 25 A
Gewicht	156 kg
B/D/H	925/810/1120 mm

GAS	
Aansluitwaarde	20 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 A
Gewicht	166 kg
B/D/H	925/810/1120 mm



GENIUS^{MT} 20-11



GENIUS^{MT} 20-21



Voor meer informatie, raadpleeg onze productbrochure.

TERUG NAAR DE BASIS. MULTIMAX.

Koken is een ambacht. Wie dit vak onder de knie wil krijgen, heeft een goede opleiding en jarenlange ervaring nodig. Alleen wie de basis kent, kan zijn eigen stijl ontwikkelen en zijn keuken competent en zelfverzekerd beheren.

De MULTIMAX is gemaakt voor deze koks! Gericht op de essentie, de maker in de keuken. Alles weglaten wat overbodig is, om de dagelijkse processen effectief te ondersteunen. Prestaties met één druk op de knop en altijd wanneer het nodig is.

Een eenvoudig basisconcept. Ondersteund door een taal neutrale en intuïtieve bedieningsinterface met een 5-inch touch display en druk-draaiknop voor eenvoudige bediening van de 8 bereidingswijze op elk gewenst moment. Een multi talent voor de keuken.



CAPACITEIT

Meer capaciteit als standaard en gelijktijdige grondstofbesparing: Het Vario-hangrek kan worden gebruikt met GN- en bakkers maat accessoires en biedt tot 50% meer capaciteit, afhankelijk van de accessoires.¹



EFFICIENCY

Ontworpen om energiezuinig en waterbesparend te zijn, gebruikt onze Eco Steam tot 33% minder water.² Voor veeleisende producten biedt Power Steam een krachtige stoomfunctie voor een betere vochtregeling vanaf het begin.



CLEANING

Het hybride reinigingssysteem autoclean® PRO voor vloeibaar of vast reinigingsmiddel. Het recirculatiesysteem vermindert het waterverbruik en het gebruik van reinigers met ongeveer 32%.³



BEDIENING

Taal neutrale bediening middels een touch display en extra druk-draai knop.



¹ Vergeleken met het vorige model van de MULTIMAX.

² Waterbesparing bij gebruik van Eco Steam vergeleken met de stoomfunctie in vorige model.

³ Besparingspotentieel met autoclean® PRO vergeleken met autoclean®.

Met de MULTIMAX zijn er geen grenzen aan creativiteit bij het koken. Gewoon koken. Verder niets.

STANDAARD UITVOERING.

- Vers stoom systeem
- Naadloze hygiënische ovenkamer met scharnierend lucht geleidingsplaat
- Interne kerntemperatuurvoeler met 4 meetpunten
- Connectie via: USB, ProConnect
- Handmatige bereiding: temperatuur kan tot op de graad nauwkeurig worden ingesteld tussen 30 °C en 300 °C, vochtigheid kan worden ingesteld op een percentage van 0% tot 100%
- Programmalijs tot 99 plaatsen (met elk max. 9 stappen)
- Speciale programma's: Delta-T, LT-bereiding, regenereren
- Opslag en visualisatie van gebruiks- en HACCP-data
- E/2 — energiebesparingsfunctie
- SPS — Steam Protection System

OPTIONEEL:

- Linksdraaiende deur, veiligheidsdeursluiting
- Multi-Eco-Systeem: Warmtewisselaar
- Externe kern- en sous-vide temperatuurvoeler
- Interfaces: LAN, Wi-Fi

MAXIMALE CAPACITEIT.

Onze allrounder is ook verkrijgbaar in een groot formaat. De grootste hoeveelheden zijn geen probleem voor de MULTIMAX dankzij de twee beschikbare maatvarianten. De vloermodellen zijn absoluut betrouwbaar en kunnen elke uitdaging aan. Ze zijn de perfecte keukenhulp wanneer maximale prestaties vereist zijn.

autoclean® garandeert een perfecte reiniging door de toestellen automatisch te reinigen na afloop van het werk. Met één druk op de knop bespaart u water, reinigingsmiddelen en vooral de tijd van uw medewerkers.



MULTIMAX 6-11

ELECTRISCH

Aansluitwaarde	11 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 16 A
Gewicht	122 kg
B/D/H	925/810/840 mm

GAS

Aansluitwaarde	12 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 A
Gewicht	132 kg
B/D/H	925/810/840 mm



MULTIMAX 10-11

ELECTRISCH

Aansluitwaarde	17 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 25 A
Gewicht	156 kg
B/D/H	925/810/1120 mm

GAS

Aansluitwaarde	20 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 A
Gewicht	166 kg
B/D/H	925/810/1120 mm



MULTIMAX 20-11



MULTIMAX 20-21



Voor meer informatie, raadpleeg aub onze productbrochure.

BAKKEN IS ZIJN THUIS. OVERAL.

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

Bakken met onovertroffen gelijkmatig resultaat. De nieuwe BACKMASTER verenigt Eloma's jarenlange en bewezen bak-kennis 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



BESTE BAKRESULTAAT

Unieke gelijkmatigheid in het bakproces dankzij bevochtiging (via hoeveelheid of tijd) en automatische rust-tijd. Automatische deuropening voorkomt ongewenst nabakken.



AANPASBAAR, PAR EXCELLENCE

Compacte afmetingen, draairichting van de deur, dampcondensator en optionele watertank maken flexibel gebruik op elke locatie mogelijk. De persoonlijk instelbare bediening past zich aan de gebruiker aan.



BEDIENING

Eenvoudige bediening en voorkomen van bedieningsfouten dankzij MT-technologie. Intelligente programma's zoals Last® 20, Quick Mode ASC, Multi Baking en de half-load functie maken de bediening eenvoudiger.



VOLLEDIGE CONTROLE

Verlengen van een bijprogramma alleen na afloop of ook tijdens het bakproces. Er is geen aanpassing van het bakprogramma nodig. De automatische deurontgrendeling aan het programma-einde voorkomt ongewenst doorbakken:



EENVOUDIG BEHEER

Eenvoudig toestellen en recepten beheren en verdelen met ons ProConnect-software. Ook voor de logbestanden en exportfunctie van HACCP-gegevens



De compacte en passende BACKMASTER maakt indruk met geweldig bakresultaat met elke lading. De perfecte kleine professional.

STANDAARD UITVOERING.

- Hygiënische ovenkamer met afgeronde hoeken
- Deur met LED-verlichting en dubbele beglazing
- Elektrische deurvergrendeling voor automatische deuropening
- Aansluitingen: USB, ProConnect
- Handmatig bakken: temperatuur kan worden ingesteld op de exacte graad tussen 30 °C en 300 °C, handmatig stomen; stomen in ml of stomen in de tijd kan worden ingesteld
- Programmalijs: tot 1000 programma's (elk 20 stappen)
- Wekelijks programmering voor bakprogramma's
- Semi-automatische reiniging
- Registratie en weergave van gebruiks- en HACCP-gegevens

OPTIONEEL

- Communicatie modules: LAN, Wi-Fi
- Linksdraaiende deur
- Mobile Edition



EB 30^{MT}

ELECTRISCH	
Aansluitwaarde	3,6 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 A
Gewicht	48 kg
B/D/H	600/604/530 mm
Aantal geleiders	3 x 440/350 mm
Geleiderafstand	85 mm



EB 30 XL^{MT}

ELECTRISCH	
Aansluitwaarde	5,9 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 16 A
Gewicht	59 kg
B/D/H	760/684/530 mm
Aantal geleiders	3 x 600/400 mm
Geleiderafstand	85 mm



ONS DYNAMISCH DUO.

De JOKER en de BACKMASTER zijn het onverslaanbare duo voor elke winkelsituatie. Of het nu gaat om bakken, koken of grillen - en dat allemaal tegelijkertijd - uw mogelijkheden zijn bijna eindeloos. Deze twee toestellen helpen je niet alleen om je workflows te optimaliseren, maar ook om je klanten een gevarieerd en kwalitatief hoogstaand assortiment te presenteren.

RUIMTEBESPAREND EN EFFICIËNT

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.

GELIJKTIJDIG WERKEN

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

EENVOUDIG REINIGEN

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

ONBEGRENSDE MOGELIJKHEDEN VOOR JE AANBOD

Er zijn geen grenzen aan je culinaire verbeelding. Hier zijn enkele ideeën voor snacks en gebakken producten.

Magisch ontbijt

- Versgebakken broodjes en croissants
- Roerei en knapperig spek

Lunch

- Zachte sandwiches met vers gegrild vlees
- Bijpassende broodvariëties

Namiddag snack

- Zoete lekkernijen, muffins en koekjes
- Hartige snacks zoals minipizza's of quiches



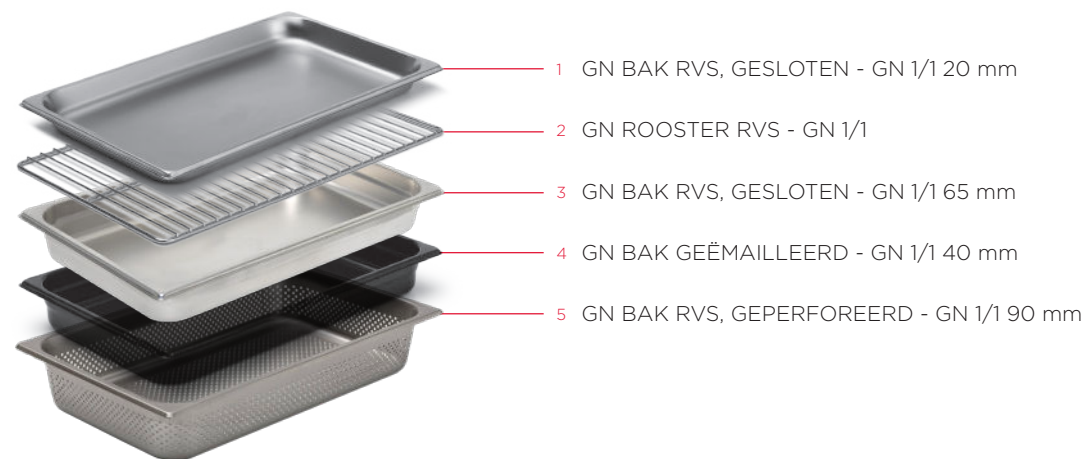
UITPAKKEN EN GAAN.

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 beschikbaar voor de tafelmodellen GENIUS^{MT} en MULTIMAX alsook voor de compacte JOKER.

STARTER-KIT **KOKEN**



STARTER-KIT **GRILLEN EN BAKKEN**



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.



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.

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 Elomatoestellen werken zelfs na tien of vijftien jaar nog zuinig. Een duidelijk signaal tegenover de wegwerpmentaliteit!

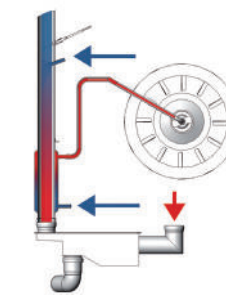
Eloma combisteamers zijn vriendelijk voor zowel uw culinaire creaties als voor ons milieu. Samen geven we vorm aan een duurzame toekomst voor genot en verantwoordelijkheid.



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 combi-steamers 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

Met de optionele drievoudige beglazing wordt het hitteverlies via de deur ten opzichte van het standaard dubbelglas, met nog eens 14% verminderd. Best wel iets om te overwegen.

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.

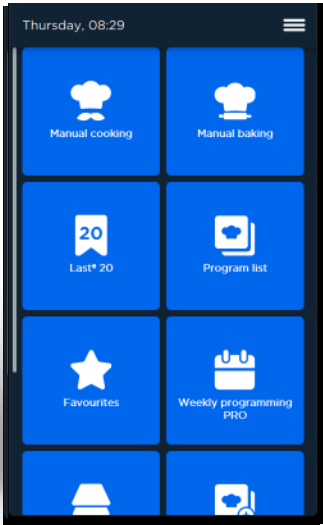


ÉÉN VINGER. ÉÉN DISPLAY. MEER NIET.

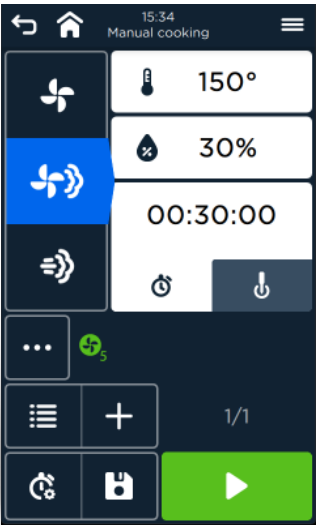
Geen tijd voor lange uitleg? Koken, Bakken en Reinigen met speels gemak – dankzij de innovatieve MT-technologie van Eloma. Middels scrollen, swipen en selecteren kan ook niet opgeleid personeel in een handomdraai perfecte resultaten bereiken.

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.

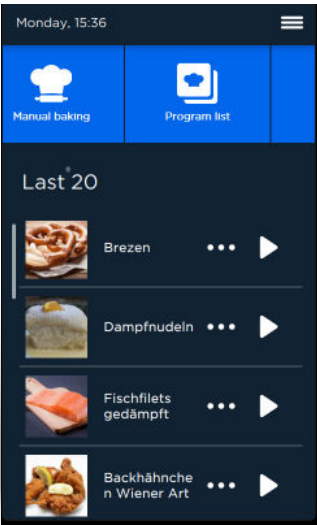
Liever op de klassieke manier, teruggebracht tot het essentiële, of multifunctioneel, volgens een systeem. Je hebt de keuze!



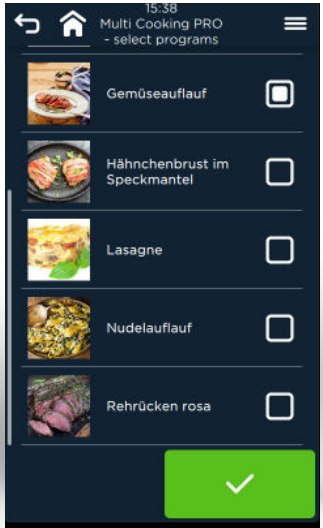
Hoofdmenu



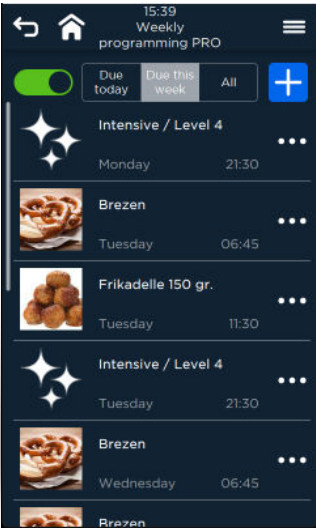
Manueel koken



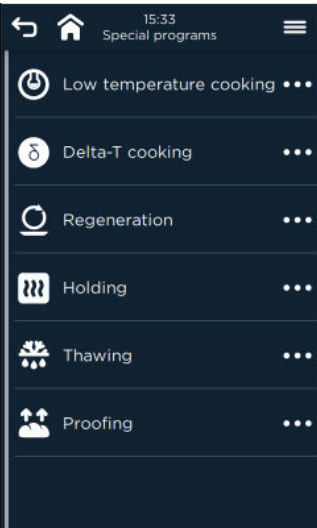
Last 20



Multi Cooking PRO



Week-programmering PRO



Speciale programma's

ALLES ONDER CONTROLE. MET PROCONNECT.

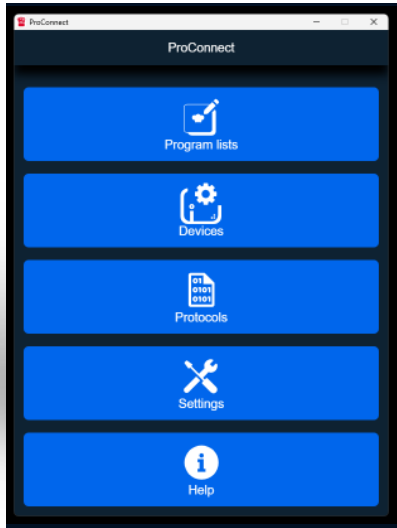
Met ProConnect van Eloma kunnen verschillende toestellen centraal en efficiënt worden beheerd. De software biedt een volledige oplossing om Eloma toestellen eenvoudig en effectief te organiseren – onafhankelijk of het nu om één of meerdere locaties gaat.

OVERZICHT VAN FUNCTIONALITEITEN

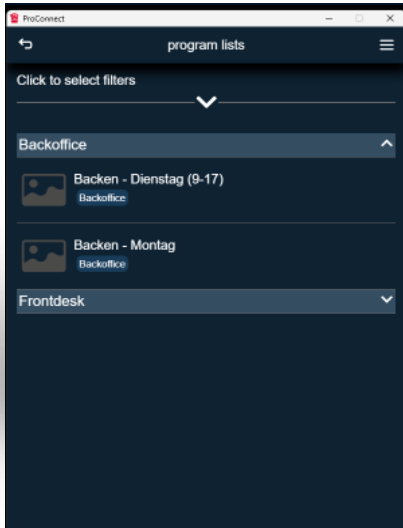
- Oven instellen: Ovens kunnen worden geconfigureerd en beheerd met aangepaste afbeeldingen en namen.
- Programma's maken: Programma's kunnen precies worden afgestemd op de vereisten en verdeeld over verschillende ovens.
- Menugroepen beheren: Menugroepen worden centraal beheerd voor een optimale organisatie.
- 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

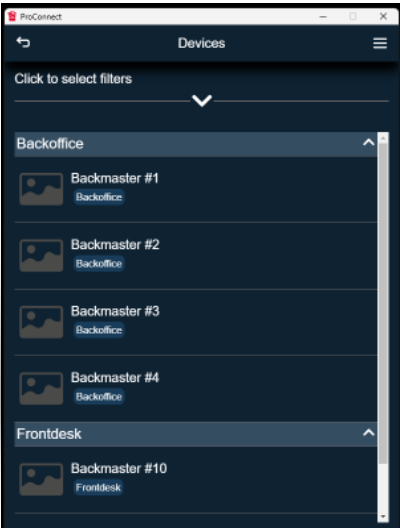
ProConnect is de ideale applicatie voor opschaling. Het maakt een centraal beheer van alle ovens mogelijk, biedt toegang tot belangrijke gegevens en zorgt voor een soepele werking op alle locaties.



ProConnect hoofdmenu



Programmalijsten



Oven beheer



Ons hybride autoclean® PRO reinigingssysteem is standaard op de GENIUS^{MT}, en optioneel op de JOKER en MULTIMAX tafelmodellen. 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.

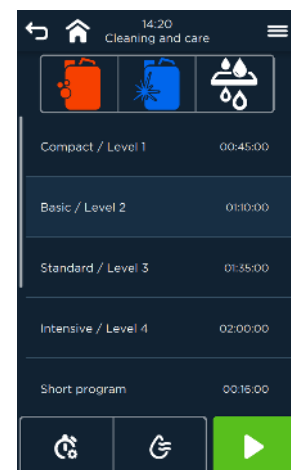
Je kunt het schoonmaakproces hier ook volledig automatiseren. Definieer een schoonmaakschema voor de week of het hele jaar met slechts een paar klikken. Het programma wordt dan automatisch uitgevoerd volgens jouw instellingen. Automatischer kan het gewoon niet. Welk programma je ook kiest, het systeem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

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 af 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 kleurcodering 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 ovens denken zelf mee en herinneren 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 geeft een melding op het scherm wanneer je weer een spoelglansmiddel tab nodig hebt.



WISTU DAT?

- Maximaal 2 tabs reinigingsmiddel per reinigingsproces (voorbeeld: MULTIMAX 6-11 en 10-11).
- Een jerrycan Multi-Clean vloeibaar reinigingsmiddel van 10 liter is voldoende voor ongeveer 43 reinigingsbeurten voor de JOKER 6-23 en 40 reinigingsbeurten voor de GENIUS^{MT} en MULTIMAX (6-11 en 10-11) met gemiddelde vervuiling.
- 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 gebruikt, pompen verstopt kunnen raken en slangen poreus kunnen worden?
- Dat langdurige tests bewezen hebben dat de levensduur van de combisteamer alleen kan worden gegarandeerd als Eloma Multi-Clean onderhoudsproducten worden gebruikt?

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

eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence