



eloma



JOKER

Compacte flexibilitéit

Dé specialist voor professioneel koken en bakken

Als één van de toonaangevende fabrikanten van combiteamers en bake-off ovens biedt Eloma elke klant de mogelijkheid maaltijden optimaal te kunnen bereiden. Of het daarbij nu gaat om sterrenrestaurants, kantines, tankstations of om afgelegen bergrestaurants – wij vinden altijd flexibele en uiterst betrouwbare oplossingen. De bedrijfsfilosofie "100 % Made in Germany" garandeert de hoogste kwaliteit. Eloma werd opgericht in 1975 en behoort sinds 2007 tot de internationale Ali Group. Wij leveren in meer dan 65 landen over de hele wereld.

Dat is Eloma:

- Uitstekende bereidings- en bakresultaten
- Zeer efficiënte en betrouwbare werking
- Perfect aan de gebruiker aangepaste bediening



Kwaliteit die overtuigt

Bij Eloma wordt veel belang gehecht aan kwaliteit. Dat begint al bij onze productie in Duitsland en wordt voortgezet bij onze servicepartners over de hele wereld. Wij letten erop dat zowel wij als onze partners uiterst zorgvuldig werken.



Geteste kwaliteit

Op het gebied van kwaliteit sluiten wij geen compromissen: al onze apparaten worden vóór levering intensief getest. Bovendien worden onze apparaten regelmatig onderworpen aan strenge controles. Onderscheiden met een groot aantal gerenommeerde keurmerken kunnen wij u de hoogste kwaliteit en gebruiksveiligheid garanderen.

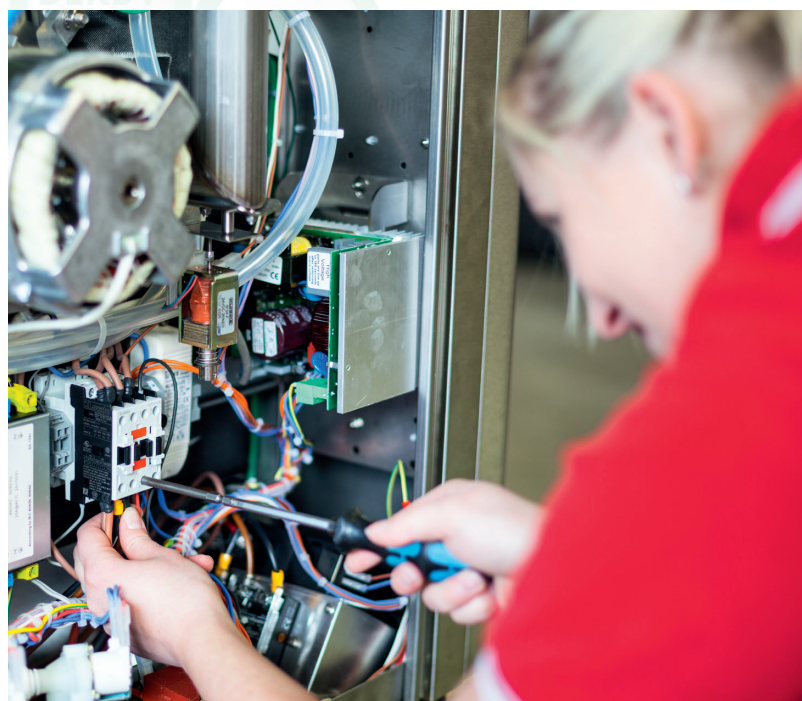
Sinds 2011 zijn wij gecertificeerd volgens de internationale milieumanagementnorm ISO 14001. Bovendien voldoet Eloma aan de richtlijnen van de kwaliteitsmanagementnorm ISO 9001.

Made in Germany

Alle apparaten van Eloma zijn in Duitsland ontwikkeld en geproduceerd. Onze jarenlange ervaring, gefundeerde ingenieurkennis en traditioneel ambacht, waarborgen dat onze producten u altijd zullen overtuigen door de uitstekende kwaliteit en u permanent zeer goede prestaties zullen bieden.

Materiaalkwaliteit

Bij Eloma hechten wij veel waarde aan de materiaal-kwaliteit van onze combisteamers en bake-off ovens. Daarom zijn onze apparaten vaak duidelijk zwaarder dan die van de concurrentie. Een robuuste constructie, dikke wanden, hoogwaardig roestvrij staal – dat alles kunt u van Eloma verwachten. Daardoor wordt niet alleen de levensduur van uw apparaat verlengd, maak ook transporten en opnieuw monteren en demonteren doorstaat uw combinsteamer zonder problemen.



Ontdek de JOKER^{MT}

JOKER^{MT} 2-3

Flexibiliteit en een geweldige prestatie op een zeer klein oppervlak bij een breedte van maar net 52 cm. Unieke MT-technologie-functies gestuurd via een comfortabel touchbeeldscherm.



JOKER^{MT} 1-1

De originele Joker voor de compacte klasse in GN 1/1-formaat – ervaar de voordelen van de MT-technologie en maak gebruik van de tot wel 6 bakroosters. Superprestatie en toch slechts 52 cm breed.



Eenvoudige bediening

- Touchdisplay
- Ultrasnelle reactie
- Intuïtieve bediening
- Herinneringsfunctie

Eenvoudig individueel

- Aangepaste bediening
- Eigen receptfoto's
- Personaliseerbare receptinformatie

Eenvoudig betrouwbaar

- Zelfverklarende symbolen en kleuraanduidingen
- Automatisch logboek
- Slimme bedieningslogica

Eenvoudig verbinden

- Meerdere apparaten gelijktijdig beheren
- Toekomstbestendige communicatie-interfaces

Eenvoudig schoon

- Volautomatische reiniging
- Praktische verbruiksweergave
- Perfecte hygiëne

MT-technologie

Alles wordt gemakkelijker. Sliden, wissen of scrollen – u bedient uw JOKER^{MT} intuïtief bliksemsnel en nauwkeurig. Verheug u over het display met een hoge resolutie dat ook bestand is tegen de veeleisende dagelijkse gang van zaken in een keuken.

Last[®] 20

Uw JOKER^{MT} weet het nog: de laatste 20 bereidingsprocessen, uit het programmeergeheugen, uit uw favorieten of handmatig aangemaakt, zijn direct opnieuw klaar voor gebruik – er gaat niets verloren.

Multi Cooking

Zeker van zijn zaak. U selecteert uw programma of de bereidingswijze en de JOKER^{MT} bepaalt voor u automatisch alle programma's die daarbij passen.

- Meervoudige selectie voor de parallelle werking, of het nu tijdens het bereidingsproces is of daarvoor
- Intelligent tijdmanagement, naar keuze met start- of eindtijdaanduiding

Quick Mode

Liefhebbers van de systeemgas-tronomie zullen enthousiast zijn. De Quick Mode is een speciaal op de wensen van filiaalbedrijven afgestemde versie van het bedieningsconcept. Deze maakt een snelle en uniforme bediening in alle filialen mogelijk door speciaal vastgelegde bedieningsprocessen.

Climatic[®] MT

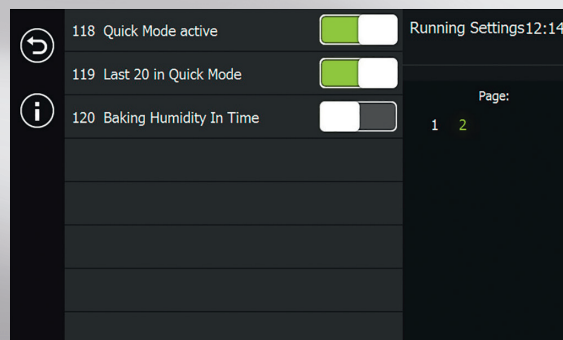
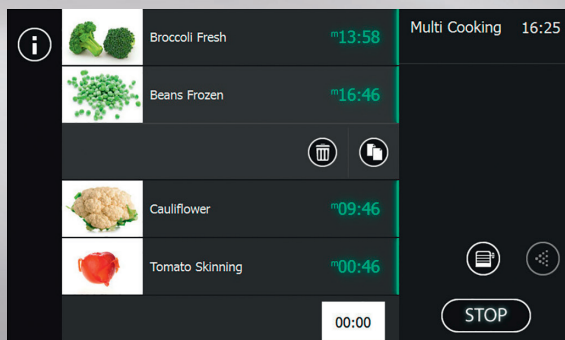
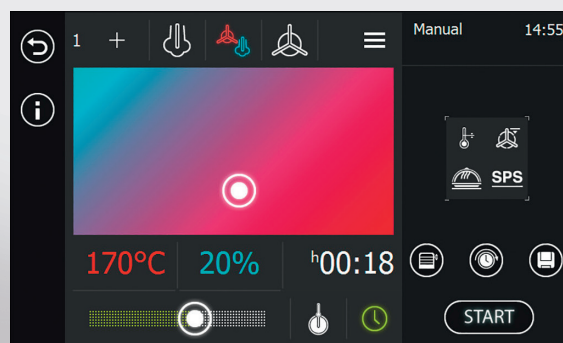
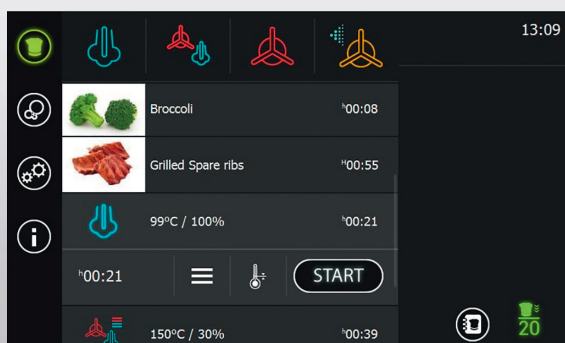
Met één vingerveeg eenvoudig tegelijkertijd temperatuur en hoeveelheid vocht instellen, tot op de graad en het percentage nauwkeurig. De exacte MT-technologie maakt het mogelijk.

Quick Set

Met één vingertip heeft u alle instelparameters precies op de plaats waar men ze verwacht.

Multi Connect

Verbind uw JOKER^{MT} op eenvoudige wijze met een netwerk. Beheer uw programma's en HACCP-gegevens via toekomstbestendige standaardinterfaces als USB, LAN of WiFi.



Ontdek de JOKER B

Het ruimtebesparende origineel van Eloma. De Joker B beschikt over klassieke bedieningselementen, comfortabele draaiknoppen en een bovengemiddelde basisuitrusting. Stomen, combistomen of hete lucht, met zijn 8 programma's staan alle mogelijkheden open. En dat alles bij een breedte van slechts 52 cm.

Eenvoudige bediening

- Klassieke bediening met drie draaiknoppen
- Digitaal display voor tijd, ovenruimte- en kerntemperatuur
- Multifunctionele toets voor individuele en speciale bereidingsprogramma's

Eenvoudig schoon en zeker

- Geïntegreerde handdouche met automatisch terugtrekmechanisme
- Uitlezen en registreren van alle HACCP-relevante gegevens
- Optioneel volautomatisch reinigingssysteem autoclean®

Eenvoudig functioneel

- Versstoomsysteem
- Voorverwarmen en snel afkoelen
- Ventilator autoreverse
- Timerfunctie – voorkeuze starttijd
- Geïntegreerde kerntemperatuursensor





Op maat gesneden voor uw locatie

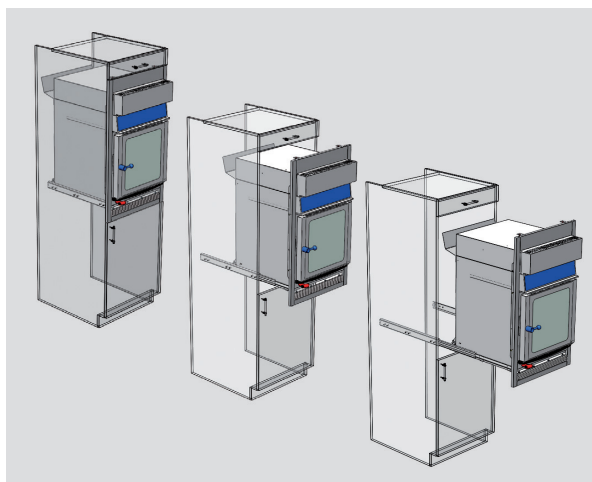
Veelzijdigheid en modulaire oplossingen

1/1 GN of 2/3 GN formaat, links- of rechtsdraaiend, met multi-eco-dampcondensator, bedieningspanelen in verschillende kleuren – bepaal de vormgeving van het voor u optimale apparaat! Door speciale mix-rekken kunnen de apparaten ook als torencombinatie worden uitgevoerd, de 2/3-Joker zelfs in combinatie met een Eloma Backmaster EB 30.



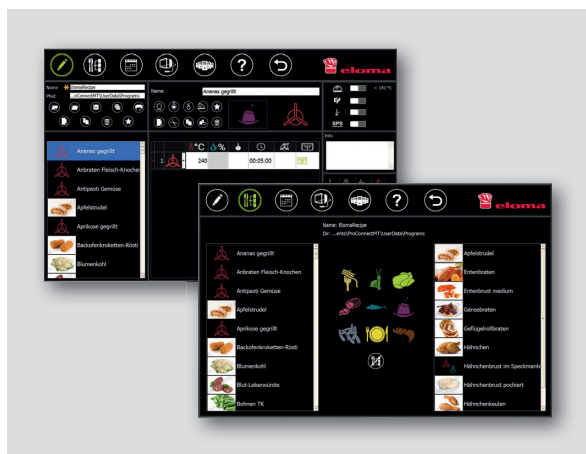
Inbouwversies

Door de optionele inbouwoplossing kunnen alle apparaten uit de Joker-serie in één keukenlandschap worden geïntegreerd. De multi-eco-dampcondensator zorgt daarbij voor een aangenaam ruimteklimaat en condenseert de ontstane stoom tot wel 90 %. Dankzij de stevige uittrekrails voor zware lasten is het apparaat altijd gemakkelijk toegankelijk voor service- en onderhoudswerkzaamheden.



ProConnect/ProConnect MT

Met behulp van de communicatie- en beheerssoftware ProConnect kunt u inhoud als afbeeldingen, beschrijvingen en kookprogramma's heel eenvoudig aan uw behoeften aanpassen. En dat vanaf uw eigen bureau. Vervolgens kunt u uw gegevens door middel van USB stick, LAN of WiFi verbinding naar de JOKER^{MT} verzenden.



Mobiele versie

Voor alle toepassingen waarbij men niet de beschikking heeft over een vaste wateraansluiting, biedt Eloma een mobiele versie van de JOKER^{MT} aan. Deze beschikt over een geïntegreerde verswater- en afvalwatertank en kan dus flexibel worden gebruikt. De vulniveaus van de watertanks worden comfortabel op het display weergegeven. (De JOKER^{MT} mobiel heeft geen autoclean[®] en geen handdouche)



JOKER – een veilige en schone zaak

Veiligheid heeft voor ons prioriteit en wel op elk gebied: de hoge materiaalkwaliteit en onze intensieve kwaliteitscontroles zorgen voor een veilige en probleemloze werking. Onze MT-technologie waarborgt maximale veiligheid tijdens het gebruik. En niet op de laatste plaats staat ons reinigingsprogramma autoclean® MT voor absolute hygiëne en een risicoloze bediening.

Veiligheid maakt deel uit van onze filosofie. Dat zie je terug in elk detail: bijvoorbeeld in onze veiligheidssluitingen en in de naadloze ovenruimte, die voor maximale hygiëne zorgt.

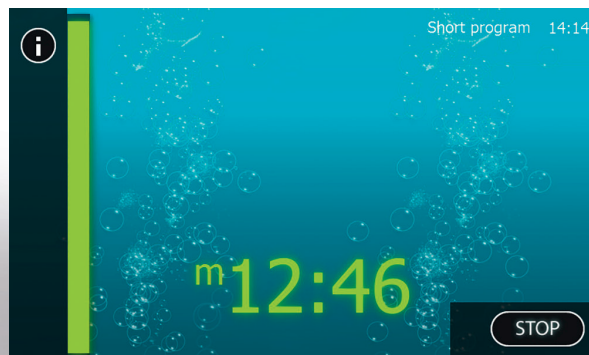
autoclean®/autoclean® MT

Het gepatenteerde reinigingssysteem Eloma autoclean® stemt de dosering van het reinigingsmiddel nauwkeurig af op de mate van vervuiling, wat zorgt voor onovertroffen reinigingsresultaten.

- Minimaal stroom- en waterverbruik
- Minimaal verbruik van reinigings-/glansspoelmiddelen
- Automatisch uitspoelen wanneer u de reiniging handmatig afbreekt
- Waarschuwingssignaal, wanneer de combisteamer te warm is om te worden gereinigd

Bovendien bij autoclean® MT:

- Snelreiniging binnen slechts 15 minuten
- In kleur gemarkeerde weergave voor de resterende hoeveelheden reinigingsmiddelen



Multi-Clean reiniger

Ook bij de keuze van ons reinigingsmiddel vinden wij uw veiligheid belangrijk. Door het gebruik van een vloeibaar reinigingsmiddel wordt huidcontact met reinigingschemicaliën voorkomen – ter bescherming van uw gezondheid. Bovendien is het gebruik van een vloeibaar reinigingsmiddel ook vriendelijk voor uw portemonnee. Hiermee zijn de kosten per schoonmaakbeurt het laagst.

HACCP-logboekfunctie

Beheer uw HACCP-gegevens gewoon achter uw computer. De Eloma-software ProConnect/ProConnect MT levert u de complete HACCP-documentatie van alle processen, die u eenvoudig kunt opslaan of afdrukken. Alle processen kunnen ook direct op het display worden weergegeven.

JOKER^{MT} – Modeloverzicht

Uitrusting



JOKER^{MT} 2-3

Elektrisch Artikelnr. EL6213001-2X

Elektrisch	
Aangesloten vermogen	5,9 kW
Spanning	400 V 3N AC
Beveiliging	3 x 16 amp
Gewicht	70 kg
B/D/H	520/640/702 mm

JOKER^{MT} 1-1

Elektrisch Artikelnr. EL6313002-2X

Elektrisch	
Aangesloten vermogen	7,5 kW
Spanning	400 V 3N AC
Beveiliging	3 x 16 amp
Gewicht	83 kg
B/D/H	520/805/702 mm

Opties

Deur rechtsdraaiend	
Met	
luchtinvoer	Artikelnr. EL6213013-2X
Met AC	Artikelnr. EL6213006-2X
Met AC+	
luchtinvoer	Artikelnr. EL6213005-2X
Deur linksdraaiend	
	Artikelnr. EL6213002-2X
Met	
luchtinvoer	Artikelnr. EL6213015-2X
Met AC	Artikelnr. EL6213011-2X
Met AC+	
luchtinvoer	Artikelnr. EL6213007-2X

Voor meer opties en uitrustingen, zie rechts of in de prijslijst.
AC = autoclean®

De JOKER^{MT} 2-3 is ook verkrijgbaar in de variant 230 Volt lichtnet. Alle apparaten zijn ook met zwarte en zilverkleurige bedieningsfolie verkrijgbaar.

Deur rechtsdraaiend	
Met AC+	
luchtinvoer	Artikelnr. EL6313001-2X
Deur linksdraaiend	
	Artikelnr. EL6313006-2X
Met AC+	
luchtinvoer	Artikelnr. EL6313003-2X

MT-technologie:

- MultiTouch-display
- Climatic® MT
- Last® 20
- Quick Set
- Multi Cooking
- Quick Mode

9 bereidingswijzen

400 programmaplaatsen met 20 stappen

Favorieten-lijst en -filtering

Steptronic®

Meerpunts-kerntemperatuursensor

Temperatuurbereik: 30 °C tot max. 300 °C

Vocht bereik: 0% tot 100% vocht

Timerfunctie tot 24 uur

Active-Temp

Versstoomsysteem

Handmatige bevochtiging

SPS® – Steam Protection System/actieve luchtinvoer (alleen 1/1)

Gereduceerde ventilatorsnelheid (alleen 1/1)

Ventilator autoreverse

Ventilator interval

Logboek voor HACCP gegevens

LAN en USB 2.0 interface

Naadloze ovenkamer met afgeronde hoeken

Snelsluiting van de deur

Geïntegreerde handdouche

Optioneel

Multi-eco-dampcondensator

WiFi

Externe kerntemperatuursensor

Externe sous-vide sensor

Aansluiting energieoptimalisatie

Scheepsuitvoering

Wandconsole

autoclean® MT

Deur linksdraaiend

Vario-adapter voor GN 1/2 (alleen 2/3)

Mobile version met watertanks

SPS/actieve luchtinvoer (2/3)

JOKER B – Modeloverzicht

Uitrusting



JOKER B 6-23

Elektrisch **Artikelnr. EL0509386**
Blauw paneel

Elektrisch

Aangesloten vermogen	5,9 kW
Spanning	400 V 3N AC
Beveiliging	3 x 16 amp
Gewicht	60 kg
B/D/H	520/640/670 mm

Opties

Deur rechtsdraaiend	
Met AC	Artikelnr. EL0509389
Deur linksdraaiend	Artikelnr. EL0509392
Met AC	Artikelnr. EL0509394

Voor meer opties en uitrustingen, zie rechts of prijslijst.
AC = autoclean®

Alle apparaten ook verkrijgbaar met 230 Volt en zilverkleurig paneel.

8 bereidingswijzen: stomen, vario-stomen, intensief stomen, combi-stomen, regenereren, hete lucht, lagetemperatuurgaren, Delta T-garen

Bedieningspaneel met digitale weergaves en draaiknoppen

Combitronic®: automatische programmaprocessen van verschillende werkingsmodi

Memory Funktion: opslag van het laatst gebruikte programma

Gepatenteerd versstoomsysteem

Clima-Aktiv®

Handmatige bevochtiging

Tijd klok: van 1 min. tot 24 uur en continuwerking

Timer-functie: uitgestelde starttijd tot 24 uur

Meerpunts-kerntemperatuursensor

HACCP-gegevensopslag

Snelsluiting van de deur voor eenhandbediening

Hygiënische ovenruimte met ronde hoeken – aan alle kanten naadloos gelast

Ventilator-uitschakeling bij het openen van de deur via contactloze magneetschakelaar

Ventilator autoreverse voor uitgebalanceerd garen

KDA-servicetestprogramma

Uittrekbare handdouche met automatisch terugtrekmechanisme

Optioneel

Speciale stroom aansluitingen

Scheepsuitvoering

Wandconsole

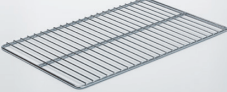
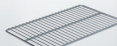
Aansluitmogelijkheid op installaties voor energie-optimalisatie

autoclean®

deur linksdraaiend

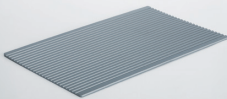
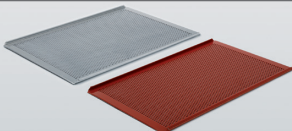
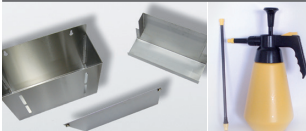
JOKER – Accessoires

	Artikelnr.	6-23 JOKER ^{MT} Joker B	6-11 JOKER ^{MT}
Multi-Eco-Dampcondensator (uitsluitend toepasbaar bij elektrische modellen)			
	KH1 (niet mogelijk om nadien te monteren)	EL0501685	■
	KH1 MT JOKER ^{MT} 2-3 (mogelijk om nadien te monteren)	EL2001749	■
	KH1 MT JOKER ^{MT} 1-1 (mogelijk om nadien te monteren)	EL2001750	■
Vetfilter uitgevoerd in RVS			
	Joker B en JOKER ^{MT}	EL0726613	■ ■
UG Onderstel hoogte 850 mm			
	UG Onderstel plaats voor 10 x GN 2/3 (Joker en JOKER ^{MT})	EL0675792	■
	UG Onderstel plaats voor 10 x GN 1/1 (JOKER ^{MT})	EL2001777	■
MG Onderstel mixstation			
	MG EB 30 gestapeld op Joker B 6-23 zonder KH1	EL0503844	■
	MG EB 30/Joker B 6-23 met KH1 gestapeld op Joker B 6-23 met KH1	EL0510772	■
	MG Joker B 6-23 gestapeld op Joker B 6-23 zonder KH1	EL0503831	■
	MG JOKER ^{MT} 2-3 gestapeld op JOKER ^{MT} 2-3 zonder KH1 MT	EL2002170	■
	MG EB 30 gestapeld op JOKER ^{MT} 2-3 zonder KH1 MT	EL2002167	■
	MG JOKER ^{MT} 2-3 / EB 30 gestapeld op JOKER ^{MT} 2-3 met KH1 MT	EL2002169	■
	MG JOKER ^{MT} 1-1 gestapeld op JOKER ^{MT} 1-1 zonder KH1 MT	EL2002171	■
	MG JOKER ^{MT} 1-1 gestapeld op JOKER ^{MT} 1-1 met KH1 MT	EL2002172	■
Set wielen			
	Voor UG onderstel 570/850/1000 en UB onderstel 570/850/1000 (draaibaar, geremd)	EL0504920	■ ■
Speciaal EHG Inhangrek			
	EHG Adapter GN 2/3 auf GN 1/2	EL0501627	■

		Artikelnr.	6-23 JOKER ^{MT} Joker B	6-11 JOKER ^{MT}
Roosters, RVS				
	GN 2/3	EL0141437	■	
	GN 1/1	EL0522023		■
GN Schalen, RVS				
	GN 2/3 20 mm	EL0141445	■	
	GN 2/3 40 mm	EL0525952	■	
	GN 2/3 65 mm	EL0525960	■	
	GN 2/3 100 mm	EL0367214	■	
	GN 1/1 20 mm	EL0500524		■
	GN 1/1 40 mm	EL0500528		■
	GN 1/1 65 mm	EL0096512		■
	GN 1/1 100 mm	EL0096458		■
	GN 1/1 150 mm	EL0500529		■
GN Schalen, RVS geperforeerd				
	GN 2/3 40 mm	EL0049409	■	
	GN 2/3 65 mm	EL0049441	■	
	GN 1/1 55 mm	EL0500531		■
	GN 1/1 90 mm	EL0500532		■
	GN 1/1 140 mm	EL0500533		■
GN Schalen, geëmailleerd				
	GN 2/3 20 mm	EL0380423	■	
	GN 2/3 40 mm	EL0380431	■	
	GN 1/1 20 mm	EL0500527		■
	GN 1/1 40 mm	EL0348783		■
	GN 1/1 65 mm	EL0348805		■
Super startpakket (zonder korting)				
		GN 2/3, 6 x schalen (2x RVS 65 mm, 2x RVS geperforeerd 55 mm, 2x geëmailleerd 20 mm) + 2 x RVS rooster	EL0509222	■
		GN 1/1, 6 x schalen (2x RVS 65 mm, 2x RVS geperforeerd 55 mm, 2x geëmailleerd 20 mm) + 2 x RVS rooster	EL0509223	■

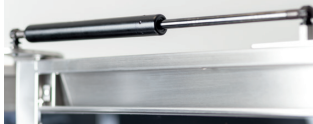
GN 2/3 = 325 x 354 mm GN 1/1 = 325 x 530 mm BN 43 = 440 x 350 mm BN 64 = 600 x 400 mm

JOKER – Accessoires

	Artikelnr.	6-23 JOKER ^{MT} Joker B	6-11 JOKER ^{MT}
HotSpot aluminium			
	GN 2/3 Grill- en pizzaplaat	EL0503266	■
	GN 1/1 Grill- en pizzaplaat	EL0503274	■
Kippenrooster, RVS			
	GN 2/3 geschikt voor 4 kippen	EL0515558	■
	GN 1/1 geschikt voor 8 kippen	EL0500404	■
Aardappelrek, aluminium			
	GN 2/3 geschikt voor 20 aardappelen	EL0501686	■
	GN 1/1 geschikt voor 28 aardappelen	EL0501673	■
FlexiFry frituurmand			
	GN 2/3 40 mm	EL0501194	■
	GN 1/1 40 mm	EL0501193	■
Bakplaten geperforeerd, aluminium, siliconen			
	GN 2/3 geperforeerd dikte 5 mm	EL0515507	■
	GN 1/1 geperforeerd dikte 5 mm	EL0500525	■
	GN 2/3 siliconen geperforeerd dikte 5 mm	EL0716529	■
	GN 1/1 siliconen geperforeerd dikte 5 mm	EL0716537	■
braad- en bakplaat, met antiaanbaklaag			
	GN 1/1	EL2002173	■
Eloma Multi-Clean			
	Multi-Clean Speciaal-reiniger 1 x 10 L can	EL0729221	■
	Multi-Clean Speciaal-naspoelmiddel 1 x 10 L can	EL0729248	■
	Multi-Clean Speciaal-reiniger 1 x 5 L can	EL2001916	■
	Multi-Clean Speciaal-naspoelmiddel 1 x 5 L can	EL2001917	■
Accessoires			
	Ophangbak voor 2 x 10 L cans	EL0502228	■
	Drukpomp-verstuiver inhoud 1,5 L	EL0178101	■

Bij aankoop van één jerrycan bedraagt de verzendkostentoeslag € 25,00 (geen korting).

Maak gebruik van de voordeelaanbiedingen voor onze Multi-Clean speciale schoonmaakmiddelen of glansspoelmiddelen en bespaar bij de aankoop van 6, 20 of 60 jerrycans. Meer informatie vindt u in onze prijslijst.

		Artikelnr.	6-23 JOKER ^{MT} Joker B	6-11 JOKER ^{MT}
Brita Purity C300 Quell ST (Compact uitvoering)				
	Filterkop, Cartridge C 300, terugloopbeveiliging (zonder slangen)	EL0510436	■	■
	Slangenset DN8 met bocht: 1,5 m slang DN8 (1,5 m) 3/8" met bocht 3/4"	EL0510438	■	■
	Slangenset DN8: slang DN8 (1,5 m) 3/4" - 3/8"	EL0510437	■	■
	Aansluitbocht 3/8" (2 stuks)	EL0510442	■	■
	Flowmeter 10-100 A volumetrische flow-rate	EL0504245	■	■
ProConnect software				
	Download gratis de Eloma ProConnect MT software op www.eloma.com	gratuit	■	■
	ProConnect MT op Eloma USB-stick	EL2001633	■	■
Adapters & Datakabels				
	RS 485 datakabel	EL0776610	■	■
	LAN-verbinding (voor JOKER ^{MT})	EL2001450	■	■
	WiFi (voor JOKER ^{MT})	EL2002158	■	■
	Datakabel USB/RS 232 voor ProConnect (voor Joker B)	EL0893633	■	
	Datakabel HACCP naar pc (voor Joker B) (2 m)	EL0776696	■	
Pakket voor optie met externe sensor (ook later toe te voegen)				
	Sensorset sous-vide (voor JOKER ^{MT})	EL2001964	■	■
	Set kerntemperatuursensor (voor JOKER ^{MT})	EL2002055	■	■
Gaarsensor voor toestellen met externe aansluiting				
	Sous-vide sensor (voor JOKER ^{MT})	EL2001963	■	■
	Kerntemperatuursensor (voor JOKER ^{MT})	EL2001962	■	■
Energie-optimalisatiekit (voor uitbreiding)				
	Voor 6-23 Joker B	EL0523658	■	
	Voor 2-3/1-1 JOKER ^{MT} Serie	EL2001815		■
Toebehoren				
	Instructie op locatie door een Eloma-chef (per afspraak, zonder korting)	EL0504445	■	■
	Set toestelbevestiging JOKER ^{MT}	EL2002357	■	■
	Verbinding hard-/zacht water	EL0502615	■	■
	SmokeFit rokereenheid	EL2002134	■	■
	Scheepsuitvoering (bijv. deurvergrendeling, zie afb.)	Op aanvraag	■	■
	Wandconsole voor Joker GN 2/3	EL0675806	■	

De groene kant van de JOKER

Eloma zet zich actief in voor de bescherming van het milieu. Van de toelevering van de grondstoffen tot en met het afgewerkte product worden bij ons alle processen bepaald door een zowel economisch als ecologisch duurzame manier van denken. Zo zijn onze apparaten zeer duurzaam en voor meer dan 95 % recyclebaar.

Alle Eloma-producten werken uiterst efficiënt en zijn uitgerust met bijzondere kenmerken, waardoor waardevolle hulpbronnen als energie en water worden bespaard. Speciaal door Eloma ontwikkelde systemen maken dit mogelijk.

Het gepatenteerde SPS® Steam Protection System*

- Automatisch afzuigen van de stoom in de bereidingskamer na het einde van het bereidingsproces
- Zorgt voor een optimaal ruimteklimaat en bespaart energie

Het gepatenteerde versstoomsysteem

- Verse stoom is zonder voorverwarmen binnen luttele seconden beschikbaar
- Perfect verzadigde stoomkwaliteit, tot op de millimeter nauwkeurig
- Economisch en ecologisch: korte bereidingstijden, sterk verminderd verbruik van energie en water



* Alleen bij JOKER^{MT}



Onze service voor u

Het Eloma-team

Door onze uitgebreide service zorgen wij ervoor, dat u te allen tijd het beste uit uw Eloma-apparaat haalt. Onze gebruikershotline, bezet met ervaren professionele koks, is 24 uur per dag voor u bereikbaar. Bij technische problemen garandeert ons netwerk van servicepartners door het hele land bovendien snelle en vakkundige hulp direct ter plaatse. En bij de orderacceptatie (klantenservice) wordt u begeleid door gekwalificeerd deskundig personeel. Aan de achterzijde van deze brochure vindt u een overzicht van alle contactgegevens.

De Eloma online-tools vindt u op www.eloma.com



Info 24 – al onze kennis voor u

Ons omvangrijke informatieplatform levert meer dan 25.000 documenten over actuele en vroegere series apparaten in verschillende talen. Van folders, databladen en handboeken tot en met schema's met afmetingen en downloads van software staat onze kennis overal en te allen tijde tot uw beschikking.



Part Finder

Zoekt u een onderdeel voor uw Eloma-apparaat? Met de Part Finder heeft u de juiste assistent bij alle vragen over apparaatonderdelen en accessoires. Vind u product door middel van het artikel- en serienummer of zoek op apparaatnaam of productkenmerken.



Eloma-forum

Wij bieden op de praktijk gerichte workshops aan voor gebruikers, informatieve workshops voor speciaalzaken en technische opleidingen voor servicepartners – en voor wie dat graag wil worden.



Configurator

Stel met onze configurator bliksemsnel uw gewenste apparaat met passende accessoires samen. En wanneer u wilt, bestelt u het gewenste apparaat vervolgens direct online.

Het gebruik van onze online-tools is gratis. Registreer u gewoon op www.eloma.com.





eloma

Het Eloma team staat klaar om u te helpen!

Verkoop

Tel: +49 (0) 8141 395-188

Fax: +49 (0) 8141 395-130

sales@eloma.com

Gebruiksadvies

Hotline: +49 (0) 8141 395-150

Technische Service

Hotline: +49 (0) 35023 63888

Fax: +49 (0) 8141 395-156

service@eloma.com



PRECIES WAT HET MOET ZIJN!
JIJ. JOUW TEAM. JOUW MULTIMAX.

MULTIMAX. EENVOUDIG GOED.

MULTIMAX - IETS ANDERS HEB JIJ NIET NODIG.

Tijdens de ontwikkeling van de MULTIMAX combisteamer hadden we een duidelijke doelstelling: Hoogste efficiëntie door het weglaten tot aan het essentiële. Geen franjes. En het resultaat is wat veel chefs naast zich wensden: Een betrouwbare, ongecompliceerde vakman.

MULTIMAX is een betrouwbare partner. Hij ondersteunt het keukenpersoneel in alle bereidingsprocessen en zorgt ervoor dat de chef zijn werk kan doen met toegewijde passie en concentratie. Eenvoudige bediening en kwaliteitsconstructie - deze combinatie is al vele jaren ons publiek geheim voor blijvend succes.

Made in Germany - en zo is het!

- 5" Touch-Screen (resistief)
- Taal onafhankelijke bediening
- autoclean® (OPTIONEEL)
- Draai-Druk Pilot
- 8 bereidingswijzen van 30°C tot 300°C
- Steptronic®: opeenvolgende stappen en combinaties van bereidingswijzen
- Clima-activ: actieve ontvochtiging en luchtinvoer
- Ventilator snelheden in 5 niveaus en interval, programmeerbaar, voor rustige bereiding
- Autoreverse ventilator acties voor egaal bereidingsresultaat
- HACCP data logboek en monitor
- Vers stoom systeem
- Bereidingstijd van 1 min tot 24 uren en continu stand.
- Verlate starttijd
- E/2: Energie spaarstand
- Begeleid en semi-automatische reinigingsprogramma
- Meerpunts-kerntemperatuur sensor
- Active temp: actief voorverwarmen en terugkoeling
- Veiligheidsdeursluiting
- Geïntegreerde handdouche met automatische terugloop
- Temperatuur geregelde stoomvernietiging
- SPS®: Stoom Protectie Systeem (geregistreerd en gepatenteerd)
- Handmatige extra stoom injectie
- Regeneer modus
- Delta-T bereiding
- Lage-Temperatuur bereiding
- Programma lijsten
- Multi-eco-systeem (OPTIONEEL)

A full-page photograph of two chefs in white uniforms with their arms crossed. The chef on the right is more visible, showing a white apron with brown stains. The chef on the left is partially obscured by a dark overlay containing text.

JIJ BENT DIEGENE DIE DU-
IDELIJK STELLING NEEMT.
ZAKEN AANPAKT. MET
PASSIE KOOKT. IEMAND
DIE GEEN FRANJE NODIG
HEEFT. DAARBIJ IS MULTI-
MAX JOUW MAAT -
DIRECT EN TOEGESPITST
OP DAT WAT ER ECHT TOE
DOET: DE SMAAK.

Voor de echte vakmensen onder de chefs.

In de laatste paar jaren zagen we veel interessante ontwikkelingen in koken. Van receptuur met insecten tot moleculaire gastronomie. Maar ondanks het plezier in het experimenteren is het tijd om weer te concentreren op de essentie. Koken is een vak. Het vraagt goede training en vele jaren ervaring opdoen. Iemand die deze basis heeft kan gedegen en vertrouwensvol een keuken leiden. MULTIMAX is gemaakt voor dat soort chefs. Het is zoals jij bent: Een vakman, een doener, een meester in het vak. Staat altijd klaar, om alles te geven. Daar zijn niet veel woorden voor nodig. Misschien behalve: „Gun jezelf een MULTIMAX. Je zult een maat hebben als geen ander.“

MODEL OVERZICHT



MULTIMAX 6-11

ELEKTRISCH	Art.-Nr. EL6103008-2A
GAS	Art.-Nr. EL6106005-2A

ELEKTRISCH	
Aansluitwaarde	11 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 16 Amp
Gewicht	122 kg
B/D/H	925/805/840 mm

GAS	
Aansluitwaarde	12 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	132 kg
B/D/H	925/805/840 mm

OPTIES (VOORBEELDEN)

Rechtsdraaiende deur	
met AC (E)	Art.-Nr. EL6103004-2A
met AC (G)	Art.-Nr. EL6106003-2A
met Multi-Eco-Systeem (E)	Art.-Nr. EL6103006-2A
met Multi-Eco-Systeem + AC (E)	Art.-Nr. EL6103001-2A
Linksdraaiende deur (E)	
met AC (E)	Art.-Nr. EL6103005-2A
met Multi-Eco-Systeem (E)	Art.-Nr. EL6103007-2A
met Multi-Eco-Systeem + AC (E)	Art.-Nr. EL6103002-2A



MULTIMAX 10-11

ELEKTRISCH	Art.-Nr. EL1103008-2A
GAS	Art.-Nr. EL1106005-2A

ELEKTRISCH	
Aansluitwaarde	17 kW
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 25 Amp
Gewicht	156 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

GAS	
Aansluitwaarde	20 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	166 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

OPTIES (VOORBEELDEN)

Rechtsdraaiende deur	
met AC (E)	Art.-Nr. EL1103004-2A
met AC (G)	Art.-Nr. EL1106003-2A
met Multi-Eco-Systeem (E)	Art.-Nr. EL1103006-2A
met Multi-Eco-Systeem + AC (E)	Art.-Nr. EL1103001-2A
Linksdraaiende deur (E)	
met AC (E)	Art.-Nr. EL1103005-2A
met Multi-Eco-Systeem (E)	Art.-Nr. EL1103007-2A
met Multi-Eco-Systeem + AC (E)	Art.-Nr. EL1103002-2A



MULTIMAX 20-11

ELEKTRISCH	Art.-Nr. EL2103004-2X
GAS	Art.-Nr. EL2106004-2X

ELEKTRISCH	
Aansluitwaarde	45 kW (34 kW)
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Gewicht	295 kg
B/D/H	1030/880/1930 mm

GAS	
Aansluitwaarde	40 kW
Voltage	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	320 kg
B/D/H	1030/880/1930 mm

OPTIES (VOORBEELDEN)

Rechtsdraaiende deur	
met AC (E)	Art.-Nr. EL2103002-2X
met AC (G)	Art.-Nr. EL2106002-2X
met Multi-Eco-Systeem (E)	Art.-Nr. EL2103003-2X
met Multi-Eco-Systeem + AC (E)	Art.-Nr. EL2103001-2X

1 inrijwagen GN 1/1 inclusief



MULTIMAX 20-21

ELEKTRISCH	Art.-Nr. EL2203005-2X
GAS	Art.-Nr. EL2206005-2X

ELEKTRISCH	
Aansluitwaarde	68 kW (52 kW)
Voltage	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)
Gewicht	495 kg
B/D/H	1310/1086/1925 mm

GAS	
Aansluitwaarde	70 kW
Voltage	230 V 1 N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	530 kg
B/D/H	1310/1086/1925 mm

OPTIES (VOORBEELDEN)

Rechtsdraaiende deur	
met AC (E)	Art.-Nr. EL2203003-2X
met AC (G)	Art.-Nr. EL2206003-2X
met Multi-Eco-Systeem (E)	Art.-Nr. EL2203004-2X
met Multi-Eco-Systeem + AC (E)	Art.-Nr. EL2203001-2X

1 inrijwagen GN 2/1 inclusief



DE ACCESSOIRES (SELECTIE)



DAMPCONDENSATOR (E)

	ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 20-21
KH2 (af-fabriek gemonteerd)	EL2003761	●	●		
KH2 LA (af-fabriek gemonteerd)	EL2003762	●	●		
N-KH2 (retro fit kit)	EL2003503	●	●		
N-KH2 LA (retro fit kit)	EL2003760	●	●		
KH3	EL0780332			●	
KH4	EL0755079				●



ROESTVASTSTAAL VETFILTER

Roestvaststaal vetfilter (voor 20-11 en 20-21 toestellen, 2 stuks nodig)	EL0760749	●	●	●	●
---	-----------	---	---	---	---



ONDERSTEL 570 MM HOOGTE

Zijkanten gesloten en 2 x 5 GN 1/1 geleiders	EL2002759		●		
Zijkanten gesloten en 2 x 5 GN 1/1 geleiders + 1 deurtje	EL2002530		●		
Deurtje voor EL2002759	EL2002717		●		



ONDERSTEL 850 MM HOOGTE

Zijkanten gesloten en 2 x 10 GN 1/1 geleiders	EL2002760	●			
Zijkanten gesloten en 2 x 10 GN 1/1 geleiders + 1 deurtje	EL2002531	●			
Deurtje voor EL2002760	EL2002718	●			



EXTERNE KERNTEMPERATUUR SENSOR KIT

Kerntemperatuur sensor (af-fabriek gemonteerd)	EL2003766	●	●	●	●
Kerntemperatuur sensor (retro fit kit)	EL2003767	●	●	●	●



SMOKE FIT

SmokeFit rook unit	EL2002134	●	●	●	●
--------------------	-----------	---	---	---	---



PRO CONNECT

ProConnect	EL2003759	●	●	●	●
------------	-----------	---	---	---	---



SAMENBOUW KITS & ONDERSTELLEN

Elektrisch					
MULTIMAX 6-11 combinatie	EL2003718	●			
MULTIMAX 10-11/ 6-11 combinatie (de 10-11 combi-steamer moet onderste zijn)	EL2003718	●	●		

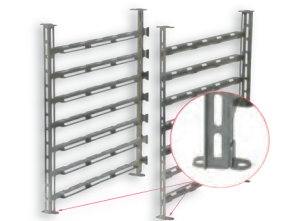
Gas					
MULTIMAX 6-11 combinatie	EL2003749	●			

Onderstellen					
Verrijdbaar onderstel 170 mm hoogte	EL0506839	●	●		
Onderstel 180mm hoogte	EL0763721	●	●		
Onderstel 280mm hoogte	EL0763608	●	●		



BAKKEN EN PLATEN

Supper starters pakket GN GN 1/1, 6 x bakken + 2 x roosters	EL0509223	●	●	●	●
--	-----------	---	---	---	---



SPECIAAL INHANGREKKEN

EHG Vario (GN/BN 64)					
7 Geleiders x 67 mm Onderlinge afstand	EL0873381	●			

EHG Speciaal slagersrek (BN 64)					
6 Geleiders x 75 mm Onderlinge afstand	EL0773794	●			

EHG Vario (GN/BN 64)					
11 Geleiders x 67 mm Onderlinge afstand	EL0509971		●		

EHG slagersrek (BN 64)					
10 Geleiders x 75 mm Onderlinge afstand	EL0773808		●		

EHG Adaptor VarioConvert® GN 1/1 in GN 2/4					
(2 x EHG Vario is nodig)	EL2001384	●	●		
10 Geleiders x 75 mm Onderlinge afstand	EL0773808		●		





HET GAAT OM JOUW
CREATIVITEIT. HET GAAT
OM IETS NIEUWS EN
HEERLIJKS. EN HET GAAT
OM SMAAK EN GOEDE
PRODUCTEN.

MAAR UITEINDELIJK GAAT
HET OOK OM TIJD. WIJ
ZIJN ER VOOR JOU,
ZODAT JIJ DAAR MEER
VAN KAN HEBBEN.

DE SERVICE

Elke keuken is gebaat bij goede service.

Het is één van onze Eloma principes om klaar te staan voor al onze klanten. Mocht het zo zijn dat u voor uw combisteamer technische ondersteuning nodig heeft dan zullen we alles doen om dit voor u te verzorgen. We hebben daarvoor wereldwijd een competent service en ondersteuningsnetwerk dicht bij u in de buurt.

Daarnaast bieden wij onze klanten ook andere ondersteuning om hun combisteamer maximaal te kunnen benutten. Dit gaat van onze gebruikers hotline tot trainingen en bereidingprogramma's. Je kunt zelfs je eigen Eloma combi online creëren. Ga hiervoor naar: www.eloma.com/nl/service-en-diensten



INFO 24

Het complete Eloma download portaal. Met meer dan 25000 documenten in de verschillende talen.

PART FINDER

Bij Eloma hoeft je niet lang naar onderdelen te zoeken. Ze zijn allemaal hier te vinden. Elk onderdeel is geregistreerd, zoek, vind, kies en doe je aanvraag.

KONFIGURATOR

Ledereen kan zijn perfecte combisteamer samenstellen. Online en snel.

ELOMA FORUM

Wij delen graag onze kennis, onze seminars zijn perfect afgestemd op de eindgebruiker, vakhandel of servicepartners.



SERVICE -DIRECT
DAAR WAAR NODIG.

Wij, als Eloma Service Team, zijn blij om u te helpen met elke vraag omtrent onze producten!

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-130

sales@eloma.com

GEbruikers ASSISTENTIE

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

TECHNISCHE ONDERSTEUNING

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 395-156

service@eloma.com

DETAILS OMTRENT
ONZE ONLINE TOOLS
OP **ELOMA.COM**



HEERLIJK ONGECONPLICEERD!

De beste dingen in het leven zijn de eenvoudige dingen. Dit is ook precies zo met de MULTIMAX combisteamer, simpelweg door te concentreren op wat nu echt nodig is. En dat is precies wat de MULTIMAX zo waardevol maakt. Het gaat allemaal om de bereiding.

HALLO, BEDIENING!

In de professionele keuken is er gewoonlijk geen tijd voor lange en gedetailleerde instructies. Daarom hebben we een intuïtief en snelle bediening ontwikkeld. Met een taal onafhankelijk 5" touch screen en een Druk-Draai-Pilot. Dankzij de verrassende positie van de USB port is het updaten en programma's uitwisselen werkelijk een fluitje van een cent.

HETZELFDE NOGMAALS AUB!

Hij ondersteunt werkelijk de chef in het dagelijkse werk en zorgt ervoor dat gasten elke keer weer blij zijn met het resultaat. Het MULTIMAX geheugen, de 99 programma's en de steptronic functie garanderen elke keer een hoog kwaliteitsresultaat.

Het Eloma Vers-stoom-systeem en de HR Premix-brander technologie maken de MULTIMAX een onvervangbare partner in jouw keuken..



KITCHEN POSSIBLE!

Dankzij het eenvoudige concept blijkt de MULTIMAX een verrassend multi-talent: een echte allrounder! Met 8 bereidingswijzen van 30°C tot 300°C: stomen, combi-stomen, intensief-stomen, vario-stomen, hete-lucht, lage-temperatuur en Delta-T bereiding als ook regenereren. De MULTIMAX kan alles aan.

EN NU, VOLOP STOMEN!

De MULTIMAX beschikt ook over het Eloma Vers-Stoom Systeem. Hij produceert direct stoom in de ovenkamer, wat ideaal is voor bij lage temperaturen en kwetsbare producten. Bespaart je ook water en energie.

„Koken is een kunst geworden, een hogere wetenschap. Een chef is een heer.“

*(Robert Burton
1577 – 1640)*

HET BEDRIJF

Eloma - voor de passie in koken en bakken.

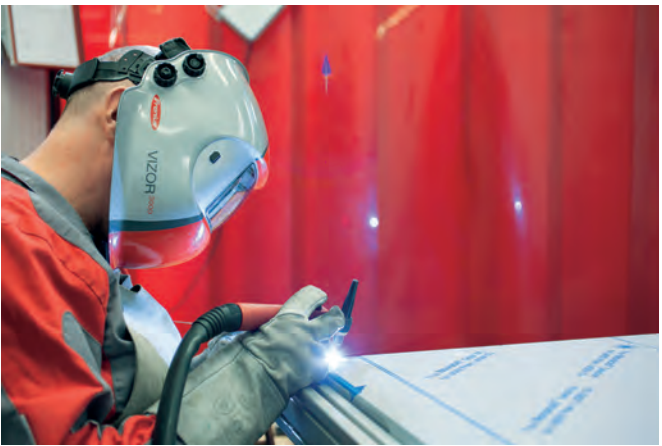
Eloma is één van wereld's toonaangevende producenten van combisteamers en bake-off. En ondanks dat we een industriële achtergrond hebben zien wij onszelf als vakman voor vakmensen.

Wij laten de ontwikkeling van onze professionele ovens niet enkel en alleen over aan onze engineers. Vele chefs, slagers en bakkers werken bij Eloma op de juiste positie. Zij kennen onze klanten als geen ander.

Made in Germany.
Met oog voor mens en natuur.



PERFECTIE SINDS 1975



Wij weten dat de kwaliteit van onze onderneming de optelsom is van de kwaliteit van onze medewerkers. Wij verwachten kennis van zaken, toewijding, prestaties en verantwoordelijk handelen van onze medewerkers.



ELOMA - EEN BESLISSING VANUIT JE ONDERBUIK.

Eloma is geen reguliere producent. We maken niet zomaar wat spullen. We ondersteunen gepassioneerde chefs. Elke dag weer. Met grootste toewijding. Omdat we houden van dat wat we doen en wat we nastreven met als duidelijke waarden:

- 01 Maximale product kwaliteit
- 02 Optimale gebruiksvriendelijkheid
- 03 Uiterst klant georiënteerd
- 04 Permanent toekomstgericht denkend
- 05 Consistente duurzaamheid
- 06 Respectvolle interactie met mens en natuur



MULTIMAX. EENVOUDIG GOED.



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
Ph. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • Mail sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



eloma

Met de GENIUS^{MT}
wordt alles eenvoudiger.



GENIUS^{MT}
**Made in
Germany**

Koken met de GENIUS^{MT}

Eenvoudige bediening

- MultiTouch-display
- Ultrasnelle reactie
- Intuïtieve bediening
- Herinneringsfunctie

Individueelheid

- Aangepaste bediening
- Eigen receptfoto's
- Personaliseerbare receptinformatie



Connectiviteit

- Meerdere toestellen gelijktijdig beheren
- Toekomstbestendige communicatie-interfaces

Betrouwbaarheid

- Zelfverklarende symbolen en kleuraanduidingen
- Automatisch logboek
- Slimme bedieningslogica

autoclean[®] MT

- Volautomatische reiniging
- Praktische verbruiksweergave
- Uitmuntende hygiëne



Ontdek de GENIUS^{MT}

MT Technology

Alles wordt gemakkelijker. Sliden, wissen of scrollen – u bedient uw GENIUS^{MT} intuïtief bliksemsnel en nauwkeurig. Verheug u over het display met een hoge resolutie dat ook bestand is tegen het intensief dagelijks gebruik in een keuken.

Last 20

Uw GENIUS^{MT} weet het nog: de laatste 20 bereidingsprocessen, uit het programmeergeheugen, uit uw favorieten of handmatig aangemaakt, zijn direct klaar voor gebruik – er gaat niets verloren.

Multi Cooking

Zeker van zijn zaak. U selecteert uw programma of de bereidingswijze en de GENIUS^{MT} bepaalt voor u automatisch alle programma's die daarbij horen.

Bijzondere voordelen zijn:

- Meervoudige selectie voor de parallelle werking, of het nu tijdens het bereidingsproces is of daarvoor
- Intelligent tijdmanagement, naar keuze met start- of eindtijdaanduiding

Quick Set

Met één vingertip heeft u alle instelparameters precies op de plaats waar u ze verwacht.

Climatic[®] MT

Met één enkele aanraking tegelijkertijd de temperatuur en de hoeveelheid vocht instellen, tot op de graad en het percentage nauwkeurig. De exacte MT Technology maakt het mogelijk.

Quick Mode

Liefhebbers van de systeemgastronomie zullen enthousiast zijn. De Quick Mode is een speciaal op de wensen van filiaalbedrijven afgestemde versie van het bedieningsconcept. Deze maakt een snelle en uniforme bediening in alle filialen mogelijk door speciaal vastgelegde bedieningsprocessen.

autoclean[®] MT

Het volautomatische reinigingssysteem voor onovertroffen reinigingsresultaten bij een minimaal verbruik van water en reiniger/naspoelmiddel.

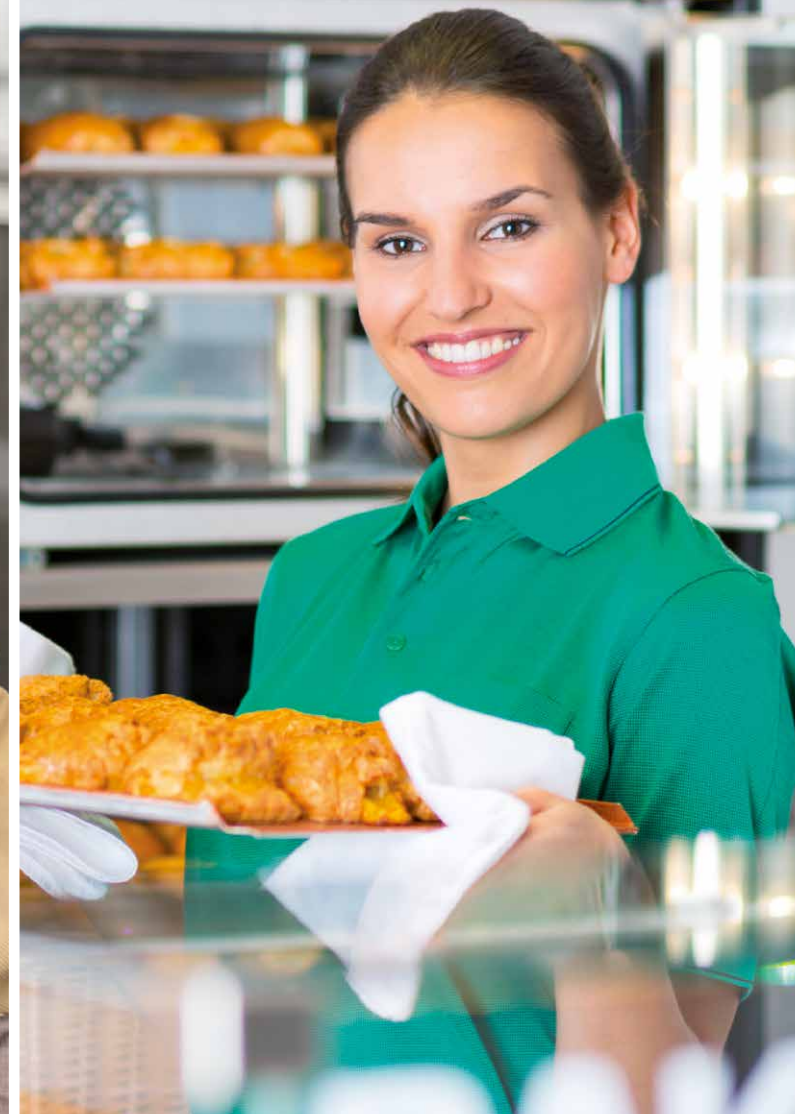
Nieuw in de GENIUS^{MT}:

- Snelreiniging binnen 15 minuten
- In kleur gemarkeerde weergave voor de resterende hoeveelheden onderhoudsproducten

Multi Connect

Verbind uw GENIUS^{MT} op eenvoudige wijze met een netwerk. Beheer uw programma's en HACCP-gegevens via toekomstbestendige standaardinterfaces als USB of LAN.





De GENIUS^{MT} – De ideale combiteamer voor uw locatie

Gemeenschappelijke catering

In een kantine, schoolkeuken, ouderenvoorziening of mensa – overal moeten grote hoeveelheden met een constante kwaliteit worden gekookt, warm worden gehouden of geregenereerd. De GENIUS^{MT} biedt de mogelijkheid om meerdere toestellen gelijktijdig te bedienen en de verschillende bereidingsprocessen nauwkeurig af te stemmen op de behoeften van de dag. Daarbij leren ook hulpkrachten het toestel snel te bedienen.

Uw bijzondere voordelen: Multi Cooking, Climatic[®] MT, Last 20, Quick Set, Multi Connect, autoclean[®] MT, MT Technology

HORECA

Hotel-restaurant, gastronomie, catering – iedereen hoopt dat hun kookkunst bij anderen wordt aanbevolen. De gerechten moeten afwisseling bieden, vlot worden geserveerd en de kok moet kunnen reageren op individuele wensen. De MT Technology maakt het mogelijk om verschillende gerechten gelijktijdig in één toestel te bereiden of processen kortdurend te onderbreken en bereidingsprocessen iets te veranderen.

Uw bijzondere voordelen: Last 20, Climatic[®] MT, Quick Set, autoclean[®] MT, MT Technology

Systeemgastronomie en filiaalbedrijf

Of het nu gaat om een tankstation, snelrestaurant, bakkerij, slagerij of snackbar – klanten hebben niet veel tijd en willen snel en efficiënt worden bediend. Bij een MultiTouch-display is een enkele vingeraanraking voldoende om het juiste bereidingsproces te starten. Vooral internationale bedrijven profiteren van de algemeen begrijpelijke symbolen.

Uw bijzondere voordelen: Quick Mode, Multi Connect, autoclean[®] MT, MT Technology, Climatic[®] MT



De groene kant van de GENIUS^{MT}

Het gepatenteerde versstoomsysteem – een uitvinding van Eloma

- De stoom is zonder voorverwarmen binnen enkele seconden beschikbaar
- Perfect verzadigde stoomkwaliteit
- Economisch en ecologisch: korte bereidingstijden, sterk verminderd verbruik van energie en water

Het multi-ecosysteem

- Door een hoogrendementswarmtewisselaar wordt tot wel 16% energie en maximaal 42% water bespaard
- Geen extra kosten voor onderhoudswerkzaamheden
- Voor ons multi-ecosysteem werden wij tot nu als enige fabrikant van combisteamers bekroond met de Dr.-Georg-Triebe-prijs voor innovatie in de categorie ecologie en zuinigheid

De premix brander-technologie

- Gepatenteerde drievoudige buiswarmtewisselaar voor optimale energie-efficiëntie en een lagere uitstoot van afgewerkte gassen in het milieu
- Duurzame techniek door hoogwaardige materialen

Het gepatenteerde SPS[®] Steam Protection System

- Automatisch afzuigen van de stoom in de bereidingskamer na het einde van het bereidingsproces
- Zorgt voor een optimaal ruimteklimaat en bespaart energie

Eloma zet zich actief in voor de bescherming van het milieu. Van de toelevering van de grondstoffen tot en met het afgewerkte product worden bij ons alle processen bepaald door een zowel economisch als ecologisch duurzame manier van denken.

Wij hebben ons ten doel gesteld producten te ontwikkelen die zeer efficiënt werken en daardoor waardevolle hulpbronnen als energie en water besparen. Bij al onze producten garandeert de productie- en materiaalkwaliteit een lange levensduur. Bovendien kunnen de apparaten voor meer dan 95% worden gerecycled.

Sinds 2011 zijn wij volgens de milieumanagementnorm ISO 14001 gecertificeerd. Bovendien voldoet Eloma aan de richtlijnen van de norm ISO 9001.



GENIUS^{MT} – modeloverzicht en accessoires



GENIUS^{MT} 6 - 11

Elektrisch	Art.nr. EL6113001
Gas	Art.nr. EL6116001

Elektrisch	
Aansluitwaarde	11 kW
Voltage	400V 3N AC
Afzekering	3x 16 amp.
Gewicht	130 kg
B/D/H	925/805/840 mm

Gas	
Aansluitwaarde	12 kW
Voltage	230V 1N AC
Afzekering	1x 16 amp.
Gewicht	140 kg
B/D/H	925/805/840 mm

Opties

Linksdraaiend (alleen voor elektrisch)	Art.nr. EL6113003
--	--------------------------

Vetfilter	Art.nr. EL0503707
-----------	--------------------------

Accessoires

Multi-eco-dampcondensator KH2	
(alleen elektrisch)	

Rechtsdraaiend [E]	Art.nr. EL2001371
--------------------	--------------------------

Linksdraaiend [E]	Art.nr. EL2001372
-------------------	--------------------------

Montageset	Art.nr. EL0505824
------------	--------------------------

Lucht-geleidingsplaat	Art.nr. EL0509072
-----------------------	--------------------------

GENIUS^{MT} 10 - 11

Elektrisch	Art.nr. EL1113001
Gas	Art.nr. EL1116001

Elektrisch	
Aansluitwaarde	17 kW
Voltage	400V 3N AC
Afzekering	3x 32 amp.
Gewicht	167 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

Gas	
Aansluitwaarde	20 kW
Voltage	230V 1N AC
Afzekering	1x 16 amp.
Gewicht	177 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

Linksdraaiend (alleen voor elektrisch)	Art.nr. EL1113003
--	--------------------------

Vetfilter	Art.nr. EL0503707
-----------	--------------------------

Multi-eco-dampcondensator KH2	
(alleen elektrisch)	

Rechtsdraaiend [E]	Art.nr. EL2001371
--------------------	--------------------------

Linksdraaiend [E]	Art.nr. EL2001372
-------------------	--------------------------

Montageset	Art.nr. EL0505824
------------	--------------------------

Lucht-geleidingsplaat	Art.nr. EL0509072
-----------------------	--------------------------

GENIUS^{MT} 20 - 11

Elektrisch	Art.nr. EL2113001
Gas	Art.nr. EL2116001

Elektrisch	
Aansluitwaarde	45 kW (34 kW)
Voltage	400V 3N AC
Afzekering	3x 80 amp. (3x 63 amp.)
Gewicht	295 kg
B/D/H	1030/880/1930 mm

Gas	
Aansluitwaarde	40 kW
Voltage	230V 1N AC
Afzekering	1x 16 amp.
Gewicht	320 kg
B/D/H	1030/880/1930 mm

1 inrijwagen GN 1/1	
Standaard	

Vetfilter (twee stuks nodig)	Art.nr. EL0503707
------------------------------	--------------------------

Multi-eco-dampcondensator KH3	
Prijs op aanvraag	

GENIUS^{MT} 12 - 21

Elektrisch	Art.nr. EL1213001
Gas	Art.nr. EL1216001

Elektrisch	
Aansluitwaarde	34 kW (26 kW)
Voltage	400V 3N AC
Afzekering	3x 63 amp. (3x 50 amp.)
Gewicht	350 kg
B/D/H	1310/1086/1490 mm

Gas	
Aansluitwaarde	35 kW
Voltage	230V 1N AC
Afzekering	1x 16 amp.
Gewicht	365 kg
B/D/H	1310/1086/1490 mm

1 inrijwagen GN 2/1	
Standaard	

Vetfilter	Art.nr. EL0760757
-----------	--------------------------

Multi-eco-dampcondensator KH4	
Prijs op aanvraag	

GENIUS^{MT} 20 - 21

Elektrisch	Art.nr. EL2213001
Gas	Art.nr. EL2216001

Elektrisch	
Aansluitwaarde	68 kW (52 kW)
Voltage	400V 3N AC
Afzekering	3x 100 amp. (3x 75 amp.)
Gewicht	495 kg
B/D/H	1310/1086/1925 mm

Gas	
Aansluitwaarde	70 kW
Voltage	230V 1N AC
Afzekering	1x 16 amp.
Gewicht	530 kg
B/D/H	1310/1086/1925 mm

1 inrijwagen GN 2/1	
Standaard	

Vetfilter (twee stuks nodig)	Art.nr. EL0503707
------------------------------	--------------------------

Multi-eco-dampcondensator KH4	
Prijs op aanvraag	

Uitrustingshighlights

- MT Technology
- Last 20
- Multi Cooking
- Quick Set
- Climatic® MT
- Quick Mode
- autoclean® MT
- Multi Connect
- 9 menugroepen en 9 bereidingsprocessen
- 9 werkingmodussen
- 400 programmaplaatsen à 20 stappen
- Ventilator autoreverse
- Multi-ecosysteem
- Logboekfunctie voor HACCP
- Meerpuntskerntemperaturen-soren
- Aansluiting energieoptimalisatie [E]
- Interface USB, LAN
- SPS® Steam Protection System

Reiniging + onderhoud

- Eloma Multi-Clean speciaalreiniger
- jerrycan 10 liter
- Art.nr. EL0729221**
- Eloma Multi-Clean glansspoelmiddel
- Jerrycan 10 liter
- Art.nr. EL0729248**
- Voordeelaanbieding I:**
- vanaf 6 jerrycans (vrij combineerbaar)
- Eloma Multi-Clean speciaalreiniger
- Art.nr. EL0729221**
- Eloma Multi-Clean glansspoelmiddel
- Art.nr. EL0729248**
- Voordeelaanbieding II:**
- vanaf 20 jerrycans (vrij combineerbaar)
- Eloma Multi-Clean speciaalreiniger
- Art.nr. EL0729221**
- Eloma Multi-Clean glansspoelmiddel
- Art.nr. EL0729248**
- Voordeelaanbieding III:**
- vanaf 60 jerrycans (per soort)
- Eloma Multi-Clean speciaalreiniger
- Art.nr. EL0507464**
- Eloma Multi-Clean glansspoelmiddel
- Art.nr. EL0507465**

NIEUW EN UNIEK: de innovatieve multi-eco-dampcondensator KH 2 Mix MT. Bij mixstations met GENIUS^{MT} 6-11 of GENIUS^{MT} 10-11 is nog slechts één condensator nodig. Combinatiemogelijkheden en prijs op aanvraag.

Alle gastoestellen zijn naar keuze leverbaar als aardgas H/L- of LPG-versie.



eloma

Het Eloma-team staat graag voor u klaar!

Verkoop

Telefoon: +49 (0) 8141 395 -188

Fax: +49 (0) 8141 395 -130

sales@eloma.com

Gebruiksadvies

Hotline: +49 (0) 35023 63887

Technische service

Hotline: +49 (0) 35023 63888

Fax: +49 (0) 8141 395 -156

service@eloma.com

Eloma onlinetools voor professionals



Info 24



Forum



Part Finder



Configurator

www.eloma.com