eloma

Bake-off oven

Backmaster EB 30 & 30 XL

Met 3 bakplaten voor tot wel 36 Broodjes

Bakplaat grootte 440 x 350mm

Eloma Backmaster EB 30

Voor lekkere bakwaren heeft men kwaliteitsingredienten een professionele inzet nodig. Eloma bake-off oven serie 30 helpen u erbij om perfecte producten optimaal te bereiden met een perfect bakresultaat, ook in kleinere hoeveelheden, in het zicht van uw klanten.

Als u waarde hecht aan hoogwaardige afwerking, aansprekend design, groot bediengemak en eenvoudige reiniging, dan zijn de Bake-off ovens van Eloma voor u de optimale oplossing. De geheel uit RVS vervaardigde bakoven met zijn helder verlichte ovenkamer is in elke winkel een blikvanger voor uw klanten. Voor de keuze van uw toekomstige Backmaster, worden u, bij uw persoonlijke uitvoering, flexibele oplossingen geboden.

Voor een rechts- of linksdraaiende deur, volautomatische sensorbesturing of comfortabele manuele bediening, ingebouwd waterreservoir of vaste wateraansluiting. Bij Eloma staat uw wens op de eerste plaats.

eloma

Voor eenvoudige reiniging is de binnenste glasplaat van de deur scharnierbaar. De automatische deuropening na het bakken voorkomt ongewenst doorbakken.

... overigens:

- Passend voor de ruimte en routing is de Backmaster EB30 met rechts of linksdraaiende deur leverbaar.
- Door het Eloma Modular Solutions systeem kan de EB30 altijd met een extra EB30 worden gecombineerd als twin station.
- Beide varianten EB30-T en EB30-B zijn met silvergrijs of rood bedienpaneel verkrijgbaar (zie p. 6+7).
- De uitvoering met watertank maakt plaatsing mogelijk zonder vaste water aansluiting.
- De afzuigkap met dampcondensator completeerd de EB30 Backmaster tot een gemakkelijk overal inzetbaar, compact en perfect bakstation.
- De helder verlichte ovenruimte met afgeronde hoeken laat zich eenvoudig reinigen.

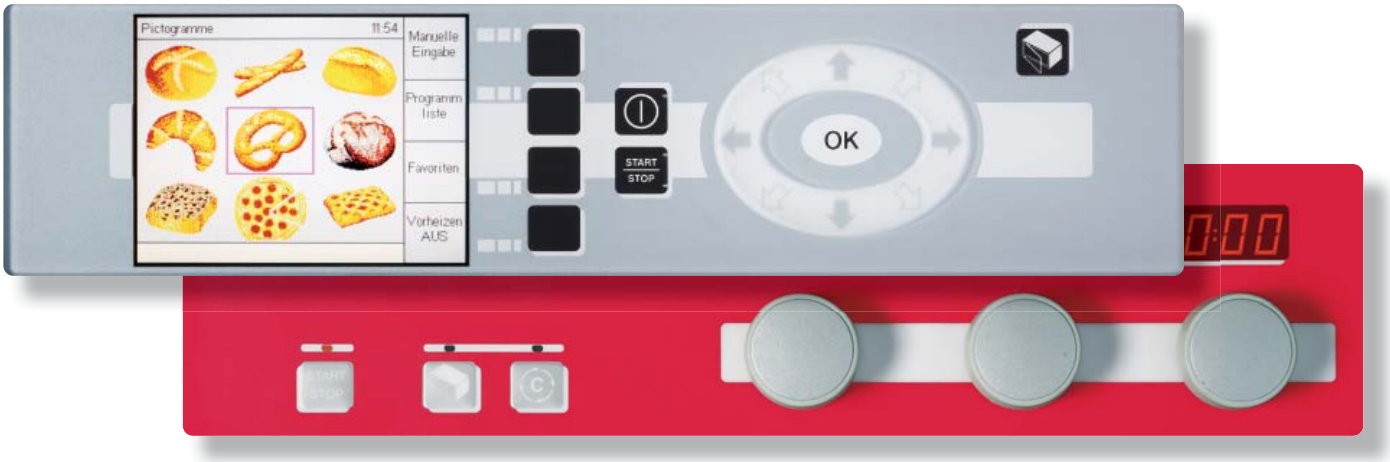
Met 3 bakplaten voor tot wel 12 baguettes

Bakplaat grootte 600 x 400mm

Eloma Backmaster EB 30 XL

De vraag naar vers gebakken producten gedurende de hele dag heeft een flexibele oplossing nodig. De EB30 XL is de compacte alleskunner voor de grotere bakplaten van 600 x 400 mm. Daarmee kunt u op elk moment optimaal reageren op de wisselende hoeveelheid klanten en hun wensen.

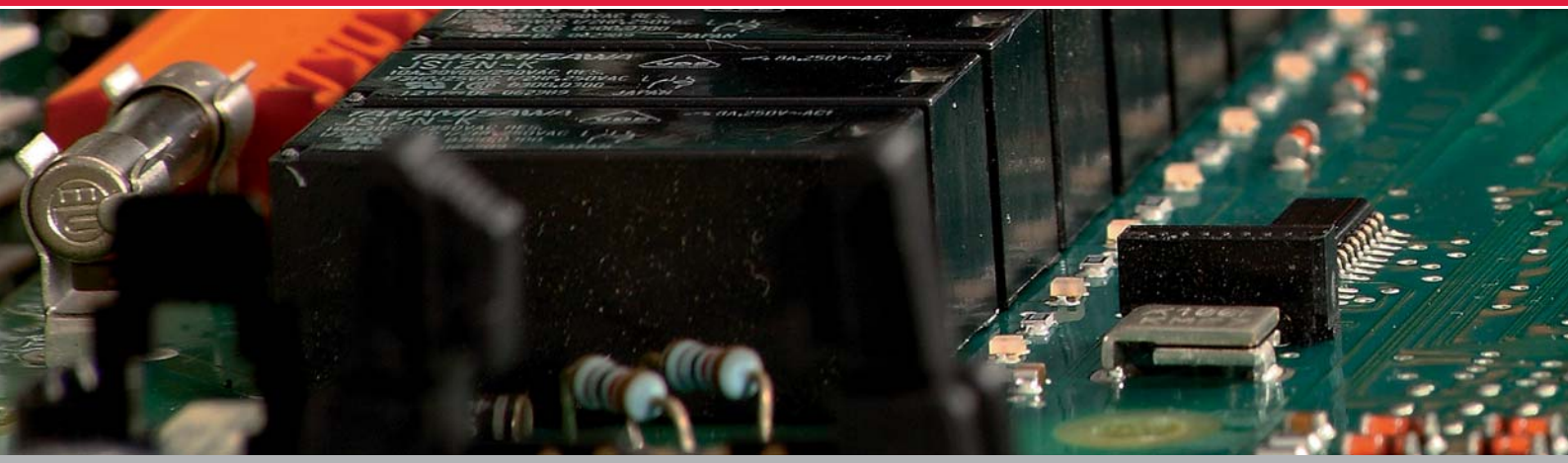
Als constante productkwaliteit, elke keer gelijkmatig bakresultaat en steeds weer verse producten gedurende de hele dag uw doelstellingen zijn, dan is uw interesse voor de Eloma Backmaster de juiste. De wisselende draairichting van de ventilator, het programmageheugen, alsook de vrij instelbare rustperiode(s), zijn garanties voor gelijkmatig gebruinde en ovenverse bakwaren.



Een met optionele wassertank uitgevoerde Bake-off oven bespaard u een bouwtechnische watervoorziening en vergroot de vrije plaatsingsmogelijkheden. De watertank met afneembaar deksel kan voor het gemakkelijk vullen en reiniging in zijn geheel worden uitgenomen

... overigens:

- De links of rechts draaiende deur met de intern geventileerde dubbele glasplaat, laat zich zonder verbrandingsgevaar aanraken.
- De ovens zijn uitvoerbaar voor een 400 Volt of 230 Volt krachtstroom aansluiting.
- De EB30 XL Touch beschikt over een halfautomatisch reinigingsprogramma.
- Dankzij het Eloma Modular Solutions systeem kan ook de EB30 XL met een extra EB30 XL worden gecombineerd als twin station.
- Beide varianten EB30 XL-T en EB30 XL-B zijn met zilvergrijs of rood bedienpaneel verkrijgbaar (zie volgende pagina).
- De besturingselementen zitte direct achter het paneel en daardoor service vriendelijk van de voorzijde bereikbaar.
- 35 % meer bakoppervlakte dan de EB30.

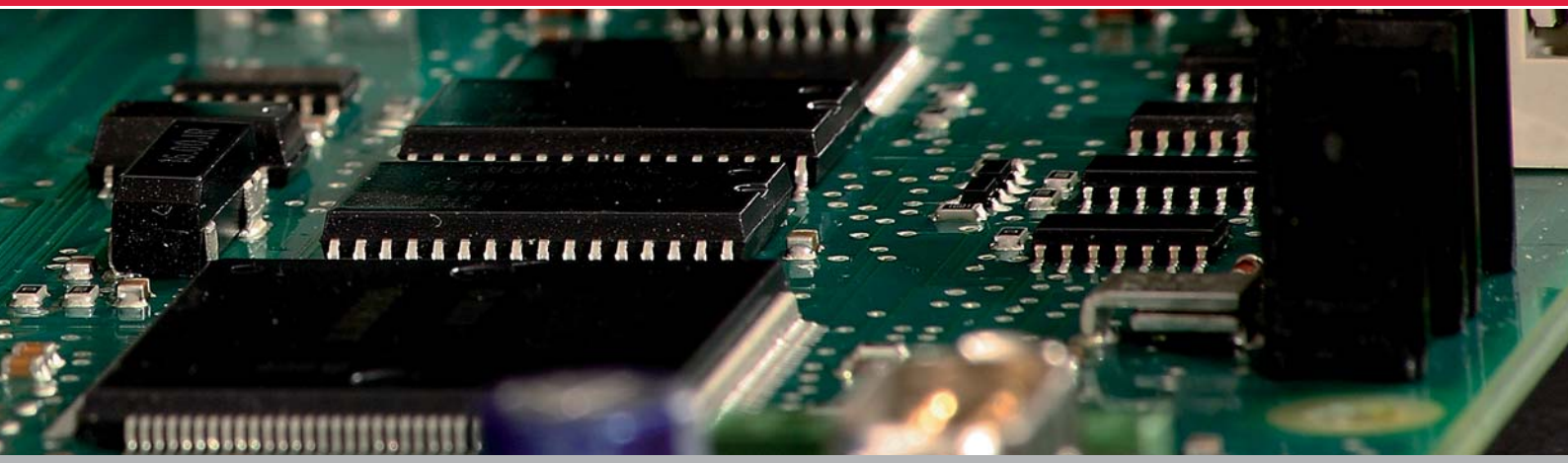


Tot 300 programma's met slechts één enkele vinger aanraking

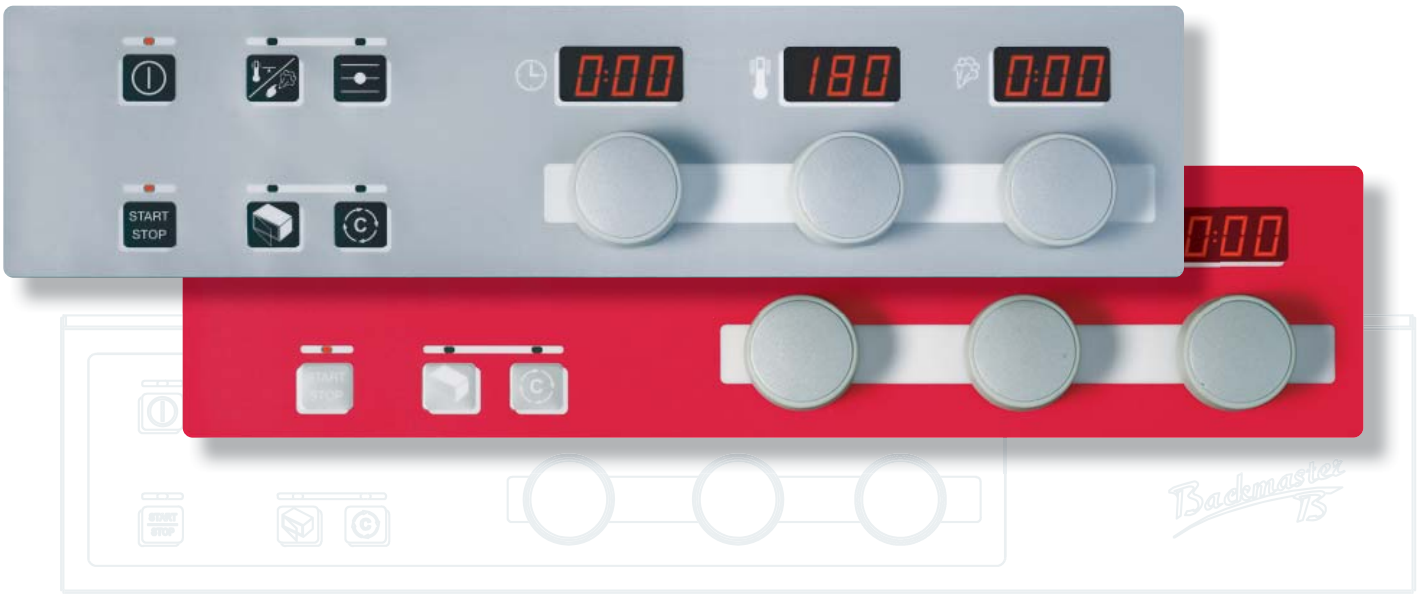
Bediening T

... overigens:

- Deze beschikt over een beeldscherm met product afbeeldingen, met 18 vrij te selecteren programma's.
- Met verschillende startbeeldschermen past de besturing zich optimaal aan de wensen van de gebruiker aan.
- Het hoge resolutie TFT beeldscherm is ook vanuit elke hoek goed af te lezen.
- De product afbeeldingen zijn gemakelijk te herkennen.
- De bediening is zeer eenvoudig en snel aan te leren.
- Een functie voor „halve hoeveelheid“ past alle instellingen automatisch aan voor een half gebruik van de hoeveelheid en spaart daardoor energie en tijd.
- De na-bak-functie maakt een verlenging van het gekozen bakprogramma mogelijk met slechts één enkele vinger aanraking.
- De HACCP-communicatiepoort maakt een waterdichte archivering mogelijk van alle historische bakprocessen.



Met maar 3 instellingen naar een perfect resultaat



Bediening B

... overigens:

- De stoomhoeveelheid kan halfautomatisch vooraf worden ingesteld.
- Deze is uitgevoerd met robuuste draaiknoppen voor snel en professioneel gebruik.
- De bediening van de B verbindt traditie en maximale individualiteit.
- Dit klassiek model is met rood of zilver bedienpaneel verkrijgbaar.
- De besturing van de B staat voor eenvoudigste bediening voor een ieder medewerker die kan bakken.
- De symbolen zijn gemakkelijk te begrijpen.
- Deze maakt een halfautomatische werking met handmatige bediening mogelijk.
- Handmatige vochtinjectie is naar behoefte, op elk moment mogelijk.
- Deze beschikt over een automatische voorverwarmfunctie.

eloma

Om tot een goede keuze te komen kunt u hier alles in tabelvorm vergelijken

Technische gegevens	Backmaster Bake-off oven				Damp condesatie kappen	Onderstel	Onderstel
	EB 30 T	EB 30 B	EB 30 XL T	EB 30 XL B	KH 1 / KH 1 XL	UG 30	UG 30 XL
Behuizing CNS (werkstofnr. 1.4301)	•	•	•	•	•	•	•
Breedte mm	600	600	760	760	600 / 760	600	760
Diepte mm	620	620	665	665	640 / 690	565	610
Hoogte mm	530	530	530	530	150 / 150	1000	1000
Gewicht kg	48	48	59	59	18 / 20	20	22
Aansluitwaarde kW	3,5	3,5	5,3	5,3	0,06 / 0,06		
Voltage	230 V AC	230 V AC	400V 3N AC	400V 3N AC	wordt vanuit de		
Afzekering	16 A	16 A	3 x 16 A	3 x 16 A	bake-off oven met		
Temperatuurbereik °C	30° - 250°C	30° - 250°C	30° - 250°C	30° - 250°C	stroom aangestuurd		
Wateraansluiting	G 3/4 A	G 3/4 A	G 3/4 A	G 3/4 A	en heeft geen eigen		
Dampafvoer Ø mm	40	40	40	40	aansluiting nodig		
Bak oppervlakte in m^2	0,46	0,46	0,72	0,72			
Capaciteit / Aantal bakplaten	3	3	3	3		10	10
Bakplaat grootte mm	440 x 350	440 x 350	600 x 400	600 x 400		440 x 350	600 x 400
Inschuifafstand mm	85	85	85	85		76	76
Paneel in rood of zilver	•	•	•	•			
TFT beeldscherm met Scout	•		•				
Digitale aanduiding met draaiknoppen		•		•			
Deurverlichting / Lampen	2	2	2	2			

• voor dit model beschikbaar

Technische veranderingen voorbehouden

Bak capaciteit / Baktijden	Backmaster Bake-off oven		Combinatie bestaande uit		Baktijd in minuten
	EB 30	EB 30 XL	EB 30 + EB 30	EB 30 XL + EB 30 XL	
Pistolets	36	60	72	120	ca. 20
Keizerbroodjes	27	45	54	90	ca. 20
Kaasstengels	36	60	72	120	ca. 20
Brezels	18-27	36	36-54	72	ca. 18
Mini Baguette 80g	45	60	90	120	ca. 15-20
Gevulde koeken en snacks naar grootte	18-27	45	36-54	90	ca. 18
Croissants	27-36	45	54-72	90	ca. 15-18

Aanduiding van capaciteit, baktijd en temperatuur zijn richtwaarden. Deze zijn productafhankelijk. De producten altijd ter plaatse testen.

Combinatie mogelijkheden		Bovenste module			
		EB 30 T	EB 30 B	EB 30 XL T	EB 30 XL B
Onderste module	EB 30 T	①	①		
	EB 30 B	①	①		
	EB 30 XL T			②	②
	EB 30 XL B			②	②
	UG 30	①	①		
	UG 30 XL			②	②

① optioneel met KH 1 ② optioneel met KH 1 XL

Technische veranderingen voorbehouden

Het Eloma team is elk uur voor u bereikbaar!

Snel – Zeker – Persoonlijk!

PREMIUM QUALITY Made in Germany

06/2009 Printed in Germany – www.artconcept-werbeagentur.de, www.id-lammer.at

Eloma GmbH · Innovatieve kook- en baktechniek · Otto-Hahn-Straße 10 · 82216 Maisach / Germany
Phone: +49 (0) 8141 395-0 · Fax: +49 (0) 8141 395-130 · info@eloma.com · www.eloma.com

ali GROUP

eloma

Bake-off oven

Backmaster EB 50 & 80

Met 5 bakplaten, voor tot wel 15 kg broodproduct

Eloma Backmaster EB 50

Voor lekkere bakwaren heeft men Kwaliteitsingrediënten en een professionele inzet nodig. Eloma Bake-off ovens EB50 en EB80 helpen u erbij om uw producten optimaal te bereiden met een perfect bakresultaat, in het zicht van uw klanten.

Als u waarde hecht aan hoogwaardige afwerking, aansprekend design, groot bediengemak en eenvoudige reiniging, dan zijn de winkelbakovens van Eloma voor u de optimale oplossing. De geheel uit RVS vervaardigde bakoven met zijn helder verlichte ovenkamer, is in elke winkel een blikvanger voor uw klanten. Bij de keuze van uw toekomstige Backmaster wordt voor uw persoonlijke uitvoering, flexibele oplossingen geboden.

Of het nu gaat om een rechts of linksdraaiende deur, volautomatische sensorbesturing of manuele gemaksbediening, autoclean funtie of uittrekbare sproeislang – bij Eloma staat uw wens op de eerste plaats.

Voor gemakkelijkere reiniging is de binnenste glasplaat van de deur scharnierbaar. Het automatisch openen van de ovendeur aan het einde van het bak-proces, voorkomst ongewens doorbakken.

... overigens:

- Alle Backmaster ovens zijn met de hoogrendement Eloma Dual-Steam-Generator uitgevoerd (zie pag. 7).
- Passend voor elke ruimte is de Backmaster 50 met rechts- of linksdraaiende deur leverbaar. Het bijzondere is hierbij dat de bediening ook altijd aan de juiste zijde zit.
- Het Multi-Eco-Systeem help u energie te besparen, door de ingebouwde, hoogrendement warmtewisselaar.
- Het volautomatische geïntegreerde reinigingssysteem autoclean, garandeerd een efficiënte reiniging met minimale inzet.
- Hij is voor zowel de besturingsvarianten T als B met zilver of rood bedienpaneel verkrijgbaar (zie pag. 8 + 9).

Met 8 bakplaten voor tot wel 160 broodjes

Eloma Backmaster EB 80

Om de toenemende vraag naar gezonde bakwaren te kunnen invullen, wordt het gebruik van natuurlijke ingrediënten steeds meer in acht genomen. Vanuit dat perspectief is ook een veelvoud van bakwaren gekomen. Voor elk van deze producten afzonderlijk, kunt u in de Eloma Backmaster een eigen programma creëren.

Als constante productkwaliteit, elke keer een gelijkmatig bakresultaten en steeds weer verse producten gedurende de hele dag uw doelstellingen zijn, dan is uw interesse voor de Backmaster de juiste. De wisselende draairichting van de ventilator, het programmageheugen alsook de dual-stoom-generator en de vrij instelbare rustperiode(s), zijn garanties voor egaal gebruinde en ovenverse bakwaren.

Afgeronde hoeken in de ovenkamer vergroot de hygiëne garantie. Een manueel reinigingsprograma bespaart u schoonmaaktijd, en met het volautomatische autoclean wordt het schoonmaken met één toets aanraking geregeld (Optioneel).

... overigens:

- De naar keuze rechts of links draaiende deur is voorzien van heldere halogeen verlichting voor maximale verlichting tot diep in de oven.
- Het Multi-Eco-Systeem bespaard, zoals bij de Backmaster EB50, energie en water.
- Natuurlijk heeft de Backmaster EB80 met autoclean het beste reinigingsresultaat, zonder dat u met reinigingsmiddel in aanraking komt.
- Ook met de Backmaster EB80 kunt u, dankzij het Eloma Modular Solution System, naar wens combinieren (zie pag. 6 + 7).
- Deze is er in de bedienversie T en B, naar keuze met zilvergrijs of rood bedienpaneel (zie pag. 8 + 9).
- Rijskast en dampcondensator vergroten de plaatsingsmogelijkheden (zie pag. 10 + 11).

Met 13 niveau's voor tot wel 260 stuks bakwaren

Eloma Backmaster Mix-Station

Verschillende bakwaren gelijktijdig en met dezelfde top kwaliteit bakken, verlangt afzonderlijke bakprogramma's in dezelfde tijd. Eloma Mix-Stations bieden u hiervoor de ideale oplossing.

Als u, afhankelijk van het tijdstip van de dag, verschillende hoeveelheden aan bakwaren nodig heeft en /of kleinbrood en groot brood gelijktijdig wilt bakken, dan is het goed om voor een Mix-Station te kiezen.

Het hoog rendement biedende Eloma Dual-Steam-Generator systeem met microverstuiving, verzorgt de maximale stoom opwekking voor optimale bevochtiging. Een dubbele injectie op de propellorverstuiver garandeerd de snelste stoomverzadiging in de gehele ovenkamer.

... overigens:

- Een Mix-Station kan uit Eloma Backmaster 50 en 80 naar behoefte worden samengesteld.
- U kiest de twee varianten en wij bouwen de Mix-Station naar uw wens
- Een Mix-Station biedt u meer dan alleen de optelsom van twee machines.
- Ondanks de hoge capaciteit heeft u voor een Mix-Station weinig plaats nodig.
- Dankzij Eloma Modular Solutions kunt u individuele bake-off ovens naar wens met onze combisteamers als Combi-Mix-Station combineren.
- Speciaal voor het Mix-Station is een dampcondensator als Mix-station set ontwikkeld (zie pag. 11).

Tot 300 programmas met slechts één enkele vinger aanraking

Bediening T

... overigens:

- Deze beschikt over een product-symbool beeldscherm, met 18 vrij te selecteren programma's.
- Met verschillende startbeeldschermen past de besturing zich optimaal aan de wensen van de gebruiker aan.
- De hoge resolutie TFT kleuren beeldscherm is vanuit elke hoek goed af te lezen.
- De product-symbolen zijn gemakelijk te herkennen maar ook cijfers zijn als alternatief in te geven.
- De bediening is zeer eenvoudig en snel aan te leren.
- De functie voor „halve hoeveelheid" past alle instellingen automatisch aan voor een half gebruik van de capaciteit en spaart daardoor energie en tijd.
- De nabak functie maakt een verlenging van het gekozen bakprogramma mogelijk met slechts één enkele vinger aanraking.
- De HACCP-communicatiepoort maakt een waterdichte archivering mogelijk van alle historische bakprocessen.

Met maar 3 instellingen naar een perfect resultaat

Bediening B

... overigens:

- De stoomhoeveelheid kan automatisch vooraf worden ingesteld.
- Deze is uitgevoerd met robuste draaiknoppen voor snel en professioneel gebruik.
- De bediening van de B verbindt traditie met maximale individualiteit.
- Het klassieke design is in rood en zilvergrijs verkrijgbaar.
- De besturing van de B staat voor eenvoudigste bediening, voor een iedere medewerker die kan bakken.
- De symbolen zijn gemakkelijk te begrijpen.
- Deze maakt een halfautomatische werking van manuele bediening mogelijk.
- Een handmatige vochtinjectie is naar behoefte en op ieder moment mogelijk.
- Deze beschikt over een automatische voorverwarmfunctie.

Voor het rijzen van tot wel 240 broodjes

Rijskast

Bij het maken van bakwaren volgens traditionele wijze, is het rijsproces een belangrijke fase. Met een Eloma rijskast kunt u het rijsproces direct in winkelruimte laten plaatsvinden en wordt onnodig transport vermeden.

... overigens:

- Deze is met 8 of 16 geleiders beschikbaar en past qua vorm perfect onder de Backmaster 50 of Backmaster 80.
- Zijn elektronische klimaatsturing garandeert een perfect rijs resultaat.
- De ventilator verdeeld de vochtige lucht en warmte gelijkmatig door de rijskast.

- De dubbele glasdeuren maakt het mogelijk om de producten voorzichtig ook vanuit slechts één zijde weg te nemen.
- Rijskast en dampcondensator completeren de Backmaster tot een perfect Bake-off station.

Indien u uw klanten de complete broodbereiding wilt laten beleven vanaf het rijzen tot aan het eindproduct, dan is de Eloma rijskast de perfeecte aanvulling voor uw Backmasters.

Met een efficiëntie tot wel 90 %

Multi-Eco-Dampcondensator

Tijdens het bakken ontstaan bakdampen. Deze worden, dankzij de Multi-Eco-Dampcondensator, tijdens het bakproces continu omgezet tot condens en afgevoerd. Dit voorkomt schade aan de winkelinrichting en de lekkere baklucht blijft behouden.

... overigens:

- De luchtgekoelde Multi-Eco-Dampcondensator verbruikt met maar maximaal 180 Watt zeer weinig energie en totaal geen water.
- Deze is voor alle Backmaster modellen beschikbaar.
- Het design is op elke Backmaster perfect afgestemd.
- Door de dampcondensator wordt de oven niet noemenswaardig hoger (170 mm).
- De geluidsarme ventilatoren verzorgen een luchtverplaatsing van maar liefst 1600 m³/u. Voor het einde van het bakproces verhoogt zich de ventilatorsnelheid automatisch, zodat bij het openen van de ovendeur eventueel aanwezige dampen weggezogen worden.
- De Multi-Eco-Dampcondensator is ook als Mix-Kit voor Mix-Stations te verkrijgen (zie pagina 6 + 7).

Als u in uw winkel een prettig klimaat wilt hebben, moet u uw Backmaster in iedergeval met een dampcondensator laten uitvoeren.

Van HACCP aansluiting tot aan afzetmodule

Een veelvoud aan accessoires

Zo belangrijk als de keuze van uw bakwaren is, zo belangrijk is ook de keuze van de juiste accessoires. De vele accessoires van Eloma zijn optimaal op uw Backmaster afgestemt en garanderen een probleemloos procesverloop van het bakken.

... overigens:

- Ze zijn allen uit hoogwaardige en duurzame materialen gemaakt.
- Bij de gelaagde bakblikken, verhindert de speciale bovenlaag het aankoeken en vergemakkelijkt het reinigen.
- Onderstellen en onderbouw in verschillende hoogtes zijn voor de juiste Backmaster beschikbaar.
- In een passend onderstel laten de bakplaten zich plaatsbesparend opruimen.

Als u de vele mogelijkheden van uw Backmaster optimaal wilt benutten, dan dient u voor originele Eloma accessoires te kiezen. Eloma accessoires, zoals de met een siliconen laag behandelde bakplaten, massieve en sterke rvs onderstellen of de gemakkelijk manouvreerbare inrolwagens, zijn uit de praktijk ontwikkeld en hebben zich daar meervoudig bewezen.

Tot in de perfectie uitgedokterde Software

Pro Connect

Bakprogramma's:
Lezen, versturen, wissen, opmaken, wijzigen, kopiëren, archiveren, printen ...

HACCP:
Lezen, archiveren, printen

Pro Connect

Service-bereik:
Voor snelle hulp in geval van storing

Gegevensregistratie:
Lezen, archiveren, printen

Bakprogramma's organiseren
Met Pro Connect schrijft u uw bakprogramma's comfortabel en snel op de PC en beheert deze in overzichtelijke lijsten – individueel samengesteld volgens uw wensen.

Gegevensoverdracht met gemak
Verstuur de bakprogramma's eenvoudig met één muisklik centraal vanaf uw PC naar uw Eloma oven en omgekeerd – ideaal voor als u met meerdere Backmaster ovens werkt.

HACCP-documentatie, conform & veilig
Alle bakprocessen en gegevens gewoon op uw PC opslaan en archiveren – altijd oproepbaar om later nog te analyseren. Daarmee verbetert u zowel de baktijden als de versheid van uw bakproducten en verhoogt de verkoop ervan

Om tot een goede keuze te komen ...

Bak capaciteit / Baktijden	Backmaster Bake-off oven		Combinatie van		Baktijden in Minuten
	EB 50	EB 80	EB 50 + EB 50	EB 80 + EB 50	
Pistolets	100	160	200	260	ca. 20
Keizerbroodjes	75	120	150	195	ca. 18-20
Kaastengels	100	160	200	260	ca. 18
Brezel	60	96	120	156	ca. 16
Mini Baquettes 80 g	100	160	200	260	ca. 15-20
Gevulde koeken naar grootte	75	120	150	195	ca. 18
Snacks naar grootte	75	120	150	195	ca. 18
Croissants	75	120	160	208	ca. 15-18

Aanduiding van capaciteit, baktijd en temperatuur zijn richtwaarden. Deze zijn productafhankelijk. De producten altijd ter plaatse testen.

Combinatie mogelijkheden		Bovenste module			
		EB 50 T	EB 50 B	EB 80 T	EB 80 B
Onderste module	EB 50 T	①	①	①	①
	EB 50 B	①	①	①	①
	EB 80 T	①	①		
	EB 80 B	①	①		
	UG 80	②	②	②	②
	UG 50	②	②	②	②
	GS 120	②	②	②	②
	GS 60	②	②	②	②

① optioneel met KH 2 en KH 2 Mix ② optioneel met KH 2

Technische veranderingen voorbehouden

... kunt u hier alles in tabelvorm vergelijken

Technische gegevens	Backmaster Bake-off oven				Rijskasten		Multi-Eco-Dampconden-satoren KH 2 + KH 2 Mix
	EB 50 T	EB 50 B	EB 80 T	EB 80 B	ES 80	ES 160	
Behuizing CNS (werkstofnr. 1.4301)	•	•	•	•	•	•	•
Breedte mm	925	925	925	925	925	925	925
Diepte mm	805	805	805	805	805	805	805
Hoogte mm	840	840	1120	1120	570	850	170
Gewicht kg	130	130	167	167	78	102	32
Aansluitwaarde kW	11	11	17	17	2,6	2,6	0,2
Voltage	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	230 V AC	230 V AC	wordt vanuit de
Afzekering	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 25 A	1 x 16 A	1 x 16 A	bake-off oven met
Temperatuurbereik °C	30° - 250 °C	30° - 250 °C	30° - 250 °C	30° - 250 °C	20° - 50 °C	20° - 50 °C	stroom aangestuurd
Klimaatbereik in rijskast					40 - 90 %	40 - 90 %	en heeft geen eigen
Wateraansluiting	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	G 3/4 A	G 3/4 A	aansluiting nodig
Dampafvoer Ø mm	50	50	50	50			
Bak oppervlakte in m²	1,2	1,2	1,92	1,92			
Capaciteit / Aantal bakplaten	5	5	8	8	8	16	
Bakplaat grootte mm	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	
Inschuifafstand mm	85	85	85	85	60	60	
Paneel in rood of zilver	•	•	•	•	•	•	
TFT kleuren beeldscherm met Scout	•		•				
Digitale aanduiding met draaiknoppen		•		•			
Ovenkamer-, rijskastverlichting / Lampen	1	1	2	2	2	4	
Deurverlichting / Lampen	2	2	3	3			
autoclean®	optioneel	optioneel	optioneel	optioneel			
Dual-Steam-Generator	•	•	•	•			
Multi-Eco-Systeem	•	•	•	•			

Technische gegevens (Zubehör)	Inschuifrek EB 80	Trolley inschuifrek 850	Trolley inschuifrek 570	Onderstel UG 850	Onderstel UG 570
RVS frame (werkstofnr. 1.4301)	•	•	•	•	•
Breedte mm	430	625	625	920	920
Diepte mm	615	827	827	660	660
Hoogte mm	735	1185	905	850	570
Gewicht kg	8	17	15,5	22	30
Capaciteit / Aantal bakplaten	8			16/8	10/5
Bakplaat grootte mm	600 x 400			600 x 400	600 x 400
Inschuifafstand mm	80			55	55

• voor dit model beschikbaar

Technische veranderingen voorbehouden

eloma

Het Eloma team is elk uur voor u bereikbaar!

Snel – Zeker – Persoonlijk!

Premium Made in Germany Quality

Eloma Backmaster EB 50:
… met 5 bakplaten, voor tot wel 15 kg broodproduct …

Eloma Backmaster EB 80:
… met 8 bakplaten voor tot wel 160 broodjes …

Eloma Backmaster Mix-Station:
… met 13 niveau's voor tot wel 260 stuks bakwaren …

Bediening T: … tot 300 programmas met slechts één enkele vinger aanraking …
Bediening B: … met maar 3 instellingen naar een perfect resultaat …

Rijskast: … voor het rijzen van tot wel 240 broodjes …
Multi-Eco-Dampcondensator: … met een efficiëntie tot wel 90 % …

Een veelvoud aan accessoires: … van HACCP aansluiting tot aan afzetmodule …
Pro Connect: … tot in de perfectie uitgedokterde Software …

Bakvoorbeelden & Technische gegevens

10/2012.1,0 Printed in Germany

Eloma GmbH · Innovatieve kook- en baktechniek · Otto-Hahn-Straße 10 · 82216 Maisach / Germany
Phone: +49 (0) 8141 395-0 · Fax: +49 (0) 8141 395-130 · info@eloma.com · www.eloma.com

ali GROUP