



eloma



JOKER

Compacte flexibiliteit

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.

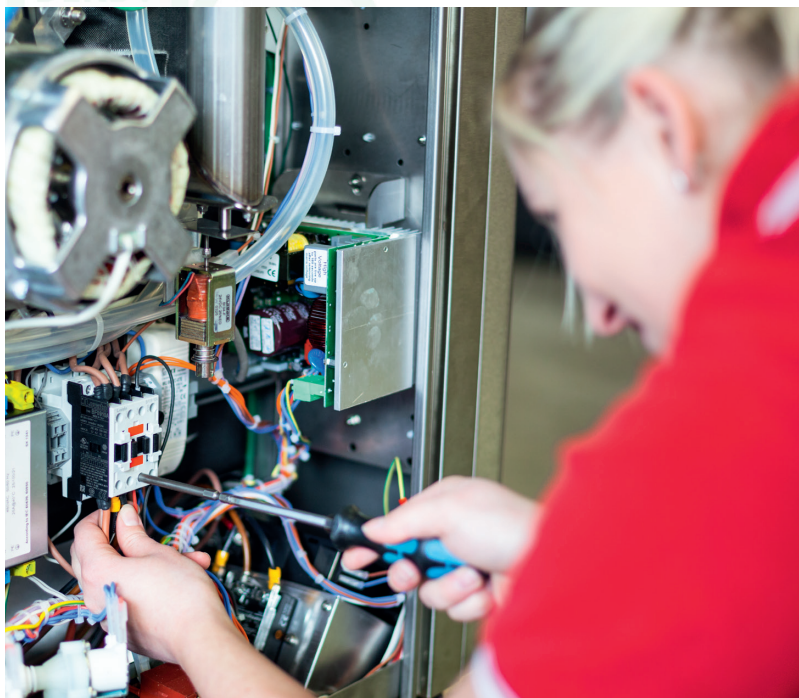
Sinds 2011 zijn wij gecertificeerd volgens de internationale milieumanagementnorm ISO 14001. Bovendien voldoet Eloma aan de richtlijnen van de kwaliteitsmanagementnorm ISO 9001.

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 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.

Climatic[®] MT

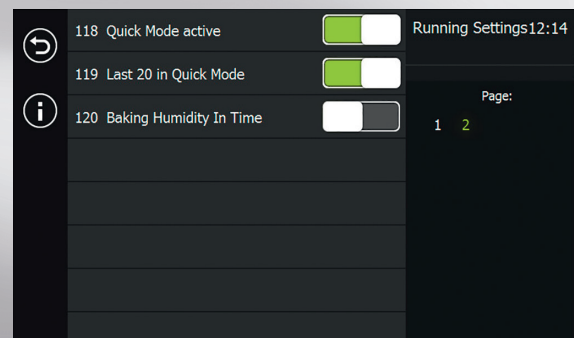
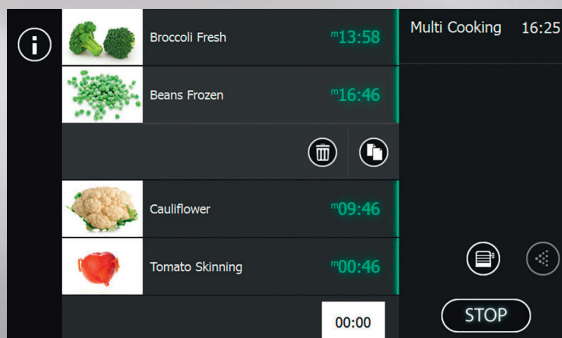
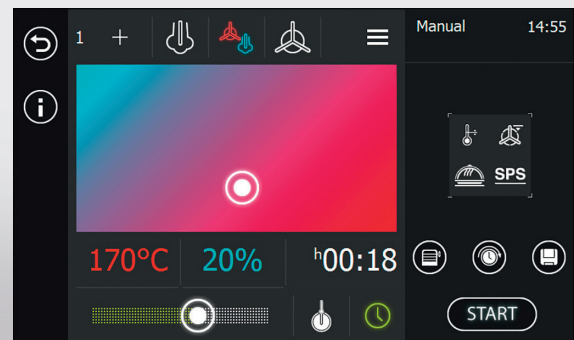
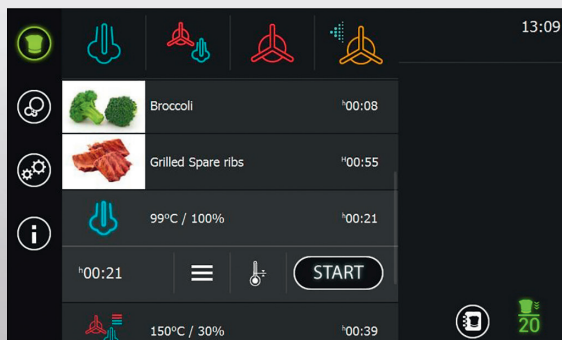
Met één vingerveeg eenvoudig tegelijkertijd temperatuur en hoeveelheid vocht instellen, tot op de graad en het percentage nauwkeurig. De exacte MT-technologie maakt het mogelijk.

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

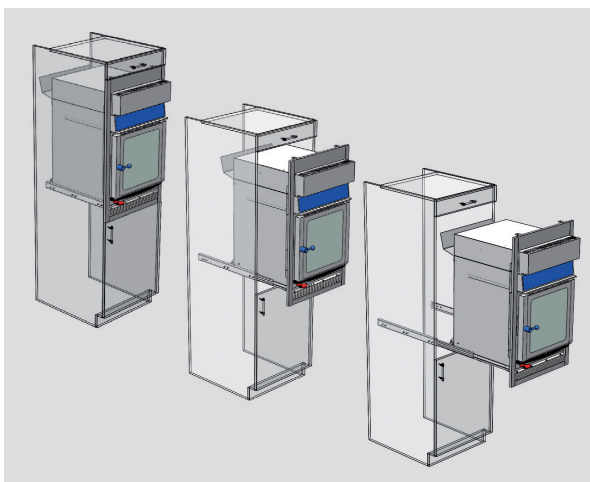
Veelzijdigheid en modulaire oplossingen

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.



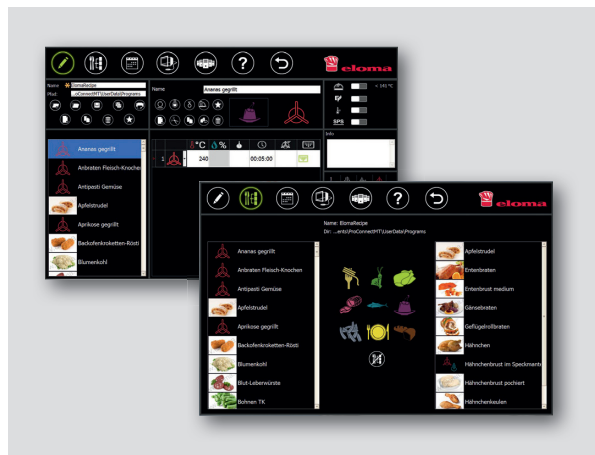
Inbouwversies

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:

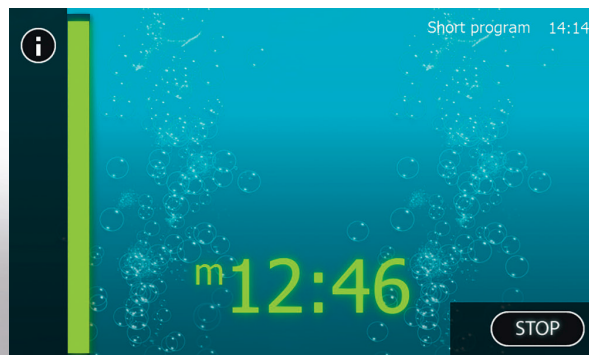
- Snelreiniging binnen slechts 15 minuten
- In kleur gemarkeerde weergave voor de resterende hoeveelheden reinigingsmiddelen

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 afdrucken. 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

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.

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

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, laagtemperatuurgaren, 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 continuuwerking

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

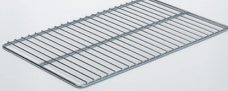





Aansluitmogelijkheid op installaties voor energie-optimalisatie

autoclean®

deur linksdraaiend

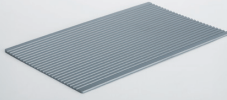



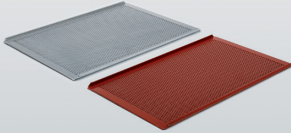


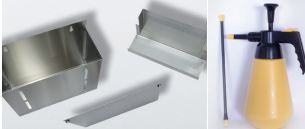
JOKER – Accessoires

	Artikelnr.	6-23 JOKER ^{MT} Joker B	6-11 JOKER ^{MT}
Multi-Eco-Dam condensator (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 tijde 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