





Eloma – meer dan 30 jaar de beste kwaliteit

Vanaf de ontwikkeling van de eerste combiteamer tot aan de nieuwste generatie Multimax heeft Eloma altijd een uitgebalanceerd samenspel van het traditionele en het moderne ingezet. Om er voor te zorgen dat u in de toekomst ook plezier zult blijven beleven, blijft Eloma trouw aan deze filosofie.

„Alleen diegene die de bedrijfsvoering van zijn klant begrijpt kan optimale oplossingen bieden!“

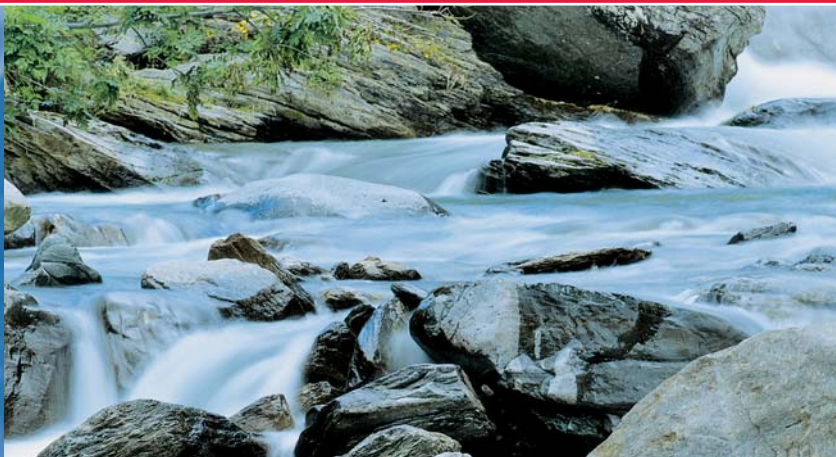
Traditie betekend voor ons „**100% made in Germany**“. Duitse ingenieurs- en vakmenschap staan garant voor de hoogste kwaliteit.

Voor uw tevredenstelling gaan we echter nog wat verder. Als voorbeeld krijgt u van Eloma altijd één inzetgeleider meer, een grotere ovenkamer en de bewezen auto-reverse technologie van de ventilator. **Onze garantie voor de maximale gelijkmatigheid en bereidingskwaliteit.**

Deze kwaliteit biedt Eloma u wereldwijd! Als onderdeel van de internationale Ali group, marktleider in het top segment van grootkeukens, kunnen wij u direct, snel en allesomvattend begeleiden – waar u ook met ons kookt!



Eloma Multimax – voor mensen met bijzondere wensen in alle keukens ter wereld!



Eco – logica volgens Eloma

I De uitvinder van het Vers Stoom Systeem:

PATENT

Verse stoom ontwikkeling direct in de ovenkamer met perfecte stoom verzadiging – ideaal voor delicate producten zoals broccoli of witlof.

Uw voordelen:

- altijd direct inzetbaar zonder voorverwarmen
- aantoonbaar minder energiekosten tot wel 46%
- aantoonbaar minder onderhoudskosten als met een boiler, onderhoudsvrij en geen ontkalken

I autoclean:

PATENT

Ons unieke volautomatische reiniging systeem.

Uw voordelen:

autoClean

- Minimale kosten door exacte dosering van vloeibare reinigers
- Ook startklaar zonder handmatig afkoelen of door het openen van de deur
- Perfect reinigingsresultaat door volledig geïntegreerde en roterende sproeier
- Veilig voor gezondheid – geen contact met reiniger
- Hervullen of omslachtige handelingen met cartridges of tabletten is niet nodig

Het optimum voor hygiëne en gebruikersveiligheid!

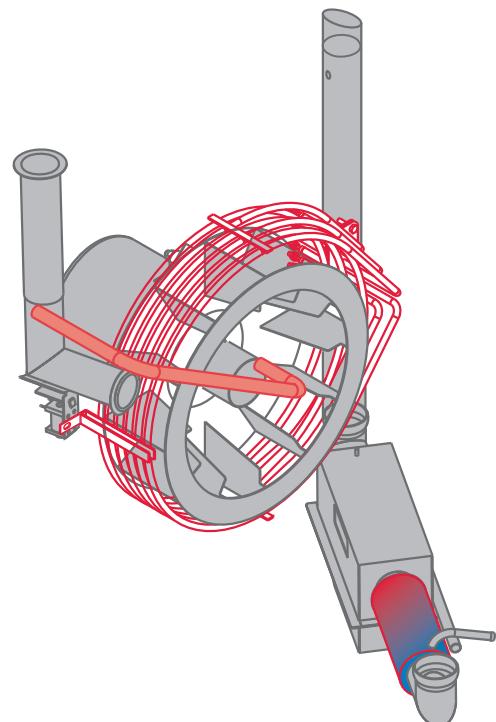
I Multi-Eco-Systeem:

PRIJSWINNAAR

Natuurlijke bronnen worden door ons Multi-Eco-Systeem ontzien.

Uw voordelen:

- besparing door een hoogrendement condensaat warmtewisselaar (besparing tot 42% water en tot 16% energie)



Voor ons Multi-Eco-Systeem is Eloma als enige combi-steamer fabrikant onderscheiden met de Dr.-Georg-Triebe-Innovatieprijs in de categorie ecologie en economie!



De nieuwe Multimax B: Het professionele Multi talent!

I Functies:

- **Clima-Aktiv®**
Actieve be- en ontvochtiging van de ovenkamer
- **autoclean (optie)**
Volautomatisch en volledig geïntegreerd reinigingssysteem
- **Programmaplaatsen**
99 programmaplaatsen
- **Kerntemperatuur regeling**
Met multi-point kerntemperatuurmeter
- **Active Temp**
Actieve voorverwarming en terugkoeling
- **Multifunctionele toets**
- **Autoreverse ventilatortechniek**
Individueel instelbaar voor speciale programma's
- **Handmatige stoom injectie**
- **E/2 reductie energie opname**

Één toestel dat al uw wensen vervult!

Met een klassieke bediening voor alle functies, comfortabele draaiknoppen en een bovengemiddelde uitvoering.

De beste in zijn klasse!



Multimax B 6-11

Multimax B 10-11

Multimax B 20-11



8 Bereidingswijzen:

- Stomen
- Vario-stomen
- Intensief-stomen
- Combi-stomen
- Hete lucht
- Lage Temperatuur garen
- ΔT garen
- Regenereren



Gas: **PATENT**

- Ventilatorbrander met zeer lage emissie waarde kiwa
- Hoogrendement warmtewisselaar met drie branderbuizen
- Grootste warmte opbrengst



Multimax B 12-21



Multimax B 20-21



De bewezen Multimax A: Eenvoudig meer mogelijkheden!

I Functies:

- Vario-stomen
 - Stomen
 - Intensief-stomen
 - Combi-stomen
 - Hete lucht
 - Regenereren in 3 klimaat instellingen
 - Droog – voor gepaneerd vlees en bijlagen
 - Medium – voor groenten, vlees en ovenschotels
 - Vochtig – voor rijst, pasta's en vis
 - Lage Temperatuur garen
 - Kerntemperatuur regeling
 - Gereduceerde ventilatorsnelheid
 - Combitronic bereidingsstappen
 - Handmatige stoom injectie
 - Programma geheugen
 - Reinigingsprogramma
- De Multimax A begeleidt u eenvoudig en veilig door de reinigungsstappen.



De moderne maaltijdbereiding stelt hoge eisen aan efficiëntie en flexibiliteit.

Met de Multimax A en zijn uitgebreide mogelijkheden beschikt u al met het basismodel van Eloma een veelvoud aan inzet mogelijkheden. Zo individueel als uw keuze in voedingsmiddelen.



Multimax A 6-11

Multimax A 10-11

Multimax A 20-11



De individuele oplossing, met systemen en flexibiliteit!

I Combi-Mix:

Het compacte bereidingsstation combineerbaar met twee Eloma Combisteamers: 2x 6-11 of 6-11 + 10-11.

Flexibiliteit op een klein oppervlak! Bedieningsvriendelijk en gebruiker georiënteerd laat het alle functies en temperaturen parallel gebruiken. **Optimaal gebruik van voorhanden zijnde capaciteit en prestatie op minder dan 1m².**



Combi mix
Multimax 6-11/6-11 en 6-11/10-11

I Multi-Eco-Dampcondensator KH:

PATENT
aangemeld

De dampcondensator met een efficiëntie van meer dan 80%.

Uw voordeel:

- Nul waterverbruik – minimale energie – maximale werking



Optimale oplossing zonder een hoge investering in klimaatbehandeling – verkrijgbaar in twee uitvoeringen: KH 2 voor de tafelmodellen 6-11 en 10-11, KH 3 voor vloermodel 20-11, KH 4 voor de tafelmodellen 12-21 en 20-21.

I De gespiegelde uitvoering van Eloma:

Ergonomie in perfectie! Draairichting en bedieningspaneel naar keuze rechts of links. Een specialiteit van Eloma!

Multi-Eco-Dampcondensator KH 2 op een
Multimax B 6-11 (naar links draaiende deur)



Perfectioneer voor u het gebruik van de combisteamer!



Vario geleiderrek met 6+1 of 10+1 geleiders, Buitenste gat voor GN en het binnenste gat voor 400 x 600 mm roosters.

Met zinvol en precies afgestemde accessoires wordt één enkele combisteamer een systeemoplossing.



Hygiënische onderbouw voor GN roosters en bakken en aan 3 zijden gesloten



Borden regenerereer systeem

6-11: 18 borden, 10-11: 32 borden; 20-11: 62 borden; 12-21: 77 borden; 20-21: 120 borden



Warmhoudkast WU 14 met actieve bevochtiging en 14 geleiders voor 1/1 GN



Eloma bepaald de maatstaf!

I Multi-point kerntemperatuurmeter:

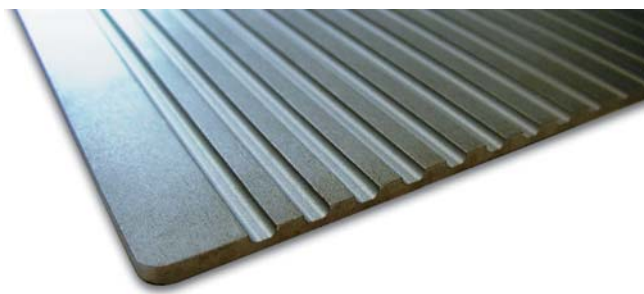
Onze standaard voor steeds weer betrouwbare metingen en uw garantie voor de hoogst mogelijke Bereidingsveiligheid.



I Hot Spot:

... Grillen zonder vet en storende geuren – met de Multimax + Hot Spot bent u de perfecte grill kampioen!

Start op vol vermogen met onze Multimax + Hot Spot vanaf de eerste dag!

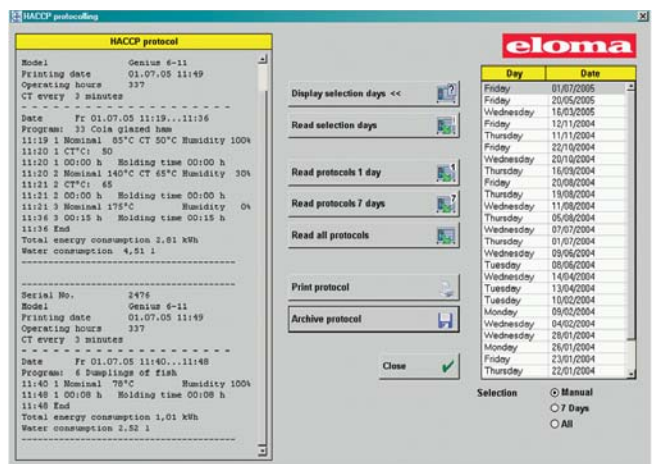


I Active Temp (MB):

Voorverwarmen of afkoelen – volautomatisch en met gesloten deur, door gebruik van restwarmte. Gegarandeerd dezelfde resultaten, elke dag weer!

I HACCP (MB):

Protocoleer en archiveer alle bereidingen en functies op de computer of als afdruk.





ProConnect: Kinderlijk eenvoudig data management!

ProConnect – Intelligentie gaat verder:

Logische bediening

Het zichzelf verklarende beeldscherm verbindt de bekende combisteamer bediening met de nuttige Windows functionaliteit.

Bereidingsprogramma's beheren

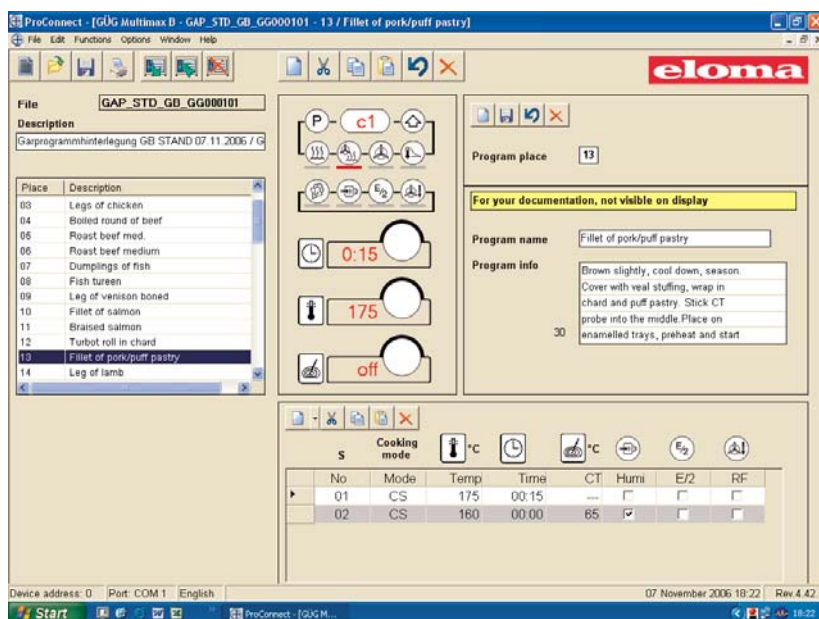
Met ProConnect schrijft uzelf uw programma's snel en eenvoudig op de PC en beheert die overzichtelijk in lijsten – individueel naar uw wensen samengesteld.

HACCP rapportage

Opslaan en beheren van uw bereidingen en combi-steamer gebruik op uw PC, ieder moment beschikbaar voor nuttige rapportage.

Eenvoudige data overdracht

U stuurt uw bereidingsprogramma's simpel met één muisklik vanaf uw PC naar de Eloma combisteamer – ideaal voor als u met meerdere combisteamers en maaltijdcycli werkt.





Uitvoering (een selectie)

- ✓ Origineel Vers Stoom Systeem van Eloma
- ✓ Voorverwarmen en snelle terugkoeling (Active Temp) met gebruik van de rest-warmte*
- ✓ Handmatige bevochtiging
- ✓ Temperatuurbereik 30-300°C
- ✓ Instelling voor continu werking
- ✓ Ventilator – auto-reverse
- ✓ Grote ovenkamer (tot 26% groter als andere producenten) voor optimaal gelijkmatig resultaat
- ✓ Geïntegreerde vetfiltering
- ✓ Geïntegreerde wasemafvoer
- ✓ Clima-Aktiv®
- ✓ Actieve be- en ontvochtiging met uniek luchttoevoer systeem*
- ✓ E/2 energie spaar functie
- ✓ Multi-point kerntemperatuurvoeler
- ✓ Altijd 1 geleider meer
- ✓ Handdouche geïntegreerd (optie voor MA)
- ✓ autoclean (optie)*

* Alleen voor MB

Technische gegevens (voor alle elektrische- en gasverwarmde toestellen)

	Multimax B – Multimax B Gas – Multimax A				
Machine grootte	6-11	10-11	20-11	12-21*	20-21*
Capaciteit	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	12 x 2/1 GN 24 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN
Geleiders					
Aantal	6 + 1	10 + 1	20 + 1	12 + 1	20 + 1
Afstand mm	67	67	67	67	67
Afmetingen					
Breedte mm	925	925	1030	1310	1310
Diepte mm	805	805	880	1086	1086
Hoogte mm	840	1120	1930	1490	1925
Gewicht kg	130/140**	167/177**	295/320**	350/365**	495/530**
Aansluitingen					
Watertoevoer	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A
Waterafvoer Ø mm (DN)	50	50	50	50	50
Elektrische uitvoering					
Voltage	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Aansluit vermogen - elektrisch: kW	11	17	45	34	68
Afzekering: A	3 x 16	3 x 25	3 x 80	3 x 50	3 x 100
Elektrische uitvoering met gereduceerd vermogen					
Voltage			400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Aansluit vermogen - elektrisch: kW			34	26	52
Afzekering: A			3 x 50	3 x 50	3 x 80
Gas uitvoering - alleen MB modellen					
Voltage	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC
Aansluitbaar vermogen - elektrisch: kW	1	1	1,8	1,3	2,2
Afzekering: A	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Aansluit vermogen - gas: kW	12	20	40	35	70

Printfouten en veranderingen voorbehouden

Behuizing van chroom-nikkelstaal CrNi 18 10.

* Multimax A niet in de grootte 12-21 en 20-21

** Gewicht bij gastoeestellen

Het Eloma team is elk uur voor u bereikbaar!

- Ervaren koks, slaggers en bakkers zijn er voor u
- Wereldwijd netwerk aan service partners
- Onderdelenmagazijn/-verzending met Global Express Services

Snel – Zeker – Persoonlijk!

