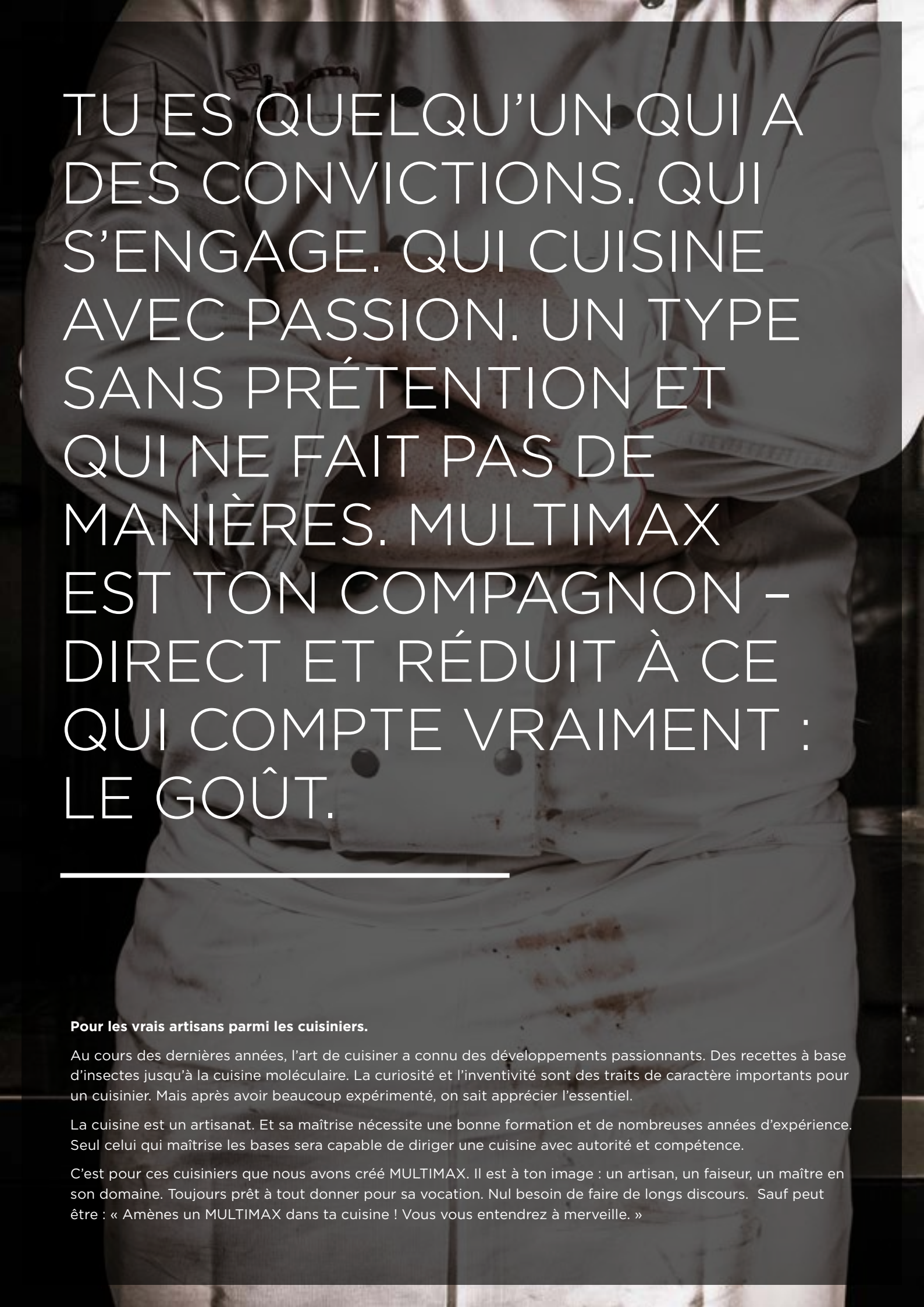




VOUS ALLEZ TOUT DROIT AU BUT !
VOUS. VOTRE ÉQUIPE. VOTRE MULTIMAX.

MULTIMAX. MERVEILLEUSEMENT FACILE.



A chef in a white uniform is shown from the chest down, holding a large, round loaf of bread. The chef's hands are visible, and the bread is the central focus. The background is dark, making the white uniform and the bread stand out. The text is overlaid on the image in a large, white, sans-serif font.

TU ES QUELQU'UN QUI A
DES CONVICTIONS. QUI
S'ENGAGE. QUI CUISINE
AVEC PASSION. UN TYPE
SANS PRÉTENTION ET
QUI NE FAIT PAS DE
MANIÈRES. MULTIMAX
EST TON COMPAGNON –
DIRECT ET RÉDUIT À CE
QUI COMPTE VRAIMENT :
LE GOÛT.

Pour les vrais artisans parmi les cuisiniers.

Au cours des dernières années, l'art de cuisiner a connu des développements passionnants. Des recettes à base d'insectes jusqu'à la cuisine moléculaire. La curiosité et l'inventivité sont des traits de caractère importants pour un cuisinier. Mais après avoir beaucoup expérimenté, on sait apprécier l'essentiel.

La cuisine est un artisanat. Et sa maîtrise nécessite une bonne formation et de nombreuses années d'expérience. Seul celui qui maîtrise les bases sera capable de diriger une cuisine avec autorité et compétence.

C'est pour ces cuisiniers que nous avons créé MULTIMAX. Il est à ton image : un artisan, un faiseur, un maître en son domaine. Toujours prêt à tout donner pour sa vocation. Nul besoin de faire de longs discours. Sauf peut être : « Amènes un MULTIMAX dans ta cuisine ! Vous vous entendrez à merveille. »



NOTRE MULTIMAX.

Dans la vie, les choses les plus simples sont souvent les meilleures. C'est aussi le cas avec le four mixte MULTIMAX. Nous avons laissé de côté tout le superflu. Et c'est ce qui fait toute la valeur du MULTIMAX. Il s'agit de cuisiner.

LA MÊME CHOSE, S'IL VOUS PLAÎT !

Tout ce qui facilite vraiment le travail du cuisinier est aussi un moyen d'assurer la satisfaction constante du client. Grâce aux déroulements de programme enregistrables, MULTIMAX assure une qualité élevée en permanence.

ET MAINTENANT, À TOUTE VAPEUR !

Le nouveau MULTIMAX inclut également le système de vapeur instantanée. Il génère de la vapeur fraîche directement dans la chambre de cuisson. Un processus non seulement idéal pour les aliments sensibles, mais qui permet aussi de réduire les coûts d'énergie et d'eau.



BONJOUR COMMANDE !

En cuisine, on n'a pas le temps de donner de longues instructions. C'est pourquoi nous avons créé une commande intuitive et rapide pour le MULTIMAX. Avec une interface utilisateur indépendante de la langue, un écran tactile 5" et un bouton de réglage rotatif avec fonction poussoir. Avec une prise USB juste en dessous pour un transfert des mises à jour et des programmes plus rapide que jamais !

TOUT EST POSSIBLE EN CUISINE !

Grâce à la simplicité de son concept, le MULTIMAX offre des talents très variés. Il maîtrise sans problème huit modes de fonctionnement — de 30°C à 300°C. Cuisson vapeur, cuisson combinée, cuisson vapeur intensive, cuisson vapeur Vario, air chaud, cuisson à basse température, cuisson Delta-T et régénération. Le MULTIMAX couvre ainsi toutes les applications.

MULTIMAX — RIEN D'AUTRE N'EST NÉCESSAIRE.

MULTIMAX — L'artisan des créateurs



01 BONJOUR COMMANDE !

- Écran tactile 5" (résistif)
- Interface utilisateur indépendante de la langue
- Bouton de réglage rotatif avec fonction poussoir
- USB

02 LA MÊME CHOSE, S'IL VOUS PLAÎT !

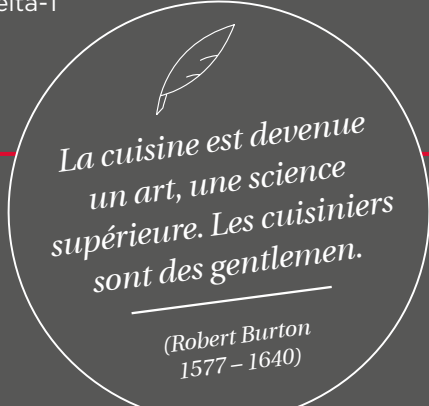
- Programmes mémorisables
- Qualité haute et constante

03 ET MAINTENANT, À TOUTE VAPEUR !

- Système de vapeur vive Eloma
- Système Multi-Éco®

04 KITCHEN POSSIBLE


- 8 modes d'opération de 30°C à 300°C
- Cuisson vapeur
- Cuisson vapeur mixte
- Cuisson vapeur intensive
- Cuisson vapeur variable
- Cuisson à basse température
- Régénération, air chaud
- Cuisson Delta-T



*La cuisine est devenue
un art, une science
supérieure. Les cuisiniers
sont des gentlemen.*

*(Robert Burton
1577 – 1640)*





IL S'AGIT DE TOI. DE TA
CRÉATIVITÉ. IL S'AGIT
DE NOUVEAUTÉ, DE
PLAISIR. ET IL S'AGIT DE
GOÛT ET D'UN PLAT
RÉUSSI.

UNE SOLUTION SÛRE ET PROPRE : AUTOCLEAN®.

L'hygiène fait partie du business. Mais vous n'êtes pas obligé de frotter. Avec le MULTIMAX, c'est notre système breveté autoclean® qui prend en charge le nettoyage complet du four mixte. Sur simple pression d'un bouton, entièrement automatique et avec une grande minutie. Vous et vos collaborateurs faites non seulement l'économie d'un nettoyage manuel laborieux, mais aussi d'une grande quantité d'eau, de produit de nettoyage/rinçage et de temps.



autoclean® :

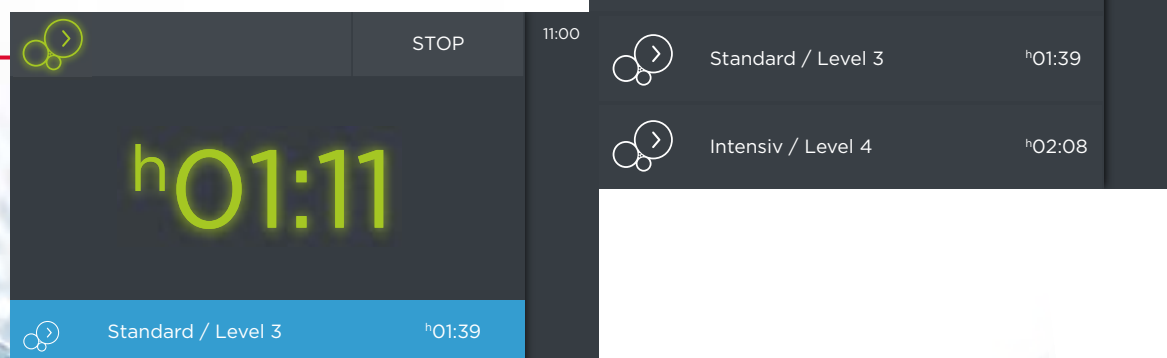
Le système de nettoyage entièrement automatique pour des résultats de nettoyage inégalés avec une consommation minimale d'eau et de produits de nettoyage/rinçage.*

Produits d'entretien Multi-Clean :

Votre sécurité nous tient à cœur aussi dans le choix des produits d'entretien. L'utilisation de produits de nettoyage et de rinçage sous forme liquide permet d'éviter tout contact cutané avec des agents chimiques, au bénéfice de votre santé. Par ailleurs, le liquide de nettoyage préserve aussi votre portefeuille. Grâce à lui, les coûts de nettoyage sont réduits au minimum.

Fonction journal HACCP :

Gérez vos données HACCP en toute simplicité sur votre ordinateur. Le logiciel Eloma ProConnect vous fournit la documentation HACCP complète de tous vos processus, qu'il vous suffit ensuite d'enregistrer ou d'imprimer. Tous les processus peuvent également être consultés directement à l'écran.



* Des tests de durabilité démontrent que la longévité du four à vapeur mixte n'est garantie que par l'utilisation de nos produits d'entretien Eloma Multi-Clean.

MERVEILLEUSEMENT FACILE.

Lors du développement du four mixte MULTIMAX, nous avons poursuivi un objectif clair : une efficacité maximale par une réduction à l'essentiel. Pas de chichis. Pas de façons. Et nous avons obtenu précisément ce que souhaitent de nombreux cuisiniers : un artisan facile et fiable.

MULTIMAX est un collaborateur fiable. Il soutient l'équipe de cuisine dans tous les processus de travail et permet au cuisinier de faire son travail avec toute la passion et la concentration nécessaires. Manipulation simple et traitement de haute qualité — une combinaison qui garantit le succès d'un produit durable.

Made in Germany !

ÉQUIPEMENT DE SÉRIE :

- Écran tactile 5" (résistif)
- Interface utilisateur indépendante de la langue
- Bouton de réglage rotatif avec fonction poussoir
- 8 modes d'opération de 30°C à 300°C
- Steptronic® avec déroulements de programme automatiques comprenant une séquence d'opérations et une combinaison de modes d'opération
- Clima-Activ : Déshumidification et arrivée d'air actives
- Cinq niveaux de vitesse du ventilateur avec synchronisation, programmable, pour les cuissons délicates
- Ventilateur à rotation alternée pour garantir une excellente uniformité
- Enregistrement et affichage des données HACCP
- Système de vapeur vive Eloma
- Réglage de la durée de 1 min à 24 h et fonctionnement continu
- Saisie de l'heure de démarrage
- Fonction d'économie d'énergie E/2
- Programme de nettoyage manuel
- Sonde de température à cœur multipoints
- Température active : préchauffage ou refroidissement automatiques
- Fermeture de porte sécurisée (appareils sur pieds uniquement)
- Fermeture de porte rapide (pour appareils sur table)

- Douchette intégrée
- Extraction des vapeurs commandée par capteur
- SPS® - Steam Protection System
- Humidification manuelle
- Fonction de régénération
- Cuisson Delta-T
- Cuisson à basse température
- Liste des programmes

EN OPTION :

- autoclean®
- Système Multi-Éco®
- Édition navale
- Charnière à gauche
- Hotte Multi-Eco
- LAN
- Sonde de température à cœur externe
- Branchement pour optimisation de l'énergie
- Fermeture de porte sécurisée (pour appareils sur table)



LES MODÈLES



MULTIMAX 6-11

ÉLECTRIQUE	Réf. EL6103008-2A
GAZ	Réf. EL6106005-2A

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	11 kW
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 16 Amp
Poids	122 kg
L/P/H	925/805/840 mm

GAZ

Puissance nominale	12 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	132 kg
L/P/H	925/805/840 mm

OPTIONS

Charnière à droite

avec AC (E)	Réf.	EL6103004-2A
avec AC (G)	Réf.	EL6106003-2A
avec système multi-éco (E)	Réf.	EL6103006-2A
avec système multi-éco + AC (E)	Réf.	EL6103001-2A

Charnière à gauche (E)	Réf.	EL6103009-2A
avec AC (E)	Réf.	EL6103005-2A
avec système multi-éco (E)	Réf.	EL6103007-2A
avec système multi-éco + AC (E)	Réf.	EL6103002-2A



MULTIMAX 10-11

ÉLECTRIQUE	Réf. EL1103008-2A
GAZ	Réf. EL1106005-2A

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	17 kW
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 25 Amp
Poids	156 kg
L/P/H	925/805/1120 mm

GAZ

Puissance nominale	20 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	166 kg
L/P/H	925/805/1120 mm

OPTIONS

Charnière à droite

avec AC (E)	Réf.	EL1103004-2A
avec AC (G)	Réf.	EL1106003-2A
avec système multi-éco (E)	Réf.	EL1103006-2A
avec système multi-éco + AC (E)	Réf.	EL1103001-2A

Charnière à gauche (E)	Réf.	EL1103009-2A
avec AC (E)	Réf.	EL1103005-2A
avec système multi-éco (E)	Réf.	EL1103007-2A
avec système multi-éco + AC (E)	Réf.	EL1103002-2A





MULTIMAX 20-11

ÉLECTRIQUE	Réf. EL2103004-2X
GAZ	Réf. EL2106004-2X

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	45 kW (34 kW)
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Poids	295 kg
L/P/H	1030/880/1930 mm

GAZ

Puissance nominale	40 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	320 kg
L/P/H	1030/880/1930 mm

OPTIONS

Charnière à droite		
avec AC (E)	Réf.	EL2103002-2X
avec AC (G)	Réf.	EL2106002-2X
avec système multi-éco (E)	Réf.	EL2103003-2X
avec système multi-éco + AC (E)	Réf.	EL2103001-2X

1 chariot à glissières GN 1/1 de série



MULTIMAX 20-21

ÉLECTRIQUE	Réf. EL2203005-2X
GAZ	Réf. EL2206005-2X

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	68 kW (52 kW)
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)
Poids	495 kg
L/P/H	1310/1086/1925 mm

GAZ

Puissance nominale	70 kW
Tension	230 V 1 N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	530 kg
L/P/H	1310/1086/1925 mm

OPTIONS

Charnière à droite		
avec AC (E)	Réf.	EL2203003-2X
avec AC (G)	Réf.	EL2206003-2X
avec système multi-éco (E)	Réf.	EL2203004-2X
avec système multi-éco + AC (E)	Réf.	EL2203001-2X

1 chariot à glissières GN 2/1 de série



LES ACCESSOIRES (EXTRAIT)

RÉF.

MULTIMAX 6-11

MULTIMAX 10-11

MULTIMAX 20-11

MULTIMAX 20-21

HOTTES DE CONDENSATION (E)



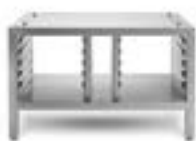
KH2 (montée en usine)	EL2004324	●	●		
KH2 LA (montée en usine)	EL2004325	●	●		
N-KH2 (kit d'adaptation ultérieure)	EL2004328	●	●		
N-KH2 LA (kit d'adaptation ultérieure)	EL2003760	●	●		
KH3	ELO780332			●	
KH4	ELO755079				●

FILTRE À GRAISSE



Filtre à graisse en acier inoxydable (2 pièces requises pour 20-11, 20-21)	EL0760749	●	●	●	●
---	-----------	---	---	---	---

SUPPORT HAUTEUR 570 MM



2 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115		●		
2 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1 + porte	EL2005116		●		
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117		●		
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1 + porte	EL2005118		●		
Porte pour EL2005115 et EL2005117	EL2005119		●		

SUPPORT HAUTEUR 850 MM



2 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120	●			
2 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1 + porte	EL2005121	●			
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1	EL2005122	●			
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1 + porte	EL2005123	●			
Porte pour EL2005120 et EL2005122	EL2005124	●			

KIT SONDE DE TEMPÉRATURE À CŒUR EXTERNE



Kit de sonde de température à cœur, appareils sur pieds (montées en usine)	EL2003766	●	●		
Kit de sonde de température à cœur, appareils sur pieds (retro fit kit)	EL2003767	●	●		
Kit de sonde de température à coeur, appareils sur table (montées en usine)	EL2002055			●	●
Kit de sonde de température à coeur, appareils sur table (retro fit kit)	EL2002055-ET			●	●



RÉF.

GENIUS^{MT} 6-11

GENIUS^{MT} 10-11

GENIUS^{MT} 20-11

GENIUS^{MT} 12-21

GENIUS^{MT} 20-21

SMOKE FIT

Fumoir SmokeFit

EL2002134



PROCONNECT MT

ProConnect MT

sans frais



KITS DE MONTAGE ET SUPPORTS KOMBIMIX

Électrique

MULTIMAX 6-11 combiné aux pieds standards

EL2003718



MULTIMAX 10-11/ 6-11 combiné aux pieds standards (l'appareil inférieur doit être un 10-11)

EL2003718



Pieds d'appareil 150 mm de hauteur

EL2004916



Gaz

MULTIMAX 6-11 combiné aux pieds standards

EL2003749



Pieds d'appareil 150 mm de hauteur

EL2004918



Support

Support 170 mm mobile avec roulettes

EL0506839



Support 150 mm

EL2004993



Support 280 mm

EL0763608



CADRES D'ACCROCHAGE SPÉCIAUX

Cadre d'accrochage Vario (GN/BN 64)

7 niveaux x 67 mm d'écartement

EL0873381



Cadre d'accrochage spécial boucherie (BN 64)

6 niveaux x 75 mm d'écartement

EL0773794



Cadre d'accrochage Vario (GN/BN 64)

11 niveaux x 67 mm d'écartement

EL0509971



Cadre d'accrochage boucherie (BN 64)

10 niveaux x 75 mm d'écartement

EL0773808



Adaptateur pour cadre d'accrochage VarioConvert® GN 1/1 sur GN 2/4

(2 cadres Vario sont requis)

EL2001384





MAIS POUR FINIR, IL
S'AGIT AUSSI D'AVOIR LE
TEMPS. ET POUR CELA,
TU PEUX COMPTER SUR
NOUS.

ELOMA. PARCE QUE NOUS CONNAISSONS VOS HISTOIRES.

Il n'est pas toujours facile de garder la tête froide en plein coup de feu du soir dans la cuisine d'un restaurant. Les hommes doivent tourner parfaitement, tout comme les appareils. Et c'est la même chose tous les matins au comptoir du boulanger ou du boucher lorsque les travailleurs viennent chercher leur casse-croûte. Il n'est pas question de ménager ses efforts. Ni pour l'équipe de vente, ni pour le matériel.

Nous autres, employés d'Eloma, connaissons les histoires qui font le quotidien de la gastronomie et des métiers de l'alimentation. Et nous connaissons donc précisément les exigences imposées à l'équipement. Trouver à chaque fois les solutions pour un déroulement optimal du travail, c'est ce qui nous motive personnellement. En tant que l'un des leaders mondiaux dans la fabrication de fours mixtes et de fours de boulangerie-pâtisserie pour les professionnels, nous ne nous considérons pas comme une entreprise industrielle, mais comme un artisan au service des artisans.

Nous voulons nouer avec vous une relation d'égal à égal. Parler clairement. Poursuivre ensemble le même objectif : rendre votre entreprise plus rentable. Parce que nous plaçons l'aspect humain à l'avant-plan, nous parvenons toujours à développer de nouveaux produits faciles à utiliser. Pour un travail plus confortable. Pour des processus plus efficaces. Pour plus de plaisir dans son métier. Ce qui n'est pas non plus sans importance.



COMPR

UN DÉVELOPPEMENT PAR TOUS LES SENS :

01 Nous écoutons.

Le contact avec nos clients est notre principale ressource. C'est eux qui nous disent ce qui fonctionne bien et ce qui pêche. Nous en tenons compte pour l'équipement de nos produits. Sans intermédiaire.

02 Nous identifions les besoins.

De quoi a besoin le cuisinier professionnel ?
Que pouvons-nous faire pour l'aide de cuisine ?
Comment pouvons-nous faciliter la vie de l'employé derrière le comptoir du snack ?
À nos yeux, un profit maximal signifie un bénéfice maximal pour nos clients.

03 Nous flairons les tendances.

Il ne suffit pas de se tenir au courant. Il faut regarder régulièrement vers l'avant. Deviner les tendances et se tenir prêts avec nos produits. Intuitivement. Comme nos systèmes de commande.

04 Nous assumons notre responsabilité.

Eloma est une entreprise dynamique dotée d'empathie. Nous attachons une grande importance aux relations durables. Avec nos clients, nos collaborateurs, nos fournisseurs. Et nous prenons garde à ce que notre production respecte l'environnement.

LE RÉSULTAT A DU GOÛT !



UNE BONNE CUISINE. UN BON SERVICE APRÈS-VENTE.

Eloma a pour principe de ne jamais laisser ses clients dans le pétrin. Si un de nos appareils ne fonctionne pas, nous mettons tout en œuvre pour intervenir le plus rapidement possible. Pour cela, nous avons créé un réseau mondial de partenaires de service qui peuvent apporter sur place une réponse rapide et compétente. De plus, nos clients bénéficient de toute l'assistance imaginable pour optimiser l'utilisation de leur produit Eloma. Depuis l'assistance téléphonique des opérateurs jusqu'aux formations techniques en passant par le livre de recettes. Et enfin, vous pouvez trouver tout ce qui concerne les appareils d'Eloma en ligne — tout simplement sur : www.eloma.com/service



INFO 24

Toutes les connaissances d'Eloma disponibles en téléchargement : plus de 25 000 documents dans différentes langues. Des logiciels aux schémas cotés en passant par les brochures.

PART FINDER

Chez Eloma, on ne cherche pas de pièces de rechange, on les trouve. Ici, précisément. Chaque article est enregistré dans le Part-Finder. Recherchez, commandez et c'est parti !

S E R V I C E



LE SERVICE AUSSI VA
DROIT AU BUT.

ELOMA PRO CONNECT

La solution logicielle qui permet d'adapter en toute simplicité les photos, descriptifs et programmes de cuisson à ses besoins individuels via USB, LAN ou Wifi.

ELOMA FORUM

Nous partageons nos connaissances. Nos séminaires sont parfaitement adaptés à nos opérateurs, revendeurs ou techniciens de maintenance.

L'équipe SAV d'Eloma sera heureuse de répondre à toutes vos questions sur nos produits !



SERVICE CLIENTS

Tél. : +49 8141 395-188

Fax: +49 8141 395-164

sales@eloma.com



CONSEILS D'UTILISATION

Tél.: +49 8141 395-150

application@eloma.com



SUPPORT TECHNIQUE

Assistance téléphonique : +49 35023 63-888

Fax: +49 8141 395-156

service@eloma.com

PLUS D'INFOS SUR TOUS
NOS OUTILS EN LIGNE
SUR **ELOMA.COM**



MULTIMAX. MERVEILLEUSEMENT FACILE.



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-164 • Mail sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence