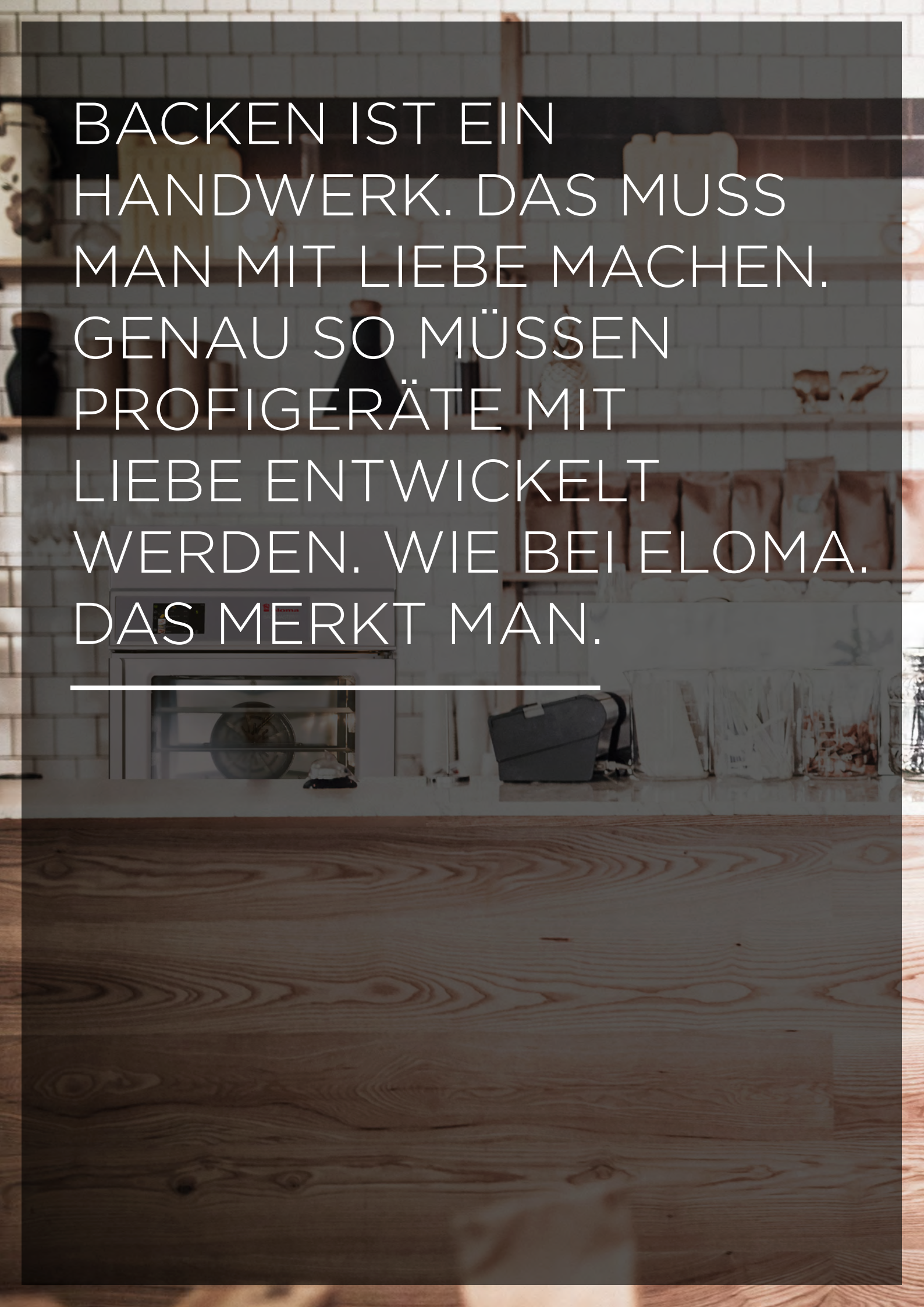




KOMPATIBEL. KOMPAKT. KLASSE.

BACKMASTER - DER KLEINE PROFI FÜR
GROSSARTIGE BACKRESULTATE.

BACKEN IST EIN
HANDWERK. DAS MUSS
MAN MIT LIEBE MACHEN.
GENAU SO MÜSSEN
PROFISGERÄTE MIT
LIEBE ENTWICKELT
WERDEN. WIE BEI ELOMA.
DAS MERKT MAN.





PLEASE
PAY
HERE

SPECIALS

Latte \$3.50
Cappuccino \$3.50
Espresso \$2.00

CHOCOLATE

BACKEN IST SEIN ZUHAUSE. ÜBERALL.

Ob Backstube, Supermarkt oder Tankstelle, Ihre Aufgaben sind vielfältig. Der BACKMASTER ist darauf vorbereitet. Mit der MT-Technologie und jeder Menge Profi-Optionen unterstützt er Ihren Alltag - mit System!



AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG

Um ein ungewolltes Nachbacken zu vermeiden, öffnet sich die Türe des BACKMASTER nach Beendigung des Backprogramms automatisch.

MIT SICHERHEIT BACKEN

Die MT-Technologie macht die Anwendung noch einfacher und sicherer. Zudem können mit dem Quick Mode ASC drei passende Backprogramme definiert und im Parallelbetrieb zusätzlich zu Multi Baking über den Tag neu gestartet werden. Anwendungsfehler ausgeschlossen.

BESTE BACKERGESNISSE

Nach der Beschwagung in Menge oder über Zeit hält der BACKMASTER die nötige Ruhezeit selbstständig ein. Und er backt mit einzigartiger Gleichmäßigkeit - garantiert! Genau das, was Sie von einem professionellen Ladenbackofen erwarten. Und Ihre Kunden auch.

ANPASSUNGSFÄHIGKEIT PAR EXCELLENCE

Es sind nicht nur die kompakten Abmessungen, auch mit optional links angeschlagener Türe oder als Wassertankgerät fügt er sich perfekt überall ein. Und mit der individualisierbaren Bedienung passt er sich an Ihre Bedürfnisse an und nicht umgekehrt.

BACKEN

EINFACH. KOMPAKT. BACKMASTER.

Beste Gleichmäßigkeit bei höchster Bedienerfreundlichkeit. Der neue BACKMASTER vereint Elomas jahrelang bewiesene Backkompetenz mit der zukunftsweisenden, benutzerfreundlichen MT-Technologie – hervorragende Backergebnisse bleiben garantiert. Somit werden die Prozesse noch sicherer, Abläufe werden standardisiert und er bleibt der ideale Partner für den Einsatz in Supermärkten, Backshops, Kiosken, Hotel Garni, Tankstellen oder Coffee-Shops.



Bis zu 10%
Zeitersparnis*

01 MT-TECHNOLOGIE

Einfache und sichere Bedienung, mit System. Auch dank Quick Mode/Quick Mode ASC.

02 PERFEKTER DURCHBLICK

Das große Sichtfenster und die ideale Beleuchtung bieten Einblicke für den Anwender und regen den Appetit der Kunden an.

03 GARANTIERTE EFFIZIENZ

10% Zeiteinsparung gegenüber dem Vorgängermodell, Halbbelegung und Multi Baking machen den Unterschied.

04 VOLLE KONTROLLE

Manuelles Verlängern des Backprogramms während des Betriebs oder nach Beendigung, ist gar kein Problem. Es ist keine Wiedereingabe der Backparameter erforderlich. Zudem verhindert die automatische Türöffnung nach Programmende das ungewollte Nachbacken.

05 PLUG AND PLAY

Von Eloma gibt es ein ganzes Portfolio an Lösungen: Kondensationshaube, Untergestell, mobile Edition, 230 V Version - und schon backen Sie los.

06 MULTI CONNECT

Per MultiConnect und der Eloma ProConnect Software können HACCP Daten gespeichert und Rezepte verwaltet werden.

*im Vergleich zum Vorgängermodell



EIN MEISTER SEINES FACHS.

Was zeichnet einen guten Bäcker aus? Dass er zuverlässig dieselbe Qualität seiner Backwaren liefert. Darauf können Sie sich beim BACKMASTER zu 100 Prozent verlassen.

BACKMASTER

SERIENAUSSTATTUNG (AUSZUG):

- ASC Mode
- Backmodus
- Climatic® MT
- Last® 20
- Multi Baking (mit Backzeitkompensierung)
- MultiTouch-Display
- Quick Mode Backen
- Quick Set
- 400 Programmplätze / 20 Schritte
- Aktive Entfeuchtung
- Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung
- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge
- Automatische Türöffnung nach Backprogrammende
- Automatisierung der Wartungshinweise
- Bedieneinheit mit MultiTouch-Display
- Beschwadung manuell (zusätzlich)
- Beschwadungsmenge voreinstellbar (in 10 ml-Schritten) im Climatic Monitor
- Eingabe alphanumerisch
- Favoriten-Kennzeichnung und -Filterung
- Favoritenliste
- Backzeitverlängerung
- HACCP Datenprotokollierung und -anzeige
- Halbbelegungsfunktion
- Hinweis: Luftfilter reinigen

- Individualisierung des Bedienkonzepts mit Passwort Manager
- Lüfterrad autorevers
- Lüfterrad getaktet
- Repeat Mode
- Schwadenmenge in Milliliter oder Sekunden einstellbar
- Steckbare Türdichtung für einfache Reinigung und Wartung
- Steptronic®
- Temperaturbereich: 30 °C bis max 250 °C
- Timer-Funktion: Start-/Endzeiteingabe
- USB Schnittstelle
- Wochenprogrammierung für Backprogramme

OPTIONAL

- Anschluss Energieoptimierung
- Linksanschlag
- Frischwassertank
- Multi-Öko-Haube
- Design Kit rote Bedienfolie



DIE MODELLE



EB 30 ^{MT}

ELEKTRO Art.-Nr. EL3013001-2A
Silbernes Paneel

ELEKTRO

Anschlusswert	3,6 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	48 kg
B/T/H	600/620/530 mm

OPTIONEN

Rechtsanschlag

Mobile Edition Art.-Nr. EL3013003-2A

Linksanschlag Art.-Nr. EL3013002-2A

Mobile Edition Art.-Nr. EL3013004-2A



EB 30 XL ^{MT}

ELEKTRO Art.-Nr. EL3613001-2A
Silbernes Paneel

ELEKTRO

Anschlusswert	5,9 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 Amp
Gewicht	59 kg
B/T/H	760/665/530 mm

OPTIONEN

Rechtsanschlag

Mobile Edition Art.-Nr. EL3613003-2A

Linksanschlag Art.-Nr. EL3613002-2A

Mobile Edition Art.-Nr. EL3613004-2A



Weitere Optionen und Ausstattungen siehe Preisliste.





DAS ZUBEHÖR (AUSZUG)



KONDENSATIONSHAUBEN (E)

	ART.-NR.	EB 30 MT	EB 30 XL MT
B KH1 (nicht nachrüstbar)	EL0504141	●	
B KH1 XL (nicht nachrüstbar)	EL0504142		●



UNTERGESTELL HÖHE 350 MM

Höhe 350 mm, mit Auflagen 3 x BN 43	EL0864498	●	
-------------------------------------	-----------	---	--

UNTERGESTELL HÖHE 1000 MM

Höhe 1 m, mit Auflagen 10 x BN 43	EL0515574	●	
Höhe 1 m, offen mit Auflagen 10 x BN 64	EL0517291		●



PRO CONNECT

ProConnect Eloma		●	●
------------------	--	---	---



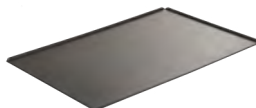
KOMBIMIX-BAUSÄTZE & UNTERGESTELLE

BACKMASTER EB 30 MT Kombi	EL0504625	●	
	EL0506456 ¹		
	EL2004376 ²		
	EL2005039 ³		
BACKMASTER EB 30 XL MT Kombi	EL0504626		●
	EL0506457 ¹		
	EL2004377 ²		
	EL2005019 ³		

¹ Kombimix-Bausatz in Vorbereitung für DK1

² Nachrüst-Bausatz

³ Nachrüst-Bausatz für Geräte mit DK1



BACKBLECHE

BN 43 Backblech Aluminium, gelocht 5 mm	EL0591165	●	
BN 64 Backblech Aluminium mit KG Flon Beschichtung, geschlossen	EL2004459		●



SONDER-EINHÄNGEGESTELLE

EHG (BN 43) 4 Auflagen x 70 mm Abstand	EL0510482	●	
--	-----------	---	--

ELOMA. WEIL WIR IHRE GESCHICHTEN KENNEN.

Es ist nicht immer einfach, einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn abends um sieben in der Restaurantküche Hochbetrieb herrscht. Da müssen die Menschen funktionieren. Und die Geräte erst recht. Nicht anders sieht es an der Bäcker- oder Metzgertheke aus, wenn die Handwerker um halb zehn kommen, um ihre Brotzeit zu holen. Da müssen alle auf Zack sein. Das Verkaufsteam genauso wie die Technik.

Wir von Eloma kennen die Geschichten, die sich täglich in der Gastronomie und dem Lebensmittelhandwerk abspielen. Daher wissen wir auch genau, welche Anforderungen an das Equipment gestellt werden. Hier die immer passenden Lösungen für einen optimalen Arbeitsablauf zu finden, ist unser persönlicher Antrieb. Als weltweit führender Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen für den Profibereich sehen wir uns auch nicht als Industriebetrieb, vielmehr verstehen wir uns als Handwerker für Handwerker.

Wir möchten Ihnen auf Augenhöhe begegnen. Klartext reden. Zusammen ein Ziel verfolgen: Ihren Betrieb wirtschaftlicher machen. Weil wir dabei die menschliche Komponente in den Mittelpunkt stellen, gelingt es uns immer wieder aufs Neue bedienerfreundliche Produkte zu entwickeln. Für komfortableres Arbeiten. Für effizientere Abläufe. Für mehr Spaß im Job. Ist ja nicht ganz so unwichtig.



VERST

ENTWICKLUNG MIT ALLEN SINNEN:

01 Wir hören zu.

Der Kontakt zu unseren Kunden ist unsere wichtigste Ressource. Von ihnen hören wir, was gut ankommt und wo es zwickt. Entsprechend reagieren wir bei der Ausstattung unserer Produkte. Direkt.

02 Wir sehen Bedürfnisse.

Was braucht der Profikoch? Wo können wir der Beiköchin behilflich sein? Wie können wir dem Mitarbeiter hinterm Imbissstresen das Leben leichter machen? Maximaler Profit heißt für uns: Maximaler Nutzen für unsere Kunden.

03 Wir riechen Trends.

Immer auf dem Laufenden sein reicht nicht. Man muss hin und wieder vorweg gehen. Trends erahnen und mit den Produkten vorbereitet sein. Intuitiv. Wie unsere Bediensysteme.

04 Wir fühlen Verantwortung.

Eloma ist ein dynamisches Unternehmen mit Empathie. Wir legen großen Wert auf nachhaltige Beziehungen. Zu unseren Kunden, zu unseren Mitarbeitern, zu unseren Lieferanten. Und wir achten auf eine umweltschonende Produktion.

DAS RESULTAT SCHMECKT



GUTE KÜCHE. GUTER SERVICE.

Zu den Grundsätzen von Eloma gehört es, dass wir unsere Kunden niemals im Stich lassen. Sollte eines unserer Geräte einmal nicht funktionieren, setzen wir alles daran, so schnell wie möglich Abhilfe zu schaffen. Dafür haben wir ein weltweites Netz an Servicepartnern aufgebaut, die schnell und kompetent vor Ort sind. Außerdem erhalten unsere Kunden jede erdenkliche Unterstützung, um ihr Eloma Produkt optimal einsetzen zu können. Von der Anwender-Hotline über technische Schulungen bis zum Kochbuch mit Rezepten. Und schließlich finden Sie alles zu den Eloma Geräten online – ganz einfach unter www.eloma.com/service.



INFO 24

Das gesammelte Eloma-Wissen zum Download: Über 25.000 Dokumente in verschiedenen Sprachen. Von der Software über Maßskizzen bis zu Prospekten. Info 24 jetzt auch als App erhältlich.

PART FINDER

Ersatzteile sucht man bei Eloma nicht, man findet sie. Und zwar genau hier. Im Part-Finder ist jeder Artikel registriert. Ausschuchen, bestellen und weiterkochen.

S

E

R

V

W



AUCH IM SERVICE
AUF DEN PUNKT.

ELOMA PRO CONNECT

Die Softwarelösung, mit der Bilder, Beschreibungen und Kochprogramme per USB, LAN oder WLAN ganz einfach an individuelle Bedürfnisse angepasst werden können.

ELOMA FORUM

Wir geben unser Wissen weiter. Unsere Seminare sind perfekt abgestimmt auf Anwender, Fachhändler oder technische Servicepartner.

Wir vom Eloma Service-Team helfen bei allen Fragen rund um unsere Produkte gerne weiter!



CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com



ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com



TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888

F. +49 8141 395-156

service@eloma.com

DETAILS ZU ALLEN
ONLINE TOOLS AUF
ELOMA.COM



BACKMASTER — DER KLEINE PROFI FÜR GROSSARTIGE BACKRESULTATE.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence