

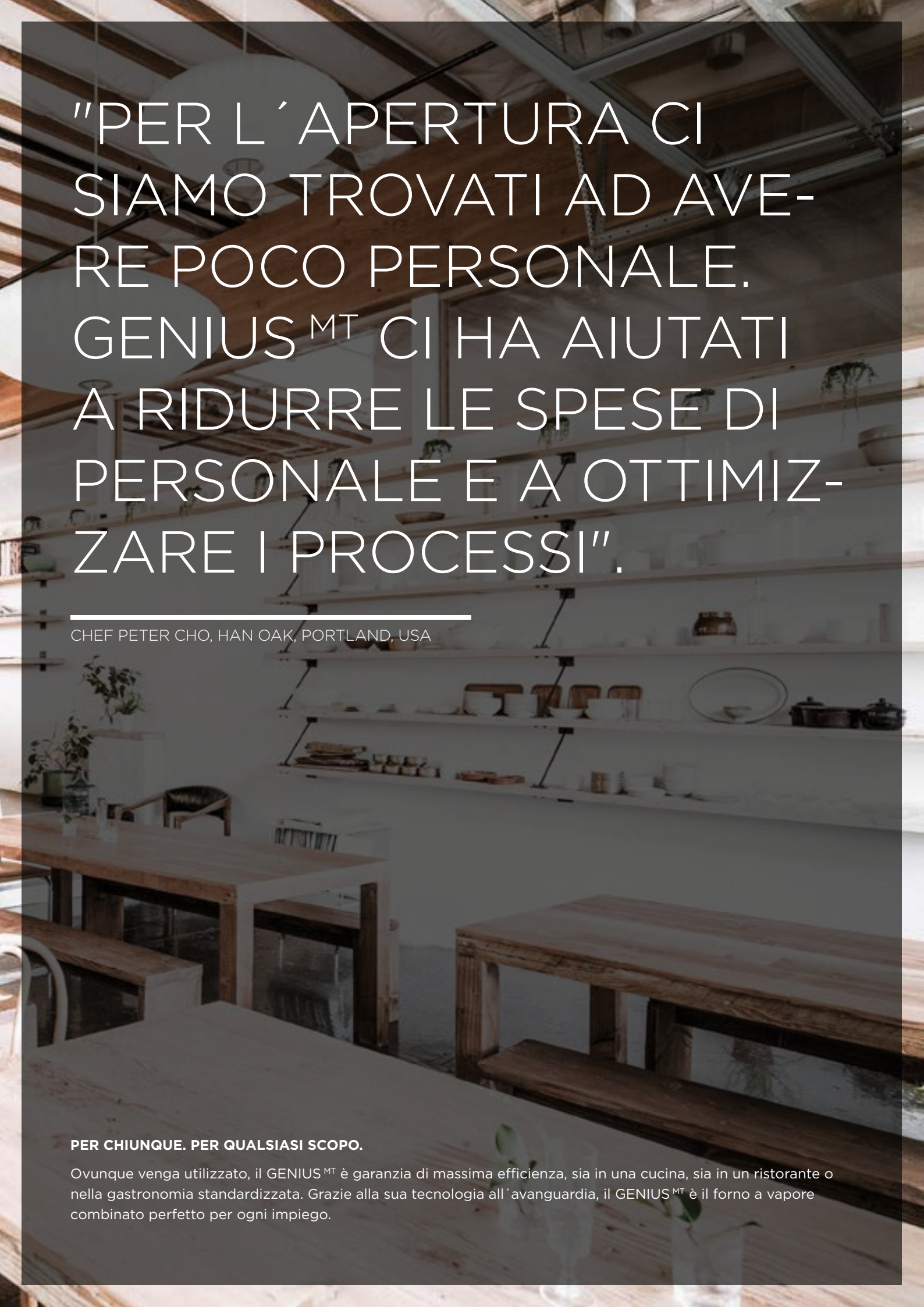


CUCINARE È ANCORA PIÙ FACILE.
CON SISTEMA. CON GENIUS^{MT}.

GENIUS^{MT}. PER RISULTATI PERFETTI.







"PER L'APERTURA CI
SIAMO TROVATI AD AVE-
RE POCO PERSONALE.
GENIUS^{MT} CI HA AIUTATI
A RIDURRE LE SPESE DI
PERSONALE E A OTTIMIZ-
ZARE I PROCESSI".

CHEF PETER CHO, HAN OAK, PORTLAND, USA

PER CHIUNQUE. PER QUALSIASI SCOPO.

Ovunque venga utilizzato, il GENIUS^{MT} è garanzia di massima efficienza, sia in una cucina, sia in un ristorante o nella gastronomia standardizzata. Grazie alla sua tecnologia all'avanguardia, il GENIUS^{MT} è il forno a vapore combinato perfetto per ogni impiego.

PIÙ SEMPLICE. PIÙ GENIALE.

GENIUS^{MT} vanta numerosi talenti.



EFFICIENZA E SISTEMA

Troppi cuochi guastano la cucina, recita il proverbio. Meglio averne uno solo che sa fare tutto, e che fa tutto come gli viene detto. Il processo è sicuro. Con semplicità. Con costanza. Grazie alla tecnologia MT all'avanguardia.

PULIZIA E METODO

Genius^{MT} non è soltanto facile da tenere pulito, si sa gestire in autonomia e avverte quando è il momento di essere pulito a fondo o quando il detergente è esaurito. Se lo si desidera, si può persino impostare un blocco automatico se è da troppo tempo che non viene pulito.

ECONOMIA ED ECOLOGIA

Perché il tutto è meglio delle singole parti. Sistema multi-ecologico, triplo vetro a risparmio energetico con illuminazione LED, pulizia a basso impatto sulle risorse, manutenzione semplice, qualità sostenibile. In due parole: Eloma conviene.

CONCEZIONE E RAGIONE

Nessun altro forno è versatile quanto il Genius MT, è fantastico sotto tutti i punti di vista. Ad esempio, anche spostando la cerniera a sinistra i comandi vengono mantenuti nel posto giusto, nel rispetto delle simmetrie. Serve concentrarsi su una specifica applicazione? Nessun problema, i comandi sono personalizzabili.

SEMPLICEMENTE GENIUS^{MT}.

Il GENIUS^{MT} va d'accordo con tutti. Non servono tanti giri di parole.



01 FACILE DA USARE

- Vero e proprio display MultiTouch
- Reazioni ultrarapide
- Comandi intuitivi
- Funzione promemoria
- Indicazioni automatizzate

02 FACILE DA PERSONALIZZARE

- Utilizzo in linea con le esigenze di cottura e pulizia
- Immagini per le ricette personalizzabili
- Informazioni sulle ricette personalizzabili
- Passwort Manager

03 FACILE E SICURO

- Pittogrammi e colori autoesplicativi
- Registro di memoria automatico
- Comandi intelligenti
- Modalità di limitazione
- Mantenimento del valore e lunga durata grazie alle indicazioni dettagliate di pulizia e manutenzione

04 FACILE DA COLLEGARE

- Gestione simultanea di diversi apparecchi
- Interfacce di comunicazione avanzate

05 FACILE DA PULIRE

- Pulizia completamente automatica
- Pratica visualizzazione dei consumi
- Igiene perfetta
- Programmazione settimanale - pulizia automatizzata come da programma


*La semplicità
è il frutto della
maturità.*

*(Friedrich Schiller
1759 - 1805)*

TECNOLOGIA MT E INNOVAZIONE

A nessuno piacciono le spiegazioni troppo lunghe. In cucina quel che conta è la semplicità, e l'avanzata tecnologia MT di Eloma la rende possibile. Leggi, scorri, scegli: l'intuizione è la chiave per operare con il forno GENIUS^{MT} alla velocità della luce e con assoluta precisione. Anche quando si deve fare in fretta.

- **Climatic® MT:**

Basta scorrere il dito e temperatura e umidità sono già impostate, con assoluta precisione nei gradi e nelle percentuali.

- **Last® 20:**

Nulla è perduto: possibilità di riavviare gli ultimi 20 processi di cottura dai programmi in elenco, dai preferiti o dai programmi manuali.

- **Multi Connect:**

La semplicità della connettività: programmi e dati HACCP sono gestibili tramite avanzate interfacce standard come USB, LAN o WLAN.

- **Multi Cooking / Multi Baking:**

Una cosa è certa: non dovete fare altro che scegliere il programma o il tipo di cottura che preferite e ad impostare automaticamente tutti i parametri necessari ci pensa il Genius^{MT}. Non ci siamo fatti mancare neanche la selezione multipla di programmi per il funzionamento in parallelo durante o prima del processo di cottura. E per finire, per una gestione intelligente dei tempi, è prevista anche l'impostazione dell'ora di inizio o fine cottura.

- **Quick Mode:**

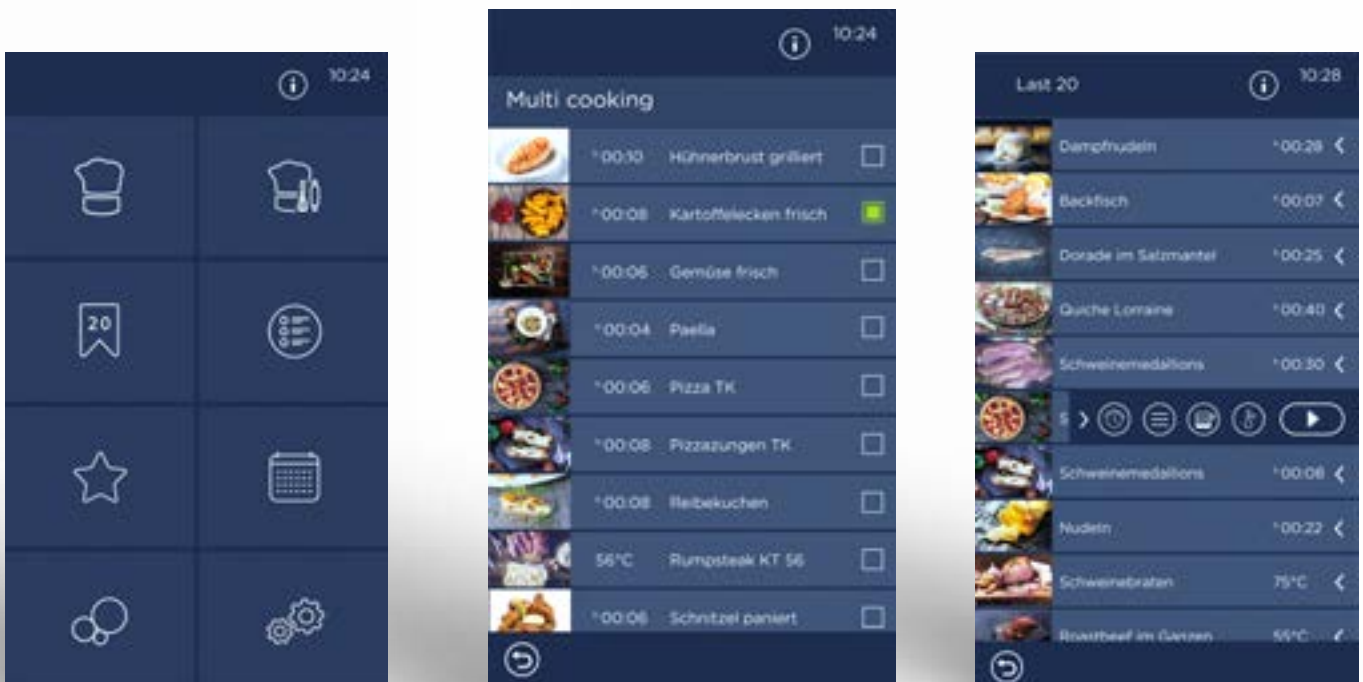
Chi opera nella gastronomia standardizzata non potrà non apprezzarla. La funzione Quick Mode prevede diverse tipologie di comandi personalizzati e consente un utilizzo rapido e intuitivo presso qualsiasi punto vendita attraverso speciali procedure di comando prestabilite per la cottura, l'uso del forno e la pulizia. La funzione Repeat Mode consente di ricominciare direttamente da capo. Il Password Manager consente di limitare l'accesso ad alcune specifiche funzioni. Una sicurezza del processo insuperabile!

- **Quick Set:**

Un solo click e tutti i parametri compaiono dove li si desidera avere.

- **Programmazione settimanale:**

Con GENIUS^{MT} potete definire in tutta semplicità un programma di cottura e pulizia valido per tutta la settimana. Una risposta ad ogni domanda.





OPEN



OLTRE 40 ANNI DI
ESPERIENZA ELOMA
NELLA COTTURA A
CONVENZIONE -
VIVETELA CON GENIUS^{MT}.

COTTURA A C

CUOCE DI TUTTO.

Non c'è nulla di più buono del profumo dei croissant appena sfornati. Ma sappiamo bene che c'è chi preferisce la fragranza di ciambelle, donut, brezel e del pane. Qualsiasi prodotto vogliate servire fresco ai vostri clienti: con il GENIUS MT BACKMASTER Edition il successo è assicurato. In hotel, al bar, al ristorante, in mensa o per la gastronomia standardizzata, potete sempre contare su un prodotto di qualità e su processi sicuri.

Il GENIUS^{MT} BACKMASTER Edition,
un vero artista nel suo campo, è dotato di:

- **Apertura elettrica dello sportello**

Evita che il prodotto continui a cuocere al termine del programma.

- **Interfaccia grafica adattata con modalità di cottura a convezione**

personalizzabile per ogni impiego e operatore.

- **Programmi di cottura a convezione, per la colazione e snack integrati**

Coprono l'intera offerta del giorno per garantire la totale flessibilità.

- **Telaio portateglie combinato: GN/BN**

Per continuare ad utilizzare gli accessori disponibili e contare sulla massima capacità.



CONVENZIONE

PENSIAMO ANCHE ALL'AMBIENTE.

Molte delle funzioni previste sono pensate anche per risparmiare risorse e salvaguardare l'ambiente.

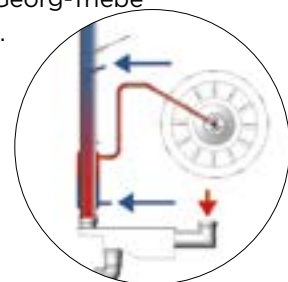
SISTEMA A VAPORE ISTANTANEO:

Il sistema a vapore istantaneo di Eloma produce il vapore direttamente nel vano di cottura, nel momento e nella quantità necessari ed è subito pronto all'uso. La modalità di funzionamento è modificabile in qualsiasi momento e la saturazione del vapore è garantita. Risparmia tempo, energia ed acqua.



SISTEMA MULTIECOLOGICO:

Grazie ad un potente scambiatore di calore è possibile arrivare a risparmiare fino al 16% di energia e fino al 42% di acqua. Grazie al nostro sistema multiecologico fino ad oggi siamo l'unica azienda produttrice di forni combinati a vapore ad aver ricevuto il premio per l'innovazione Dr.-Georg-Triebe nella categoria ecologia ed economicità.



AUTOCLEAN®:


Il nostro sistema di pulizia completamente automatico autoclean® si distingue per il livello minimo di consumo di acqua e detersivi. Zero tempi di attesa e nessun intervento manuale richiesto. Pulizia in corso!



ISOLAMENTO:

L'eccezionale qualità della lavorazione e dei materiali impiegati garantisce un livello di isolamento fantastico. Lo sportello corredato di illuminazione a LED e il triplo vetro disponibile su richiesta comportano un ulteriore risparmio energetico di circa il 14%. I risultati parlano chiaro!





CHI NEL PROPRIO LAVORO
DÀ IL MASSIMO OGNI GIORNO,
NON PUÒ ACCONTENTARSI DI
UN'ATTREZZATURA QUALUN-
QUE. ELOMA.
100 % QUALITÀ MADE IN
GERMANY.

UNA SOLUZIONE SICURA E PULITA: AUTOCLEAN®.

L'igiene fa parte del mestiere. Strofinare invece no. A pulire accuratamente il forno combinato a vapore GENIUS MT ci pensa la nostra funzione brevettata autoclean®. Basta premere un pulsante per dare inizio ad una pulizia completamente automatica ed estremamente accurata che evita le fastidiose operazioni di pulizia e fa risparmiare grandi quantità di acqua, detergente, brillantante e tempo. Con la nuova pulizia rapida, il GENIUS MT è pulito e brillante in soli 15 minuti.



autoclean®:

Il sistema di pulizia completamente automatico per risultati ineguagliati con un consumo minimo di acqua, detergente e brillantante.*

La tecnologia MT prevede:

- Pulizia rapida in soli 15 minuti
- Indicatore a colori delle quantità residue dei prodotti per la pulizia
- Livelli di pulizia definibili in anticipo
- Pianificazione settimanale
- Fase di asciugatura selezionabile
- Risciacquo con acqua calda
- Monitoraggio del consumo del filtro dell'acqua

Prodotti per la pulizia e la manutenzione Multi-Clean:

Per noi la vostra sicurezza è importante, anche nella scelta dei prodotti per la pulizia e la manutenzione. Nell'uso di detergenti e brillantanti liquidi viene evitato il contatto delle sostanze chimiche con la pelle e la vostra salute è protetta, grazie a questa straordinaria soluzione completamente automatica! Il detergente Multi-Clean facilita la pulizia del forno e ne garantisce una lunga durata. Inoltre, il detergente liquido rispetta anche le vostre tasche. I costi ad ogni ciclo di pulizia sono in assoluto i più contenuti.

Funzione protocollo HACCP:

Gestite facilmente i vostri dati HACCP al computer. Il software Eloma ProConnect MT vi fornisce la completa documentazione HACCP di tutti i processi che potrete visualizzare direttamente sul display, salvare o stampare in modo facile.

* I controlli lungo termine dimostrano che la durata del forno a vapore combinato è garantita soltanto laddove si utilizzino i prodotti per la pulizia e la manutenzione Eloma Multi-Clean specifici per i nostri forni.



UN ESPERTO IN OGNI MATERIA.

Il GENIUS^{MT} a scuola sarebbe stato il classico secchione. La bravura e il fatto di saper fare così bene tante cose diverse spesso suscita l'invidia degli altri... ma anche la felicità di chi ha l'onore di lavorarci insieme.

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE:

- autoclean[®] MT
- 9 modalità di funzionamento
- Spazio per 400 programmi, da 20 fasi ciascuno
- Selezione e filtro preferiti
- Steptronic[®]
- Sonda della temperatura al cuore a più punti
- Temperatura: 30 °C fino a max. 300 °C
- Umidità: 0 % fino al 100 %
- Funzione timer fino a 24 ore
- Active-Temp
- Sistema a vapore istantaneo Eloma
- Sistema multi-ecologico
- Vaporizzazione manuale
- SPS[®] - Steam Protection System
- E/2 - funzione di risparmio energetico
- Velocità ridotta della ventola in diversi livelli
- Funzione autoreverse della ventola
- Funzione ad intervalli della ventola
- Protocollo dei dati HACCP/LMHV
- Porta LAN e USB 2.0
- Vano di cottura igienico senza fughe
- Chiusura rapida dello sportello (solo forni fissi)
- Doccetta flessibile integrata
- Multi Cooking / Multi Baking (con compensazione durata di cottura)
- Display MultiTouch
- Funzione panificazione ritardata
- Password Manager
- Inserimento informazioni programma nel forno (fino a 200 caratteri)
- Elenco programmi in ordine alfabetico con filtro gruppi menu
- Cottura/panificazione Quick Mode
- Pulizia Quick Mode

- Quick Set
- Pulizia completamente automatica: autoclean[®] MT
- Quantità di vapore regolabile in millilitri o secondi
- Schermata di avvio selezionabile a piacere
- Funzione Timer: Inserimento orario di inizio e fine
- Serratura di sicurezza dello sportello (solo forni su supporto)
- Programmazione settimanale dei programmi di cottura e panificazione e funzione autoclean[®] MT

A RICHIESTA:

- Backmaster Edition
- Versione navale
- Cerniera a sinistra
- Cappa multi-ecologica
- WLAN
- Sonda esterna della temperatura al cuore
- Sonda sottovuoto esterna
- Collegamento ottimizzato dell'energia
- Serratura di sicurezza dello sportello (forni da piano)
- Sportello con illuminazione a LED e triplo vetro



I MODELLI



GENIUS^{MT} 6-11

ELETRICO

Potenza allacciata	11 kW
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 16 Amp
Peso	122 kg
L/P/H	925/805/840 mm

GAS

Potenza allacciata	12 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	132 kg
L/P/H	925/805/840 mm

ELETRICO

Art.-Nr.

Battuta a destra (RA)	EL6113001-2A
LED RA/triplo vetro	EL6113028-2A
Battuta a sinistra (LA)	EL6113003-2A
LED LA/triplo vetro	EL6113029-2A

GAS

Battuta a destra (RA)	EL6116001-2A
LED RA/triplo vetro	EL6116008-2A

BACKMASTER EDITION con autoclean® MT

Battuta a destra (RA)	EL6113015-2A
LED RA/triplo vetro	EL6113031-2A
Battuta a sinistra (LA)	EL6113014-2A
LED LA/triplo vetro	EL6113030-2A

BACKMASTER EDITION senza autoclean® MT

Battuta a destra (RA)	EL6113017-2A
LED RA/triplo vetro	EL6113033-2A
Battuta a sinistra (LA)	EL6113016-2A
LED LA/triplo vetro	EL6113032-2A



GENIUS^{MT} 10-11

ELETRICO

Potenza allacciata	17 kW
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 25 Amp
Peso	156 kg
L/P/H	925/805/1120 mm

GAS

Potenza allacciata	20 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	166 kg
L/P/H	925/805/1120 mm

ELETRICO

Art.-Nr.

Battuta a destra (RA)	EL1113001-2A
LED RA/triplo vetro	EL1113023-2A
Battuta a sinistra (LA)	EL1113003-2A
LED LA/triplo vetro	EL1113024-2A

GAS

Battuta a destra (RA)	EL1116001-2A
LED RA/triplo vetro	EL1116008-2A

BACKMASTER EDITION con autoclean® MT

Battuta a destra (RA)	EL1113015-2A
LED RA/triplo vetro	EL1113026-2A
Battuta a sinistra (LA)	EL1113014-2A
LED LA/triplo vetro	EL1113025-2A

BACKMASTER EDITION senza autoclean® MT

Battuta a destra (RA)	EL1113017-2A
LED RA/triplo vetro	EL1113028-2A
Battuta a sinistra (LA)	EL1113016-2A
LED LA/triplo vetro	EL1113027-2A



GENIUS^{MT} 20-11

ELETRICO	Art.-Nr. EL2113001-2X
GAS	Art.-Nr. EL2116001-2X

ELETRICO

Potenza allacciata	45 kW (34 kW)
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Peso	295 kg
L/P/H	1030/880/1930 mm

GAS

Potenza allacciata	40 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	320 kg
L/P/H	1030/880/1930 mm

1 CARRELLO A RIPIANI GN 1/1

(di serie)

GENIUS^{MT} 12-21

ELETRICO	Art.-Nr. EL1213001-2X
GAS	Art.-Nr. EL1216001-2X

ELETRICO

Potenza allacciata	34 kW (26 kW)
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 63 Amp (3 x 50 Amp)
Peso	350 kg
L/P/H	1310/1086/1490 mm

GAS

Potenza allacciata	35 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	365 kg
L/P/H	1310/1086/1490 mm

1 CARRELLO A RIPIANI GN 2/1

(di serie)

GENIUS^{MT} 20-21

ELETRICO	Art.-Nr. EL2213001-2X
GAS	Art.-Nr. EL2216001-2X

ELETRICO

Potenza allacciata	68 kW (52 kW)
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 100 Amp (3 x 75 Amp)
Peso	495 kg
L/P/H	1310/1086/1925 mm

GAS

Potenza allacciata	70 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	530 kg
L/P/H	1310/1086/1925 mm

1 CARRELLO A RIPIANI GN 2/1

(di serie)

Altri equipaggiamenti e opzioni: vedere il listino prezzi.

Tutti i forni a gas sono disponibili, a scelta, con alimentazione a gas naturale H/L o a gas liquefatto.

La Backmaster Edition è disponibile soltanto con collegamento elettrico. Di serie non è prevista nessuna sonda di temperatura al cuore, questa può essere integrabile esternamente in qualsiasi momento.

GLI ACCESSORI (ESTRATTO)



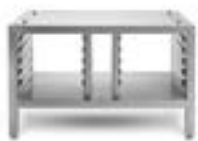
CAPPE DI CONDENSAZIONE (E)

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
KH2 (montata in fabbrica)	EL2004324	●	●		
KH2 LA (montata in fabbrica)	EL2004325	●	●		
N-KH2 LA (kit di retrofit)	EL2004328	●	●		
N-KH2 LA (kit di retrofit)	EL2003760	●	●		
KH3	EL0780332			●	
KH4	EL0755079				● ●



FILTRO DEL GRASSO

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
Filtro del grasso in acciaio inox per apparecchi da tavolo e fissi e 12-21 gas (per 20-11 e 20-21 ne sono necessari 2)	EL0760749	●	●	●	● ●



BASAMENTO ALTEZZA 570 MM

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115		●		
2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1 + sportello	EL2005116		●		
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117		●		
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1 + sportello	EL2005118		●		
Sportello per EL2005115 e EL2005117	EL2005119		●		



BASAMENTO ALTEZZA 850 MM

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120	●			
2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1 + sportello	EL2005121	●			
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1	EL2005122	●			
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1 + sportello	EL2005123	●			
Sportello per EL2005120 e EL2005122	EL2005124	●			



KIT SONDA ESTERNA PER TEMPERATURA AL CUORE E SOTTOVUOTO (montato in fabbrica)

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
Kit sonda sottovuoto, forni a pavimento	EL2001964			● ● ●	
Kit sonda sottovuoto, forni da piano	EL2003764	● ●			
Kit sonda della temperatura al cuore, forni a pavimento	EL2002055			● ● ●	
Kit sonda della temperatura al cuore, forni da piano	EL2003766	● ●			



SMOKE FIT

ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
Affumicatore SmokeFit	EL2002134	●	●		



PROCONNECT MT

ProConnect MT	senza spesa	●	●	●	●	●
---------------	-------------	---	---	---	---	---

ELEMENTI COMPONENTI COMBIMIX E SUPPORTI

Elettrico

Combinazione con piedini standard GENIUS ^{MT} 6-11	EL2003718	●				
Combinazione con piedini standard GENIUS ^{MT} 10-11/ 6-11 (il forno sottostante deve essere 10-11)	EL2003718	●	●			
Piedini dell'apparecchio 150 mm altezza	EL2004916	●	●			

Gas

Combinazione con piedini standard GENIUS ^{MT} 6-11	EL2003749	●				
Piedini dell'apparecchio 150 mm altezza	EL2004918	●				

Supporti base

Supporto base 170 mm, con ruote girevoli	EL0506839	●	●			
Supporto base 150 mm	EL2004993	●	●			
Supporto base 280 mm	EL0763608	●	●			



STRUTTURA PORTATEGLIE SPECIALI

EHG Vario (GN/BN 64)

7 guide x 67 mm di distanza	EL0873381	●				
-----------------------------	-----------	---	--	--	--	--

EHG Speciale Macelleria (BN 64)

6 guide x 75 mm di distanza	EL0773794	●				
-----------------------------	-----------	---	--	--	--	--

EHG Vario (GN/BN 64)

11 guide x 67 mm di distanza	EL0509971		●			
------------------------------	-----------	--	---	--	--	--

EHG Macelleria (BN 64)

10 guide x 75 mm	EL0773808		●			
------------------	-----------	--	---	--	--	--

EHG Adapter VarioConvert® da GN 1/1 a GN 2/4

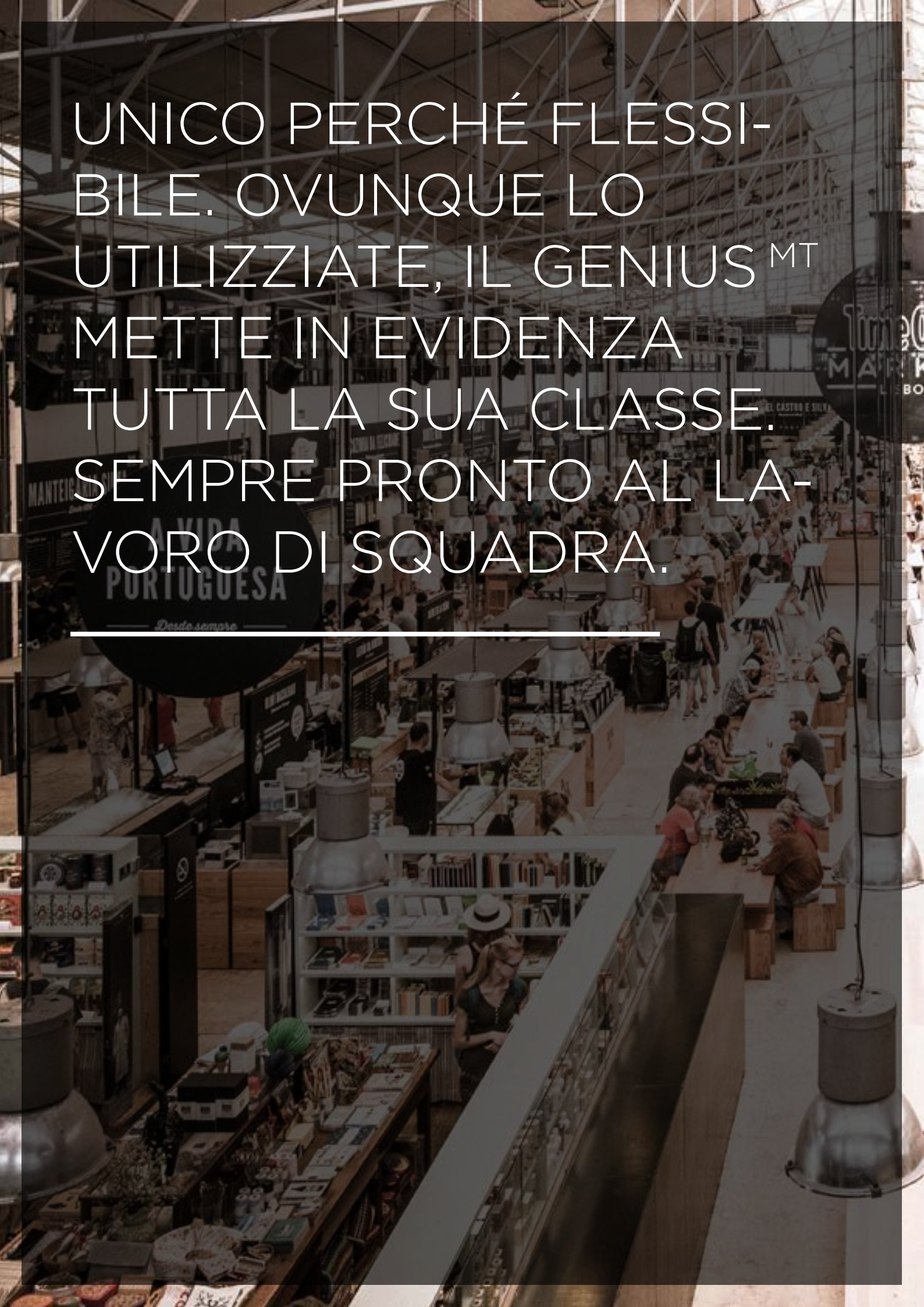
(sono necessari 2 EHG Vario)	EL2001384	●	●			
------------------------------	-----------	---	---	--	--	--

EHG BN/GN

8 guide x 85 di distanza	EL2004578		●			
--------------------------	-----------	--	---	--	--	--



UNICO PERCHÉ FLESSI-
BILE. OVUNQUE LO
UTILIZZiate, IL GENIUS^{MT}
METTE IN EVIDENZA
TUTTA LA SUA CLASSE.
SEMPRE PRONTO AL LA-
VORO DI SQUADRA.





Out
KET
A

MERCADO LO

ACADEMIA
TimeOut

SAMSUNG

CHEF'S
EXPERIENCE

NÓS É MÃS BOLOS

GAR

ELOMA. PERCHÉ CONOSCIAMO LA VOSTRA STORIA.

Non è sempre facile mantenere la calma e i nervi saldi quando alle sette di sera la cucina del ristorante sembra un campo di battaglia. Le persone devono funzionare alla perfezione. E le attrezzature ancora di più. Lo stesso vale per il banco del panettiere o del salumiere quando alle nove e mezza gli operai in pausa vengono a comprarsi qualcosa da mangiare. Tutto deve funzionare alla perfezione: personale addetto alla vendita e macchine.

Noi di Eloma sappiamo bene cosa accade tutti i giorni nel mondo della gastronomia e degli alimentari. Per questo conosciamo altrettanto bene i requisiti delle attrezzature. La volontà di individuare sempre le soluzioni adatte a un processo di lavoro ottimale è quello che ci dà la spinta. Noi di Eloma siamo tra i maggiori produttori mondiali di forni combinati a vapore e forni a convenzione per il settore professionale e non ci consideriamo tanto un'azienda di livello industriale, quanto artigiani che si impegnano per facilitare il lavoro di altri artigiani.

Vogliamo essere alla vostra altezza. Parlare chiaro. Perseguire insieme un obiettivo: rendere più redditizia la vostra attività. Ponendo la componente umana al centro del nostro agire, riusciamo sempre a sviluppare nuovi prodotti di grande praticità. Per lavorare comodamente. Per processi efficienti. Per un lavoro più piacevole. E questo non è irrilevante.



COMPRE

LO SVILUPPO IN TUTTI I SENSI:

01 Ascoltiamo.

Il contatto con i nostri clienti è la nostra risorsa più importante. Sono loro ad indicarci cosa apprezzano e cosa va cambiato. Noi reagiamo di conseguenza nella realizzazione dei nostri prodotti. Direttamente.

02 Vediamo le necessità.

Di cosa ha bisogno il cuoco professionista? Dove possiamo aiutare l'aiutante cuoco? Come possiamo migliorare la vita del personale al banco? Per noi il massimo profitto significa massima utilità per i nostri clienti.

03 Siamo precursori.

Essere aggiornati non è sufficiente. Qualche volta bisogna sapere anticipare i tempi, intuire le tendenze ed essere preparati con i prodotti. In maniera intuitiva. Come i nostri sistemi di comando.

04 Percepiamo la responsabilità.

Eloma è un'azienda dinamica ed empatica. Diamo grande importanza alle relazioni sostenibili. Con i nostri clienti, con il nostro personale, con i nostri fornitori. E prestiamo attenzione a una produzione a basso impatto ambientale.

GUSTIAMO IL RISULTATO!



BUONA LA CUCINA. BUONA L'ASSISTENZA.

Uno dei principi fondamentali di Eloma è di non piantare mai in asso i clienti. Se capita che uno dei nostri forni non funzioni più, facciamo di tutto per rimediare nel minor tempo possibile. Per questo abbiamo creato una rete mondiale di partner di assistenza competenti e vicini al cliente. Diamo ai nostri clienti ogni tipo di aiuto possibile e immaginabile perché possano utilizzare i loro prodotti Eloma in modo ottimale: dal numero verde per gli utenti finali, ai corsi di formazione, fino ai ricettari. Infine, online è possibile trovare qualsiasi informazione sui forni Eloma, visitando il sito www.eloma.com/service.



INFO 24

Tutto quello che c'è da sapere sui prodotti Eloma è scaricabile da Internet: oltre 25.000 documenti in diverse lingue. Software, disegni e brochure.

PART FINDER

Da Eloma i ricambi non si cercano, si trovano. E più precisamente qui: nel Part Finder è registrato ogni articolo. Basta selezionarlo e ordinarlo.



PUNTUALITÀ ANCHE
NELL'ASSISTENZA.

ELOMA PRO CONNECT

La soluzione software per adattare facilmente immagini, descrizioni e programmi di cottura alle necessità individuali per mezzo di USB, LAN o WLAN.

ELOMA FORUM

Trasmettiamo agli altri le nostre conoscenze. I nostri seminari si rivolgono agli utenti finali, ai rivenditori e ai partner dell'assistenza tecnica.

Noi dello staff di assistenza Eloma siamo pronti a darti il nostro appoggio per qualsiasi problema legato ai i nostri prodotti!



ASSISTENZA CLIENTI

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com



CONSULENZA UTENTI

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com



ASSISTENZA TECNICA

T. +49 35023 63-888

F. +49 8141 395-156

service@eloma.com

DETTAGLI SU TUTTI
GLI STRUMENTI ONLINE:
ELOMA.COM



GENIUS ^{MT.} PER RISULTATI PERFETTI.



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