



UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE

MACHEN SIE SAUBER DAMPF!



GENIUS^{MT}

NOCH EINFACHER KOCHEN UND BACKEN MIT SYSTEM.

GENIUS^{MT}. Der perfekte Kombidämpfer für jeden Einsatz. Überall. Für jeden Anwender.

TISCHGERÄTE:



GENIUS^{MT} 6-11

GENIUS^{MT} 10-11

ELEKTRO		
Anschlusswert	11 kW	17 kW
Spannung	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 Amp	3 x 25 Amp
Gewicht	122 kg	156 kg
B/T/H	925/805/840 mm	925/805/1120 mm
Fettfilter:	EL0760749	EL0760749
Rechtsanschlag:	EL6113001-2A	EL1113001-2A
Linksanschlag:	EL6113003-2A	EL1113003-2A

STANDGERÄTE:



GENIUS^{MT} 20-11



GENIUS^{MT} 20-21

ELEKTRO		
Anschlusswert	45 kW (34 kW)	68 kW (52 kW)
Spannung	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)	3 x 100 Amp (3 x 75 Amp)
Gewicht	295 kg	495 kg
B/T/H	1030/880/1930 mm	1310/1086/1925 mm
Fettfilter*:	EL0760749	EL0760749
Rechtsanschlag	EL2113001-2X	EL2213001-2X

* bei 20-11 und 20-21, je 2 Stück erforderlich

SERIENAUSSTATTUNG (AUSZUG):

	GENIUS ^{MT}	GENIUS ^{MT} Backmaster Edition		GENIUS ^{MT}	GENIUS ^{MT} Backmaster Edition
9 Betriebsarten	●	●	Garzeitkompensierung (Multi Cooking / Multi Baking)	●	●
400 Programmplätze / 20 Schritte	●	●	HACCP Datenprotokollierung und -anzeige	●	●
Aktive Entfeuchtung	●	●	Hinweis: Luftfilter reinigen	●	●
Anschluss Energieoptimierung	optional	optional	Individualisierung des Bedienkonzepts mit	●	●
Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung	●	●	LAN Schnittstelle	●	●
Automatische Türöffnung nach Backprogrammende	—	●	Multi Key Button	●	●
Automatische Türöffnung nach Reinigungsprogrammende	—	●	Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnung Passwort Manager	●	●
Automatisierung der Reinigungs- und Wartungshinweise, inklusive Sperrung	●	●	Nachbackfunktion	●	●
Bedieneinheit mit MultiTouch-Display	●	●	Quick Mode Kochen/Backen	●	●
Beschwädung manuell (zusätzlich)	●	●	Quick Mode Reinigung	●	●
Beschwädungsmenge voreinstellbar (in 10 ml-Schritten) im Climatic Monitor	●	●	Quick Set	●	●
Blinkendes Licht bei Garprogrammende	●	●	Reinigung vollautomatisch: autoclean [®] MT	●	●
E/2 - Energiesparfunktion	●	●	Repeat Mode	●	●
Eingabe alphanumerisch	●	●	SPS [®] - Steam Protection System	●	●
Externer KT-Fühler	optional	optional	Standby nach Reinigung und 15 Min. Inaktivität	●	●
Externer Sous-Vide Fühler	optional	—	Startbildschirm frei wählbar	●	●
Favoriten-Kennzeichnung und -Filterung	●	●	Steptronic [®]	●	●
Favoritenliste	●	●	Schwadenmenge in Milliliter oder Sekunden einstellbar	●	●
Feuchtebereich: 0 % bis 100 % Feuchte (prozentgenau)	●	●	Temperaturbereich: 30 °C bis max 300 °C	●	●
Frischdampfsystem	●	●	Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung	optional	optional
Fugenloser Hygienegarraum	●	●	Wochenprogrammierung für Gar-/Backprogramme und autoclean [®]	●	●

HIGHLIGHTS

- EFFIZIENZ MIT SYSTEM**
 Prozesssicherheit. So einfach. So konstant. Mit zukunftsweisender MT-Technologie.
- SAUBERKEIT MIT METHODE**
 Der GENIUS^{MT} kümmert sich selbst um die Reinigung und sagt Bescheid, wenn das Reinigungsmittel alle ist. Auf Wunsch sperrt er sich sogar selber, wenn seit Längerem nicht gereinigt wurde.
- ÖKONOMIE MIT ÖKOLOGIE**
 Multi-Öko-System, Dreifachverglasung mit LED-Beleuchtung, ressourcenschonende Reinigung, einfache Wartung, nachhaltige Qualität.
- KONZEPTION MIT VERSTAND**
 So ist zum Beispiel auch bei Linksanschlag die Bedieneinheit am rechten Platz. Durch echte Spiegelung. Fokussierung auf eine Anwendung? Kein Problem - durch Individualisierung der Bedienung.

VORTEILE

- MT-TECHNOLOGIE**
 Last[®] 20
 Quick Mode Kochen/Backen/Reinigen
 Quick Set
- KOCHEN UND BACKEN**
 In einem Gerät, basierend auf mehr als 40 Jahren Kompetenz.
- WOCHENPROGRAMMIERUNG**
 Definieren Sie mit dem GENIUS^{MT} ein Gar- und Reinigungsplan für die gesamte Woche.
- AUTOCLEAN[®] MT**
 Mit Schnellreinigung und System: er sagt an, wenn die Reinigung verpasst wurde und wenn Reiniger nachgefüllt werden muss.
- MULTI-ÖKO-SYSTEM**
 Um Wasser- und Energieverbrauch zu optimieren.

GENIUS^{MT} Backmaster Edition

DER KRIEGT ALLES GEBACKEN.

Egal was Sie Ihren Kunden frisch servieren wollen, mit der Backmaster Edition des GENIUS^{MT} gelingt das einfach und zuverlässig.

TISCHGERÄTE:



GENIUS^{MT} Backmaster Edition
5 BN EINSCHÜBE

GENIUS^{MT} Backmaster Edition
8 BN EINSCHÜBE

ELEKTRO		
Anschlusswert	11 kW	17 kW
Spannung	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 Amp	3 x 25 Amp
Gewicht	122 kg	156 kg
B/T/H	925/805/840 mm	925/805/1120 mm
mit autoclean [®] MT		
Rechtsanschlag:	EL6113015-2A*	EL1113015-2A*
Linksanschlag:	EL6113014-2A*	EL1113014-2A*
ohne autoclean [®] MT		
Rechtsanschlag:	EL6113017-2A	EL1113017-2A
Linksanschlag:	EL6113016-2A	EL1113016-2A

* ohne Kerntemperaturfühler, externer jederzeit nachrüstbar.

HIGHLIGHTS

- **AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG**
Verhindert das ungewollte Nachbacken Ihres Backgutes.
- **ANGEPASSTE GRAFISCHE BENUTZER OBERFLÄCHE MIT BACKMODUS**
Individualisierbar für jeden Einsatz und Bediener.
- **INTEGRIERTE BACK-, FRÜHSTÜCKS- UND SNACKPROGRAMME**
Das gesamte Tagesangebot wird abgedeckt, der Kombidämpfer bietet somit komplette Flexibilität im Ablauf.
- **EINHÄNGEGESTELL KOMBINIERT: GN/BN**
Damit Sie vorhandenes Equipment weiterhin nutzen können und maximale Kapazität erhalten.

VORTEILE

- **AUTOMATISCHE RUHEZEIT NACH BESCHWADUNG**
Gut Ding braucht manchmal Weile. Die Backmaster Edition hält selbstständig die nötige Ruhezeit während des Backprogramms ein.
- **BESCHWADUNG IN MENGE ODER ÜBER ZEIT**
Je nach Vorgabe können Sie die Beschwadung auf Milliliter genau voreinstellen. Oder Sie bestimmen die gewünschte Beschwadungszeit – auf die Sekunde exakt.
- **MAXIMALE FLEXIBILITÄT**
Durch integrierte Frühstücks- und Snackprogramme
- **ZUKUNFTSFÄHIGKEIT**
Die GENIUS^{MT} Backmaster Edition kann jederzeit wieder in den Vollmodus mit Kochfunktionen geschaltet werden.

MULTIMAX

HERRLICH UNKOMPLIZIERT.

Sein Erfolgsgeheimnis: Höchste Effektivität durch Reduktion auf das Wesentliche. Für die echten Handwerker unter den Köchen.

TISCHGERÄTE:



ELEKTRO			
Anschlusswert	11 kW	17 kW	
Spannung	400 V 3N AC	400 V 3N AC	
Absicherung	3 x 16 Amp	3 x 25 Amp	
Gewicht	122 kg	156 kg	
B/T/H	925/805/840 mm	925/805/1120 mm	
Fettfilter:	EL0760749	EL0760749	
mit autoclean*			
Rechtsanschlag:	EL6103004-2A	EL1103004-2A	
Linksanschlag:	EL6103005-2A	EL1103005-2A	
ohne autoclean*			
Rechtsanschlag:	EL6103008-2A	EL1103008-2A	
Linksanschlag:	EL6103009-2A	EL1103009-2A	

STANDGERÄTE:



ELEKTRO			
Anschlusswert	45 kW (34 kW)	68 kW (52 kW)	
Spannung	400 V 3N AC	400 V 3N AC	
Absicherung	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)	
Gewicht	295 kg	495 kg	
B/T/H	1030/880/1930 mm	1310/1086/1925 mm	
Fettfilter*:	EL0760749	EL0760749	
mit autoclean*			
Rechtsanschlag:	EL2103002-2X	EL2203003-2X	
ohne autoclean*			
Rechtsanschlag:	EL2103004-2X	EL2203005-2X	

* bei 20-11 und 20-21, je 2 Stück erforderlich

SERIENAUSSTATTUNG (AUSZUG):

8 Betriebsarten	●	Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnung	optional
99 Programmplätze / 9 Schritte	●	Programmliste alphabetisch	●
Aktive Entfeuchtung	●	Reinigung semi-automatisch	●
Anschluss Energieoptimierung	optional	Reinigung vollautomatisch: autoclean®	optional
Bedieneinheit mit Touchscreen und Dreh- / Drückgeber	●	Signalton einstellbar (Lautstärke)	●
Beschwädung manuell (zusätzlich)	●	Sonderspannungen	optional
E/2 - Energiesparfunktion	●	SPS* - Steam Protection System	●
Eingabe numerisch	●	Standby nach Reinigung und 15 Min. Inaktivität	nur mit autoclean®
Externer KT-Fühler	optional	Steptronic®	●
Feuchtebereich: 0 % bis 100 % Feuchte (in 5 % und 10 % Schritten)	●	Steckbare Türdichtung für einfache Reinigung und Wartung	●
Frischdampfsystem	●	Strahlwasserschutz IP X5	●
HACCP Datenprotokollierung und -anzeige	●	Temperaturbereich: 30 °C bis max 300 °C	●
Hinweis: Luftfilter reinigen	●	Timer-Funktion: Startzeiteingabe bis 24 Std	●
Integration von (eigenen) Tönen	●	Trocknungsphase frei wählbar	nur mit autoclean®
Integrierte Schlauchbrause	●	Tür Linksanschlag	optional
LAN Schnittstelle	optional	Tür mit Halogen-Beleuchtung und Zweifachverglasung	●
Lüfterrad autorevers	●	Türraststellung 90 °	●
Lüfterrad getaktet	●	USB Schnittstelle	●
Fugenloser Hygienegarraum	●	Vorheiz-/Cooldown-Funktion, einstellbar: Manual-Temp	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	●	Auto-Temp	●

HIGHLIGHTS

- DASSELBE NOCHMAL, BITTE.**
 Durch speicherbare Programmabläufe stellt der MULTIMAX eine gleichbleibend hohe Qualität sicher.
- HALLO, BEDIENUNG!**
 Die Steuerung des MULTIMAX ist intuitiv und zeitsparend gestaltet. Mit sprachneutraler Bedienoberfläche, einem 5" Touch-Bildschirm und einem auf Druck reagierenden Drehgeber. Mit dem USB-Anschluss werden Updates und Programme ganz einfach übertragen!
- JETZT ABER VOLLDAMPF!**
 Das Eloma Frischdampfsystem erzeugt Frischdampf direkt im Garraum. Das ist nicht nur ideal für sensible Lebensmittel, sondern spart bis zu 16% Energiekosten.
- KITCHEN POSSIBLE!**
 Dank seines einfachen Grundkonzeptes ist der MULTIMAX ein echtes Multitalent. 8 Betriebsarten - von 30°C bis 300°C. Dämpfen, Kombidämpfen, Intensiv-Dämpfen, Vario-Dämpfen, Heißluft, NT-Garen, Delta-T Garen und Regenerieren!

VORTEILE

- 5" TOUCHSCREEN**
 Anstatt digitaler Anzeige für einfachste Bedienung.
- SPRACHNEUTRAL**
 Für multinationales Küchenpersonal.
- PROCONNECT**
 Eingabe der Programmnamen über ProConnect, kein zusätzliches Drucken und Laminieren von Dokumenten (Zubehör).
- FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG**
 In 5 % Schritten zwischen 10% - 30% für optimale Garergebnisse.
- SPS***
 Für zusätzliche Sicherheit in der Küche.
- AUTOCLEAN***
 Als Option, mit 4 Reinigungsstufen - die einzig wahre vollautomatische Reinigung.
- MULTI-ÖKO-SYSTEM**
 Als Option, um Wasser- und Energieverbrauch zu optimieren.

MULTIMAX

MULTIMAX

BACKMASTER

BACKEN IST SEIN ZUHAUSE. ÜBERALL.

Beste Gleichmäßigkeit bei höchster Bedienerfreundlichkeit. Mit der MT-Technologie. und jeder Menge Profi-Optionen unterstützt er Ihren Alltag – mit System!

TISCHGERÄTE:



BACKMASTER EB 30 MT

BACKMASTER EB 30 XL MT

ELEKTRO			
Anschlusswert	3,6 kW	5,9 kW	
Spannung	230 V 1N AC	400 V 3N AC	
Absicherung	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp	
Gewicht	48 kg	59 kg	
B/T/H	600/620/530 mm	760/665/530 mm	
OPTIONEN			
Rechtsanschlag	EL3013001-2A	EL3613001-2A	
RA* Mobile Edition	EL3013003-2A	EL3613003-2A	
Linksanschlag	EL3013002-2A	EL3613002-2A	
LA** Mobile Edition	EL3013004-2A	EL3613004-2A	

* Rechtsanschlag
** Linksanschlag

EB 30 MT /
EB 30 XLMT

EB 30 MT /
EB 30 XLMT

SERIENAUSSTATTUNG (AUSZUG):

400 Programmplätze / 20 Schritte	●	Mehrsprachige Bedienoberfläche	●
Aktive Entfeuchtung	●	MT-Technologie: ASC Mode	●
Anschluss Energieoptimierung	optional	Backmodus	●
Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung	●	Climatic® MT	●
Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge	●	Last* 20	●
Automatische Türöffnung nach Backprogrammende	●	Multi Baking	●
Automatisierung der Reinigungs- und Wartungshinweise	●	MultiTouch-Display	●
Bedieneinheit mit MultiTouch-Display	●	Quick Mode Backen	●
Beschwadung manuell (zusätzlich)	●	Quick Set	●
Beschwadungsmenge voreinstellbar (in 10 ml-Schritten) im Climatic Monitor	●	Nachbackfunktion	●
Eingabe alphanumerisch	●	Programminformationseingabe am Gerät (200 Zeichen)	●
Favoriten-Kennzeichnung und -Filterung	●	Programmliste alphabetisch	●
Favoritenliste	●	Reinigung semi-automatisch	●
Halbbelegungsfunktion	●	Repeat Mode	●
Hygienebackraum mit abgerundeten Kanten	●	Schwadenmenge in Milliliter oder Sekunden einstellbar	●
Garzeitkompensierung (Multi Cooking / Multi Baking)	●	Startbildschirm frei wählbar	●
Garzeitverlängerung	●	Steptronic®	●
Individualisierung des Bedienkonzepts mit Passwort Manager	●	Temperaturbereich: 30 °C bis max 250 °C	●
Integration von (eigenen) Bildern	●	Vorheiz-/Cooldown-Funktion, einstellbar: Manual-Temp	●
Integration von (eigenen) Tönen	●	Auto-Temp	●
LAN Schnittstelle	optional	Wasserfilterüberwachung	●
Lüfterrad autorevers	●	Wassertank herausnehmbar	optional
Lüfterrad getaktet	●	Wochenprogrammierung für Gar-/Backprogramme	●

HIGHLIGHTS

- AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG**
 Um ungewolltes Nachbacken zu vermeiden, öffnet sich die Tür des BACKMASTERS automatisch.
- MIT SICHERHEIT BACKEN**
 Die MT-Technologie macht die Anwendung noch einfacher und sicherer. Es können mit dem Quick Mode ASC drei passende Backprogramme definiert und im Parallelbetrieb über den Tag neu gestartet werden.
- BESTE BACKERGESNISSE**
 Nach der Beschwadung in Menge oder über Zeit hält der BACKMASTER die nötige Ruhezeit selbstständig ein.
- ANPASSUNGSFÄHIGKEIT PAR EXCELLENCE**
 Mit optional links angeschlagener Tür oder als Wassertankgerät fügt er sich perfekt überall ein. Mit der individualisierbaren Bedienung passt er sich an Ihre Bedürfnisse an.

VORTEILE

- MT-TECHNOLOGIE**
 Einfache und sichere Bedienung, mit System. Mit Quick Mode / Quick Mode ASC.
- PERFEKTER DURCHBLICK**
 Großes Sichtfenster und ideale Beleuchtung.
- GARANTIERTE EFFIZIENZ**
 10% Zeiteinsparung gegenüber dem Vorgängermodell, Halbbelegung, und Multi Baking.
- VOLLE KONTROLLE**
 Manuelles Verlängern des Backprogramms während des Betriebs oder nach Beendigung, keine Wiedereingabe der Backparameter erforderlich.
- PLUG AND PLAY**
 Kondensationshaube, Untergestell, mobile Edition, 230 V Version und schon backen Sie los.
- MULTI CONNECT**
 Per MultiConnect und ProConnect können HACCP Daten gespeichert und Rezepte verwaltet werden.



KOMPAKT & MODULAR

GENAU, WIE SIE ES BRAUCHEN.



JOKER. PASST.

Konfigurieren Sie Ihren JOKER, wie Sie ihn brauchen.

So flexibel wie nie. So platzsparend wie selten. So stylish wie kein anderer. Und so individuell wie Sie. Bedienung oben, links oder rechts? Beschwadung oder Frischdampfsystem, alles ist möglich nichts muss. Kein Festwasseranschluss? Kein Problem, den JOKER gibt es auch mit Wassertank-Modul. Unser Reinigungsmodul autoclean® PRO, funktioniert mit Flüssigreiniger vollautomatisch, haben Sie aber keinen Platz für Kanister, nehmen Sie doch einfach den Feststoffreiniger.

Wir kommen vorbei und finden den richtigen Platz für Ihren JOKER.

Hier finden Sie Konfigurationsmöglichkeiten:
<https://www.eloma.com/konfigurator/>



JOKER 6-23

Anschlusswert	3,6 kW	5,9 kW
Absicherung	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Spannung	230 V 1N AC	400 V 3N AC

B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 625 / 560
Bedienung oben	520 / 625 / 693

Modul Wassertank

Anschlusswert	3,6 kW	5,9 kW
Absicherung	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Spannung	230 V 1N AC	400 V 3N AC

B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 625 / 672
Bedienung oben	520 / 625 / 805

Fassungsvermögen	
Frischwassertank	6,5 l
Abwassertank	5 l

JOKER 6-43

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC

B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 755 / 560
Bedienung oben	520 / 755 / 693

Modul Wassertank

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC

B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 755 / 672
Bedienung oben	520 / 755 / 805

Fassungsvermögen	
Frischwassertank	6,5 l
Abwassertank	5 l

JOKER 6-11

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC 1N AC

B / T / H in mm	
Bedienung links	650 / 805 / 560
Bedienung oben	520 / 805 / 693

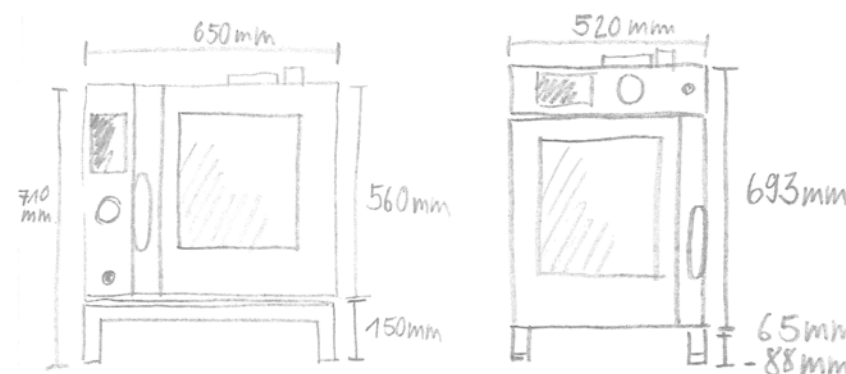
Modul Wassertank

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC

B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 805 / 672
Bedienung oben	520 / 805 / 805

Fassungsvermögen	
Frischwassertank	6,5 l
Abwassertank	5 l

Hinweis: Korpus tiefe inkl. Tür



ZUBERHÖR (AUSZUG)

UNTERGESTELLE



UNTERGESTELLE HÖHE 570 MM

Standard offen
Offen mit Auflagen 4 x BN 64
Offen mit Auflagen 8 x BN 64
Offen mit Auflagen 5 x GN 1/1
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1 und Tür
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1 und Tür
Tür für EL2005115 und EL2005117



UNTERGESTELL HÖHE 850 MM

Standard offen
Offen mit Auflagen 8 x BN 64
Offen mit Auflagen 16 x BN 64
Offen mit Auflagen 10 x GN 2/3
Offen mit Auflagen 10 x GN 1/1
Offen mit Auflagen 10 x GN 1/1
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1 und Tür
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1 und Tür
Tür für EL2005120 und EL2005122

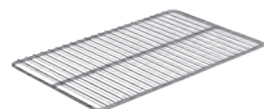
UNTERGESTELLE HÖHE 1000 MM

Offen mit Auflagen 10 x BN 43
Offen mit Auflagen 10 x BN 64

ART.-NR.	BACKMASTER EB 30 MT	BACKMASTER EB 30 XL MT	GENIUS MT MULTIMAX 6-11	GENIUS MT MULTIMAX 10-11	GENIUS MT MULTIMAX 20-11	GENIUS MT MULTIMAX 20-21	JOKER 2-3	JOKER 1-1
EL0505901				●				
EL0506778				●				
EL0506779				●				
EL0506777				●				
EL2005115				●				
EL2005116				●				
EL2005117				●				
EL2005118				●				
EL2005119				●				
EL0505895			●					
EL0505907			●					
EL0505908			●					
EL0675792							●	
EL2001777								●
EL0505906			●					
EL2005120			●					
EL2005121			●					
EL2005122			●					
EL2005123			●					
EL2005124			●					
EL0515574	●							
EL0517291		●						

ZUBERHÖR (AUSZUG)

GN UND BN BEHÄLTER, ROSTE, BLECHE UND SPEZIALZUBEHÖR



GITTERROST EDELSTAHL

GN 2/3

GN 1/1

GN 2/1

BN 64



GN BEHÄLTER EDELSTAHL, GESCHLOSSEN

GN 2/3 20 mm

GN 2/3 40 mm

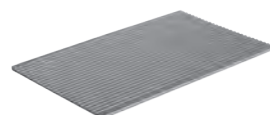
GN 2/3 65 mm



GN 1/1 20 mm

GN 1/1 40 mm

GN 1/1 65 mm



HOTSPOT ALUMINIUM GRILL- UND PIZZAPLATTE

GN 2/3 Grill- und Pizzaplatte

GN 1/1 Grill- und Pizzaplatte



GN BEHÄLTER GRANITEMAILLIERT

GN 2/3 20 mm

GN 2/3 40 mm

GN 1/1 20 mm

GN 1/1 40 mm

GN 1/1 65 mm



BACKBLECH ALUMINIUM MIT KG FLON BESCHICHTUNG

GN 2/3 Lochung 5 mm

GN 1/1 Lochung 5 mm

BN 43 Lochung 5 mm

BN 64 Lochung 5 mm

ART.-NR.	BACKMASTER EB 30 MT	BACKMASTER EB 30 XL MT	GENIUS MT MULTIMAX 6-11	GENIUS MT MULTIMAX 10-11	GENIUS MT MULTIMAX 20-11	GENIUS MT MULTIMAX 20-21	JOKER 2-3	JOKER 1-1
----------	------------------------	---------------------------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--------------	--------------

EL0141437							•	
EL0522023			•	•	•	•		•
EL0146005						•		
EL0515531		•						

EL0141445							•	
EL0525952							•	
EL0525960							•	

EL0500524			•	•	•	•		•
EL0500528			•	•	•	•		•
EL0096512			•	•	•	•		•

EL0503266							•	
EL0503274			•	•	•	•		•

EL0380423							•	
EL0380431							•	
EL0500527			•	•	•	•		•
EL0348783			•	•	•	•		•
EL0348805			•	•	•	•		•

EL2003640							•	
EL2003641			•	•	•	•		•
EL2003643	•							
EL2003644		•						

GN 2/3 = 325 x 354 mm GN 1/1 = 325 x 530 mm GN 2/1 = 650 x 530 mm BN 43 = 440 x 350 mm
BN 64 = 600 x 400 mm

MULTI-ÖKO-KONDENSATIONSHAUBEN

FÜR EIN BESSERES RAUMKLIMA.

Höchste Effizienz mit einem Wirkungsgrad von über 80 Prozent bei niedrigsten Betriebskosten
 – auch als Mix-Bausatz.



MULTI-ÖKO-KONDENSATIONSHAUBEN (NUR ELEKTRO)

B KH1 (nicht nachrüstbar)
B KH1 XL (nicht nachrüstbar)
KH1 JOKER B (nicht nachrüstbar)
KH1 MT 2-3 (ab Werk montiert)
KH1 MT 2-3 MOBILE (ab Werk montiert)
N-KH1 MT 2-3 MOBILE (nachrüstbar)
KH1 MT 1-1 (ab Werk montiert)
KH1 MT 1-1 MOBILE (ab Werk montiert)
N-KH1 MT 1-1 MOBILE (nachrüstbar)
KH2 (ab Werk montiert)
KH2 LA (ab Werk montiert)
N-KH2 (nachrüstbar)
N-KH2 LA (nachrüstbar)
KH3 (ab Werk montiert)
KH4 (ab Werk montiert)
Rückseitiger Luftabweiser KH2 / KH2 Mix

WEITERE DETAILS:

	KH1	KH2	KH3	KH4
GERÄTEAUSFÜHRUNG (nur Elektro)	JOKER B & JOKER ^{MT}	GENIUS ^{MT} & MULTIMAX	GENIUS ^{MT} & MULTIMAX	GENIUS ^{MT} & MULTIMAX
GERÄTEGRÖSSE	2-3 / 1-1	6-11 / 10-11	20-11	12-21* / 20-21
BREITE mm	520	928	1030	1310
TIEFE mm	635 / 810	805	880	1086
HÖHE mm	150	170	350	356
GEWICHT kg	18	21	75	120
BETRIEBSGERÄUSCHE (Stufe 2) db (A)	42	55	66	67
ANSCHLUSSWERT	60	180	360	450
LÜFTERSTUFEN	2	2	2	2
LÜFTERLEISTUNG m³/h	660	1300	2600	3250

* nur GENIUS^{MT}

ART.-NR.	BACKMASTER EB 30 ^{MT}	BACKMASTER EB 30 XL ^{MT}	GENIUS ^{MT} MULTIMAX 6-11	GENIUS ^{MT} MULTIMAX 10-11	GENIUS ^{MT} MULTIMAX 20-11	GENIUS ^{MT} MULTIMAX 20-21	JOKER 2-3	JOKER 1-1
EL0504141	●						●	
EL0504142		●						
EL0501685								
EL2001749							●	
EL2004453							●	
EL2004454							●	
EL2001750								●
EL2004455								●
EL2004456								●
EL2004324			●	●				
EL2004325			●	●				
EL2004328			●	●				
EL2003760			●	●				
EL0780332					●			
EL0755079						●		
EL0509072			●	●				

HIGHLIGHTS

- Gar- oder backprozessgesteuerte Vollautomatik
- Kein Wasserverbrauch
- Minimaler Energieverbrauch
- Flexibles Platzieren des Gerätes
- Ergonomisch, ohne überstehende Teile
- Köstlicher Back- und Kochduft bleibt erhalten
- Verbessert das Raumklima
- Ideal für Frontcooking und Ladeneinrichtung

autoclean® REINIGUNG MIT SYSTEM

Die echte, vollautomatische Reinigung mit patentiertem Eloma-Verfahren. Verfügbar als autoclean® im MULTIMAX, autoclean® MT im GENIUS^{MT} und autoclean® PRO im neuen JOKER.



IHRE WICHTIGSTEN VORTEILE

GÜNSTIG

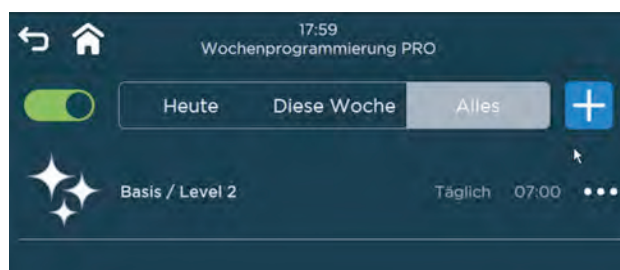
Sparen Sie bis zu 50% pro Reinigungsvorgang gegenüber herkömmlichen Systemen. Beispiel: Eine Reinigung mit Reinigungsstufe 2 im GENIUS^{MT} 6-11 kostet Sie weniger als 3 EUR** pro Vorgang. Vergleichen Sie diese Kosten mit den semi-automatischen Systemen anderer Anbieter – unschlagbar!

VOLLAUTOMATISCH MIT FLÜSSIGREINIGER

Kanister einmal anstecken, fertig. Ihr Eloma Gerät mit MT-Technologie meldet sich, falls der Kanister zu Neige geht. Sie wollen früher oder später reinigen? Kein Problem. Wählen Sie einfach die automatische Start- bzw. Endzeit. Mit der optionalen automatischen Türöffnung können Sie an das Thema Reinigung einen entspannten Haken machen. Vollautomatischer geht nicht.

WOCHENPROGRAMMIERUNG

Mit dem GENIUS^{MT} können Sie ganz einfach einen Gar- und Reinigungsplan für die ganze Woche definieren. Neu: Mit der Wochenprogrammierung PRO im neuen JOKER mit MT-Steuerung und autoclean® PRO mit Flüssigreiniger sogar für das ganze Jahr. Da bleiben keine Fragen offen.



* im Vergleich zu autoclean®

**Durchschnittswert für Deutschland. Regionale Abweichungen möglich.

ANWENDUNGSSICHER

Bei Einsatz des Flüssigreinigers wird exakt und automatisch genau so viel Reiniger und Klarspüler in den Garraum eingebracht, wie das gewählte Reinigungslevel benötigt. Beim Feststoffreiniger wird im Display angezeigt, wie viele Tabs das gewählte Reinigungslevel verlangt.

AUTOMATISIERTE HINWEISE

Mit autoclean® MT und autoclean® PRO kümmert sich das Gerät auch noch selbst darum und sagt Bescheid, wenn's wieder mal Zeit wird für die Grundreinigung oder das Reinigungsmittel alle ist. Auf Wunsch sperrt er sich sogar selber, wenn seit längerem nicht gereinigt wurde.

EFFIZIENT

autoclean® MT und autoclean® PRO benötigen bei leichter Verschmutzung keine 15 Minuten, um einen hygienisch einwandfreien Garraum wiederherzustellen. Keine Wartezeiten auf das Abkühlen des Garraums.

FLEXIBEL

Der neue JOKER mit autoclean® PRO meistert alle Herausforderungen und ist genauso flexibel, wie Sie es heutzutage sein müssen. Vollautomatische oder semi-automatische Reinigung? Ihre Wahl. Mit Flüssig- oder Feststoffreiniger? Wenn kein Platz für Kanister da ist, gibt's auch Tabs. Flexibilität garantiert!

SAUBER. MULTI-CLEAN-REINIGER UND KLARSPÜLER.

Genau, was Sie brauchen. Perfekt abgestimmt auf Ihren Eloma mit vollautomatischem Reinigungssystem.

IHRE WICHTIGSTEN VORTEILE

EINFACH

autoclean® glänzt mit einem minimalen Verbrauch von Wasser, Reinigungsmitteln und Energie. Farblich markierte Kanister werden einfach an die Schläuche angeschlossen. Der Rest geht auf Knopfdruck. Höchste Arbeitssicherheit gegeben!

Kein Platz für Kanister? Wir bieten mit dem neuen JOKER und autoclean® PRO auch hier Flexibilität und eine platzsparende Lösung. Einfach Tab(s) auf das Ablaufsieb legen und los geht's. Der JOKER denkt mit: er erinnert daran, wenn mal wieder eine Intensivpflege angesagt ist.

Bei Wahl der semi-automatischen Reinigung gibt es den Sprühreiniger. Die Einfachheit in Perfektion.

UMWELTFREUNDLICH

Sowohl Reiniger als auch Klarspüler sind biologisch abbaubar nach OECD-Richtlinien.

LAGERFÄHIG

Unsere Multi-Clean PRO Cleaner Tabs und Finisher Tabs können ohne Qualitätsverlust drei Jahre, unsere Multi-Clean Flüssigreiniger nach Abfüllung sogar vier Jahre gelagert werden.

OPTIMALE PFLEGE

Die Eloma Formel des Reinigers und Klarspülers schützt vor Korrosion, pflegt den Edelstahl im Garraum und verhindert eine Überanspruchung der Türdichtung.

READY TO USE

Multi-Clean und Multi-Clean PRO sind vorgemischt und können sofort verwendet werden. Dadurch entstehen äußerst kurze Reinigungszyklen. Multi-Clean PRO Cleaner Tabs werden einfach in den Garraum gelegt, den Rest erledigt das Gerät von ganz allein. Und der JOKER meldet über den Bildschirm, wenn mal wieder ein Klarspüler Tab benötigt wird.



WUSSTEN SIE SCHON?

- nur 1 Reiniger-Tab pro Reinigungsvorgang! – für alle JOKER Gerätegrößen, für alle Reinigungslevel! (autoclean® PRO mit Feststoffreiniger)
- Das Reinigungsmittel Aqualyt Steamer R und das Glanzmittel Aqualyt Steamer G lassen Ihren JOKER nach jedem Reinigungsvorgang wieder wie neu aussehen.
- Rost im Garraum ist in über 90% der Fälle auf den Einsatz von Fremdreiniger zurückzuführen!
- Pumpen können verstopfen und Schläuche porös werden, wenn Fremdreiniger verwendet wird!
- Langzeittests beweisen, dass die Langlebigkeit des Kombidämpfers nur mit dem Einsatz der auf unsere Geräte abgestimmten Eloma Multi-Clean Pflegeprodukte gewährleistet ist.

WIR HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND UM
UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER.

GEHRIGGROUP
■ Professional Solutions

GEHRIG GROUP AG
Bäulerwissenstrasse 1
8152 Glattbrugg