eloma

DE

Eloma – höchste Qualität seit über 30 Jahren

Von der Entwicklung des ersten Kombidämpfers bis zur neuesten Generation des Genius Touch hat Eloma immer auf eine ausgewogene Mischung aus Tradition und Moderne gesetzt. Damit Sie auch in Zukunft Freude am Kochen haben, bleiben wir dieser Philosophie treu.

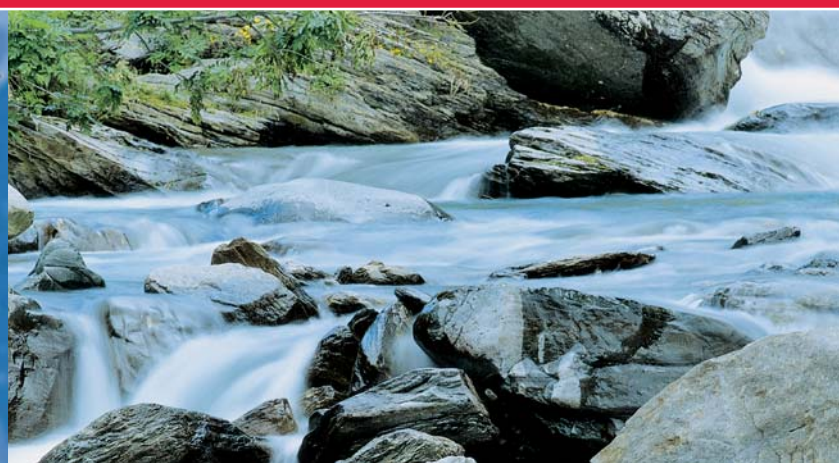
„Nur wer das Geschäft seiner Kunden versteht, kann optimale Lösungen schaffen!“

Tradition bedeutet für uns **„100 Prozent Made in Germany“**. Deutsche Ingenieurs- und Handwerkskunst sorgen für höchste Qualität!

Für Ihre Zufriedenheit gehen wir aber noch weiter: Beispielsweise erhalten Sie von Eloma auch in Zukunft einen Einschub mehr, einen großen Garraum und die bewährte Autoreverstechnologie beim Lüfterrad. **Unsere Garantie für größtmögliche Gleichmäßigkeit und Produktqualität!**

Diese Qualität bietet Ihnen Eloma weltweit! Mit über 200 Partnern auf 5 Kontinenten können wir Sie direkt, schnell und umfassend begleiten – wo immer Sie mit uns kochen!

Eloma Genius τ – für Menschen mit besonderen Ansprüchen in allen Küchen der Welt!



Öko-Logisches über Eloma

Der Erfinder des Frischdampf-Systems: PATENT

Frischdampferzeugung direkt im Garraum mit perfekter Dampfsättigung – ideal für sensible Produkte wie Broccoli oder Knödel.

Ihre Vorteile:

- **jederzeit sofort einsatzbereit ohne Vorheizen**
- **deutlich geringere Energiekosten – bis zu 46%**
- **deutlich geringere Unterhaltskosten als ein Boiler, wartungsfrei und kein Entkalken**

autoclean: PATENT

Unser einzigartiges, vollautomatisches Selbstreinigungssystem.

Ihre Vorteile:

- **minimale Kosten durch exakte Dosierung des Flüssigreinigers**
- **jederzeitiger Start ohne manuelles Herunterkühlen oder Türöffnen**
- **perfekte Reinigungsergebnisse durch Rotationsdüse**
- **Gesundheitsschutz – kein Kontakt mit Reiniger**
- **Umfüllen oder umständliche Handhabung von Kartuschen oder Tabs entfällt**

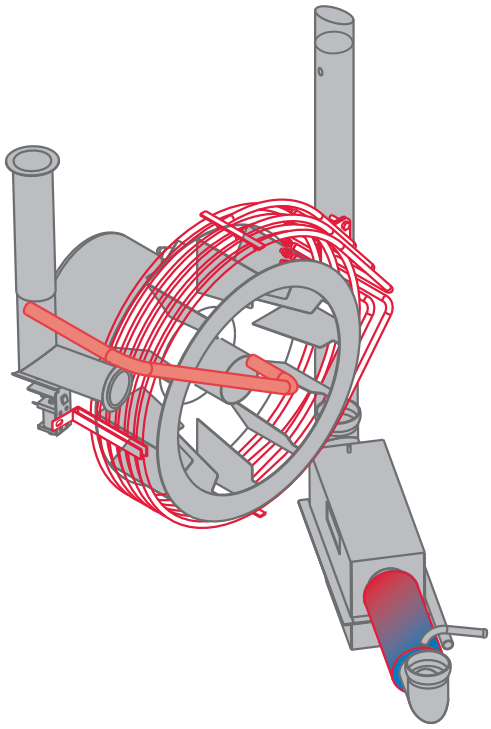
Das Optimum an Hygiene und Bediensicherheit!

Multi-Öko-System: PREISGEKRÖNT

Weitere Ressourcen schonen Sie mit unserem Multi-Öko-System.

Ihre Vorteile:

- **Einsparungen durch einen Hochleistungswärmetauscher mit Kondensation (bis zu 42% Wasser und bis zu 16% Energie)**



Für unser Multi-Öko-System wurden wir als bisher einziger Hersteller von Kombidämpfern mit dem Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis in der Kategorie Ökologie und Wirtschaftlichkeit ausgezeichnet!

Eloma bietet individuelle Systemlösungen

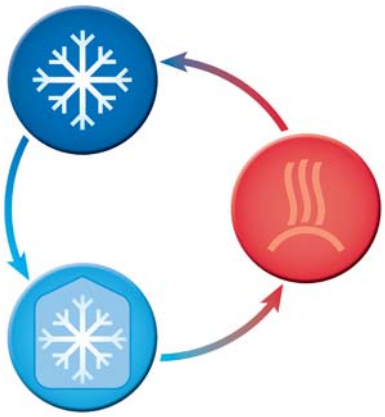
Köche:

Fühlen Sie mit unserem Genius τ die neue Freude am Kochen und begeistern Sie Ihre Gäste durch Ihre ganz persönliche und einzigartige Kunst der Speisenzubereitung.

Ihre Vorteile:

- **300 Ihrer persönlichen Rezepte gespeichert**
- **individuelle Favoritenliste**
- **blitzschnelle Hilfe durch neue Piktogramme**
- **„Kombi-Kochen“ – energie- und zeitsparend**

Selbstverständlich können Sie sämtliche Einstellungen jederzeit ändern – ganz nach Wunsch. **Sie sind der Chef!**



Cook & Chill:

Mit unserem Genius τ bieten wir Ihnen von der Gemeinschaftsverpflegung bis zur klassischen Gastronomie die perfekte Basis für Ihre individuelle Cook & Chill-Lösung.

Egal ob à la carte, Büffet oder Bankett – mit dem Genius τ gelingt Ihnen alles in höchster Qualität!

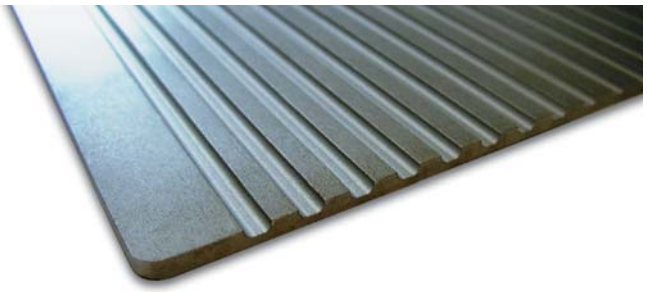
Metzger:

Handwerkliche Tradition in Kombination mit neuen Wegen – ein Erfolgsrezept für Ihre Kunden. Setzen Sie jetzt auf „Heiße Theke“ und warme Produkte zur Lieferung außer Haus.

Das ist **Qualität, die Ihre Kunden nur bei Ihnen bekommen!**

Ihre Vorteile:

- **Braten und Fleischkäse durch Niedertemperaturgarung völlig unbeaufsichtigt zubereiten – mit Nachtstrom**
- **bis zu 75% weniger Gewichtsverlust**
- **außen knusprig, innen herrlich saftig und zart**
- **morgens Ihre eigenen Brötchen – frisch und preiswert**
- **alles servierfertig noch bevor die ersten Kunden kommen**
- **optimale Lösung durch ΔT-Garen für Spezialitäten wie Tafelspitz**



Hot Spot:

... Grillen ohne Fett und störende Gerüche – mit dem Genius τ + Hot Spot sind Sie der perfekte Grillmeister!

Starten Sie mit unserem Genius τ + Hot Spot vom ersten Tag an voll durch!

Bäcker:

Backen in einem Kombidämpfer – mit unserem Genius τ dank manueller Beschwadung, getaktetem Lüfterrad und reduzierter Lüftergeschwindigkeit ein Kinderspiel!

Ihre Vorteile:

- **Einsatz unserer bewährten Autorevers-Lüftungstechnologie für hohe Gleichmässigkeit – garantiert!**
- **Backen mit Beschwadung**
- **Nutzung als „Gärschrank“**
- **autoclean beseitigt Eingebranntes spurlos**

Profitieren Sie von maximaler Flexibilität – von A wie Apfelstrudel über Leberkäse, Pizza und Käsekuchen, bis hin zu Z wie Zimtsterne!

Unser Genius τ – der flexible Helfer in Ihrer Bäckerei. Damit Ihnen keiner die Butter vom Brot nimmt!

... selbst Tiefkühlpizza gelingt wie im Steinbackofen!

Eloma setzt Maßstäbe!

Das Eloma Steam Protection System (SPS):

PATENT

Dampf wird in der Garkammer nach Ende des Garvorgangs automatisch abgesaugt. **Das schützt Sie vor Verbrennungen, sorgt für ein besseres Raumklima und spart eine Menge Energie.**

Active Temp:

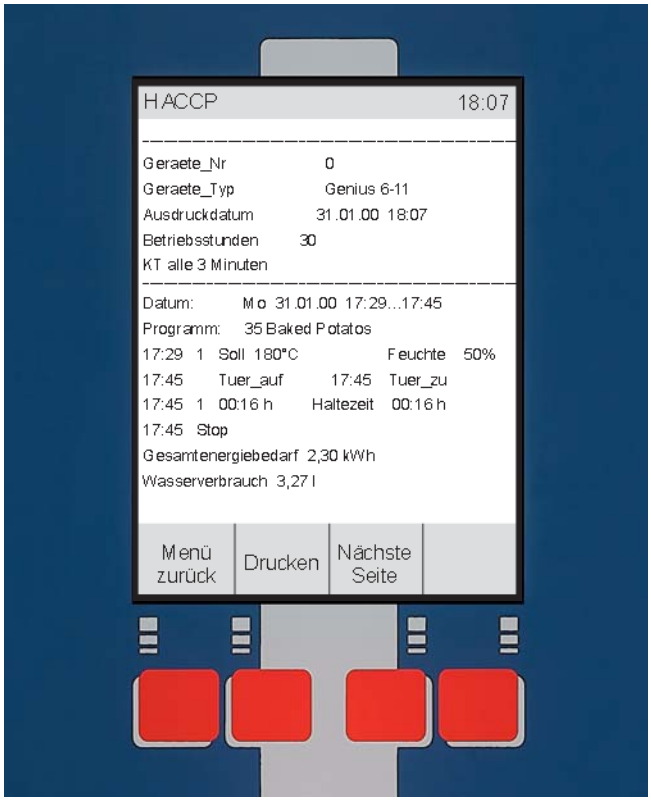
Vorheizen oder Herunterkühlen – vollautomatisch bei geschlossener Tür und Restwärmenutzung. Garantie für gleichbleibende Garergebnisse – Tag für Tag!

Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler:

Unser Standard für jederzeit verlässliche Messergebnisse und **Ihre Garantie für höchstmögliche Produktionssicherheit.**

HACCP:

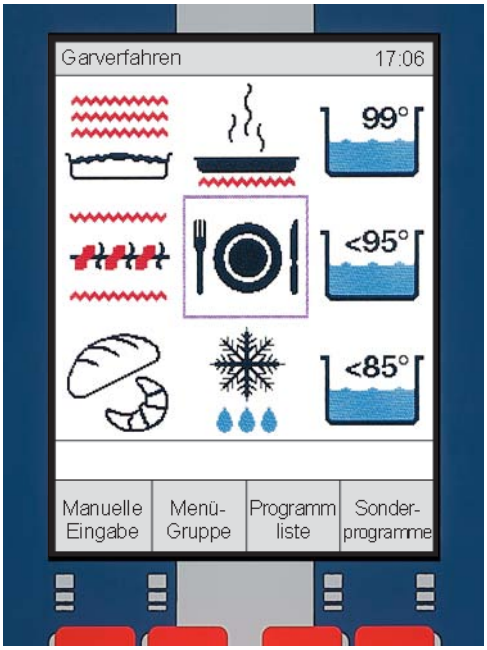
Archivieren Sie alle Garvorgänge und Betriebsdaten auf Ihrem Computer, als Ausdruck oder **direkt auf dem Display – einzigartig bei Eloma!**



Garverfahren:

- **9 Garverfahren**
- **klare Symbole**
- **international**

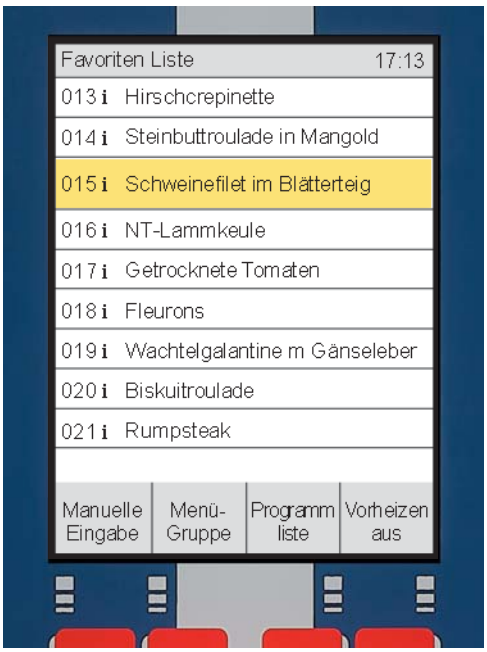
… nur ein Fingertipp!

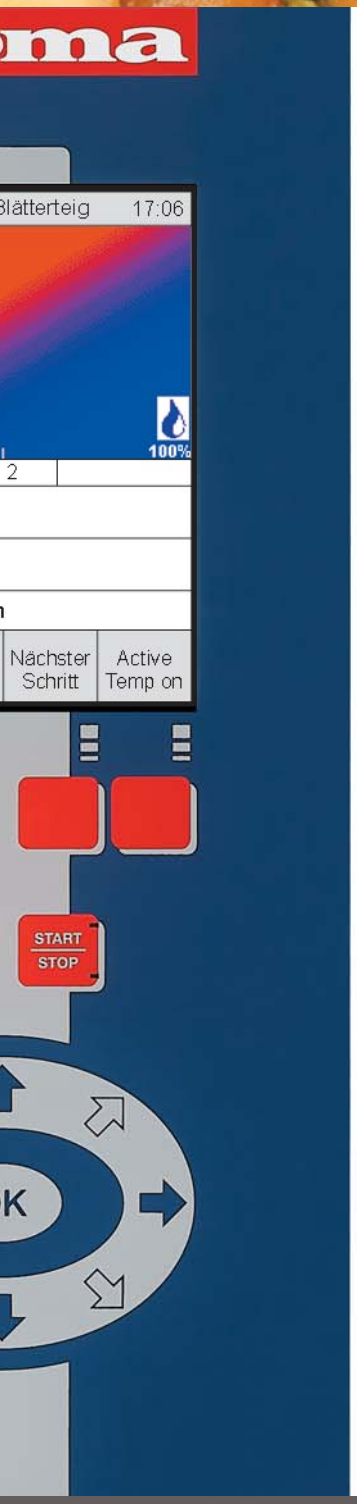


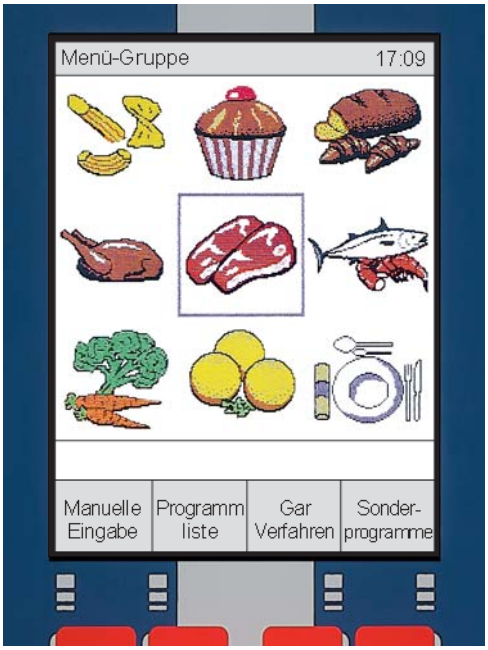
Favoritenliste:

- **Ihre eigene Kreativität direkt im Blick**
- **schnell und sicher**
- **jeden Tag**

… nur ein Fingertipp!



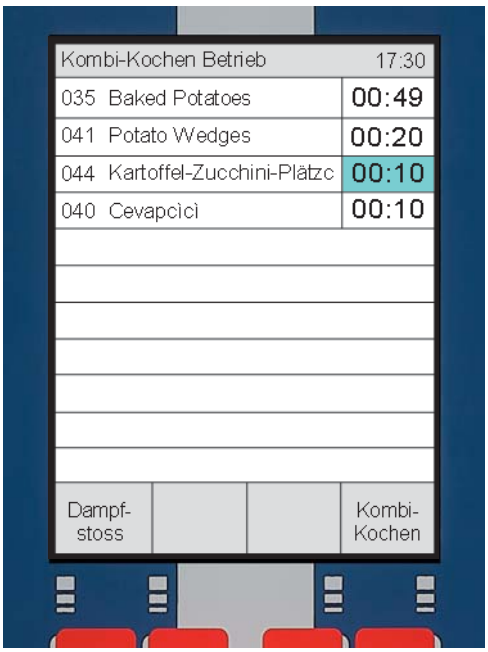




Menü-Gruppe:

- **9 Menü-Gruppen**
- **dreidimensional – mehrfarbig**
- **leichteste Handhabung**

… nur ein Fingertipp!



Kombi-Kochen:

- **1 Garprozess – verschiedene Produkte – unterschiedliche Zeiten**
- **Kochen auf den Punkt mit konstanter Qualität**
- **Kombi-Kochen ohne Stress**

… nur ein Fingertipp!

Der neue Eloma Genius τ:
Fühlen Sie die neue Freude am Kochen!

Mit der Entwicklung des Genius τ hatten wir nur ein Ziel. Einen Top-Kombidämpfer für Menschen zu bauen, die das Geniale suchen und schätzen!

Genius τ – und Sie schöpfen aus dem Vollen!

Climatic®: PATENT

- **präzise Klimasteuerung**
- **aktive Be- und Entfeuchtung**
- **außen knusprig – innen zart**
- **einzigartiges Zuluftsystem spart enorme Wassermengen bei der Ablöschung**

Genius Scout:

- **eingebettet in ein Glaspaneel**
- **ergonomische Einhandbedienung**
- **hygienisch und wartungsfreundlich aufgrund einer glatten Glasoberfläche**
- **Anzeige über einzigartigen TFT-Bildschirm**

Genius τ 6-11

Genius τ 10-11

Genius τ 20-11

9 Betriebsarten:

- Dämpfen
- Vario-Dämpfen
- Intensiv-Dämpfen
- Kombi-Dämpfen
- Heißluft
- NT-Garen
- ΔT-Garen
- Regenerieren / Bankett
- Backen

Gas: PATENT

- schadstoffarmer Gebläsebrenner – **kiwa**
- Hochleistungs-Dreifach-Röhrenwärme-tauscher
- bester Wirkungsgrad

Genius τ 12-21

Genius τ 20-21

Die individuelle Lösung mit System und maximaler Flexibilität!

Kombi-Mix:

Die kompakte Garstation, kombinierbar aus jeweils zwei Eloma Kombidämpfern: 2 x 6-11 oder 6-11 + 10-11.

Flexibilität auf kleinstem Raum! Anwenderfreundlich und nutzenorientiert lassen sich alle Betriebsarten und Temperaturbereiche parallel bewältigen. **Optimale Ausnutzung von vorhandener Kapazität und Leistung auf weniger als 1 m² garantiert!**

Multi-Öko-Haube KH: PATENT angemeldet

Die Kondensationshaube mit einem **Wirkungsgrad von über 80 Prozent**.

Ihr Vorteil:

- **null Wasser – minimale Energie – maximale Wirkung**

Optimale Lösung **ohne hohe Investitionen in Lüftungsanlagen** – erhältlich in drei Ausführungen: KH 2 für die Gerätegrößen 6-11 und 10-11, KH 3 für die Gerätegröße 20-11, KH 4 für die Gerätegrößen 12-21 und 20-21.

Der Eloma Linksanschlag:

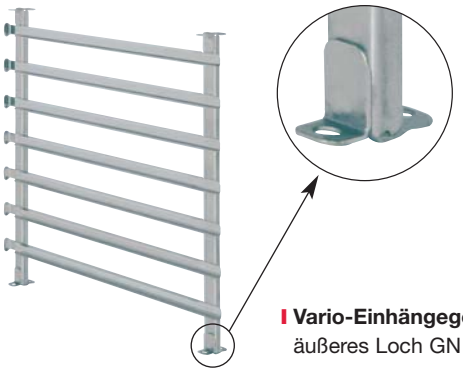
Ergonomie in Perfektion! Türanschlag **und** Bedienblende wahlweise rechts oder links. Eine Spezialität von Eloma!

Kombi-Mix
Genius τ 6-11 + 10-11

Multi-Öko-Haube KH 2 auf
Genius τ 6-11 (Linksanschlag)

Perfektionieren Sie Ihre Anwendungen!

Mit sinnvollem und präzise abgestimmtem Zubehör wird aus Einzelgeräten eine Systemlösung!



Vario-Einhängegestell mit 6+1 oder 10+1 Einschüben, äußeres Loch GN 1/1 – inneres Loch 400 x 600 mm

Hygiene-Unterbau
für GN-Roste und Bleche, 3-seitig geschlossen

Wärmeunterschrank WU 14
mit 14 Einschüben, GN 1/1

Bankett-System mit Thermohaube
6-11: 18 Teller, 10-11: 32 Teller; 20-11: 62 Teller; 12-21: 77 Teller; 20-21: 120 Teller

ProConnect: Spielend leichtes Datenmanagement!

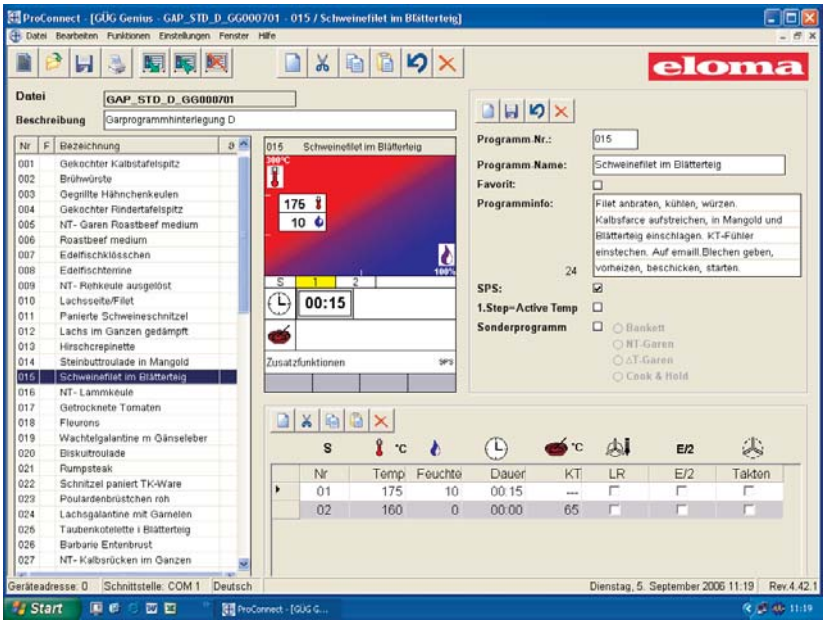
ProConnect – neue Intelligenz für Kombidämpfer:

Intuitive Bedienbarkeit
Die selbsterklärende Bedienoberfläche verbindet die bekannte Kombidämpfer-Bedienung mit nützlicher Windows-Funktionalität.

Organisieren von Garprogrammen
Mit ProConnect schreiben Sie Ihre Garprogramme bequem und schnell am PC und verwalten diese in übersichtlichen Listen – individuell nach Ihren Vorstellungen.

HACCP-Dokumentation
Lückenlose Dokumentation aller Garvorgänge und Betriebsdaten einfach auf Ihrem PC – jederzeit abrufbar.

Datenübertragung leicht gemacht
Senden Sie die Garprogramme einfach per Mausklick zentral von Ihrem PC auf Ihre Eloma Kombidämpfer und umgekehrt – ideal, wenn Sie mit mehreren Geräten arbeiten.



Ausstattungsliste (Auszug)

- ✓ Original Eloma Frischdampfsystem
- ✓ Vorheizen und Schnellrückkühlung (Active Temp) mit Restwärmeausnutzung
- ✓ Beschwadung manuell
- ✓ Temperaturbereich 30-300°C
- ✓ Integrierte Fettfilterung
- ✓ Integrierte Wrasenablöschung
- ✓ Lüfterrad – Autoreverse und Großgarraum (bis zu 26 % größer als Wettbewerber) für optimale Gleichmäßigkeit
- ✓ Aktive Be- und Entfeuchtung mit einzigartigem Zuluftsystem
- ✓ Climatic®: Temperatur und Feuchtemessung/-kontrolle
- ✓ Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ✓ Mehrsprachige Bedienoberfläche
- ✓ TFT-Bildschirm
- ✓ Genius-Scout Einhandbedienung
- ✓ Farbmonitor/Climatic®-Monitor
- ✓ Zusätzlich 1 Einschub

Technische Daten (für alle Elektro- und Gasgeräte)

	Genius – Genius Gas				
Gerätegrößen	6-11	10-11	20-11	12-21	20-21
Kapazität	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
Einschübe					
Anzahl	6 + 1	10 + 1	20 + 1	12 + 1	20 + 1
Abstand mm	67	67	67	67	67
Abmessungen					
Breite mm	925	925	1030	1310	1310
Tiefe mm	805	805	880	1086	1086
Höhe mm	840	1120	1930	1490	1925
Gewicht kg	130/140*	167/177*	295/320*	350/365*	495/530*
Anschlüsse					
Wasserzulauf	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
Wasserablauf Ø mm (DN)	50	50	50	50	50
Elektrogeräte					
Spannung	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Anschlußwert elektro: kW	11	17	45	34	68
Absicherung: A	3 x 16	3 x 25	3 x 80	3 x 50	3 x 100
Elektrogeräte mit reduzierter Heizleistung					
Spannung			400 V 3N AC	400 V 3N AC	400 V 3N AC
Anschlußwert elektro: kW			34	26	52
Absicherung: A			3 x 50	3 x 50	3 x 80
Gasgeräte					
Spannung	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC	230 V N AC
Anschlußwert elektro: kW	1	1	1,8	1,3	2,2
Absicherung: A	1 x 16	1 x 16	3 (1) x 16	3 (1) x 16	3 (1) x 16
Anschlusswert Gas: kW	12	20	40	35	70

Änderungen vorbehalten

Gehäuse aus Chromnickelstahl CrNi 18 10.

* Gewicht bei Gasgeräten

Das Eloma-Team ist rund um die Uhr für Sie erreichbar!

- **Erfahrene Köche, Metzger und Bäcker sind für Sie im Einsatz**
- **Globales Netzwerk an Servicepartnern**
- **Ersatzteillager / -versand mit weltweitem Express-Service**
- **Servicefahrzeuge mit Ersatzteilen**

schnell – sicher – persönlich!

Anwender-Hotline:
+49 (0) 180 / 5 22 42 71 (0,14 €/min)

Service-Hotline:
+49 (0) 180 / 5 22 42 72 (0,14 €/min)

Service-Fax:
+49 (0) 8141 / 395 - 156

Service-Online:
service@eloma.com

05/2008.5 Printed in Germany – www.artconcept-werbeagentur.de

eloma

Eloma GmbH · Innovative Koch- und Backtechnik · Otto-Hahn-Straße 10 · 82216 Maisach / Germany
Phone: +49 (0) 8141 395-0 · Fax: +49 (0) 8141 395-130 · info@eloma.com · www.eloma.com