



Der Original Eloma Joker: Flexibilität und Hochleistung auf kleinstem Raum

Mit der Technik der Großen ist der Eloma Joker ein kompakter Alleskönner, der überall seinen Platz findet.

Tausendfach bewährte Qualität.

Vom Fleischer um die Ecke, über Gourmettempel in aller Welt, Zughistros und U-Boote – der Joker ist überall zu Hause.

Ihre Vorteile:

- überall einsetzbar
- leichteste Handhabung
- leistungsfähig und robust wie seine großen Brüder
- grenzenlose Anwendungen
- perfekt kombinierbar – nebeneinander oder übereinander
- auch mit Linksanschlag

I Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler:

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

I HACCP:

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

PATENT

I Der Erfinder des Frischdampf-Systems:

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

I Multi-Öko-Haube KH1:

PATENT
angemeldet

Die Kondensationshaube mit einem Wirkungsgrad von über 80 Prozent. Optimale Lösung ohne hohe Investitionen in Lüftungsanlagen.

null Wasser – minimale Energie – maximale Wirkung

I Der Eloma Linksanschlag:

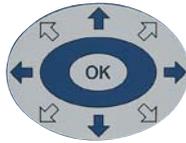
Ergonomie in Perfektion! Türanschlag wahlweise rechts oder links.



Joker τ : und Sie schöpfen aus dem Vollen!

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

I Joker Scout:



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



Multi-Öko-Haube KH 1
auf Joker τ (Linksanschlag)

I autoclean: **autoClean**

Unser einzigartiges, vollautomatisches Selbstreinigungssystem.

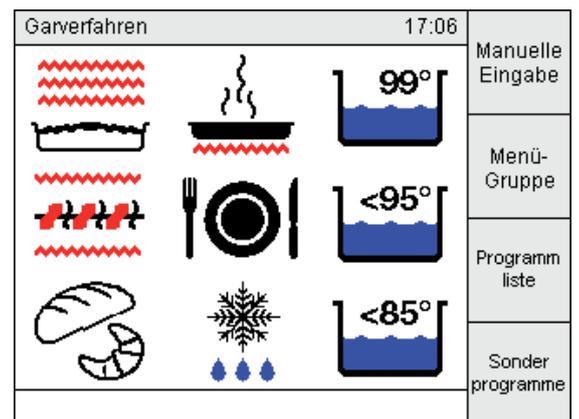
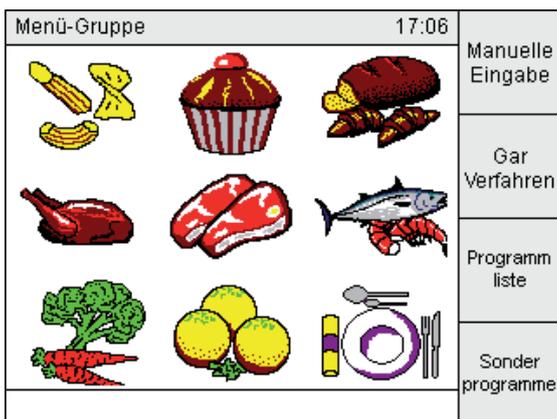
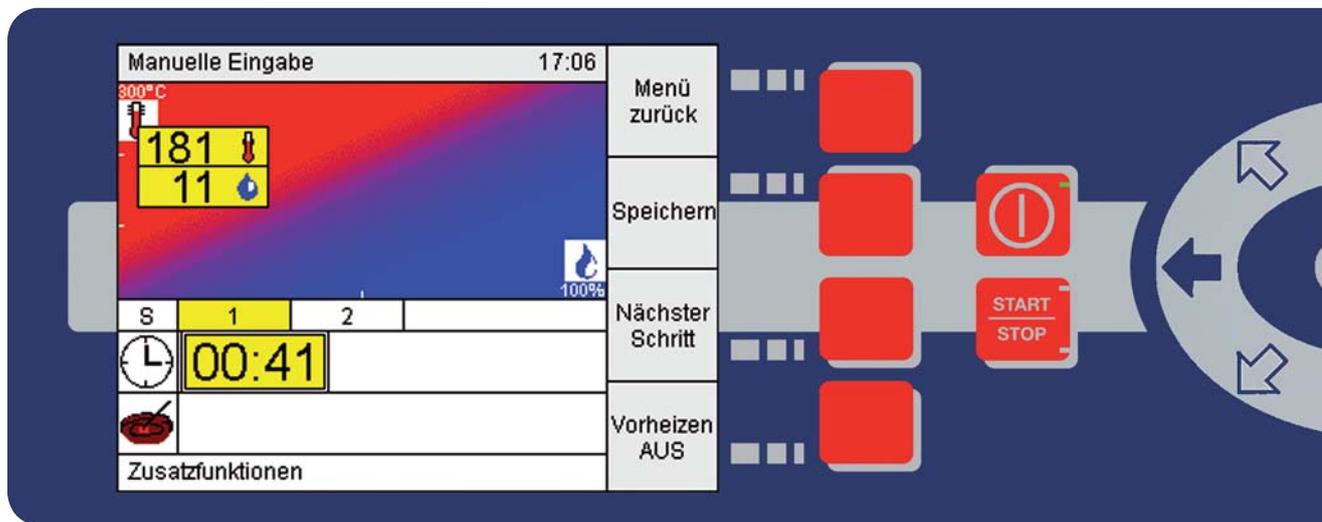
Ihre Vorteile:

- 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!

I 9 Betriebsarten:

- Dämpfen
- Vario-Dämpfen
- Intensiv-Dämpfen
- Kombi-Dämpfen
- Heißluft
- NT-Garen
- Δ T-Garen
- Regenerieren
- Backen



I Menü-Gruppe:

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

I Garverfahren:

- 9 Garverfahren
- klare Symbole
- international

... nur ein Fingertipp!

... nur ein Fingertipp!



Favoriten Liste	17:06	
001 i Lachs im Blätterteig m. Gemüse		Menü zurück
002 i Gekochter Kalbstafelspitz		
003 i Brühwürste		
004 i Gegrillte Hühnerkeulen		Speichern
005 i Gekochter Rindertafeltafelspitz		Nächster Schritt
006 i NT- Garen Roastbeef medium		
007 i Roastbeef medium		
008 i Edelfischklößchen		
009 i Edelfischterriner		Vorheizen AUS
010 i Käsekuchen		

I Favoritenliste:

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

... nur ein Fingertipp!

Kombi-Kochen Betrieb	17:06	
035 Bratkartoffel	00:39	Dampf-stoss
041 Kartoffel Ecken	00:21	
044 Kartoffelpuffer	00:04	
040 Cevapcici	00:12	
		Kombi-kochen

I Kombi-Kochen:

- 1 Garprozess – verschiedene Produkte – unterschiedliche Zeiten
- Kochen mit konstanter Qualität
- Kombi-Kochen ohne Stress

... nur ein Fingertipp!



Der neue Joker B: Das professionelle Multitalent!



Ein Gerät, das alle Wünsche erfüllt!

Mit klassischen Bedienelementen, komfortablen Drehknöpfen und einer überdurchschnittlichen Ausstattung.
Der Klassenbeste!



! Funktionen:

- **Clima-Aktiv®**
Be- und Entfeuchtung des Garraumes
- **Aktive Temp**
Vorheizen oder Herunterkühlen
- **Multifunktionstaste**
- **Autoreverses Lüfterrad**
für perfekte Gleichmäßigkeit und Taktung
für schonendes Garen

! 9 Betriebsarten:

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



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
- ✓ Beschwadung manuell
- ✓ Temperaturbereich 30-300°C
- ✓ Integrierte Fettfilterung
- ✓ Integrierte Wrasenablösung
- ✓ Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ✓ Lüfterrad – Autoreverse für optimale Gleichmäßigkeit
- ✓ Clima-Aktive®: Be- und Entfeuchtung des Garraums
- ✓ Climatic®: Temperatur und Feuchtemessung/-kontrolle*
- ✓ Mehrsprachige Bedienoberfläche*
- ✓ TFT-Bildschirm*
- ✓ Joker-Scout Einhandbedienung*
- ✓ Farbmonitor/Climatic®-Monitor*
- ✓ RS232 Schnittstelle* (Option bei B)
- ✓ Multi-Öko-Haube KH1 (Option)

* nur bei JokerT

Technische Daten

	Joker T – B 6 x 2/3 GN
Abmessungen	
Breite mm	520
Tiefe mm	615
Höhe mm	670
Gewicht kg	60
Wasseranschlüsse	
Zulauf	2 x G 3/4 A
Ablauf Ø mm (DN)	40

	Joker T – B 6 x 2/3 GN
Elektroanschlusswerte	
Spannung	400 V 3N AC
Anschlusswert Elektro: kW	5,9
Absicherung: A	3 x 16
Elektroanschlusswerte bei reduzierter Heizleistung	
Spannung	230 V N AC
Anschlusswert Elektro: kW	3,6
Absicherung: A	1 x 16

Änderungen vorbehalten

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