





Eloma – höchste Qualität seit über 30 Jahren

Von der Entwicklung des ersten Kombidämpfers bis zur neuesten Generation des Multimax 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!“

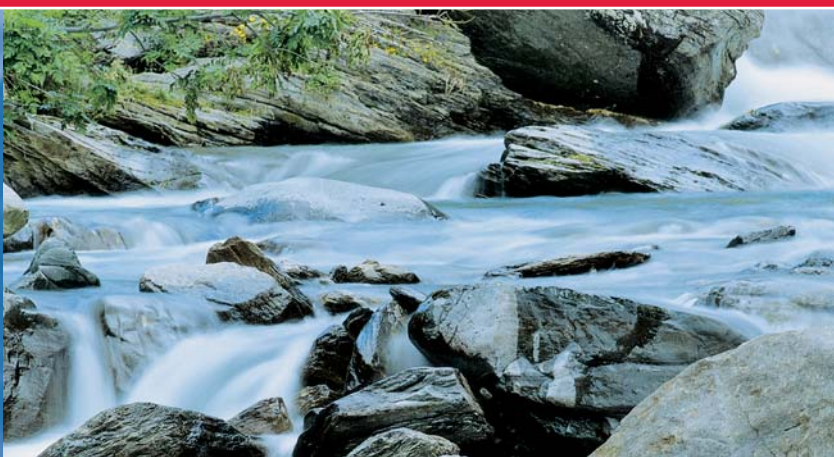
Tradition bedeutet für uns **„100 Prozent Made in Germany“**. Deutsche Ingenieurs- und Handwerkskunst sorgen für höchste Qualität!

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 Multimax – für Menschen mit besonderen Ansprüchen in allen Küchen der Welt!



Öko-Logisches über Eloma

I 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

I autoclean: PATENT

Unser einzigartiges, vollautomatisches Selbstreinigungssystem.

autoclean

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

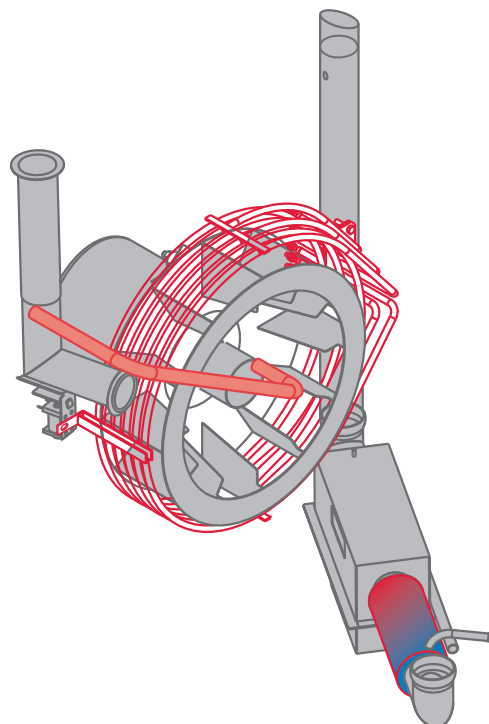
Das Optimum an Hygiene und Bediensicherheit!

I Multi-Öko-System: PREISGEKRÖNT

Weitere Ressourcen schonen Sie mit unserem Multi-Öko-System im Multimax B.

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!



Der neue Eloma Multimax B: Das professionelle Multitalent!

I Funktionen:

- **Clima-Aktiv®**
aktive Be- und Entfeuchtung des Garraumes
- **autoclean (optional)**
vollautomatisches Reinigungssystem
- **Programmspeicher**
99 Programmplätze
- **Kerntemperatur-Regelung**
mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- **Aktive Temp**
vorheizen oder herunterkühlen
- **Multifunktionstaste**
- **Autoreverses Lüfterrad**
mit reduzierter Geschwindigkeit und Taktung
für schonendes Garen
- **Manuelle Beschwädung**
- **E/2 Energiesparfunktion**

Ein Gerät, das alle Wünsche erfüllt!

Mit klassischen Bedienelementen, komfortablen Drehknöpfen und einer überdurchschnittlichen Ausstattung.

Der Klassenbeste!



Multimax B 6-11

Multimax B 10-11

Multimax B 20-11



8 Betriebsarten:

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



Gas:

PATENT

- schadstoffarmer Gebläsebrenner – kiwa
- Hochleistungs-Dreifach-Röhrenwärmtauscher
- bester Wirkungsgrad



Multimax B 12-21



Multimax B 20-21



Der bewährte Eloma Multimax A: Einfach mehr Möglichkeiten!

I Funktionen:

- **Vario-Dämpfen**
 - **Dämpfen**
 - **Intensiv-Dämpfen**
 - **Kombidämpfen**
 - **Heißluft**
 - **Regenerieren mit 3 Klimastufen**
 - Trocken – für Kurzgebratenes und Paniertes
 - Medium – für Gemüse, Braten und Aufläufe
 - Feucht – für Reis, Nudeln und Fisch
 - **Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler**
 - **Reduzierte Lüftergeschwindigkeit**
 - **Manuelle Beschwagung**
 - **Reinigungsprogramm**
- Der Multimax A führt Sie einfach und sicher durch den Reinigungsablauf.



Die moderne Speisenzubereitung stellt hohe Anforderungen an Wirtschaftlichkeit und Flexibilität.

Mit dem Multimax A und seiner erweiterten Ausstattung verfügen Sie bereits mit dem Eloma Basismodell über eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten – so individuell wie Ihre Speisenauswahl.



Multimax A 6-11



Multimax A 10-11



Multimax A 20-11



Die individuelle Lösung mit System und maximaler Flexibilität!

I 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 1m² garantiert!**



Kombi-Mix
Multimax B 6-11 + 10-11

I Multi-Öko-Haube KH:



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.

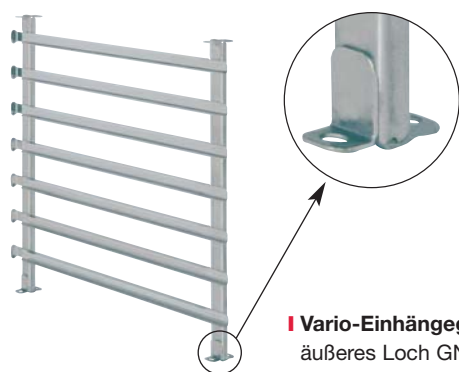
I Der Eloma Linksanschlag:

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

Multi-Öko-Haube KH 2 auf
Multimax B 6-11 (Linksanschlag)



Perfektionieren Sie Ihre Anwendungen!



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

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



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



■ **Bankett-System mit Thermohaube**

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



■ **Wärmeunterschrank WU 14** mit aktiver Befeuchtung, mit 14 Einschüben, GN 1/1



■ **Untergestell offen** mit 10 GN 1/1 Einschüben



Eloma setzt Maßstäbe!

I Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler:

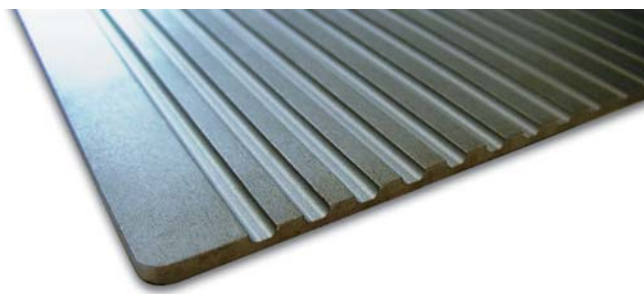
Unser Standard für jederzeit verlässliche Messergebnisse und Ihre **Garantie für höchstmögliche Produktionssicherheit.**



I Hot Spot:

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

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

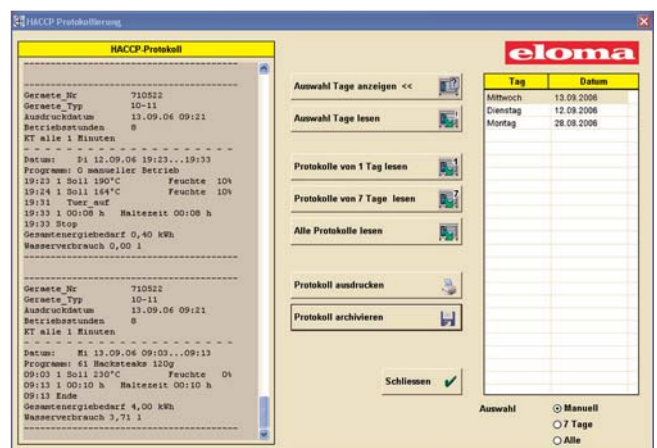


I Active Temp (nur MB):

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

I HACCP (nur MB):

Archivieren Sie alle Garvorgänge und Betriebsdaten auf Ihrem Computer oder als Ausdruck.





ProConnect: Spielend leichtes Datenmanagement!

ProConnect – neue Intelligenz für den Multimax B:

Intuitive Bedienbarkeit

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

Organisieren von Garprogrammen

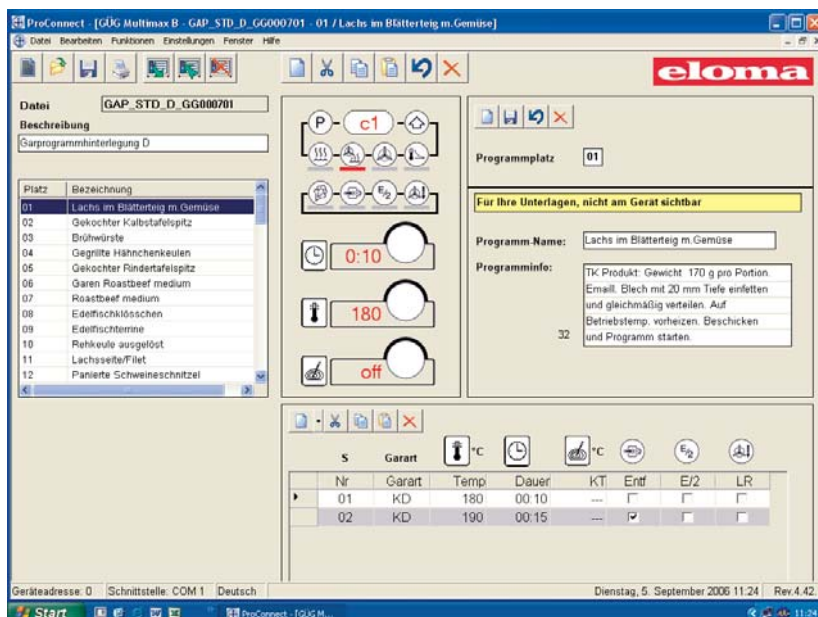
Mit ProConnect schreiben Sie Ihre Garprogramme bequem und schnell am PC und verwalten diese in übersichtlichen Listen – individuell nach Ihren Vorstellungen.

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 Wrasenablösung
- ✓ Lüfterrad – Autoreverse und Großgarraum (bis zu 26% größer als Wettbewerber) für optimale Gleichmäßigkeit
- ✓ Aktive Be- und Entfeuchtung mit einzigartigem Zuluftsystem*
- ✓ Timerfunktion – Startzeitvorwahl
- ✓ E/2 Energiesparfunktion*
- ✓ Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ✓ Zusätzlich 1 Einschub
- ✓ Schlauchbrause (optional bei MA)
- ✓ autoclean (optional)*

* nur Multimax B

Technische Daten (für alle Elektro- und Gasgeräte)

	Multimax B – Multimax B Gas – Multimax A				
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**
Wasseranschlüsse					
Zulauf	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
Ablauf Ø mm (DN)	50	50	50	50	50
Elektroanschlusswerte					
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
Elektroanschlusswerte bei 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
Gasanschlusswerte					
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	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Anschlusswert Gas: kW	12	20	40	35	70

Änderungen vorbehalten

Gehäuse aus Chromnickelstahl CrNi 18 10.

* Multimax A nicht in den Gerätegrößen 12-21 und 20-21

** 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