



BACKEN. SNACKEN. GENIESSEN.

DIE BACKGERÄTE VON ELOMA – MEHR ALS 40 JAHRE KOMPETENZ
KRIEGEN ES GEBACKEN.



Wieland-Boku
innovativ - präzise - flexibel - zuverlässig

Gipfelstrasse 1
CH-3671 Brenzikofen

+41(0)31 771 13 13
info@wieland-boku.ch

www.wieland-boku.ch



eloma





EINFACH GENIAL. DIE BACKMASTER EDITION DES GENIUS^{MT} - DER KRIEGT ALLES GEBACKEN.

Nichts geht über den Duft von frisch gebackenem Brot. Oder werden Croissants, Brezen, Zimtschnecken oder sogar ein Gemüsestrudel bevorzugt? Egal, welche Backware oder welcher Snack den Kunden frisch serviert werden soll, mit der Backmaster Edition des GENIUS^{MT} gelingt auch das einfach und zuverlässig – er kriegt einfach alles gebacken. Ob im Retailbereich, im Back- oder Coffee-Shop, an Raststätten und Tankstellen oder in der Systemgastronomie – das Backergebnis zeichnet sich durch eine gleichbleibend hohe Qualität aus und die Prozesssicherheit wird garantiert.

Dafür ist die Backversion des GENIUS^{MT} – ein echter Master des Backens – ausgestattet mit:

HIGHLIGHTS:

- **Automatische Türöffnung**

Verhindert das ungewollte Nachbacken Ihres Backgutes, und sorgt für perfekte Hygiene und Langlebigkeit, nach der Reinigung. Die Türe öffnet sich in die Lüftungsstellung, nachdem ein Backprogramm (manuell oder aus der Programmliste) beendet ist.

- **Angepasste grafische Benutzeroberfläche mit Backmodus**

Individualisierbar für jeden Einsatz und Bediener. Die Beschwadung ist über die Menge in ml oder über Zeit in Sekunden regulierbar.

- **Großer Garraum – gleichmäßige Luftzirkulation**

Die Eloma Garräume sind die mit dem größten Volumen in ihren Klassen. Dies und die Kombination mit dem jahrelang erprobten Luftführungssystem stellen eine unvergleichliche Gleichmäßigkeit sicher.

- **Integrierte Back-, Frühstücks- und Snackprogramme**

Das gesamte Tagesangebot wird abgedeckt, der Kombidämpfer bietet somit komplette Flexibilität im Ablauf.

- **Frischdampfsystem**

In allen Eloma-Geräten steckt das eigene Frischdampfsystem. Es erzeugt Frischdampf direkt im Garraum. Dies ist nicht nur ideal für sensible Lebensmittel und Backwaren, sondern spart auch Energie!

- **Multifunktionalität mit Kochmodus**

Auch wenn das Angebot heute überwiegend Brot, Brötchen und Kuchen umfasst – sollte sich dies in einiger Zeit ändern und ein Mittagsangebot oder Snacks hinzukommen, lässt sich mit einem einfachen Fingertipp in den Kochmodus wechseln. Zukunftssicherheit garantiert!

*Über 40 Jahre
Erfahrung im
Backen –
die spüren
Sie einfach!*

EINFACH. BACKEN.

In der Backmaster Edition des GENIUS^{MT} stecken viele Talente.



EFFIZIENZ MIT SYSTEM

Viele Köche verderben den Brei. Besser ist einer, der alles kann – und alles so macht, wie man es ihm vorgibt. Standardisierung und Prozesssicherheit. So einfach. So konstant. Mit zukunftsweisender MT-Technologie.

SAUBERKEIT MIT METHODE

Die Backmaster Edition des GENIUS^{MT} ist nicht nur leicht sauber zu halten – bei Auswahl der Option autoclean[®] MT – kümmert er sich 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.

ÖKONOMIE MIT ÖKOLOGIE

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Einzelteile. Multi-Öko-System, energieeffiziente Dreifachverglasung mit LED Beleuchtung, ressourcenschonende Reinigung, einfache Wartung, nachhaltige Qualität. Kurz: Eloma zahlt sich aus.

KONZEPTION MIT VERSTAND

Keiner ist so anpassungsfähig wie die Backmaster Edition des GENIUS^{MT}. In jeder Nische macht er einen tollen Job. 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.

BACKEN IST SEIN ZUHAUSE. ÜBERALL.

Ob Backstube, Supermarkt oder Tankstelle, Ihre Aufgaben sind vielfältig. Der BACKMASTER ist darauf vorbereitet. Mit der MT-Technologie und jeder Menge Profi-Optionen unterstützt er Ihren Alltag - mit System!



AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG

Um ein ungewolltes Nachbacken zu vermeiden, öffnet sich die Türe des BACKMASTER nach Beendigung des Backprogramms automatisch.

MIT SICHERHEIT BACKEN

Die MT-Technologie macht die Anwendung noch einfacher und sicherer. Zudem können mit dem Quick Mode ASC drei passende Backprogramme definiert und im Parallelbetrieb zusätzlich zu Multi Baking über den Tag neu gestartet werden. Anwendungsfehler ausgeschlossen.

BESTE BACKERGEBNISSE

Nach der Beschwadung in Menge oder über Zeit hält der BACKMASTER die nötige Ruhezeit selbstständig ein. Und er backt mit einzigartiger Gleichmäßigkeit - garantiert! Genau das, was Sie von einem professionellen Ladenbackofen erwarten. Und Ihre Kunden auch.

ANPASSUNGSFÄHIGKEIT PAR EXCELLENCE

Es sind nicht nur die kompakten Abmessungen, auch mit optional links angeschlagener Tür oder als Wassertankgerät fügt er sich perfekt überall ein. Und mit der individualisierbaren Bedienung passt er sich an Ihre Bedürfnisse an und nicht umgekehrt.

BACKEN

EINFACH. KOMPAKT. BACKMASTER.

Beste Gleichmäßigkeit bei höchster Bedienerfreundlichkeit.

Der neue BACKMASTER vereint Elomas jahrelang bewiesene Backkompetenz mit der zukunftsweisenden, benutzerfreundlichen MT-Technologie – hervorragende Backergebnisse bleiben garantiert.

Somit werden die Prozesse noch sicherer, Abläufe werden standardisiert und er bleibt der ideale Partner für den Einsatz in Supermärkten, Backshops, Kiosken, Hotel Garni, Tankstellen oder Coffee-Shops.



*Bis zu 10%
Zeitersparnis**

01 MT-TECHNOLOGIE

Einfache und sichere Bedienung, mit System. Auch dank Quick Mode/Quick Mode ASC.

02 PERFEKTER DURCHBLICK

Das große Sichtfenster und die ideale Beleuchtung bieten Einblicke für den Anwender und regen den Appetit der Kunden an.

03 GARANTIERTE EFFIZIENZ

10% Zeiteinsparung gegenüber dem Vorgängermodell, Halbbelegung und Multi Baking machen den Unterschied.

04 VOLLE KONTROLLE

Manuelles Verlängern des Backprogramms während des Betriebs oder nach Beendigung, ist gar kein Problem. Es ist keine Wiedereingabe der Backparameter erforderlich. Zudem verhindert die automatische Türöffnung nach Programmende das ungewollte Nachbacken.

05 PLUG AND PLAY

Von Eloma gibt es ein ganzes Portfolio an Lösungen: Kondensationshaube, Untergestell, mobile Edition, 230 V Version - und schon backen Sie los.

06 MULTI CONNECT

Per MultiConnect und der Eloma Pro-Connect Software können HACCP Daten gespeichert und Rezepte verwaltet werden.

*im Vergleich zum Vorgängermodell

DIE MODELLE



GENIUS^{MT} 6-11
BACKMASTER EDITION

ELEKTRO

Anschlusswert	11 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 Amp
Gewicht	122 kg
B/T/H	925/805/840 mm

BACKMASTER EDITION mit autoclean® MT

Rechtsanschlag (RA)	EL6113015-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL6113031-2A
Linksanschlag (LA)	EL6113014-2A
LA LED/Dreifachverglasung	EL6113030-2A

BACKMASTER EDITION ohne autoclean® MT

Rechtsanschlag (RA)	EL6113017-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL6113033-2A
Linksanschlag (LA)	EL6113016-2A
LA LED/Dreifachverglasung	EL6113032-2A



EB 30^{MT}

ELEKTRO

Anschlusswert	3,6 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	48 kg
B/T/H	600/620/530 mm

OPTIONEN

Rechtsanschlag	EL3013001-2A
mit Wassertank	EL3013003-2A
Linksanschlag	EL3013002-2A
mit Wassertank	EL3013004-2A



GENIUS^{MT} 10-11
BACKMASTER EDITION

ELEKTRO

Anschlusswert	17 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 25 Amp
Gewicht	156 kg
B/T/H	925/805/1120 mm

BACKMASTER EDITION mit autoclean® MT

Rechtsanschlag (RA)	EL1113015-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL1113026-2A
Linksanschlag (LA)	EL1113014-2A
LA LED/Dreifachverglasung	EL1113025-2A

BACKMASTER EDITION ohne autoclean® MT

Rechtsanschlag (RA)	EL1113017-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL1113028-2A
Linksanschlag (LA)	EL1113016-2A
LA LED/Dreifachverglasung	EL1113027-2A



EB 30 XL^{MT}

ELEKTRO

Anschlusswert	5,9 kW
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 16 Amp
Gewicht	59 kg
B/T/H	760/665/530 mm

OPTIONEN

Rechtsanschlag	EL3613001-2A
mit Wassertank	EL3613003-2A
Linksanschlag	EL3613002-2A
mit Wassertank	EL3613004-2A

EB 30^{MT} und EB 30 XL^{MT} auch mit roter Bedienfolie erhältlich. Weitere Optionen und Ausstattungen siehe Preisliste.



DAS ZUBEHÖR (AUSZUG)

ART.-NR.

EB 30 MT

EB 30 XL MT

GENIUS MT 6-11

GENIUS MT 10-11



KONDENSATIONSHAUBEN (E)

B KH1 (nicht nachrüstbar)	EL0504141	●			
B KH1 XL (nicht nachrüstbar)	EL0504142		●		
KH2 (im Werk montiert)	EL2004324			●	●
KH2 LA (im Werk montiert)	EL2004325			●	●
N-KH2 (Nachrüstsatz)	EL2004328			●	●
N-KH2 LA (Nachrüstsatz)	EL2003760			●	●

HOTSPOT ALUMINIUM GRILL- UND PIZZAPLATTE

GN 1/1 Grill- und Pizzaplatte	EL0503274			●	●
-------------------------------	-----------	--	--	---	---

BACKBLECH ALUMINIUM, GELOCHT

GN 1/1 Lochung 5 mm	EL0500525			●	●
BN 43 Lochung 5 mm	EL0591165	●			
BN 64 Lochung 5 mm	EL0504521		●		

BRAT- UND BACKBLECH MIT KG FLON BESCHICHTUNG

GN 1/1, geschlossen	EL2003642			●	●
BN 64, geschlossen	EL2004459		●	●	●

SONDER-EINHÄNGEGESTELLE

EHG BN/GN 5 Auflagen x 85 mm Abstand	EL2004577			●	
EHG BN/GN 8 Auflagen x 85 mm Abstand	EL2004578				●
EHG (BN 64) 6 Auflagen x 73 mm Abstand	EL0509217			●	
EHG (BN 64) 8 Auflagen x 93 mm Abstand	EL0509218				●



ELOMA. WEIL WIR IHRE GESCHICHTEN KENNEN.

Es ist nicht immer einfach, einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn abends um sieben in der Restaurantküche Hochbetrieb herrscht. Da müssen die Menschen funktionieren. Und die Geräte erst recht. Nicht anders sieht es an der Bäcker- oder Metzgertheke aus, wenn die Handwerker um halb zehn kommen, um ihre Brotzeit zu holen. Da müssen alle auf Zack sein. Das Verkaufsteam genau so wie die Technik.

Wir von Eloma kennen die Geschichten, die sich täglich in der Gastronomie und dem Lebensmittelhandwerk abspielen. Daher wissen wir auch genau, welche Anforderungen an das Equipment gestellt werden. Hier die immer passenden Lösungen für einen optimalen Arbeitsablauf zu finden, ist unser persönlicher Antrieb. Als einer der weltweit führenden Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen für den Profibereich sehen wir uns auch nicht als Industriebetrieb, vielmehr verstehen wir uns als Handwerker für Handwerker.

Wir möchten Ihnen auf Augenhöhe begegnen. Klartext reden. Zusammen ein Ziel verfolgen: Ihren Betrieb wirtschaftlicher machen. Weil wir dabei die menschliche Komponente in den Mittelpunkt stellen, gelingt es uns immer wieder aufs Neue bedienerfreundliche Produkte zu entwickeln. Für komfortableres Arbeiten. Für effizientere Abläufe. Für mehr Spaß im Job. Ist ja nicht ganz so unwichtig.



VERST

ENTWICKLUNG MIT ALLEN SINNEN:

01 Wir hören zu.

Der Kontakt zu unseren Kunden ist unsere wichtigste Ressource. Von ihnen hören wir, was gut ankommt und wo es zwickt. Entsprechend reagieren wir bei der Ausstattung unserer Produkte. Direkt.

02 Wir sehen Bedürfnisse.

Was braucht der Profikoch? Wo können wir der Beiköchin behilflich sein? Wie können wir dem Mitarbeiter hinterm Imbissstresen das Leben leichter machen? Maximaler Profit heißt für uns: Maximaler Nutzen für unsere Kunden.

03 Wir riechen Trends.

Immer auf dem Laufenden sein reicht nicht. Man muss hin und wieder vorweg gehen. Trends erahnen und mit den Produkten vorbereitet sein. Intuitiv. Wie unsere Bediensysteme.

04 Wir fühlen Verantwortung.

Eloma ist ein dynamisches Unternehmen mit Empathie. Wir legen großen Wert auf nachhaltige Beziehungen. Zu unseren Kunden, zu unseren Mitarbeitern, zu unseren Lieferanten. Und wir achten auf eine umweltschonende Produktion.

DAS RESULTAT SCHMECKT!





DAS SAGEN ZUFRIEDENE ELOMA KUNDEN:

RESTAURANT SMINK, NIEDERLANDE

GERÄTETECHNIK:
1 X GENIUS^{MT} Backmaster Edition
5 BN Einschübe

„Die GENIUS^{MT} Backmaster Edition unterstützt mich jeden Tag bei meiner Arbeit. Der Eloma Kombidämpfer hält konstant die Temperatur und macht genau das, was wir wollen. Dank des GENIUS^{MT} werden meine Gerichte qualitativ noch besser. Meine Lieblingsfunktion ist der Backmodus. Wir backen nämlich unser eigenes Brot – das war früher nicht möglich, aber nun gelingt es!“

Jan Smink, Betreiber und Koch



GULDKANTEN CAFÉ & CATERING, SCHWEDEN

GERÄTETECHNIK:
1 X GENIUS^{MT} Backmaster Edition
8 BN Einschübe

„Der Kunde kann sich auf das Backergebnis und die Gleichmäßigkeit des Geräts verlassen. Auch weil die Tür automatisch öffnet und das Backen sofort stoppt, wenn das Programm beendet ist. Sie müssen den Prozess nicht überwachen und können sich anderen Aufgaben in ihrem Café zuwenden. Und wenn sie den Arbeitstag beenden, können sie einfach die automatische Reinigung des Geräts starten. Am nächsten Tag steht das Gerät wieder sauber und glänzend bereit für einen neuen Back-Tag.“

Henric Fischer, ABM Sweden, Eloma
Distributor



INSPIRATION VON ELOMA



BURGER BUNS MINI

Tipp: Vorher das Gärprogramm nutzen!

Zubehör: Backblech Aluminium mit KG Flon Beschichtung oder Silikonmatte

Frischen Hefeteig herstellen und in 30 g Buns portionieren.



1	160 °C		9 Min.		5		
2	170 °C		1 Min.		5		✓

CROISSANT

Zubehör: Backblech Aluminium mit KG Flon Beschichtung, gelocht

15-30 Minuten antauen lassen.

12 Croissants à 80 g je Blech

Auch mit Eistreiche möglich.



1	160 °C	150 ml		50 Sec.	5		
2	170 °C	70 ml		50 Sec.	5		
3	170 °C		5 Min.		5	✓	
4	170 °C		7 Min.		3		
5	175 °C		4 Min.		3		✓



FLAMMKUCHEN

Zubehör: Hotspot

Flammkuchen belegen und auf die glatte Unterseite des Hotspots legen.

In den vorgeheizten Garraum geben. Temperatur an Bestückungsmenge anpassen.

Nicht auf dem Hotspot schneiden!



1	220 °C		5 Min.		5		
---	--------	--	--------	--	---	--	--

BROWNIE

Zubehör: Granitemaillierter Behälter 40 mm

Browniemasse in den gefetteten Behälter geben und diesen in den vorgeheizten Garraum schieben.

Nach dem Backen in dem Behälter auskühlen lassen.



1	165 °C		25 Min.		5		✓
---	--------	--	---------	--	---	--	---

WIR VON ELOMA LIEBEN GENUSS. UND DARAN SOLLTEN SIE TEILHABEN.

In unserem Eloma Kochbuch unter www.eloma.com/kochbuch erhalten Sie praktische Anwendungstipps für den täglichen Einsatz Ihres Eloma Kombidämpfers oder Backgeräts.

Mit unserer ProConnect Software können Sie sich die Rezepte ohne Probleme auf Ihr Gerät spielen. Um die ganze Vielfalt an Rezepten zu sehen, loggen Sie sich in unseren Info24 Bereich ein.

GUTE KÜCHE. GUTER SERVICE.

Zu den Grundsätzen von Eloma gehört es, dass wir unsere Kunden niemals im Stich lassen. Sollte eines unserer Geräte einmal nicht funktionieren, setzen wir alles daran, so schnell wie möglich Abhilfe zu schaffen. Dafür haben wir ein weltweites Netz an Servicepartnern aufgebaut, die schnell und kompetent vor Ort sind. Außerdem erhalten unsere Kunden jede erdenkliche Unterstützung, um ihr Eloma Produkt optimal einsetzen zu können. Von der Anwender-Hotline über technische Schulungen bis zum Kochbuch mit Rezepten. Und schließlich finden Sie alles zu den Eloma Geräten online – ganz einfach unter www.eloma.com/service.



INFO 24

Das gesammelte Eloma-Wissen zum Download: Über 25.000 Dokumente in verschiedenen Sprachen. Von der Software über Maßskizzen bis zu Prospekten.

PART FINDER

Ersatzteile sucht man bei Eloma nicht, man findet sie. Und zwar genau hier. Im Part-Finder ist jeder Artikel registriert. Ausschuchen, bestellen und weiterkochen.

SERVICES



AUCH IM SERVICE
AUF DEN PUNKT.

ELOMA PRO CONNECT

Die Softwarelösung, mit der Bilder, Beschreibungen und Kochprogramme per USB, LAN oder WLAN ganz einfach an individuelle Bedürfnisse angepasst werden können.

ELOMA FORUM

Wir geben unser Wissen weiter. Unsere Seminare sind perfekt abgestimmt auf Anwender, Fachhändler oder technische Servicepartner.

Wir vom Eloma Service-Team helfen bei allen Fragen rund um unsere Produkte gerne weiter!



CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com



ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com



TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 395-156

service@eloma.com

DETAILS ZU ALLEN
ONLINE TOOLS AUF
ELOMA.COM



BACKEN. SNACKEN. GENIESSEN.



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