



NOCH EINFACHER KOCHEN UND BACKEN. MIT SYSTEM. MIT GENIUS^{MT}.

DER GENIUS^{MT}. WENN ES PERFEKT WERDEN SOLL.



Wieland-Boku
innovativ - präzise - flexibel - zuverlässig

Gipfelstrasse 1
CH-3671 Brenzikofen

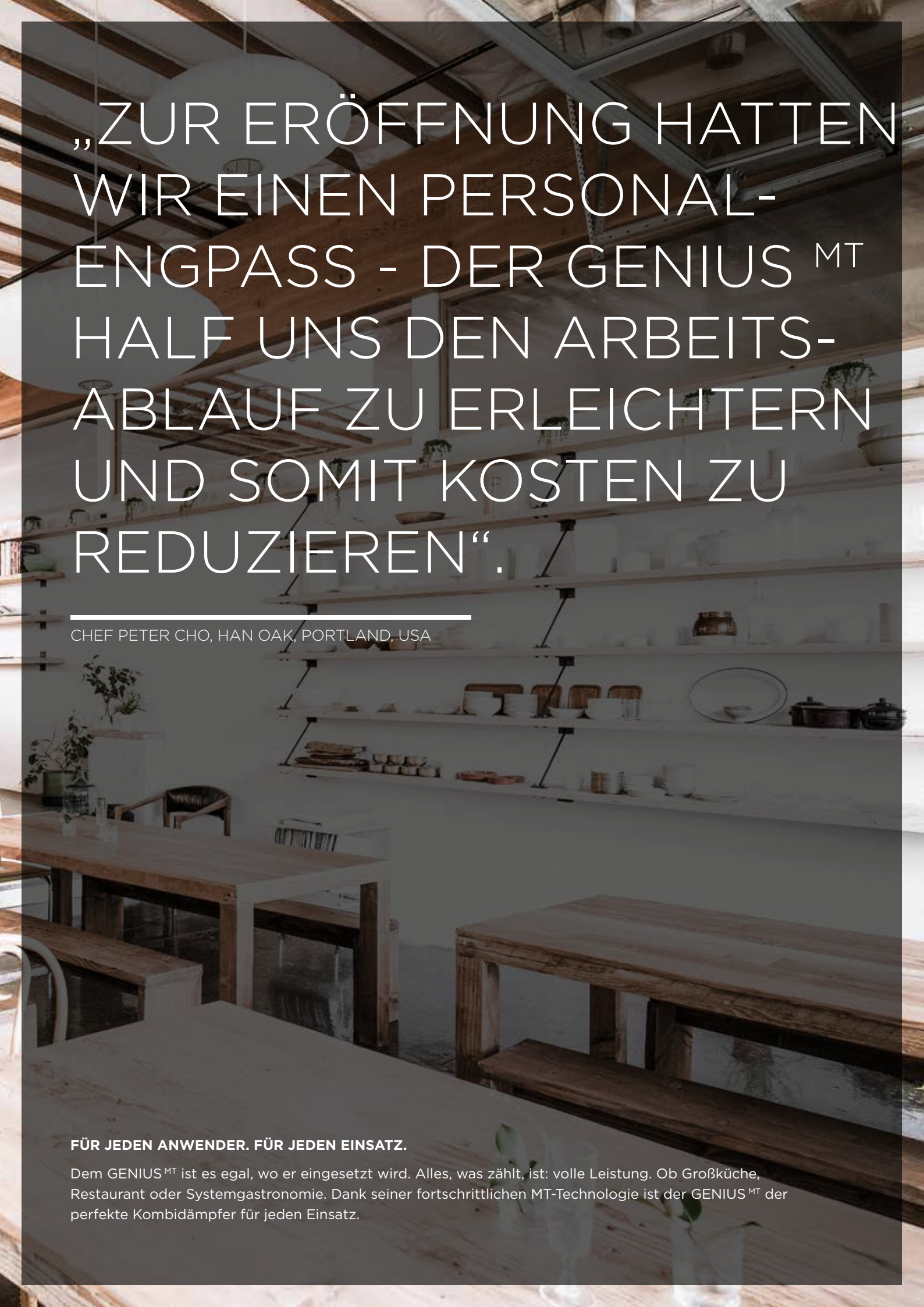
+41(0)31 771 13 13
info@wieland-boku.ch

www.wieland-boku.ch



eloma





„ZUR ERÖFFNUNG HATTEN
WIR EINEN PERSONAL-
ENGPASS - DER GENIUS^{MT}
HALF UNS DEN ARBEITS-
ABLAUF ZU ERLEICHTERN
UND SOMIT KOSTEN ZU
REDUZIEREN“.

CHEF PETER CHO, HAN OAK, PORTLAND, USA

FÜR JEDEN ANWENDER. FÜR JEDEN EINSATZ.

Dem GENIUS^{MT} ist es egal, wo er eingesetzt wird. Alles, was zählt, ist: volle Leistung. Ob Großküche, Restaurant oder Systemgastronomie. Dank seiner fortschrittlichen MT-Technologie ist der GENIUS^{MT} der perfekte Kombidämpfer für jeden Einsatz.

EINFACHER. GENIALER.

Im 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

Der GENIUS^{MT} ist nicht nur leicht sauber zu halten. Er kümmert 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 der 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.

EINFACH GENIUS^{MT}.

Der GENIUS^{MT} ist einer, der sich mit jedem versteht. Ohne große Worte.



01 EINFACH BEDIENEN

- Echtes MultiTouch-Display
- Ultraschnelle Reaktion
- Intuitive Handhabung
- Erinnerungsfunktion
- Automatisierte Hinweise

02 EINFACH INDIVIDUELL

- Angepasste Bedienung für Kochen, Backen und Reinigen
- Eigene Rezeptbilder
- Personalisierbare Rezeptinfos
- Passwort Manager

03 EINFACH SICHER

- Selbsterklärende Symbolik und Farbsprache
- Automatisches Logbuch
- Clevere Bedienlogik
- Einschränkungsmodus
- Werterhalt und Langlebigkeit durch definierte Reinigungs- und Wartungsanweisungen

04 EINFACH VERNETZEN

- Gleichzeitige Verwaltung mehrerer Geräte
- Zukunftssichere Kommunikationsschnittstellen

05 EINFACH SAUBER

- Vollautomatische Reinigung
- Praktische Verbrauchsanzeige
- Perfekte Hygiene
- Wochenplanung - automatisierte Reinigung nach Plan

*Einfachheit
ist das Resultat
der Reife.*

*(Friedrich Schiller
1759 - 1805)*

MT-TECHNOLOGIE VORAUSS.

Niemand steht auf lange Erklärungen. Einfach Kochen und Backen mit System ist angesagt. Die zukunftsweisende MT-Technologie von Eloma macht's möglich. Ob sliden, wischen oder scrollen – intuitiv bedienen Sie Ihren GENIUS^{MT} blitzschnell und präzise. Auch wenn's mal hektisch zugeht.

- **Climatic[®] MT:**

Mit einem Fingerstrich einfach gleichzeitig Temperatur und Feuchtigkeit einstellen, grad- und prozentgenau.

- **Last[®] 20:**

Nichts geht verloren – die letzten 20 Garprozesse, egal ob aus der Programmliste, den Favoriten oder manuell erstellt, sind sofort erneut startklar.

- **Multi Connect:**

Verwaltung von Programmen und HACCP-Daten über zukunftssichere Standardschnittstellen wie USB, LAN oder WLAN – vernetzen einfach gemacht.

- **Multi Cooking / Multi Baking:**

Eine sichere Sache. Sie wählen Ihr Programm oder die Garart, und der GENIUS^{MT} ermittelt automatisch alle dazu passenden Programme. Dabei ist auch eine Mehrfachselektion für den Parallelbetrieb möglich. Egal ob während des Garvorgangs oder davor.

Er unterstützt das intelligente Zeitmanagement, wahlweise mit Start- oder Endzeiteingabe.

- **Quick Mode:**

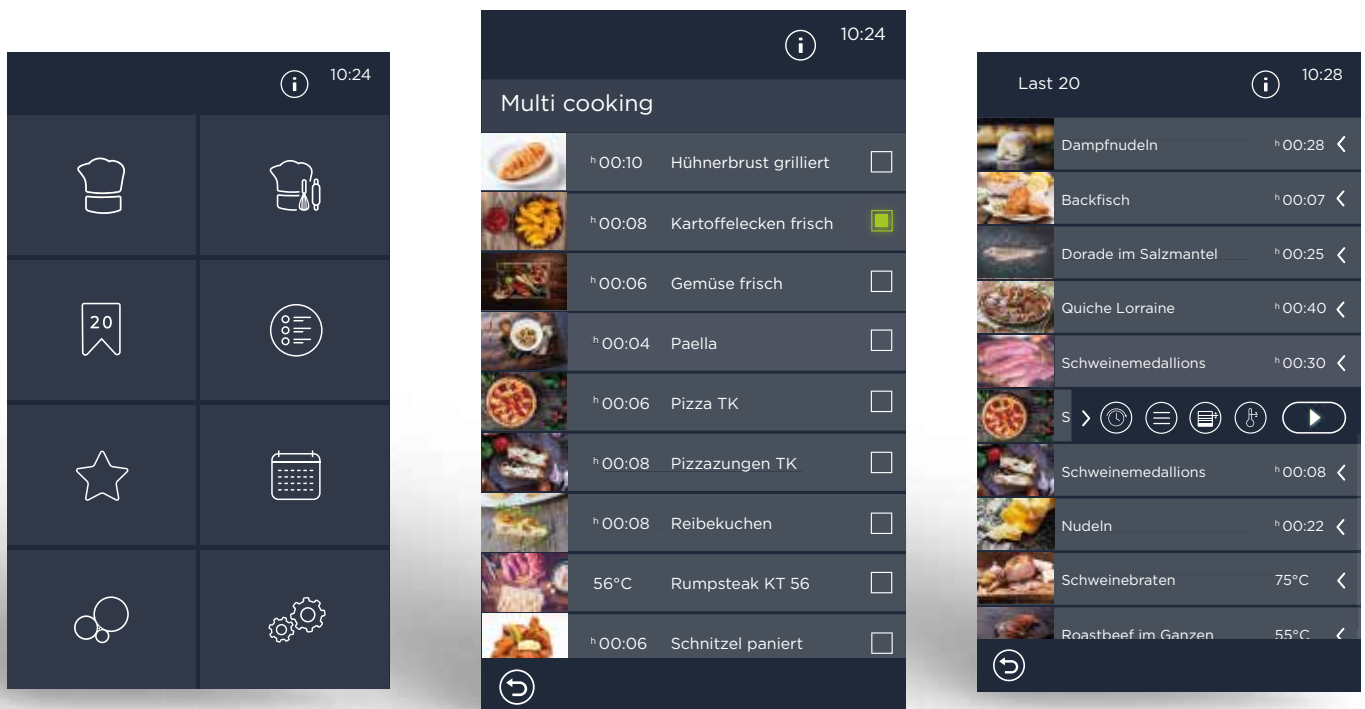
Systemgastronomen werden ihn lieben. Der Quick Mode bietet zugeschnittene Versionen des Bedienkonzepts und ermöglicht so eine schnelle und einheitliche Handhabung in allen Filialen durch speziell festgelegte Bedienabläufe fürs Kochen, Backen und Reinigen. Mit dem Repeat Mode geht's ohne Umwege gleich noch mal von vorn los. Dank Passwort-Manager ist der Zugriff auf definierbare Funktionen einschränkbar. Mehr Prozesssicherheit geht nicht!

- **Quick Set:**

Mit einem Fingertipp alle Einstellparameter genau dort haben, wo man sie erwartet.

- **Wochenplanung:**

Mit dem GENIUS^{MT} können Sie ganz einfach einen Gar- und Reinigungsplan für die ganze Woche definieren. Da bleiben keine Fragen offen.





ÜBER 40 JAHRE ELOMA
ERFAHRUNG IM BACKEN -
DIE SPÜREN SIE AUCH IM
GENIUS^{MT}.

BACI

DER KRIEGT ALLES GEBACKEN.

Nichts geht über den Duft von frisch gebackenen Croissants. Oder mögen Sie lieber Brot, Kringel, Stollen, Brezen? Egal was Sie Ihren Kunden frisch servieren wollen, mit der Backmaster Edition des GENIUS^{MT} gelingt auch das einfach und zuverlässig. Ob im Hotel, im Coffee-Shop, im Restaurant, in der Kantine oder in der Systemgastromomie – 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:

- **Automatische Türöffnung**

Verhindert das ungewollte Nachbacken Ihres Backgutes. Und sorgt für perfekte Hygiene und Langlebigkeit nach der Reinigung.

- **Angepasste grafische Benutzeroberfläche mit Backmodus**

Individualisierbar für jeden Einsatz und Bediener.

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

Das gesamte Tagesangebot wird abgedeckt und bietet somit komplette Flexibilität im Ablauf.

- **Einhängegestell kombiniert: GN/BN**

Damit Sie vorhandenes Zubehör weiterhin nutzen können und maximale Kapazität erhalten.



KEN

WIR TUN WAS FÜR UNSERE UMWELT

Zahlreiche Features sorgen dafür, dass Ressourcen gespart werden und so die Umwelt geschont wird.

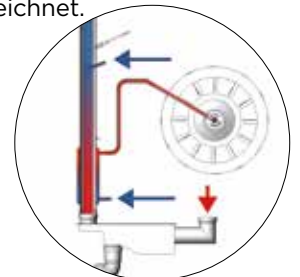
FRISCHDAMPFSYSTEM:

Das Eloma-eigene Frischdampfsystem erzeugt den Dampf direkt im Garraum, genau dann und genau so viel, wie gerade benötigt wird, sofort einsatzbereit. Der sofortige Wechsel der Betriebsarten ist jederzeit möglich, perfekte Dampfsättigung garantiert. Spart Zeit, Energie und Wasser.



MULTI-ÖKO-SYSTEM:

Durch einen Hochleistungswärmetauscher werden bis zu 16% Energie und bis zu 42% Wasser gespart. Für unser Multi-Öko-System wurden wir als bisher einziger Kombidämpfer-Hersteller mit dem Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis in der Kategorie Ökologie und Wirtschaftlichkeit ausgezeichnet.



AUTOCLEAN®:


Unser vollautomatisches Reinigungssystem autoclean® glänzt mit einem minimalen Verbrauch von Wasser und Reinigungsmitteln. Keine Wartezeit, keine manuellen Schritte notwendig. Reinigung: läuft!



ISOLIERUNG:

Die hochwertige Verarbeitung und Dämmung bietet eine hervorragende Isolierung. Die Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung, die optional erhältlich ist, erzielt zusätzliche Energieeinsparungen von rund 14%. Das kann sich sehen lassen!

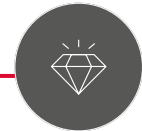


A close-up photograph of a chef with a beard and a dark cap, looking intently at three round, golden-brown bread rolls on a tray. The background is a blurred kitchen setting.

WER IN SEINEM JOB TÄGLICH
100 % GIBT, SOLLTE SICH BEI
DER WAHL SEINER "WERK-
ZEUGE" NICHT MIT WENIGER
ZUFRIEDEN GEBEN. ELOMA.
100 % QUALITÄT.
MADE IN GERMANY.

EINE SICHERE UND SAUBERE LÖSUNG: AUTOCLEAN®.

Hygiene gehört zum Business. Schrubben nicht. Im GENIUS^{MT} übernimmt unser patentiertes autoclean® das vollständige Reinigen des Kombidämpfers. Auf Knopfdruck, vollautomatisch und mit höchster Sorgfalt. Sie und Ihre Mitarbeiter sparen sich nicht nur die lästige Reinigung per Hand, sondern auch eine Menge Wasser, Reiniger/Klarspüler und Zeit.



autoclean®:

Das vollautomatische Reinigungssystem für unübertroffene Reinigungsergebnisse bei minimalem Verbrauch von Wasser und Eloma Multi-Clean Reiniger/Klarspüler.*

Die MT-Technologie bringt's mit:

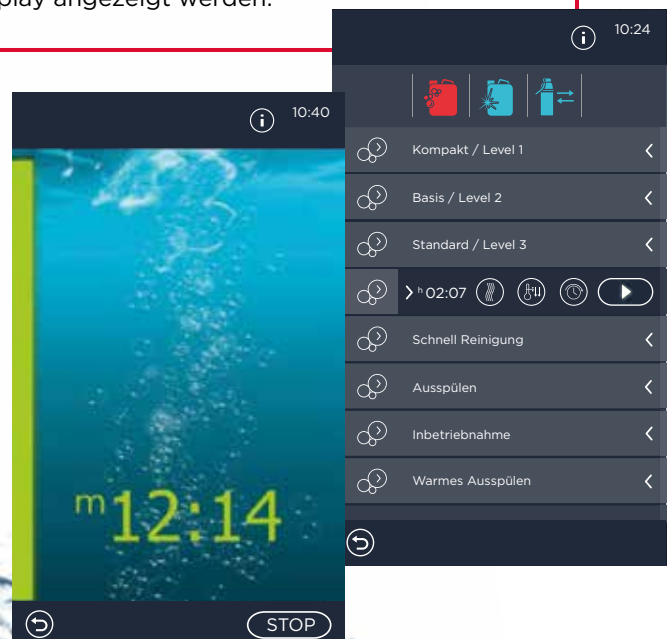
- Schnellreinigung in nur 15 Minuten
- Farblich gekennzeichnete Restmengenanzeige für Pflegeprodukte.
- Reinigungslevel können vorab definiert werden
- Wochenplanung
- Anwählbare Trocknungsphase
- Warmes Ausspülen
- Wasserfilterverbrauchsüberwachung

Multi-Clean Pflegeprodukte:

Auch bei der Wahl unserer Pflegeprodukte ist uns Ihre Sicherheit wichtig. Durch die Verwendung von Flüssigreiniger und -klarspüler wird Hautkontakt mit Reinigungschemikalien vermieden - zum Schutz Ihrer Gesundheit, die einzige vollautomatische Lösung! Multi-Clean Reinigungsmittel erleichtert die Reinigung des Geräts und sorgt für ein langes Geräteleben. Darüber hinaus schont Flüssigreiniger auch Ihren Geldbeutel. Die Kosten pro Reinigung sind mit ihm am Geringsten.

HACCP-Logbuchfunktion:

Verwalten Sie Ihre HACCP-Daten einfach an Ihrem Computer. Die Eloma-Software ProConnect MT liefert Ihnen die komplette HACCP-Dokumentation aller Prozesse, die Sie einfach speichern oder drucken können. Alle Vorgänge können auch direkt am Display angezeigt werden.



* Langzeittests beweisen, dass die Langlebigkeit des Kombidämpfers nur mit dem Einsatz der auf unsere Geräte abgestimmten Eloma Multi-Clean Pflegeprodukte gewährleistet ist.

EIN KÖNNER IN JEDEM FACH.

In der Schule hätte man ihn wahrscheinlich als Streber bezeichnet, den GENIUS^{MT}. Wenn einer soviel kann und das so gut, macht das andere neidisch. Und diejenigen, die mit ihm zusammenarbeiten dürfen, glücklich.

SERIENAUSSTATTUNG (AUSZUG):

- 9 Betriebsarten für Kochen und Backen
- 400 Programmplätze / 20 Schritte
- Aktive Entfeuchtung
- Automatische Sommer- / Winterzeitumstellung
- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge
- Automatisierung der Reinigungs- und Wartungshinweise, inklusive Sperrung
- Backmodus
- Blinkendes Licht bei Garprogrammende
- Climatic[®] MT
- E/2 - Energiesparfunktion
- Favoriten-Kennzeichnung und -Filterung
- Frischdampfsystem
- HACCP Datenprotokollierung und -anzeige
- Last[®] 20
- Lüftergeschwindigkeit reduziert (nur Standgeräte)
- Lüftergeschwindigkeiten in 5 Stufen (nur Tischgeräte)
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Mehrsprachige Bedienoberfläche
- Multi Key Button
- Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnung
- Multi Cooking / Multi Baking (mit Garzeitkompensierung)
- MultiTouch-Display
- Nachbackfunktion
- Passwort Manager
- Programminformationseingabe am Gerät (bis 200 Zeichen)
- Programmliste alphabetisch mit Menügruppenfilterung
- Quick Mode Kochen / Backen
- Quick Mode Reinigung
- Quick Set
- Reinigung vollautomatisch: autoclean[®] MT
- Schwadenmenge in Milliliter oder

Sekunden einstellbar

- SPS[®] - Steam Protection System
- Startbildschirm frei wählbar
- Steptronic[®]
- Timer-Funktion: Start- und Endzeiteingabe
- Sicherheitstürverschluss (nur Standgeräte)
- Türschnellverschluss (nur Tischgeräte)
- Wochenprogrammierung für Gar- / Backprogramme und autoclean[®] MT

OPTIONAL:

- Backmaster Edition
- Schiffs-Edition
- Linksanschlag
- Multi-Öko-Haube
- WLAN
- Externer Kerntemperaturfühler
- Externer Sous-Vide-Fühler
- Anschluss Energieoptimierung
- Sicherheitstürverschluss (für Tischgeräte)
- Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung



DIE MODELLE



GENIUS^{MT} 6-11

ELEKTRO

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

GAS

Anschlusswert	12 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	132 kg
B/T/H	925/805/840 mm

ELEKTRO

Art.-Nr.

Rechtsanschlag (RA)	EL6113001-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL6113028-2A
Linksanschlag (LA)	EL6113003-2A
LA LED/Dreifachverglasung	EL6113029-2A

GAS

Rechtsanschlag (RA)	EL6116001-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL6116008-2A

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



GENIUS^{MT} 10-11

ELEKTRO

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

GAS

Anschlusswert	20 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	166 kg
B/T/H	925/805/1120 mm

ELEKTRO

Art.-Nr.

Rechtsanschlag (RA)	EL1113001-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL1113023-2A
Linksanschlag (LA)	EL1113003-2A
LA LED/Dreifachverglasung	EL1113024-2A

GAS

Rechtsanschlag (RA)	EL1116001-2A
RA LED/Dreifachverglasung	EL1116008-2A

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



GENIUS^{MT} 20-11

ELEKTRO

Anschlusswert	45 kW (34 kW)
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Gewicht	295 kg
B/T/H	1030/880/1930 mm

GAS

Anschlusswert	40 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	320 kg
B/T/H	1030/880/1930 mm

ELEKTRO 45 KW

Art.-Nr.

Rechtsanschlag (RA)	EL2113001-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL2113008-2X

ELEKTRO 34 KW

Rechtsanschlag (RA)	EL2113002-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL2113009-2X

GAS

Rechtsanschlag (RA)	EL2116001-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL2116005-2X

1 HORDENGESTELLWAGEN GN 1/1

(serienmäßig)



GENIUS^{MT} 12-21

ELEKTRO

Anschlusswert	34 kW (26 kW)
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 63 Amp (3 x 50 Amp)
Gewicht	350 kg
B/T/H	1310/1086/1490 mm

GAS

Anschlusswert	35 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	365 kg
B/T/H	1310/1086/1490 mm

ELEKTRO 34 KW

Art.-Nr.

Rechtsanschlag (RA)	EL1213001-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL1213009-2X

ELEKTRO 26 KW

Rechtsanschlag (RA)	EL1213002-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL1213010-2X

GAS

Rechtsanschlag (RA)	EL1216001-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL1216005-2X

1 HORDENGESTELLWAGEN GN 2/1

(serienmäßig)



GENIUS^{MT} 20-21

ELEKTRO

Anschlusswert	68 kW (52 kW)
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 100 Amp (3 x 75 Amp)
Gewicht	495 kg
B/T/H	1310/1086/1925 mm

GAS

Anschlusswert	70 kW
Spannung	230 V 1N AC
Absicherung	1 x 16 Amp
Gewicht	530 kg
B/T/H	1310/1086/1925 mm

ELEKTRO 68 KW

Art.-Nr.

Rechtsanschlag (RA)	EL2213001-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL2213011-2X

ELEKTRO 52 KW

Rechtsanschlag (RA)	EL2213002-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL2213012-2X

GAS

Rechtsanschlag (RA)	EL2216001-2X
RA LED/Dreifachverglasung	EL2216005-2X

1 HORDENGESTELLWAGEN GN 2/1

(serienmäßig)

Weitere Optionen und Ausstattungen siehe Preisliste.

Alle Gasgeräte wahlweise als Erdgas H/L- oder Flüssiggasversion lieferbar.

Die Backmaster Edition ist nur mit Elektroanschluss möglich. Serienmäßig ist kein Kerntemperaturfühler enthalten, dieser ist extern jederzeit nachrüstbar.

DAS ZUBEHÖR (AUSZUG)



KONDENSATIONSHAUBEN (E)

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
KH2 (im Werk montiert)	EL2004324	●	●		
KH2 LA (im Werk montiert)	EL2004325	●	●		
N-KH2 (Nachrüstset)	EL2004328	●	●		
N-KH2 LA (Nachrüstset)	EL2003760	●	●		
KH3	EL0780332			●	
KH4	EL0755079				● ●



FETTFILTER

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
Fettfilter Edelstahl für Tisch- und Standgeräte und 12-21 Gas (bei 20-11, 20-21 2 Stk erforderlich)	EL0760749	●	●	●	● ●



UNTERGESTELL HÖHE 570 MM

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115		●		
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1 + Tür	EL2005116		●		
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117		●		
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1 + Tür	EL2005118		●		
Tür für EL2005115 und EL2005117	EL2005119		●		



UNTERGESTELL HÖHE 850 MM

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120	●			
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1 + Tür	EL2005121	●			
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1	EL2005122	●			
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1 + Tür	EL2005123	●			
Tür für EL2005120 und EL2005122	EL2005124	●			



EXTERNER KT- UND SOUS VIDE-FÜHLER KIT (werkseitig montiert)

ART.-NR.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
Sous Vide Fühler Kit, Standgeräte	EL2001964			●	● ●
Sous Vide Fühler Kit, Tischgeräte	EL2003764	●	●		
Kerntemperaturfühler Kit, Standgeräte	EL2002055			●	● ●
Kerntemperaturfühler Kit, Tischgeräte	EL2003766	●	●		





ART.-NR.

GENIUS^{MT} 6-11

GENIUS^{MT} 10-11

GENIUS^{MT} 20-11

GENIUS^{MT} 12-21

GENIUS^{MT} 20-21

SMOKE FIT

SmokeFit Räuchereinheit

EL2002134

●

●

PROCONNECT MT

ProConnect MT

kostenlos

●

●

●

●

●

KOMBIMIX-BAUSÄTZE & UNTERGESTELLE

Elektro

GENIUS^{MT} 6-11 Kombi mit Standardfüßen

EL2003718

●

GENIUS^{MT} 10-11/ 6-11 Kombi mit Standardfüßen
(unteres Gerät muss 10-11 sein)

EL2003718

●

●

Gerätefüße 150 mm Höhe

EL2004916

●

●

Gas

GENIUS^{MT} 6-11 Kombi mit Standardfüßen

EL2003749

●

Gerätefüße 150 mm Höhe

EL2004918

●

Untergestelle

UG 170 mm mobil mit Lenkrollen

EL0506839

●

●

UG 150 mm

EL2004993

●

●

UG 280 mm

EL0763608

●

●

SONDER-EINHÄNGEGESTELLE

EHG Vario (GN/BN 64)

7 Auflagen x 67 mm Abstand

EL0873381

●

EHG Spezial Metzger (BN 64)

6 Auflagen x 75 mm Abstand

EL0773794

●

EHG Vario (GN/BN 64)

11 Auflagen x 67 mm Abstand

EL0509971

●

EHG Metzger (BN 64)

10 Auflagen x 75 mm Abstand

EL0773808

●

EHG Adapter VarioConvert® GN 1/1 auf GN 2/4

(2 x EHG Vario werden benötigt)

EL2001384

●

●

EHG BN/GN

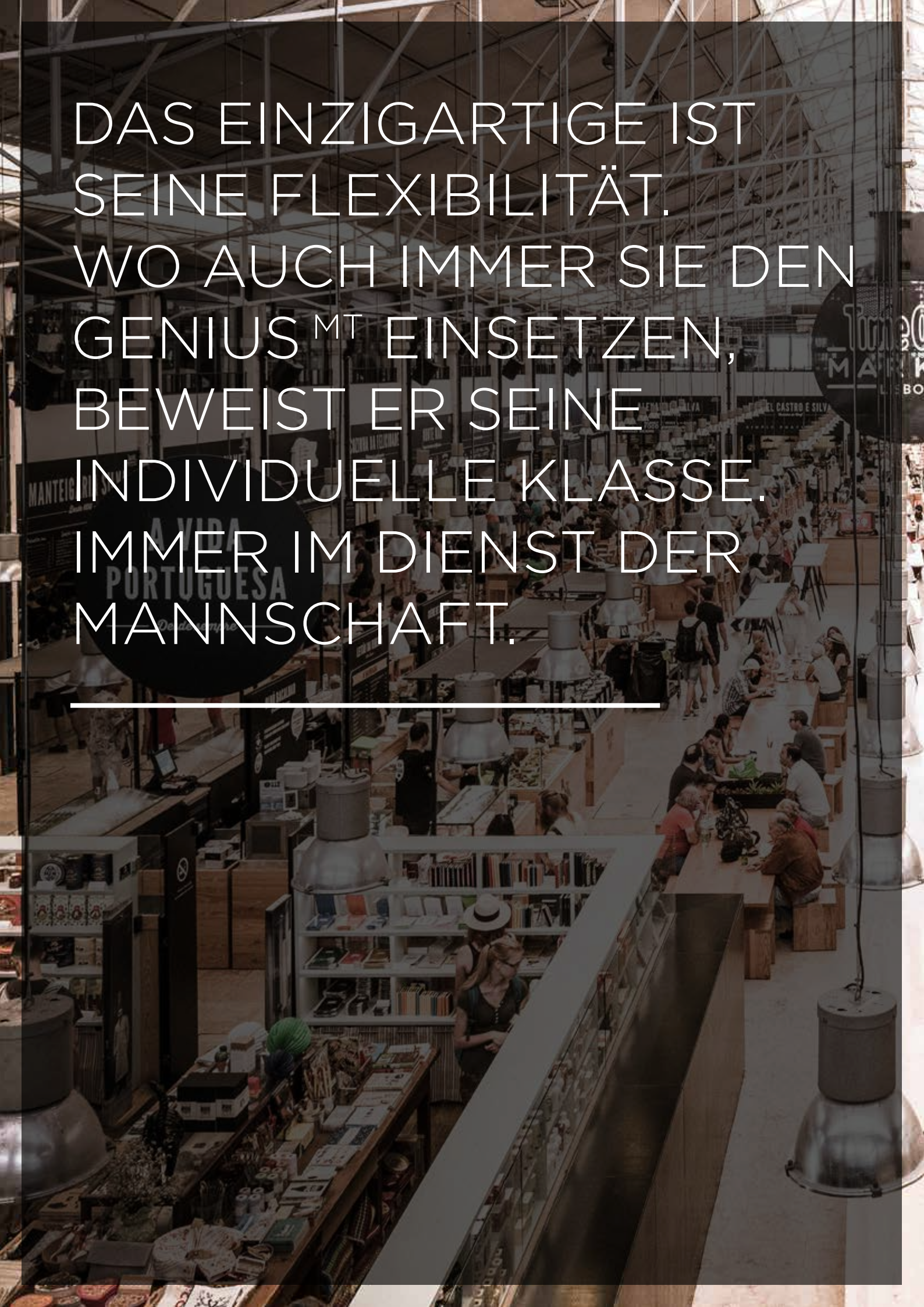
8 Auflagen x 85 mm Abstand

EL2004578

●



DAS EINZIGARTIGE IST
SEINE FLEXIBILITÄT.
WO AUCH IMMER SIE DEN
GENIUS^{MT} EINSETZEN,
BEWEIST ER SEINE
INDIVIDUELLE KLASSE.
IMMER IM DIENST DER
MANNSCHAFT.





Out
KET
A

MARLENE VIEIRA

MERCADÃO

ACADEMIA
TimeOut

SAMSUNG

CHEF'S
EXPERIENCE

NÓS É MÃS BOLOS

GAR

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 genauso 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



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.



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



DER GENIUS^{MT.} WENN ES PERFEKT WERDEN SOLL.



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