




EINFACH KOCHEN UND BACKEN.  
MIT SYSTEM. MIT GENIUS<sup>MT</sup>.

DER GENIUS<sup>MT</sup>. WENN ES PERFEKT WERDEN SOLL.





„ZUR ERÖFFNUNG HATTEN  
WIR EINEN PERSONAL-  
ENGPASS - DER GENIUS<sup>MT</sup>  
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<sup>MT</sup> 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<sup>MT</sup> der perfekte Kombidämpfer für jeden Einsatz.

# EINFACH. GENIAL.

Im GENIUS<sup>MT</sup> 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<sup>MT</sup> 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<sup>MT</sup>. 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<sup>MT</sup>.

Der GENIUS<sup>MT</sup> 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
- Wochenprogrammierung PRO - automatisierte Reinigung nach Plan

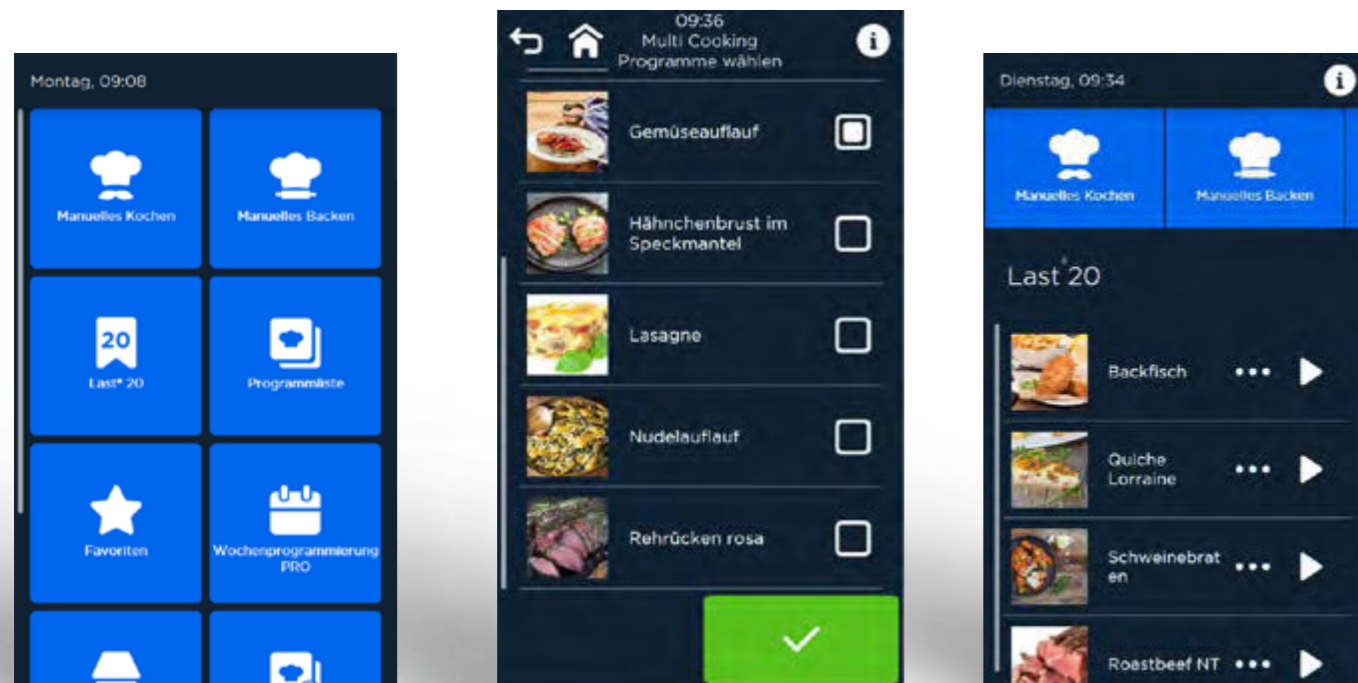
*Einfachheit  
ist das Resultat  
der Reife.*

*(Friedrich Schiller  
1759 - 1805)*

## MT-TECHNOLOGIE VORAUSS.

Niemand steht auf lange Erklärungen. Einfach kochen, backen und reinigen mit System ist angesagt. Die zukunftsweisende MT-Technologie von Eloma macht's möglich. Ob sliden, wischen oder scrollen - intuitiv bedienen Sie Ihren GENIUS<sup>MT</sup> blitzschnell und präzise. Auch wenn's mal hektisch zugeht.

- **Last<sup>®</sup> 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 PRO / Multi Baking PRO:**  
Eine sichere Sache. Sie wählen Ihr Programm oder die Garart, und der GENIUS<sup>MT</sup> ermittelt automatisch alle dazu passenden Programme. Der gewünschte Einschub kann frei bestimmt werden, muss aber nicht. Auch eine Mehrfachselektion von Programmen für den Parallelbetrieb ist möglich. Egal ob während des Garvorgangs oder davor. Er unterstützt das intelligente Zeitmanagement, wahlweise mit Start- oder Endzeiteingabe und mit der Speicherfunktion.
- **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.
- **Wochenprogrammierung PRO:**  
Mit dem GENIUS<sup>MT</sup> können Sie ganz einfach einen Gar- und Reinigungsplan für das ganze Jahr definieren. Da bleiben keine Fragen offen.



ÜBER 45 JAHRE ELOMA  
ERFAHRUNG IM BACKEN –  
DIE SPÜREN SIE AUCH IM  
GENIUS<sup>MT</sup>.

## 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<sup>MT</sup> gelingt auch das einfach und zuverlässig. Ob im Hotel, im Coffee-Shop, im Restaurant, in der Kantine 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<sup>MT</sup> – ein echter Master des Backens – ausgestattet:

- **Automatische Türöffnung**  
Verhindert das ungewollte Nachbacken Ihres Backgutes. Und sorgt für perfekte Hygiene 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 in Bäckernorm-Maß**  
Damit Sie vorhandenes Equipment weiterhin nutzen können und maximale Kapazität erhalten.



BACKEN

## WIR TUN WAS FÜR UNSERE UMWELT

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

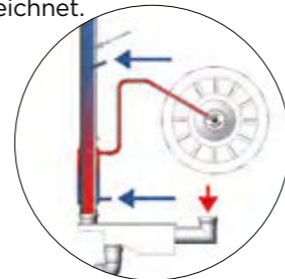
### FRISCHDAMPFSYSTEM:

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!



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<sup>MT</sup> 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:

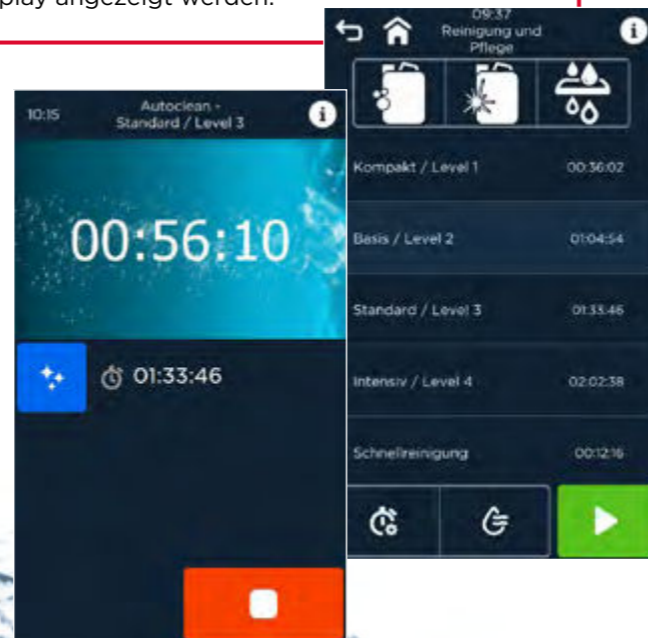
- Schnellreinigung in nur 15 Minuten
- Farblich gekennzeichnete Restmengen-anzeige für Pflegeprodukte.
- Reinigungslevel können vorab definiert werden
- Wochenprogrammierung PRO
- Anwählbare Trocknungsphase
- Warmes Ausspülen
- Wasserfilterverbrauchsüberwachung

### 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<sup>MT</sup>. Wenn einer soviel kann und das so gut, macht das andere neidisch. Und diejenigen, die mit ihm zusammenarbeiten dürfen, glücklich.

### SERIENAUSSTATTUNG (AUSZUG):

- 9 Betriebsarten
- Programmliste mit 400 Programmen, je 20 Schritte
- ADC — Aktive Entfeuchtungskontrolle in 5 Stufen
- Automatische Sommer- / Winterzeitumstellung
- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge
- Automatisierung der Reinigungs- und Wartungshinweise, inklusive Sperrung
- Blinkendes Licht bei Garprogrammende
- E/2 - Energiesparfunktion
- Favoritenkennzeichnung während Speichervorgang
- Favoritenliste
- Feuchtebereich: 0 % bis 100 % Feuchte (prozentgenau)
- Frischdampfsystem
- Garzeitkompensierung (Multi Cooking PRO/ Multi Baking PRO)
- Daten- und HACCP-Protokollierung und -anzeige
- Individualisierung des Bedienkonzepts mit Passwort Manager
- Bildmanager
- Soundmanager
- Integrierte Schlauchbrause
- LAN Schnittstelle
- Lüftergeschwindigkeit reduziert (nur Standgeräte)
- Lüftergeschwindigkeiten in 5 Stufen (nur Tischgeräte)
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Mehrsprachige Bedienoberfläche (25 Sprachen)
- Multi Key Button
- Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnung
- Backmodus
- Last® 20
- Multi Cooking PRO / Multi Baking PRO
- MultiTouch-Display
- Quick Mode Kochen/Backen
- Quick Mode Reinigung
- Quick Set

- Reinigung vollautomatisch: autoclean® MT
- Schwadenmenge in Milliliter oder Sekunden einstellbar
- SPS - Steam Protection System
- Einstellung Startbildschirm
- Steptronic
- Temperatur, einstellbar zwischen 30°C und 300°C (gradgenau)
- Timer-Funktion: Start-/Endzeiteingabe
- Tür mit Halogen-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Sicherheitstürverschluss (nur Standgeräte)
- Türschnellverschluss (nur Tischgeräte)
- Wochenprogrammierung PRO für Gar-/Backprogramme und autoclean® MT

### OPTIONAL:

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



# DIE MODELLE



GENIUS<sup>MT</sup> 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<sup>®</sup> MT

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

## BACKMASTER EDITION ohne autoclean<sup>®</sup> MT

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



GENIUS<sup>MT</sup> 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<sup>®</sup> MT

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

## BACKMASTER EDITION ohne autoclean<sup>®</sup> MT

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



GENIUS<sup>MT</sup> 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<sup>MT</sup> 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<sup>MT</sup> 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 finden Sie in der 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 <sup>MT</sup> 6-11	GENIUS <sup>MT</sup> 10-11	GENIUS <sup>MT</sup> 20-11	GENIUS <sup>MT</sup> 12-21	GENIUS <sup>MT</sup> 20-21
KH2 (im Werk montiert)	EL2004324	•	•		
KH2 LA (im Werk montiert)	EL2004325	•	•		
N-KH2 (Nachrüstsatz)	EL2004328	•	•		
N-KH2 LA (Nachrüstsatz)	EL2003760	•	•		
KH3	EL0780332			•	
KH4	EL0755079				•



## FETTFILTER

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



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

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



## SMOKE FIT

ART.-NR.	GENIUS <sup>MT</sup> 6-11	GENIUS <sup>MT</sup> 10-11	GENIUS <sup>MT</sup> 20-11	GENIUS <sup>MT</sup> 12-21	GENIUS <sup>MT</sup> 20-21
SmokeFit Räuhereinheit	EL2002134	•	•		

## PROCONNECT MT

ART.-NR.	GENIUS <sup>MT</sup> 6-11	GENIUS <sup>MT</sup> 10-11	GENIUS <sup>MT</sup> 20-11	GENIUS <sup>MT</sup> 12-21	GENIUS <sup>MT</sup> 20-21
ProConnect MT	kostenlos	•	•	•	•



## KOMBIMIX-BAUSÄTZE & UNTERGESTELLE

### Elektro

ART.-NR.	GENIUS <sup>MT</sup> 6-11	GENIUS <sup>MT</sup> 10-11	GENIUS <sup>MT</sup> 20-11	GENIUS <sup>MT</sup> 12-21	GENIUS <sup>MT</sup> 20-21
GENIUS <sup>MT</sup> 6-11 Kombi mit Standardfüßen	EL2003718	•			
GENIUS <sup>MT</sup> 10-11/ 6-11 Kombi mit Standardfüßen (unteres Gerät muss 10-11 sein)	EL2003718	•	•		
Gerätefüße 150 mm Höhe	EL2004916	•	•		

### Gas

GENIUS <sup>MT</sup> 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<sup>MT</sup> EINSETZEN,  
BEWEIST ER SEINE  
INDIVIDUELLE KLASSE.  
IMMER IM DIENST DER  
MANNSCHAFT.

---



## 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 weltweit führender 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.



## 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 zwick. 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



VERST

## 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](http://www.eloma.com/service).



AUCH IM SERVICE  
AUF DEN PUNKT.

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](mailto:sales@eloma.com)

### ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150

[application@eloma.com](mailto:application@eloma.com)

### TECHNISCHER SERVICE

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

[service@eloma.com](mailto:service@eloma.com)



### 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.

### INFO 24

Das gesammelte Eloma-Wissen zum Download: Über 25.000 Dokumente in verschiedenen Sprachen. Von der Software über Maßskizzen bis zu Prospekten. Info 24 jetzt auch als App erhältlich.

### 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.

DETAILS ZU ALLEN  
ONLINE TOOLS AUF  
**ELOMA.COM**



SERVICE

DER GENIUS<sup>MT.</sup> 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