

PASST. DER NEUE JOKER.



KLEINER LADEN - GROSSE IDEE?

Respekt! Es braucht viel Mut, ein Konzept in die Tat umzusetzen.
Du machst es. In deinem Kopf ist Platz für Tausend Ideen.
In deinem Laden nicht. Kein Problem, denn du hast die Lösung:
Der neue JOKER. So groß wie deine Aufgabe. So individuell wie du.
Passt!

ÜBERSICHT - MODULE

01 GARRAUM



JOKER 6-23

JOKER 6-43

JOKER 6-11

02 POSITION BEDIENUNG

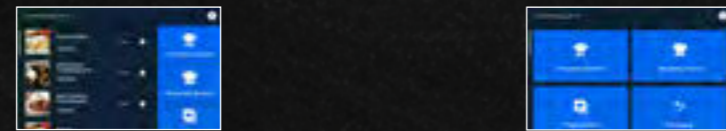


Links

Oben

Rechts

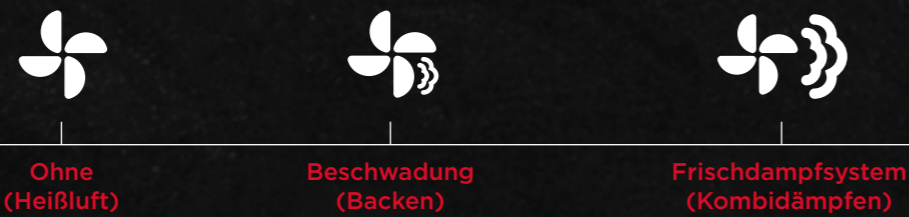
03 MODUL BEDIENUNG



MT

ST

04 MODUL WASSER

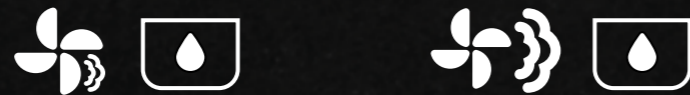


Ohne
(Heißluft)

Beschwadung
(Backen)

Frischdampfsystem
(Kombidämpfen)

04.1 MODUL WSSERTANK



Wassertank für Beschwadung

Wassertank für Frischdampfsystem

05 MODUL REINIGUNG

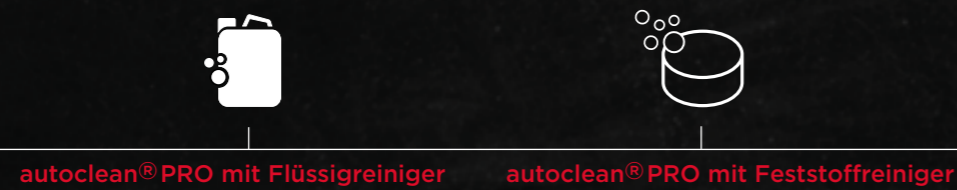


ohne

autoclean® PRO

Schlauchbrause

05.1 REINIGER



autoclean® PRO mit Flüssigreiniger

autoclean® PRO mit Feststoffreiniger

06 MODUL DESIGN



Geräterückwand

Geräteablage

Gerätefarbe



BIG IS BEAUTIFUL? SMALL IS SMART!



GARRAUMGRÖSSEN

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
» Innenmaße gesamt			
B / T / H in mm	440 / 440 / 400	440 / 570 / 400	440 / 620 / 400
» Innenmaße bis Luftleitblech			
B / T / H in mm	440 / 370 / 400	440 / 500 / 400	440 / 550 / 400
» Volumen	0,065 m ³	0,088 m ³	0,096 m ³
» Kapazität			
Standard Einhängegestell	5 + 1 Einschübe 2/3 GN à 67 mm Abstand	4 + 1 Einschübe BN 43 à 84 mm Abstand	5 + 1 Einschübe 1/1 GN à 67 mm Abstand
Blechmaße	325 mm x 354 mm	350 mm x 440 mm	325 mm x 530 mm
Beispiele max. Kapazität*			
Semmeln	45 Stück à 70 - 85 Gramm	48 Stück à 70 - 85 Gramm	60 Stück à 70 - 85 Gramm
Croissants	24 Stück à 70 Gramm	36 Stück à 70 Gramm	32 Stück à 70 Gramm
Kartoffeln	15 Kilogramm	16 Kilogramm	20 Kilogramm
Braten	14 Kilogramm	14 Kilogramm	21 Kilogramm
Ganzes Huhn	6 Stück à 1.100 Gramm	8 Stück à 1.100 Gramm	12 Stück à 1.100 Gramm

Es kommt doch immer drauf an, was einer drauf hat. Und für seine 52 cm Breite hat der neue JOKER eine ganze Menge drauf! Egal in welcher Ausführung. Ob als 6-23, 6-11 oder 6-43. Auf seine Art und für deine Anforderungen ist der neue JOKER immer der Größte.




** abhängig vom Eihängegestell. Kochen: 5+1 Einschübe à 67 mm Abstand, Backen: 4+1 Einschübe à 84 mm Abstand; verschiedene Eihängegestelle entsprechend der Anwendung erhältlich*



DIMENSIONEN

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
» Außenmaße			
B / T / H in mm			
Bedienung links	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560
Bedienung oben	520 / 625 / 693	520 / 755 / 693	520 / 805 / 693
Bedienung rechts	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560

MODUL BEDIENUNG - POSITION

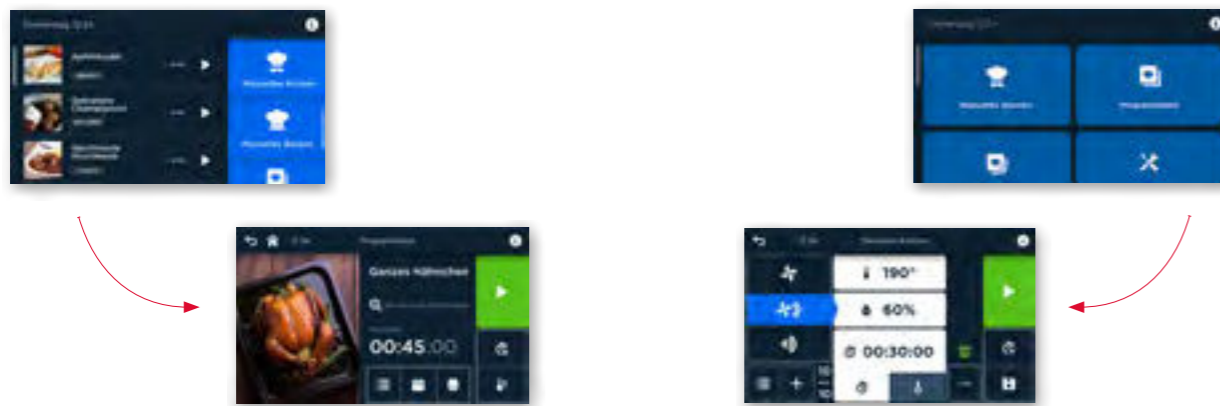
POSITION DER BEDIENUNG & TÜRANSCHLAG	
	Oben Türanschlag rechts oder links
	Links Türanschlag rechts
	Rechts Türanschlag links

Hey, bedien dich einfach. Such dir die beste Ecke für die Position deines Bedienungsmoduls aus. Oben, links oder rechts - alles ist möglich.

VON WELCHER SEITE WILLST DU RAN?

02





MULTIFUNKTIONAL, MIT SYSTEM!

REDUZIERT UND FOKUSSIERT!

MT-STEUERUNG

ST-STEUERUNG

» **Beschreibung**

Niemand steht auf lange Erklärungen. Einfach arbeiten mit System ist angesagt. Neue Funktionen helfen dir dabei, nicht nur zu backen und zu kochen, sondern deine Abläufe zu programmieren und zu planen. Mit der optimierten MT-Technologie hast du deinen neuen JOKER und den Arbeitsalltag voll unter Kontrolle. Passt doch!

Manuelles Kochen und Backen steht im Vordergrund. Du gibst klare Ansa-gen und bist ein leidenschaftlicher Handwerker, dafür ist das Bedienkonzept der ST-Steuerung gemacht: Es geht darum, anzupacken!

» **Features (Auszug)**

- Start-Up Einstellungen unterstützt
- Wochenprogrammierung PRO
- Multi Cooking / Multi Baking PRO
- Multifunktionalität (neue Funktionen)
- Noch mehr Individualisierungsmöglichkeiten, um Bedienabläufe zu standardisieren

- Manuelles Kochen / Backen (je nach Auswahl des Wassermoduls)
- Programmliste
- Sonderprogramme

» **Hinweis**

Je nach Auswahl der Position des Bedienungsmoduls wird die Ausrichtung angepasst (horizontal/vertikal).

Je nach Auswahl der Position des Bedienungsmoduls wird die Ausrichtung angepasst (horizontal/vertikal).

MACH'S DOCH WIE DU WILLST.

Lieber auf die klassische Art, reduziert auf das Wesentliche, oder multifunktional, mit System... für dich muss es passen. Du kannst dich jetzt nicht entscheiden? Kein Thema, nimm doch erstmal die ST-Steuerung, die kann nachträglich mit der MT-Steuerung ausgetauscht werden.



MODUL WASSER

	BESCHWADUNG	FRISCHDAMPFSYSTEM
» Beschreibung	Gutes Backen ist Einstellungssache! Im neuen JOKER kannst du die Beschwadungsmenge im Garraum auf den Milliliter genau bestimmen. Eine manuelle Zugabe von Feuchtigkeit ist trotzdem jederzeit möglich. Für perfekten Glanz und beste Gleichmäßigkeit.	Der Wunsch: Zeit, Energie und Wasser sparen. Die Lösung: das von Eloma entwickelte Frischdampfsystem. Damit erzeugt dein JOKER den Dampf direkt im Garraum. Genau dann, wenn du es brauchst. Und genau so viel, wie dein Gericht eben braucht. Innerhalb von Sekunden einsatzbereit und jederzeit flexibel. Denn die Betriebsarten kannst du bei Bedarf sofort wechseln.
» Anwendungsbeispiel	Teiglinge rein, Dampf ab! Da muss es zack-zack gehen, damit Brot und Brötchen beim Backen schön aufgehen und lecker knusprig werden.	Da lacht der Lachs. Auf den Punkt gegart, schön glasig in der Optik, schön saftig im Geschmack. Sensible Produkte gelingen im Frischdampfsystem perfekt.
» Modul Wassertank	Für alle Einsätze, wo kein Festwasseranschluss zur Verfügung steht, gibt es den JOKER mit Wassertank-Modul. Er hat einen integrierten Frisch- und Abwassertank. Volle Flexibilität garantiert! Intuitiv und benutzerfreundlich können die Füllstände der Wassertanks komfortabel am Display angezeigt werden.	



Der neue JOKER kann alles. Muss aber nicht. Wenn's sein muss, kommt er auch komplett ohne Wasseranschluss aus. Solltest du einen Backshop oder eine Tankstelle betreiben, reicht dir zum Betrieb sicherlich die Beschwadung. Kostet nicht so viel und backt richtig was weg. Wenn's ein bisschen mehr sein darf, nimm den JOKER als Kombidämpfer. Das Frischdampfsystem macht jede Backforelle zart und jeden Krustenbraten knusprig. Passt doch, oder?

Wählst du kein Wasser-Modul, bekommst du ein **Heißluftgerät**

HEISSE LUFT ODER
VOLLDAMPF GEBEN?



04

MODUL REINIGUNG

	autoclean® PRO mit Flüssigreiniger	autoclean® PRO mit Feststoffreiniger	SCHLAUCHBRAUSE
» Beschreibung	Unser vollautomatisches Reinigungssystem autoclean® PRO glänzt mit einem minimalen Verbrauch von Wasser, Reinigungsmitteln und Energie. Keine Wartezeit, keine manuellen Schritte notwendig. Reinigung: läuft!	Kein Platz für Kanister? Wir bieten Flexibilität und eine platzsparende Lösung. So ist der JOKER! Und auch hier gilt: minimaler Verbrauch von Wasser, Reinigungsmitteln und Energie.	Einfach und effektiv: Mit der handlichen Schlauchbrause ist der Garraum schnell ausgespült.
» Anwendung	Reinigungslevel auswählen und tschüss - oder mit MT-Steuerung voll automatisieren: Start- oder Endzeit festlegen, oder über die Wochnprogrammierung PRO deinen Reinigungsplan erstellen. Die automatische Türöffnung macht es perfekt!	Einfach Tab(s) auf das eingebaute Tellersieb legen und los geht's. Es muss nichts weiter rein oder raus.	An deiner Tankstelle hast du von morgens bis abends Brötchen für die Kundschaft gebacken. Da fallen viele Brösel an. Schlauchbrause zur Hand, einmal durchgespült und ausgewischt - schon kann der nächste Tag kommen.
» Hinweis	Du kannst jederzeit auch unseren Feststoffreiniger einsetzen.	Du brauchst nicht bei jedem Reinigungsvorgang einen Finisher-Tab. Aber keine Sorge: der JOKER sagt dir, wann.	Der JOKER unterstützt dich und gibt dir Reinigungshinweise über den Bildschirm.

Reinigen muss doch nicht so kompliziert sein. Für puristische Selbermacher gibt's die praktische Schlauchbrause. Und wer's gerne etwas komfortabler will, entscheidet sich für autoclean® PRO. Selber putzen oder putzen lassen - es ist deine Entscheidung.

* mit autoclean® PRO im Vergleich zu autoclean®

Das neue
Zirkulations-
system: bis zu
32%
Einsparung*

BIST DU NOCH GANZ SAUBER?



05



MODUL DESIGN

Geräteablage

Platz ist knapp, so nutzt du jede freie Stelle. Mit der Ablage verrutscht oder fällt nichts runter. Geht natürlich nur, wenn die Bedienung an der Seite ist.

Weil jeder Zentimeter zählt.

Geräterückwand

Auch der Rücken kann entzücken. Wenn du die Rückwand wählst, die die Anschlüsse verdeckt und dir die Möglichkeit gibt, an dieser Stelle noch Promotion anzubringen.

Das kurbelt dein Geschäft an!

Gerätefarbe

Alles so schön bunt hier? Farbe ist erlaubt! Auch bei deinem JOKER. Ganz nach deinem Geschmack und Wunsch. Die Farbe des Gerätes kann individualisiert werden.

> Mindestbestellmenge: 10 Stück



DAMIT KANNST DU DICH SEHEN LASSEN.

06



Wie sagt man so schön? Das Auge isst mit. Gilt nicht nur auf dem Teller, sondern auch in der Küche oder am Tresen. Mach deinen JOKER zum Hingucker. Eine edle Reling für die Ablage oder eine Rückwand mit deinem Logo. Der JOKER passt zu deinem Laden. Auf jeden Fall.

... UND AM ENDE WIRST DU SAGEN: PASST!

Niemand wird dich zu einem JOKER überreden. Der JOKER wird dich überzeugen. Weil du ihn so bekommst, wie du ihn willst. Und er wird dir jeden Wunsch erfüllen. Das ist doch genau dein Ding. Nicht mehr und nicht weniger.

MODULARITÄT

Ob pure Basisversion oder komplexes Allroundgerät – du kannst den JOKER so konfigurieren, wie er am besten zu dir passt. Bedienungsmodul, Frischdampfsystem, Reinigungsart – du hast die Wahl.

KAPAZITÄT

Der neue JOKER ist die Effizienz im Quadrat. Maximale Platzausbeute bei minimalen Außenmaßen. Mit einem Garraum von 44 cm Breite und 40 cm Höhe bietet dir der JOKER ordentlich Platz zum Backen und Kochen – und ist dabei auch noch absolut stilsicher.

FLEXIBILITÄT

Maximale Leistung bei minimalem Aufwand, das gilt auch für die Benutzerfreundlichkeit. Du weißt genau, von welcher Seite sich dein JOKER am besten bedienen lässt. Also konfiguriere ihn auch einfach so.

DESIGN

Wenn es so etwas wie die Kunst des Weglassens gibt, haben wir sie mit dem JOKER perfektioniert. Nichts ist überflüssig. Klare Kante. Souveräner Stil. Und genügend Möglichkeiten, deine persönliche Note einzubringen.

----- 52 cm -----



DIE MODELLE. EINER IST DEINER.

Höchste Effizienz auf kleinstem Raum – so läuft das beim neuen JOKER. Und er hält, was er verspricht. In jeder Ausführung. Der Garraum ist bei allen drei JOKER Modellen gleich breit und gleich hoch. Ansonsten kannst du deinen JOKER individuell konfigurieren. Das nennen wir mal eine Produktfamilie!



JOKER 6-23

Anschlusswert	3,6 kW	5,9 kW
Absicherung	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Spannung	230 V 1N AC	400 V 3N AC
B / T / H in mm		
Bedienung seitlich	650 / 625 / 560	
Bedienung oben	520 / 625 / 693	

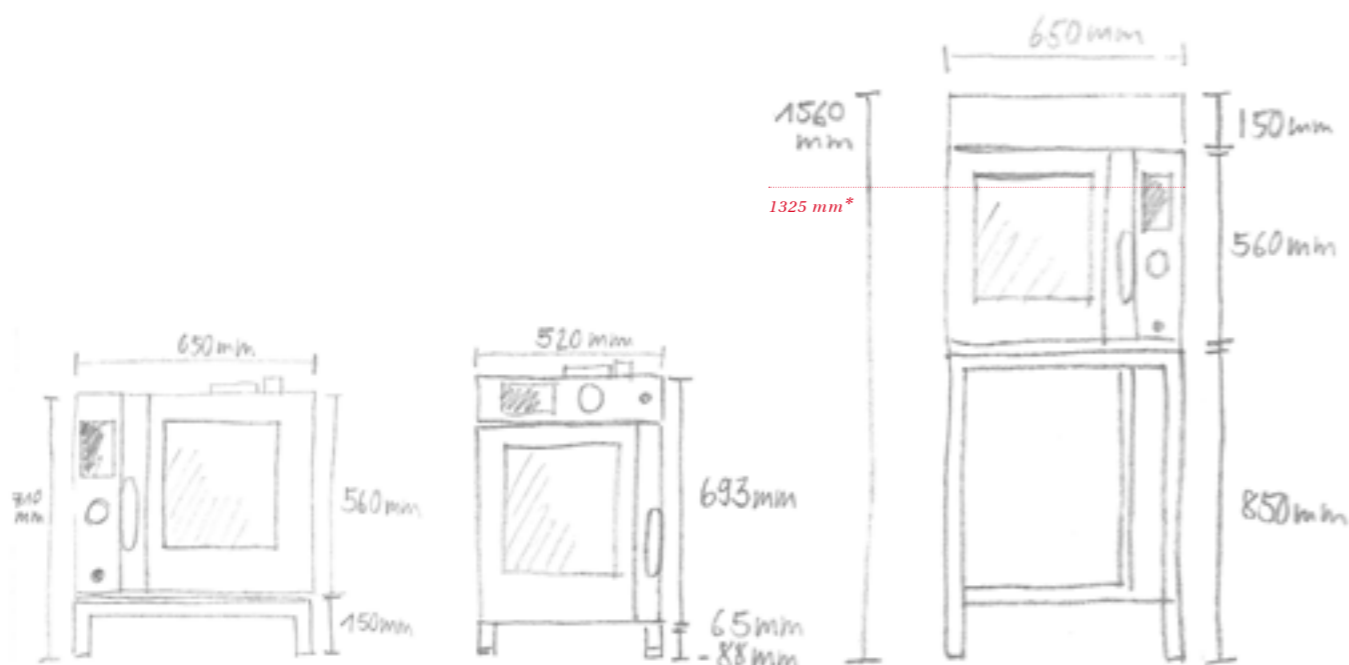
Modul Wassertank

Anschlusswert	3,6 kW	5,9 kW
Absicherung	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Spannung	230 V 1N AC	400 V 3N AC
B / T / H in mm		
Bedienung seitlich	650 / 625 / 672	
Bedienung oben	520 / 625 / 805	

Fassungsvermögen

Frischwassertank	6,5 l
Abwassertank	5 l

Hinweis: Korpustiefe inkl. Tür



JOKER mit seitlicher Bedienung auf Untergestell 150mm.

JOKER mit Bedienung oben und höhenverstellbaren Gerätefüßen 65-88mm.

JOKER mit seitlicher Bedienung und KHI auf Untergestell 850mm.



JOKER 6-43

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC
B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 755 / 560
Bedienung oben	520 / 755 / 693

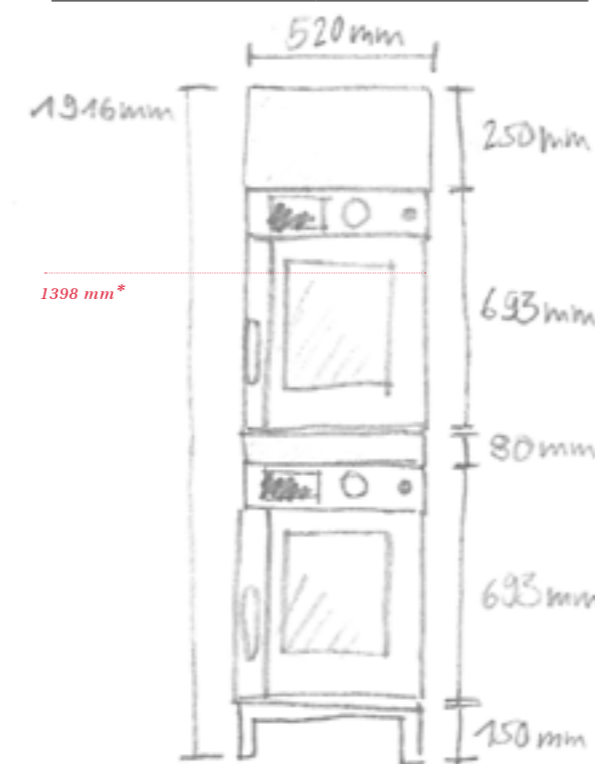
Modul Wassertank

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC

B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 755 / 672
Bedienung oben	520 / 755 / 805

Fassungsvermögen

Frischwassertank	6,5 l
Abwassertank	5 l



KombiMix-Station mit JOKER, Bedienung oben und KHI-Mix auf Untergestell 150mm.



JOKER 6-11

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC
B / T / H in mm	
Bedienung links	650 / 805 / 560
Bedienung oben	520 / 805 / 693

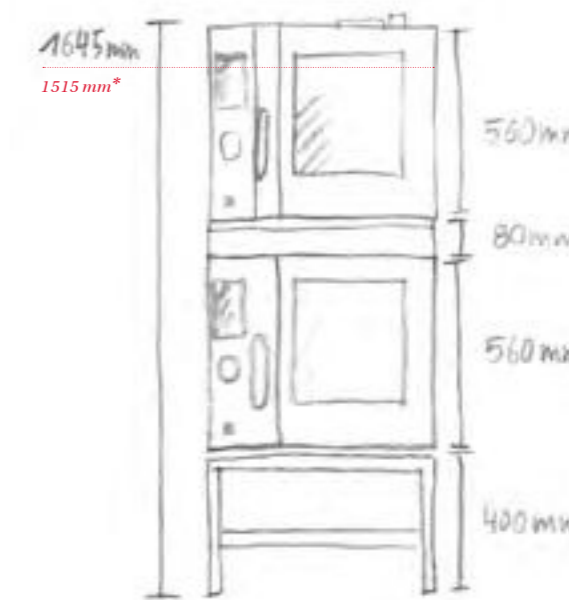
Modul Wassertank

Anschlusswert	7,8 kW
Absicherung	3 x 16 Amp
Spannung	400 V 3N AC

B / T / H in mm	
Bedienung seitlich	650 / 805 / 672
Bedienung oben	520 / 805 / 805

Fassungsvermögen

Frischwassertank	6,5 l
Abwassertank	5 l



KombiMix-Station mit JOKER, Bedienung seitlich auf Untergestell 400mm.

ES GEHT IMMER UM ALLES.

07



ZUBEHÖR (AUSZUG)

Untergestelle

Modular geht's weiter. Du kannst das Untergestell, das immer komplett offen ist, zu deinem neuen JOKER nach Wunsch konfigurieren und kombinieren: mit oder ohne Auflagen, mit oder ohne Einlegeboden.

> Nachrüstung jederzeit möglich



Multi-Öko-Kondensationshaube

Damit die Luft rein bleibt – Haube drauf! Beim Garen entstehen Dämpfe und Feuchtigkeit. Beides wird in der Haube kondensiert. Das freut das Küchenteam genauso wie den Gast. Und ganz nebenbei schonst du damit deine Einrichtung.

> Sieht doch gut aus, oder?



KombiMix-Stationen

Clever kombiniert! Die neue Kompaktklasse kannst du ganz einfach zum Arbeitszentrum vereinen. Nichts steht über. Alles passt. Design, Maße, Anschlüsse. Und natürlich die Ergonomie.

> Für ein angenehmes Arbeiten wird die maximal empfohlene Einschubhöhe berücksichtigt.



Einbau-Kit

Eingebaut in deinen Küchenschrank passt er sich besonders gut an. Mit der Haube ist die Abluft kein Thema mehr. Die Schwerlastauszüge werden deinen Techniker freuen: der JOKER 6-23 kann komplett rausgezogen werden, so wird die Wartung ganz einfach und entspannt.

> Eine praktische Lösung!



Passt. Wir von Eloma sagen: Das Bessere ist der Feind des Guten. Deshalb haben wir alles unternommen, um Funktionalität und Ästhetik im neuen JOKER optimal zu vereinen. Wie das geht? Mit ganz viel Liebe zum Detail. Denn nur wenn jede Kleinigkeit sitzt, stimmt auch das Gesamtpaket. Und jede zusätzliche Komponente ergänzt das Bild auf seine individuelle Art und Weise. Kommt dir bekannt vor? Klar, es ist dein Business-Konzept.

DU BIST EIN UNANGEPASSTER TYP?
PASST.



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 Schulungen bis zum Kochbuch mit Rezepten. Und schließlich findet man alles zu den Eloma Geräten online - ganz einfach unter www.eloma.com/service.

ELOMA FORUM

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

KONFIGURATOR

Jeder kann sich sein Eloma Wunschgerät selbst konfigurieren. Ganz einfach online.



PART FINDER

Ersatzteile sucht man bei Eloma nicht, man findet sie. Und zwar genau hier. Im Part-Finder ist jeder Artikel registriert. Aussuchen, bestellen und weiter geht's.

PRO CONNECT

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

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.

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 395-130

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

PASST. DER NEUE JOKER.



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence