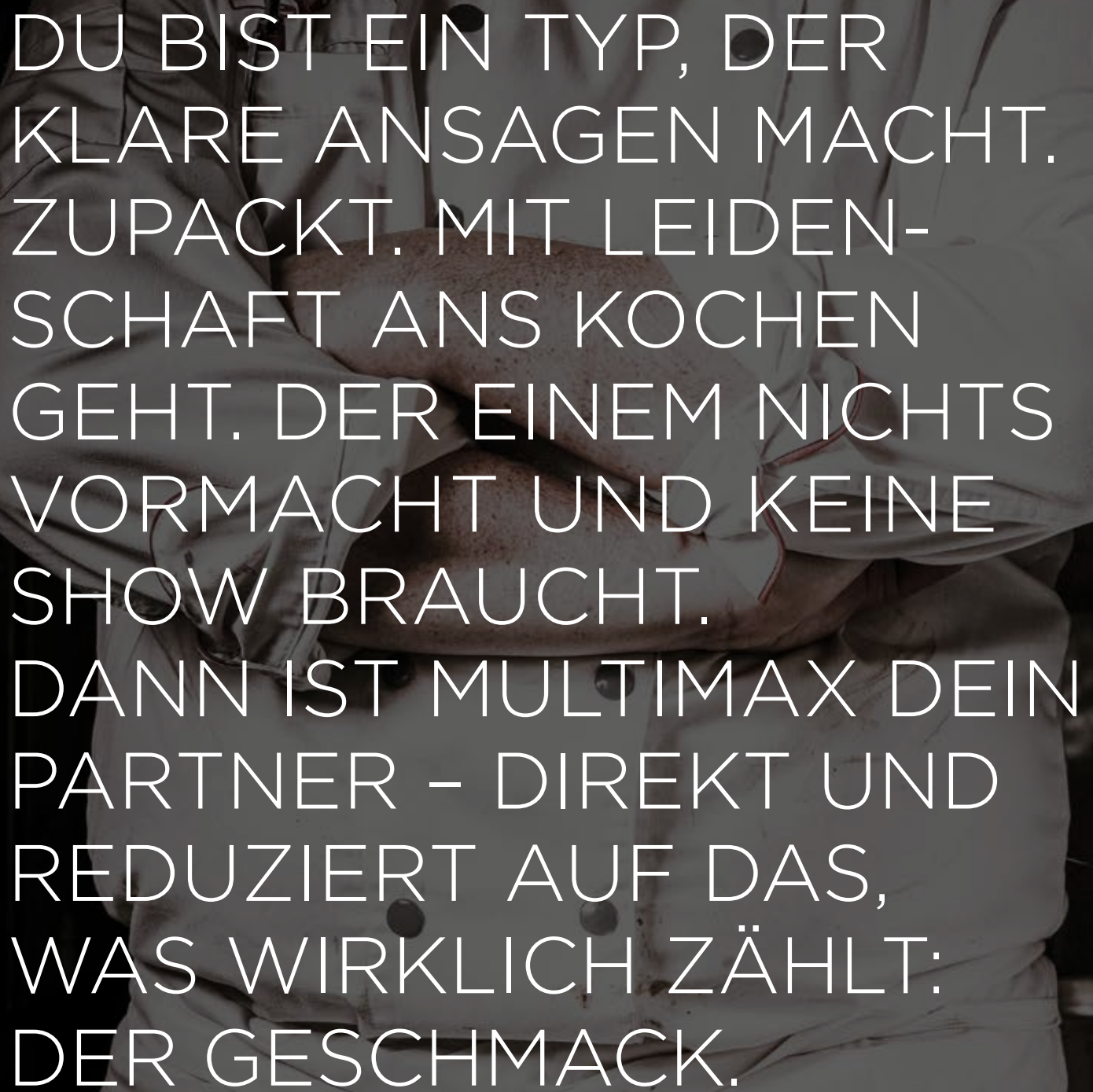




DU BRINGST ES AUF DEN PUNKT!
DU. DEIN TEAM. DEIN MULTIMAX.

MULTIMAX. HERRLICH UNKOMPLIZIERT.





DU BIST EIN TYP, DER
KLARE ANSAGEN MACHT.
ZUPACKT. MIT LEIDEN-
SCHAFT ANS KOCHEN
GEHT. DER EINEM NICHTS
VORMACHT UND KEINE
SHOW BRAUCHT.
DANN IST MULTIMAX DEIN
PARTNER - DIREKT UND
REDUZIERT AUF DAS,
WAS WIRKLICH ZÄHLT:
DER GESCHMACK.

Für die echten Handwerker unter den Köchen.

In den letzten Jahren hat die Kochkunst manch spannende Blüte getrieben. Von Insektenrezepten bis Molekularküche. Neugier und Experimentierfreudigkeit sind wichtige Eigenschaften eines Koches. Doch auch wer vieles ausprobiert hat, weiß das Wesentliche zu schätzen.

Kochen ist ein Handwerk. Um das zu beherrschen, braucht es eine gute Ausbildung und viele Jahre Erfahrung. Nur wer die Basics beherrscht, kann seine Küche souverän und kompetent leiten.

Für solche Köche ist MULTIMAX geschaffen. Er ist wie du: Ein Handwerker, ein Macher, ein Köhner seines Fachs. Jederzeit bereit, für seine Berufung alles zu geben. Da braucht es auch nicht viele Worte. Außer vielleicht: „Holt euch euren MULTIMAX in die Küche! Ihr werdet euch blind verstehen.“



UNSER MULTIMAX.

Die einfachsten Dinge im Leben sind oft die besten. So verhält es sich auch beim Kombidämpfer MULTIMAX. Wir haben einfach alles Unnötige weggelassen. Und genau das macht MULTIMAX so wertvoll. Es geht ums Kochen.

DASSELBE NOCHMAL, BITTE.

Was dem Koch echte Arbeitserleichterung bringt, sorgt bei den Gästen gleichzeitig für kontinuierliche Zufriedenheit. Durch speicherbare Programmabläufe stellt MULTIMAX eine gleichbleibend hohe Qualität sicher.

JETZT ABER VOLLDAMPF!

Auch im neuen MULTIMAX steckt das von Eloma erfundene Frischdampfsystem. Es erzeugt Frischdampf direkt im Garraum. Das ist nicht nur ideal für sensible Lebensmittel, sondern spart bis zu 16% Energiekosten.



HALLO, BEDIENUNG!

In der Küche hat man keine Zeit für lange Anweisungen. Deshalb haben wir die Steuerung des MULTIMAX entsprechend intuitiv und zeitsparend gestaltet. Mit sprachneutraler Bedienoberfläche, einem 5" Touch-Bildschirm und einem auf Druck reagierenden Drehgeber. Mit dem USB-Anschluss direkt darunter werden Updates und Programme so einfach übertragen wie noch nie!

KITCHEN POSSIBLE!

Dank seines einfachen Grundkonzeptes ist MULTIMAX ein echtes Multitalent. Acht Betriebsarten hat er spielend drauf - von 30°C bis 300°C. Dämpfen, Kombidämpfen, Intensiv-Dämpfen, Vario-Dämpfen, Heißluft, NT-Garen, Delta-T Garen und Regenerieren! Somit können alle Anwendungen mit MULTIMAX abgedeckt werden.

MULTIMAX – AUF ALLES ANDERE KANNST DU VERZICHTEN.

MULTIMAX - Der Handwerker für Macher.



01 HALLO BEDIENUNG

- 5“ Touch-Bildschirm (resitiv)
- Sprachneutrale Bedienoberfläche
- Drehgeber mit Drückfunktion
- USB-Anschluss

02 DASSELBE NOCHMAL, BITTE

- Speicherbare Programmabläufe
- Gleichbleibend hohe Qualität

03 JETZT ABER VOLLDAMPF

- Eloma Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System® (optional)


04 KITCHEN POSSIBLE

- 8 Betriebsarten von 30°C bis 300°C
- Dämpfen
- Kombidämpfen
- Intensiv-Dämpfen
- Vario-Dämpfen
- Heißluft
- NT-Garen
- Delta-T Garen
- Regenerieren

*Kochen ist eine Kunst
geworden, eine hohe
Wissenschaft.
Köche sind Gentlemen.*

*(Robert Burton
1577 - 1640)*





ES GEHT UM DICH.
UM DEINE KREATIVITÄT.
ES GEHT UM NEUES,
GENUSSVOLLES. UND ES
GEHT UM GESCHMACK
UND EIN GELUNGENES
GERICHT.

EINE SICHERE UND SAUBERE LÖSUNG: AUTOCLEAN®.

Hygiene gehört zum Business. Schrubben nicht. Im MULTIMAX 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®:

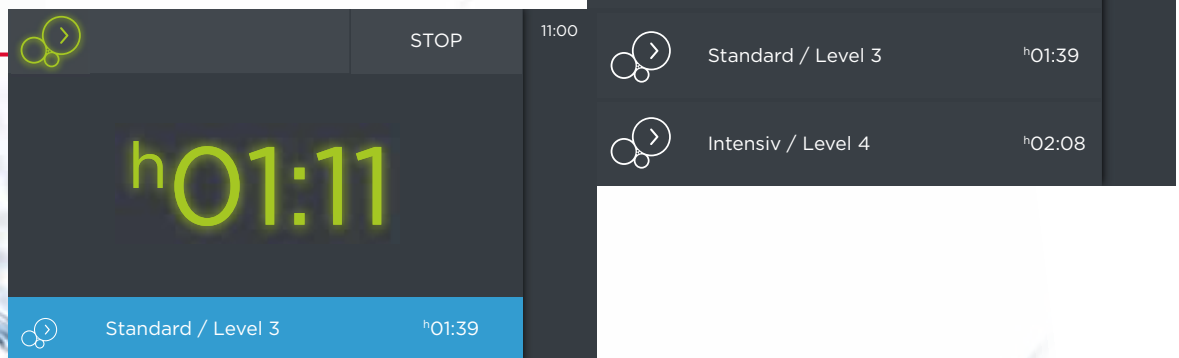
Das vollautomatische Reinigungssystem für unübertroffene Reinigungsergebnisse bei minimalem Verbrauch von Wasser und Eloma Multi-Clean Reiniger/Klarspüler.*

HACCP-Logbuchfunktion:

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

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. 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.



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

MULTIMAX – HERRLICH UNKOMPLIZIERT.

Beim Entwickeln des Kombidämpfers MULTIMAX haben wir ein klares Ziel verfolgt: höchste Effektivität durch Reduktion auf das Wesentliche. Kein Schnickschnack. Keine Posen. Herausgekommen ist genau das, was sich viele Köche gewünscht haben: ein zuverlässiger, unkomplizierter Handwerker.

MULTIMAX ist der verlässliche Mitarbeiter. Er unterstützt das Küchenteam in allen Arbeitsabläufen und sorgt so dafür, dass der Koch seinen Job mit der nötigen Leidenschaft und Konzentration ausüben kann. Einfache Bedienung und hochwertige Verarbeitung – diese Kombination ist unser Erfolgsrezept für ein langlebiges Produkt.

Made in Germany eben!

SERIENAUSSTATTUNG:

- 5“ Touch-Bildschirm (resistiv)
- Sprachneutrale Bedienoberfläche
- Drehgeber mit Drückfunktion
- 8 Betriebsarten von 30°C bis 300°C
- Steptronic®
- Klima-Aktiv
- Reduzierte Lüftergeschwindigkeit in verschiedenen Stufen
- Lüfterrad autoreverse
- Lüfterrad getaktet
- HACCP-Datenprotokollierung und -anzeige
- Eloma Frischdampfsystem
- Timer-Funktion bis 24 Stunden
- Startzeiteingabe
- E/2 – Energiesparfunktion
- Manuelles Reinigungsprogramm
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Aktive Temperatur: automatisches Vorheizen oder Abkühlen
- Sicherheitstürverschluss (nur Standgeräte)
- Türschnellverschluss (bei Tischgeräten)
- Integrierte Schlauchbrause
- Sensorisch geregelte Wrasenablösung

(zur Verminderung des Dampfes aus dem Abluftrohr)

- SPS® – Steam Protection System
- Manuelle Beschwadung
- Regenerierfunktion
- Delta-T Garen
- NT-Garen
- Programmliste

OPTIONAL:

- autoclean®
- Multi-Öko-System®
- Schiffs-Edition
- Linksanschlag
- LAN
- Multi-Öko-Haube
- Externer Kerntemperaturfühler
- Anschluss Energieoptimierung
- Sicherheitstürverschluss (bei Tischgeräten)



DIE MODELLE



MULTIMAX 6-11

ELEKTRO	Art.-Nr. EL6103008-2A
GAS	Art.-Nr. EL6106005-2A

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

OPTIONEN (AUSZUG)

Rechtsanschlag	
mit AC (E)	Art.-Nr. EL6103004-2A
mit AC (G)	Art.-Nr. EL6106003-2A
mit Multi-Öko-System (E)	Art.-Nr. EL6103006-2A
mit Multi-Öko-System + AC (E)	Art.-Nr. EL6103001-2A
Linksanschlag (E)	
mit AC (E)	Art.-Nr. EL6103009-2A
mit AC (G)	Art.-Nr. EL6103005-2A
mit Multi-Öko-System (E)	Art.-Nr. EL6103007-2A
mit Multi-Öko-System + AC (E)	Art.-Nr. EL6103002-2A



MULTIMAX 10-11

ELEKTRO	Art.-Nr. EL1103008-2A
GAS	Art.-Nr. EL1106005-2A

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

OPTIONEN (AUSZUG)

Rechtsanschlag	
mit AC (E)	Art.-Nr. EL1103004-2A
mit AC (G)	Art.-Nr. EL1106003-2A
mit Multi-Öko-System (E)	Art.-Nr. EL1103006-2A
mit Multi-Öko-System + AC (E)	Art.-Nr. EL1103001-2A
Linksanschlag (E)	
mit AC (E)	Art.-Nr. EL1103009-2A
mit AC (G)	Art.-Nr. EL1103005-2A
mit Multi-Öko-System (E)	Art.-Nr. EL1103007-2A
mit Multi-Öko-System + AC (E)	Art.-Nr. EL1103002-2A



MULTIMAX 20-11

ELEKTRO	Art.-Nr. EL2103004-2X
GAS	Art.-Nr. EL2106004-2X

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

OPTIONEN (AUSZUG)

Rechtsanschlag	
mit AC (E)	Art.-Nr. EL2103002-2X
mit AC (G)	Art.-Nr. EL2106002-2X
mit Multi-Öko-System (E)	Art.-Nr. EL2103003-2X
mit Multi-Öko-System + AC (E)	Art.-Nr. EL2103001-2X

1 Hordengestellwagen GN 1/1 serienmäßig



MULTIMAX 20-21

ELEKTRO	Art.-Nr. EL2203005-2X
GAS	Art.-Nr. EL2206005-2X

ELEKTRO	
Anschlusswert	68 kW (52 kW)
Spannung	400 V 3N AC
Absicherung	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)
Gewicht	495 kg
B/T/H	1310/1086/1925 mm

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

OPTIONEN (AUSZUG)

Rechtsanschlag	
mit AC (E)	Art.-Nr. EL2203003-2X
mit AC (G)	Art.-Nr. EL2206003-2X
mit Multi-Öko-System (E)	Art.-Nr. EL2203004-2X
mit Multi-Öko-System + AC (E)	Art.-Nr. EL2203001-2X

1 Hordengestellwagen GN 2/1 serienmäßig

DAS ZUBEHÖR (AUSZUG)

ART.-NR.

MULTIMAX 6-11

MULTIMAX 10-11

MULTIMAX 20-11

MULTIMAX 20-21



KONDENSATIONSHAUBEN (E)

KH2 (im Werk montiert)	EL2004324	●	●		
KH2 LA (im Werk montiert)	EL2004325	●	●		
N-KH2 (Nachrüstsatz)	EL2004328	●	●		
N-KH2 LA (Nachrüstsatz)	EL2003760	●	●		
KH3	ELO780332			●	
KH4	ELO755079				●



FETTFILTER

Fettfilter Edelstahl (bei 20-11, 20-21 2 Stk erforderlich)	ELO760749	●	●	●	●
---	-----------	---	---	---	---



UNTERGESTELL HÖHE 570 MM

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

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-FÜHLER KIT

Kerntemperaturfühler, extern Tischgerät (im Werk montiert)	EL2003766	●	●		
Kerntemperaturfühler, extern Tischgerät (Nachrüstsatz)	EL2003767	●	●		
Kerntemperaturfühler, extern Standgerät (im Werk montiert)	EL2002055			●	●
Kerntemperaturfühler, extern Standgerät (Nachrüstsatz)	EL2002055-ET			●	●



SMOKE FIT

SmokeFit Räuchereinheit

ART.-NR.

EL2002134

MULTIMAX 6-11

MULTIMAX 10-11

MULTIMAX 20-11

MULTIMAX 20-21

• • • •



PRO CONNECT

ProConnect

kostenlos

• • • •

KOMBIMIX-BAUSÄTZE & UNTERGESTELLE



Elektro

MULTIMAX 6-11 Kombi mit Standardfüßen

EL2003718

•

MULTIMAX 10-11/ 6-11 Kombi mit Standardfüßen
(unteres Gerät muss 10-11 sein)

EL2003718

• •

Gerätefüße 150 mm Höhe

EL2004916

• •

Gas

MULTIMAX 6-11 Kombi mit Standardfüßen

EL2003749

•

Gerätefüße 150 mm Höhe

EL2004918

•

Untergestelle

UG 170 mm mobil mit Lenkrollen

ELO506839

• •

UG 150 mm

EL2004993

• •

UG 280 mm

ELO763608

• •

SONDER-EINHÄNGEGESTELLE

EHG Vario (GN/BN 64)

7 Auflagen x 67 mm Abstand

ELO873381

•

EHG Spezial Metzger (BN 64)

6 Auflagen x 75 mm Abstand

ELO773794

•

EHG Vario (GN/BN 64)

11 Auflagen x 67 mm Abstand

ELO509971

•

EHG Metzger (BN 64)

10 Auflagen x 75 mm Abstand

ELO773808

•

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

(2 x EHG Vario werden benötigt)

EL2001384

• •





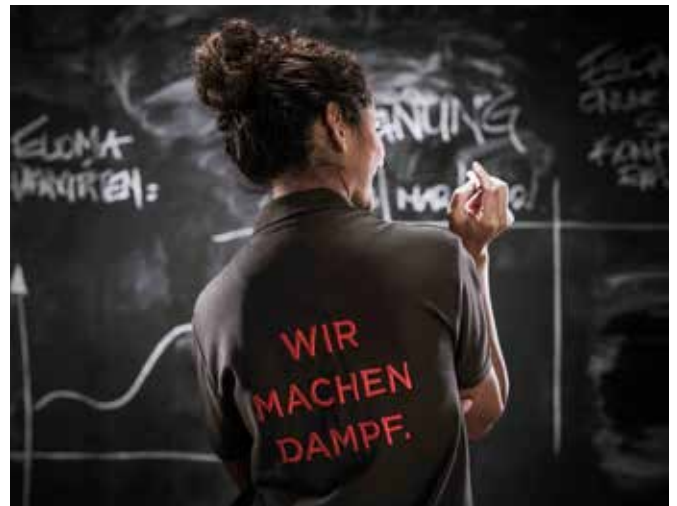
AM ENDE GEHT ES ABER
AUCH UM ZEIT.
UND DAMIT DU MEHR
DAVON HAST, SIND WIR
FÜR DICH DA.

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 unser 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



MULTIMAX. HERRLICH UNKOMPLIZIERT.



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-164 • Mail sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence