



eloma

Eloma GmbH

Professionelle Koch- und Backtechnik



Das ist Eloma



- Gegründet 1975
- 150 Mitarbeiter in Maisach (bei München) und Bad Gottleuba (bei Dresden)
- Teil der Ali Group (Mailand), eine der größten Unternehmensgruppen der Großküchenbranche
→ finanzielle Stabilität, Know-how-Austausch und Nutzung von Synergien

Das ist Eloma

- Neueste Produktionstechniken auf 6500 m²
- Modernstes Entwicklungszentrum mit Labor- und Versuchsküche
- Multimediales Trainings- und Tagungscenter für Schulungen und internationale Kundentagungen



Eloma heute



Zentrale Maisach (München)

- Sitz von Geschäftsleitung, Vertrieb, Marketing, Finanzwesen
- Schulungsräumlichkeiten für Vertrieb und Service

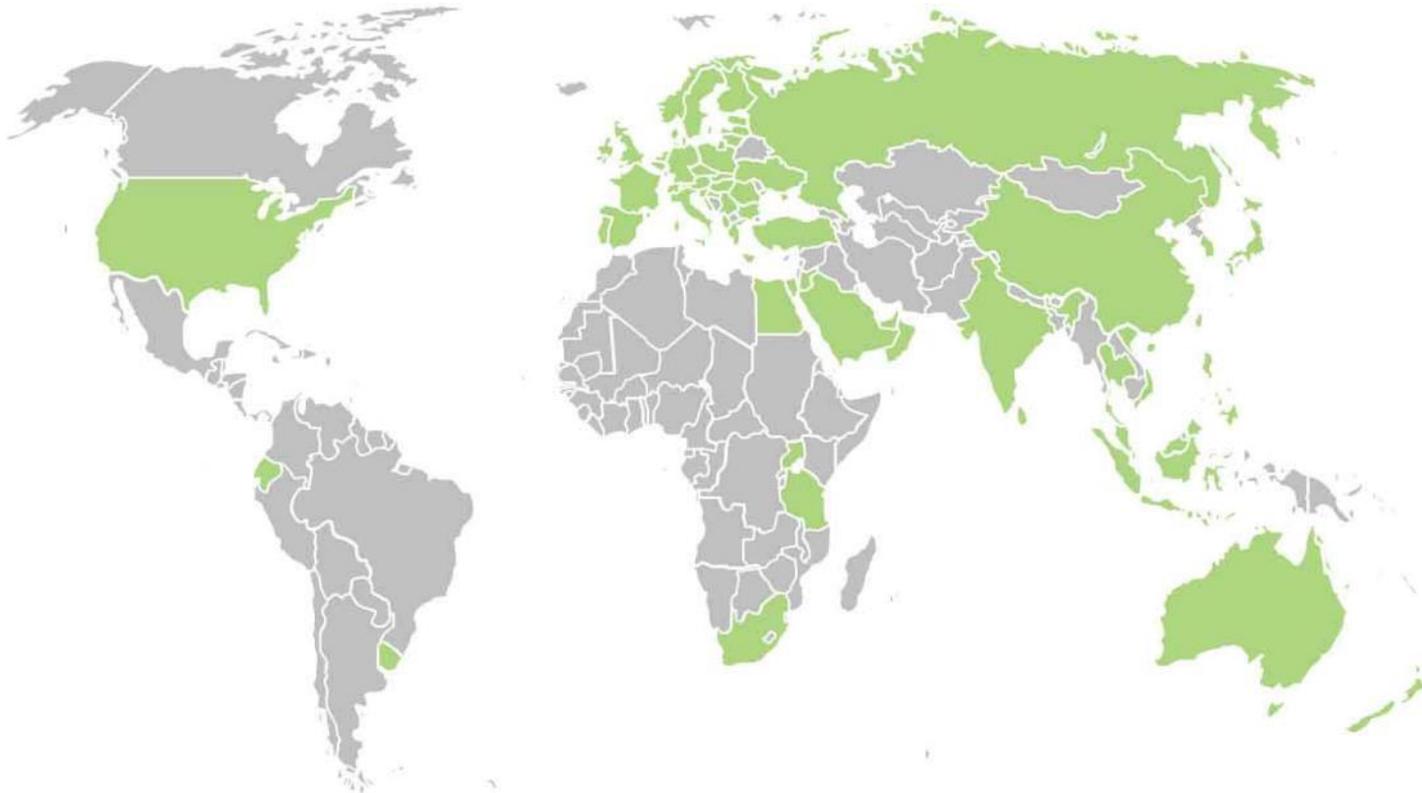


Werk Bad-Gottleuba (Dresden)

- Sitz von Produktion, Entwicklung, Logistik, Einkauf, Service
- Schulungsräumlichkeiten für Vertrieb und Service

Eloma weltweit

- Eloma-Geräte in über 65 Ländern im Einsatz
- Weltweite Händlerbetreuung und Unterstützung





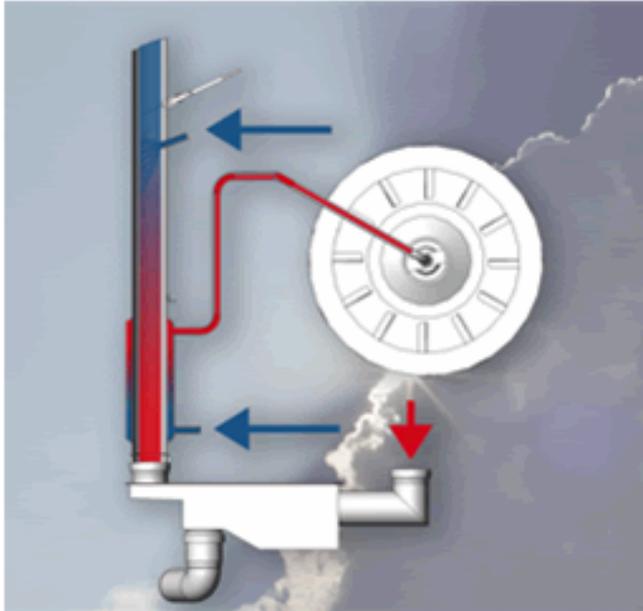
Patent – Eloma Frischdampfsystem



- Erzeugt perfekt gesättigten Dampf direkt im Garraum
- Sofort einsatzbereit ohne Vorheizen eines Boilers
- Sofortiger Wechsel der Betriebsarten ohne Wartezeiten
- Nachweisbare Energieeinsparung

PATENT

Innovationspreis – Multi-Öko System



Mittels Wärmetauscher werden Heißluft und Dampf für die erneute Erhitzung des Wassers zur Dampferzeugung genutzt

- Spart bis zu 42 % Wasser und bis zu 16 % Energie

Ausgezeichnet mit dem **Dr. Georg Triebe Innovationspreis**

Patent – autoclean®



- Das erste vollautomatische Reinigungssystem
- Sofort startklar ohne direkten Kontakt mit Chemikalien

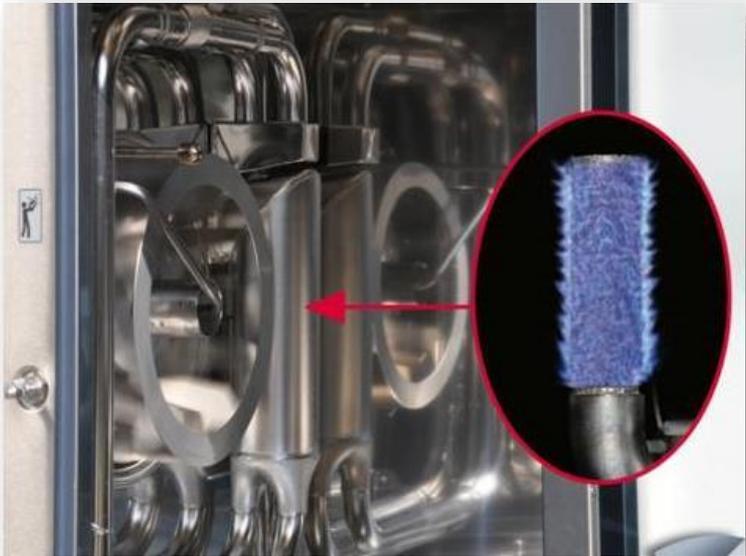
PATENT

Innovation – Multi-Öko-Haube



- Flexibles Platzieren des Gerätes
- Ideal für Frontcooking und Ladeneinrichtungen
- Für Kombidämpfer und Backgeräte geeignet
- Ergonomisches Design ohne überstehende Teile
- Kondensation von Feuchtigkeit bis zu 85%
- Geringer Stromverbrauch
- Optimierung des Raumklimas

Patent – Gastechnologie



- Hochleistungs-Dreifach-Röhrenwärmetauscher für maximale Wärmeübertragung
- Höchste Wirksamkeit durch Premix-Brenner

PATENT

Innovation – GENIUS^{MT}



- Hochauflösendes MultiTouch-Display mit intuitiver Handhabung, schneller Reaktionszeit und Erinnerungsfunktion
- Individuell anpassbares Bedienfeld
- Vernetzung mit externen Geräten möglich
- Vollautomatische Reinigung mit praktischer Verbrauchsanzeige
- Neue Funktionen: Last[®] 20, Quick Set, Multi Cooking, Climatic[®] MT, Quick Mode, autoclean[®] MT, Multi Connect, Steam Protection System[®]

Innovation – JOKER^{MT}



- Das Eloma Kompaktgerät JOKER mit der einzigartigen MT Technology
- Erhältlich in 2-3 Größe und neu auch als 1-1 Version
- Intuitives Touch Display
- Klein und kompakt: nur 52 cm breit
- Auflagenabstand 67 mm
- Multi Connect: USB, LAN, WLAN
- Vollautomatische Reinigung autoclean® MT

Die aktuellen Eloma Geräteserien im Überblick



GENIUS

Multimax

JOKER

Backmaster



Eloma Kombidämpfer – Die Größen

20-21



12-21



20-11



10-11



6-11



6-23



Eloma Kombidämpfer – Die Steuerungen

JOKER MT / B

Das platzsparende Original



GENIUS MT

Der Profi mit MT
Technology



Multimax B

Das raffinierte
Multitalent



Multimax A

Der perfekte
Einsteiger





Eloma Ladenbacköfen – Die Größen

EB 80



EB 50



EB 30 XL

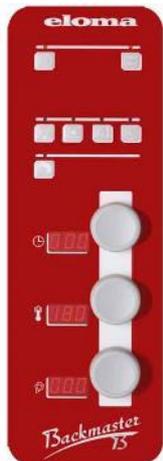
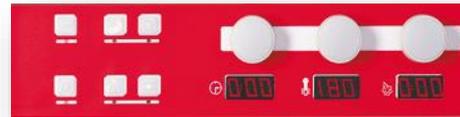


EB 30



Eloma Ladenbacköfen – Die Steuerungen

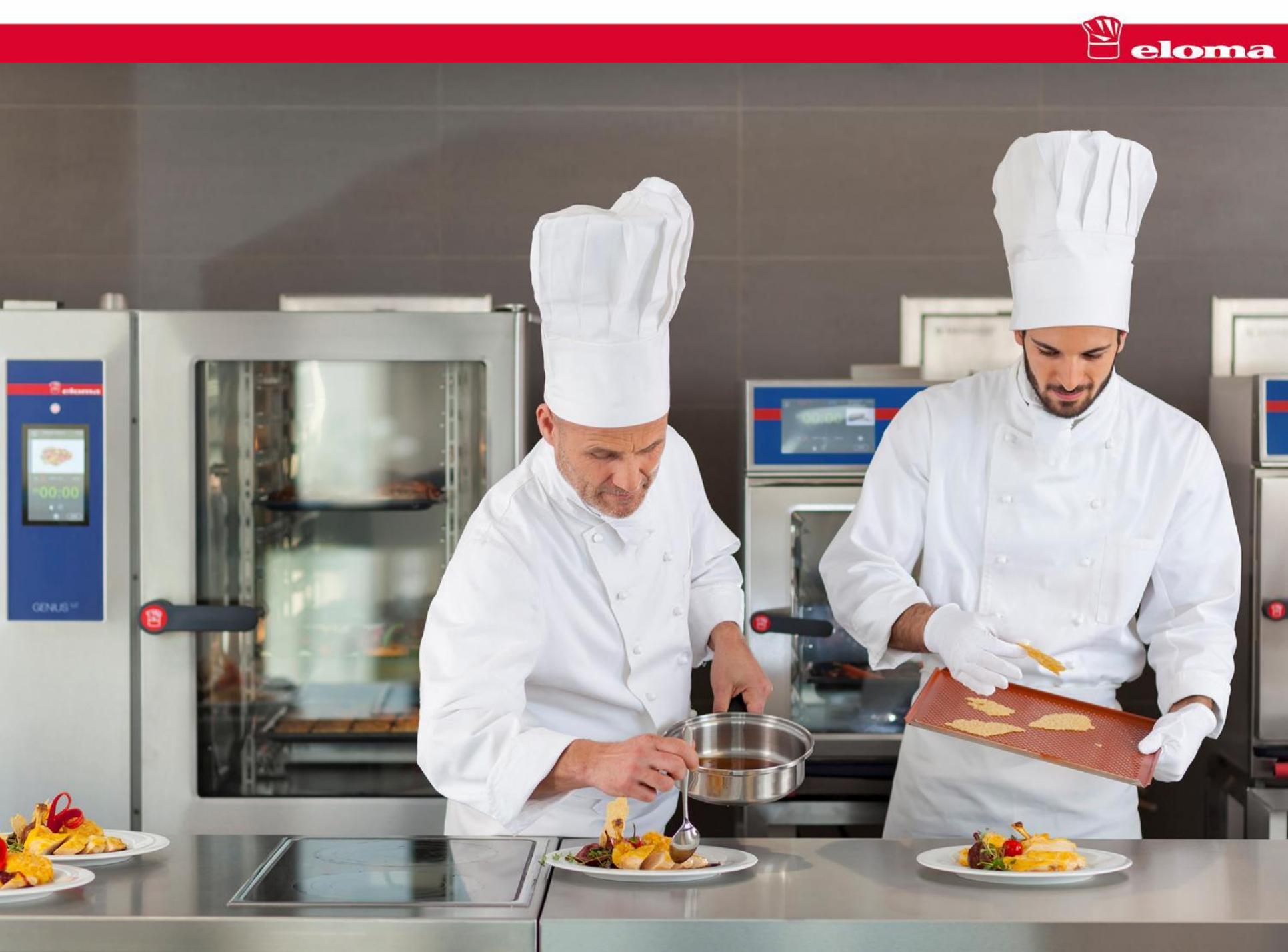
Backmaster T/B 30/30XL
Der professionelle Kleine



Backmaster B 50/80
Der handwerklich
Große

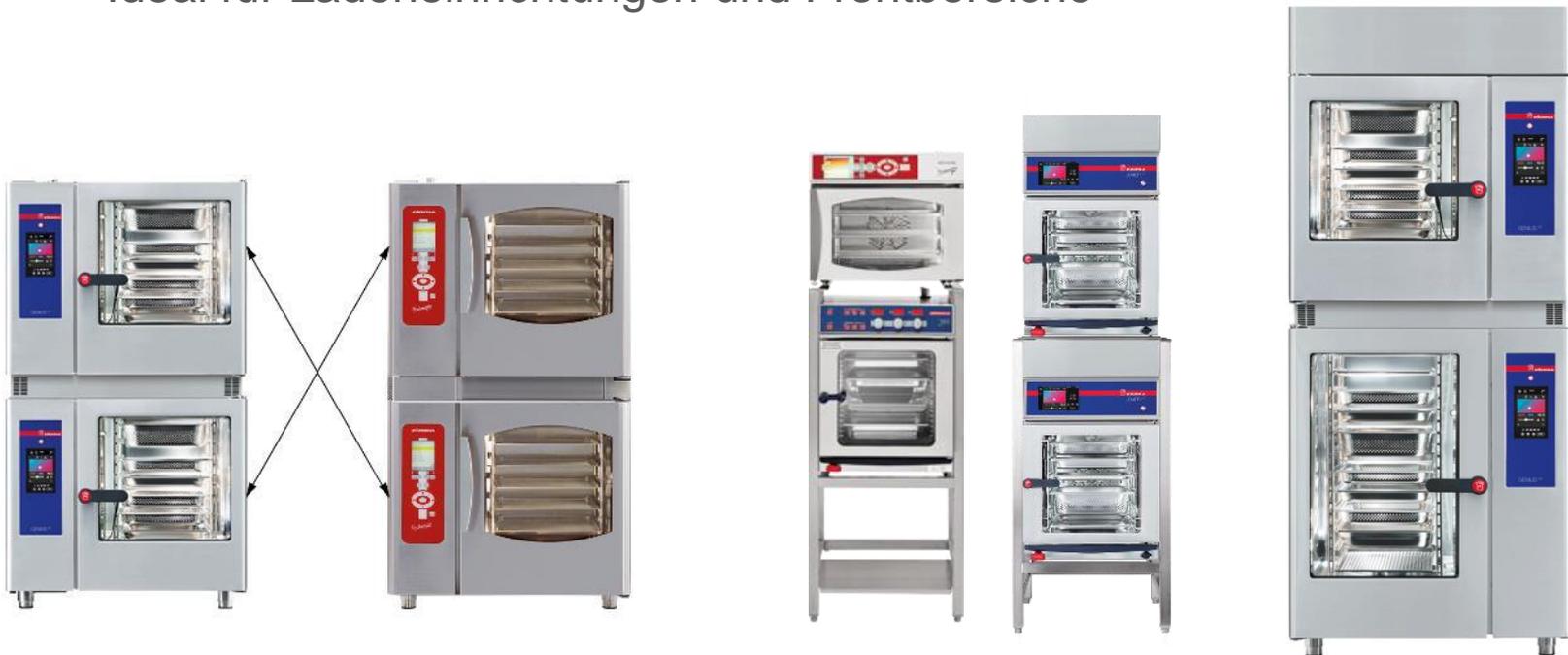


Backmaster T 50/80
Der komplette
Große



Speziallösungen – Modulare Lösungen

- Kombinieren von Kombidämpfer, Ladenbacköfen und Hauben
- Zahlreiche Kombinationen möglich
- Ideal für Ladeneinrichtungen und Frontbereiche



Speziallösungen – Multi-Öko-Haube „KH 2 Mix MT“



- Weiterentwicklung der Multi-Öko Haube
- Einzigartige Lösung für Turmkombinationen
- Zwischenhaube entfällt bei GENIUS MT Mixstationen

Speziallösungen – Einbaujoker



- Einbau in Standard-Küchenschränke
- Bildbeispiel: Komplettlösung in der Gemeinschaftsküche „Bürgerheim Biberach“

Speziallösungen – Schiffsausführungen



- Auf extreme Bedingungen angepasste Gerätetechnik
- Spezielle Stromversorgung
- Sichere Arretierung

Branchenlösungen – Tankstellenlösungen



- Perfekt in die Front integrierbar
- Angenehmes Raumklima dank Multi-Öko Haube

Dafür steht Eloma



Beste Gar- und Backergebnisse

Eloma garantiert eine unvergleichliche Speisenqualität, egal ob beim Backen oder Dämpfen, Grillen, Niedertemperaturgaren oder Regenerieren

Hocheffizienter und zuverlässiger Betrieb

Eloma steht für Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Zuverlässigkeit

Perfekt an den Anwender angepasste Handhabung

Intuitive Bedienung, flexibel in der Anwendung – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt

Geprüfte Qualität



- Made in Germany
- Höchste Qualitätsstandards
- Alljährliche Zertifizierung durch international führende Institutionen



Referenzkunden - Auswahl

