



**eloma**



## **BACKMASTER**

Das perfekte Profigerät

# Der Spezialist für professionelles Kochen und Backen

Als einer der führenden Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen bietet Eloma jedem Kunden die Möglichkeit, Essen optimal zubereiten zu können. Egal, ob es sich um Sternrestaurants, Kantinen, Tankstellen oder um abgelegene Berghütten handelt – wir finden immer flexible und äußerst zuverlässige Lösungen. Die Firmenphilosophie „100 % Made in Germany“ garantiert höchste Qualität. Eloma wurde 1975 gegründet und gehört seit 2007 zur internationalen Ali Group. Wir liefern in über 65 Länder weltweit.

## Das ist Eloma:

- Beste Gar- und Backergebnisse
- Hocheffizienter und zuverlässiger Betrieb
- Perfekt an den Anwender angepasste Handhabung



# Qualität, die überzeugt

Bei Eloma wird Qualität großgeschrieben. Angefangen bei unserer Fertigung in Deutschland bis hin zu unseren Servicepartnern auf der ganzen Welt. Wir achten darauf, dass sowohl wir als auch unsere Partner mit höchster Sorgfalt arbeiten.



## Geprüfte Qualität

In Sachen Qualität machen wir keine Kompromisse: Alle unsere Geräte werden vor der Auslieferung intensiv geprüft. Zusätzlich werden unsere Geräte regelmäßig strengen Kontrollen unterzogen. Ausgezeichnet mit einer Vielzahl an renommierten Prüfsiegeln können wir Ihnen höchste Qualität und Prozesssicherheit garantieren.

Seit 2011 sind wir nach der internationalen Umweltmanagementnorm ISO 14001 zertifiziert. Außerdem erfüllt Eloma die Richtlinien der Qualitätsmanagementnorm ISO 9001.

## Made in Germany

Alle Geräte von Eloma sind in Deutschland entwickelt und gefertigt. Unsere langjährige Erfahrung, fundiertes Ingenieurwissen und traditionelle Handwerkskunst garantieren, dass unsere Produkte Sie immer durch beste Qualität überzeugen und Ihnen dauerhaft Höchstleistungen bieten.

## Materialqualität

Bei Eloma legen wir höchsten Wert auf die Materialqualität unserer Kombidämpfer und Backöfen. Daher sind unsere Geräte oft deutlich schwerer als die der Konkurrenz. Eine robuste Bauweise, dicke Wände, hochwertiger Edelstahl – all das können Sie von Eloma erwarten. Es erhöht sich nicht nur die Lebensdauer Ihres Geräts, sondern auch Transporte und erneutes Auf- und Abbauen übersteht Ihr Kombidämpfer problemlos.



# Entdecken Sie den BACKMASTER

## Backmaster T

Beste Gleichmäßigkeit bei höchstem Bedienkomfort. Backmaster T-Modelle sind voll programmierbar und dank der Scout-Steuerung mit Touchdisplay äußerst leicht zu bedienen.

Gegenüber dem Backmaster B zeichnen sich die T-Modelle u. a. durch eine automatische Beschwadung, die Möglichkeit des Kombibackens und eine HACCP-Datenspeicherung aus. Somit ist er der ideale Partner für den Einsatz in Supermärkten, Backshops, Kiosken, Hotel Garni, Tankstellen oder Coffee-Shops.

## Backmaster B

Backen mit einzigartiger Gleichmäßigkeit. Mittels der traditionellen Drehgeber-Steuerung nutzen Sie alle Funktionen, die Sie von einem professionellen Ladenbackofen erwarten.

Backmaster B-Modelle verfügen standardmäßig über Ausstattungsmerkmale wie automatische Vorheizfunktion, individuelle Beschwadungsmenge in Milliliter und Ruhezeiteingabe sekundengenau. Zahlreiche Extras runden das Angebot ab und sorgen für Freude am Backen.



## Alle Backmaster-Modelle:

### Frischdampfsystem

---

Das patentierte Frischdampfsystem ermöglicht eine millilitergenaue Beschwadungsmenge direkt in der Backkammer. Eine manuelle Zugabe von Feuchtigkeit ist dabei jederzeit möglich. Dies garantiert perfekten Glanz und beste Gleichmäßigkeit.

### Automatische Türöffnung

---

Um ein ungewolltes Nachbacken zu vermeiden, öffnet sich die Türe nach Ende des Backprogramms automatisch.

### Lüfterrad autoreverse

---

Garantiert gleichmäßiges Backergebnis auf allen Ebenen in der gesamten Backkammer.

### Automatische Vorheizfunktion

---

Beim Starten des Backvorgangs ist automatisch die richtige Backtemperatur garantiert.

### Memory Funktion

---

Speichert das zuletzt verwendete Backprogramm – so ist keine Neueingabe notwendig.

### Timer-Funktion

---

Zeitvorwahl bis zu 24 Stunden. Ihr Backmaster ist schon bei Arbeitsbeginn in der richtigen Temperatur vorgeheizt und betriebsbereit.

### Reinigung

---

Optionales vollautomatisches Reinigungssystem autoclean® im Backmaster EB 50/EB 80.

## Zusätzlich bei allen T Modellen:

### Hochauflösender Farbmonitor

---

Touch-Technologie mit Scout-Steuerung und Climatic® Monitor zur genauen Einstellung des Backklimas.

### Programme und Favoriten

---

300 Programmplätze mit bis zu 20 Programmschritten. 18 frei wählbare Piktogramme zur Auswahl. Speicherung der meist genutzten Programme in einer Favoritenliste.

### Kombi-Backen

---

Gleichzeitiges Backen verschiedener Produkte mit unterschiedlichen Backzeiten. Die Backebenen sind frei wählbar.

### Halbbelegung

---

Starten von gespeicherten Programmen wahlweise in Halb- oder Vollbelegung.

### HACCP-Datenspeicherung

---

Verwalten von Daten mit der Eloma ProConnect-Software. Möglichkeit der Archivierung von Daten über PC- und LAN-Schnittstellen.

### Nachbacken

---

Manuelles Verlängern des Backprogramms während des Betriebs oder nach Beendigung. Keine Wiedereingabe der Backparameter erforderlich.

# Maßgeschneidert für Ihren Einsatzort

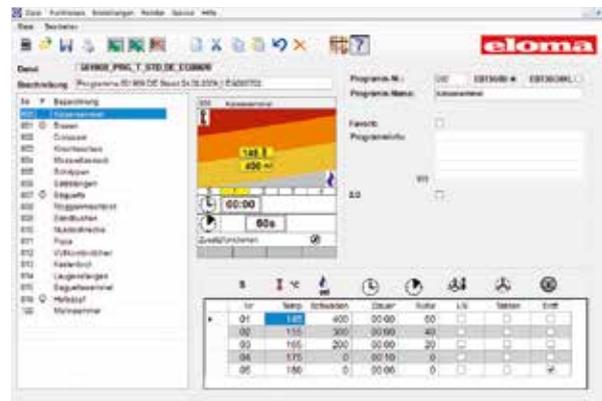
## Gärschränke

Für alle Gerätegrößen des Backmasters gibt es zahlreiche Individualisierungsmöglichkeiten. Angefangen bei Gärschränken für EB 50/EB 80 über Tanklösungen bei EB 30/EB 30 XL bis hin zu verschiedenen Untergestellen und Wandkonsolen für Kompaktgeräte.



## ProConnect

Durch unsere spezielle Softwarelösung ProConnect können Sie die Inhalte wie Beschreibungen und Backprogramme Ihres Backmasters ganz einfach an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Und das von Ihrem Schreibtisch aus.



## Modular Solutions

Unsere kundenspezifischen Systemlösungen bieten Ihnen größtmögliche Flexibilität bei der individuellen Kombination von Ladenbacköfen und Kombidämpfern. Alle Geräte sind untereinander vollständig kompatibel, sodass mit den modularen Lösungen nahezu jede Ausführung möglich ist. Die patentierte Zwischenhaube und die KH2-Haube runden das Angebot ab.



## Gespiegelte Bedienblende

Ergonomie in Perfektion! Einzigartig bei Eloma: Egal, wo Sie Ihr Gerät platzieren, Eloma passt sich Ihren räumlichen Gegebenheiten an. Die Geräte sind mit Türanschlag wahlweise auf der rechten Seite, oder mit echter gespiegelter Bedienblende und Türanschlag auf der linken Seite erhältlich. Für Sie bedeutet dies deutlich geringeren Anpassungs- und Aufstellungsaufwand.



# BACKMASTER – eine sichere und saubere Sache

Sicherheit hat für uns Priorität und zwar auf allen Ebenen: Die hohe Materialqualität und unsere intensiven Qualitätsprüfungen sorgen für einen sicheren und reibungslosen Betrieb. Unterschiedliche Bedienkonzepte, die wir individuell auf die unterschiedlichen Zielgruppen zuschneiden, gewährleisten maximale Sicherheit in der Anwendung. Und nicht zuletzt steht unser vollautomatisches Reinigungsprogramm autoclean®, verfügbar für alle EB 50 und EB 80 Modelle, für absolute Hygiene und ein gefahrloses Handling.

Sicherheit ist Teil unserer Philosophie. Sie steckt in jedem Detail: Angefangen bei unseren Sicherheitsverschlüssen bis hin zum fugenlosen Garraum, der für maximale Reinheit sorgt.

## autoclean®

---

Das patentierte Reinigungssystem Eloma autoclean® stimmt die Dosierung der Reinigungsmittel exakt auf den Verschmutzungsgrad ab und sorgt für unübertroffene Reinigungsergebnisse.

- Minimaler Strom- und Wasserverbrauch
- Minimaler Verbrauch von Reiniger/Klarspüler
- Automatisches Ausspülen, wenn Sie die Reinigung manuell abrechen
- Warnsignal, wenn Ihr Backmaster zu heiß für eine Reinigung ist

## Multi-Clean Reiniger

---

Auch bei der Wahl unseres Reinigers ist uns Ihre Sicherheit wichtig. Durch die Verwendung von Flüssigreiniger wird Hautkontakt mit Reinigungschemikalien vermieden – zum Schutz Ihrer Gesundheit. Darüber hinaus schont Flüssigreiniger auch Ihren Geldbeutel. Die Kosten pro Reinigung sind mit ihm am geringsten.

## HACCP-Datenspeicherung

---

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. Bei den Backmaster T-Modellen können Ihre Daten sogar direkt am Display angezeigt werden, so lassen sich Ihre Abläufe direkt vor Ort kontrollieren.

# BACKMASTER B – Modellübersicht



## EB 30 B

**Elektro** Art.-Nr. **EL0510338-1A**  
**Rotes Paneel**

<b>Elektro</b>	
Anschlusswert	<b>3,6 kW</b>
Spannung	<b>230 V 1N AC</b>
Absicherung	<b>1 x 16 Amp</b>
Gewicht	<b>48 kg</b>
B/T/H	<b>600/620/530 mm</b>



## EB 30 XL B

**Elektro** Art.-Nr. **EL0510358-1A**  
**Rotes Paneel**

<b>Elektro</b>	
Anschlusswert	<b>5,9 kW</b>
Spannung	<b>400 V 3N AC</b>
Absicherung	<b>3 x 16 Amp</b>
Gewicht	<b>59 kg</b>
B/T/H	<b>760/665/530 mm</b>



## EB 50 B

**Elektro** Art.-Nr. **EL0503277**  
**Rotes Paneel**

<b>Elektro</b>	
Anschlusswert	<b>11 kW</b>
Spannung	<b>400 V 3N AC</b>
Absicherung	<b>3 x 16 Amp</b>
Gewicht	<b>130 kg</b>
B/T/H	<b>925/805/840 mm</b>

## Optionen

Rechtsanschlag	
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510344-1A</b>
Linksanschlag	<b>Art.-Nr. EL0510339-1A</b>
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510345-1A</b>

Rechtsanschlag	
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510363-1A</b>
Linksanschlag	<b>Art.-Nr. EL0510359-1A</b>
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510364-1A</b>

Rechtsanschlag	
mit AC	<b>Art.-Nr. EL0503278</b>
Linksanschlag	<b>Art.-Nr. EL0503866</b>
mit AC	<b>Art.-Nr. EL0503867</b>

Weitere Optionen und Ausstattungen siehe rechts bzw. Preisliste.  
WT = Wassertank, AC = autoclean®

**Alle Geräte auch mit silbernem Paneel erhältlich.**

# Ausstattung



## EB 80 B

**Elektro** Art.-Nr. **EL0503898**  
**Rotes Paneel**

**Elektro**  
Anschlusswert **17 kW**  
Spannung **400 V 3N AC**  
Absicherung **3 x 25 Amp**  
Gewicht **167 kg**  
B/T/H **925/805/1120 mm**

Rechtsanschlag  
mit AC **Art.-Nr. EL0503899**  
Linksanschlag  
mit AC **Art.-Nr. EL0503903**  
**Art.-Nr. EL0503904**

Drehgeber Steuerung  
Übersichtliche Folientastatur  
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit (nur EB 50/EB 80)  
Automatische Vorheizfunktion  
Memory Funktion  
Automatische Beschwädung  
Manuelle Beschwädung zusätzlich  
Multi-Öko-System (nur EB 50/EB 80)  
Manuelles Reinigungsprogramm  
Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C  
Zeiteinstellung: 1 Minute bis 9:59 Stunden  
Dauerbetrieb und Timer-Zeitvorwahl bis 24 Stunden  
Automatisches Abschalten und Türöffnung nach Backende  
Fugenloser Hygienebackraum  
Autoreverse Lüfterrad für höchste Gleichmäßigkeit

### Optional

autoclean® (nur EB 50/EB 80)  
Linksanschlag  
Frischwassertank (nur EB 30/EB 30 XL)  
Multi-Öko-Haube  
Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen  
Vernetzung mit Küchenleitsystemen  
Sonderspannungen, Schiffsausführung

# BACKMASTER T – Modellübersicht



## EB 30 T

**Elektro** Art.-Nr. **EL0510348-1A**  
**Rotes Paneel**

<b>Elektro</b>	
Anschlusswert	<b>3,6 kW</b>
Spannung	<b>230 V 1N AC</b>
Absicherung	<b>1 x 16 Amp</b>
Gewicht	<b>48 kg</b>
B/T/H	<b>600/620/530 mm</b>



## EB 30 XL T

**Elektro** Art.-Nr. **EL0510367-1A**  
**Rotes Paneel**

<b>Elektro</b>	
Anschlusswert	<b>5,9 kW</b>
Spannung	<b>400 V 3N AC</b>
Absicherung	<b>3 x 16 Amp</b>
Gewicht	<b>59 kg</b>
B/T/H	<b>760/665/530 mm</b>



## EB 50 T

**Elektro** Art.-Nr. **EL0503477**  
**Rotes Paneel**

<b>Elektro</b>	
Anschlusswert	<b>11 kW</b>
Spannung	<b>400 V 3N AC</b>
Absicherung	<b>3 x 16 Amp</b>
Gewicht	<b>130 kg</b>
B/T/H	<b>925/805/840 mm</b>

## Optionen

Rechtsanschlag	
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510354-1A</b>
Linksanschlag	<b>Art.-Nr. EL0510349-1A</b>
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510355-1A</b>

Rechtsanschlag	
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510372-1A</b>
Linksanschlag	<b>Art.-Nr. EL0510368-1A</b>
mit WT	<b>Art.-Nr. EL0510373-1A</b>

Rechtsanschlag	
mit AC	<b>Art.-Nr. EL0503881</b>
Linksanschlag	<b>Art.-Nr. EL0503481</b>
mit AC	<b>Art.-Nr. EL0503884</b>

Weitere Optionen und Ausstattungen siehe rechts bzw. Preisliste.  
 WT = Wassertank, AC = autoclean®

**Alle Geräte auch mit silbernem Paneel erhältlich.**

# Ausstattung



## EB 80 T

**Elektro**                      **Art.-Nr. EL0503476**  
**Rotes Paneel**

**Elektro**  
Anschlusswert                      **17 kW**  
Spannung                              **400 V 3N AC**  
Absicherung                              **3 x 25 Amp**  
Gewicht                                      **167 kg**  
B/T/H                                      **925/805/1120 mm**

---

Rechtsanschlag  
mit AC                              **Art.-Nr. EL0503918**

---

Linksanschlag  
mit AC                              **Art.-Nr. EL0503478**

---

Linksanschlag  
mit AC                              **Art.-Nr. EL0503922**

Mehrdimensionales Scout Bedienelement  
Glaspaneel mit Sensortasten  
300 Programmplätze mit bis zu 20 Programmschritten  
18 Piktogrammplätze  
Favoritenprogramm  
Kombi-Backen  
Halbbelegung  
Memory Funktion  
HACCP-Datenspeicherung  
Manuelles Reinigungsprogramm  
Lüfterrad autoreverse für hohe Gleichmäßigkeit  
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit programmierbar  
(nur EB 50/EB 80)  
Multi-Öko-System (nur EB 50/EB 80)  
Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C  
Automatische Beschwädung  
Manuelle Beschwädung  
Zeiteinstellung: 1 Minute bis 24 Stunden  
Dauerbetrieb und Timer-Zeitvorwahl bis 24 Stunden  
Automatische Vorheizfunktion  
Automatische Abschaltung und Türöffnung nach Backende  
Fugenloser Hygienebackraum

### Optional

autoclean® (nur EB 50/EB 80)  
Linksanschlag  
Frischwassertank (nur EB 30/EB 30 XL)  
Multi-Öko-Haube  
Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen  
Vernetzung mit Küchenleitsystemen

# BACKMASTER – Zubehör

		Art.-Nr.	EB 30 T / B	EB 30 XL T / B	EB 50 T / B	EB 80 T / B
<b>Multi-Öko-Kondensationshauben (nur Elektro)</b>						
	<b>KH1 B</b> (nicht nachrüstbar)	EL0504141	■			
	<b>KH1 XL B</b> (nicht nachrüstbar)	EL0504142		■		
	<b>KH2</b>	EL0504139			■	■
	<b>KH2 LA</b>	EL0503771			■	■
	<b>KH2 Montage-Nachrüstatz</b> (Geräte ab Baujahr 2010)	EL0505824			■	■
	<b>Rückseitiger Luftabweiser KH2/KH2 Mix</b>	EL0509072			■	■
<b>UG Untergestelle Höhe 350 mm</b>						
	<b>UG mit Auflagen 3 x BN 43</b>	EL0864498	■			
<b>UG Untergestelle Höhe 570 mm</b>						
	<b>UG Standard offen</b>	EL0505901				■
	<b>UG mit Auflagen 4 x BN 64</b>	EL0506778				■
	<b>UG mit Auflagen 8 x BN 64</b>	EL0506779				■
<b>UG Untergestelle Höhe 850 mm</b>						
	<b>UG Standard offen</b>	EL0505895			■	
	<b>UG mit Auflagen 8 x BN 64</b>	EL0505907			■	
	<b>UG mit Auflagen 16 x BN 64</b>	EL0505908			■	
<b>UG Untergestelle Höhe 1000 mm</b>						
	<b>UG mit Auflagen 10 x BN 43</b> (EB 30)	EL0515574	■			
	<b>UG offen mit Auflagen 10 x BN 64</b> (EB 30 XL)	EL0517291		■		
<b>Rollen-Set</b>						
	<b>Für UG 570/850/1000 und UB 570/850/1000</b> (drehbar, gebremst)	EL0504920	■	■	■	■

		Art.-Nr.	EB 30 T / B	EB 30 XL T / B	EB 50 T / B	EB 80 T / B
<b>ES Gärschränke Rotes Paneel</b>						
	<b>ES 80, Höhe 570 mm 8 x BN 64</b> (inkl. Rollen)	EL0503403			■	■
	<b>ES 160, Höhe 850 mm 16 x BN 64</b> (inkl. Rollen)	EL0504073			■	■
	<b>Verstellfuß für Gärschrank anstatt Rollen</b> (Preis pro Stück)	EL0744824			■	■
<b>ES Gärschränke Silbernes Paneel</b>						
	<b>ES 80, Höhe 570 mm 8 x BN 64</b> (inkl. Rollen)	EL0503404			■	■
	<b>ES 160, Höhe 850 mm 16 x BN 64</b> (inkl. Rollen)	EL0504059			■	■
	<b>Verstellfuß für Gärschrank anstatt Rollen</b> (Preis pro Stück)	EL0744824			■	■
<b>HGW Hordengestellwagen</b>						
	<b>HGW 10-11 8 x BN 64</b>	EL0504315				■
<b>Einfuhr- &amp; Transporthilfen für HGW</b>						
	<b>HGW Einfahrrahmen GN/BN</b>	EL0760668				■
	<b>HGW Transportwagen 570 mm</b>	EL0502566				■
	<b>HGW Transportwagen 850 mm</b>	EL0502567				■
<b>EHG Einhängestelle</b>						
	<b>EHG (BN 43) 4 Auflagen x 70 mm Abstand</b>	EL0510482	■	■		
	<b>EHG (BN 64) 6 Auflagen x 73 mm Abstand</b>	EL0509217			■	
	<b>EHG Vario 6-11 (GN/BN 64) 7 Auflagen x 67 mm Abstand</b>	EL0873381			■	
	<b>EHG Vario 6-11 (GN/BN 64) Aufpreis im Austausch mit Standard EHG</b>	EL0873381			■	
	<b>EHG (BN 64) 8 Auflagen x 93 mm Abstand</b>	EL0509218				■
	<b>EHG Vario 10-11 (GN/BN 64) 11 Auflagen x 67 mm Abstand</b>	EL0509971				■
	<b>EHG Vario 10-11 (GN/BN 64) Aufpreis im Austausch mit Standard EHG</b>	EL0509971				■

# BACKMASTER – Zubehör

	Art.-Nr.	EB 30 T / B	EB 30 XL T / B	EB 50 T / B	EB 80 T / B
<b>Gitterrost Edelstahl</b>					
	<b>BN 64</b>	EL0515531	■	■	■
<b>Backblech Aluminium, gelocht</b>					
	<b>BN 43 Lochung 5 mm</b>	EL0591165	■		
	<b>BN 64 Lochung 3 mm</b>	EL0515434		■	■
	<b>BN 64 Lochung 5 mm</b>	EL0504521		■	■
<b>Backblech Aluminium, gelocht, silikoniert</b>					
	<b>BN 43 silikoniert Lochung 5 mm</b>	EL0591173	■		
	<b>BN 64 silikoniert Lochung 3 mm</b>	EL0504446		■	■
	<b>BN 64 silikoniert Lochung 5 mm</b>	EL0504548		■	■
<b>Super Start Paket, 6 x Backblech Aluminium, gelocht</b>					
	<b>BN 43 Lochung 5 mm</b> (nicht rabattfähig)	EL0509224	■		
	<b>BN 64 Lochung 5 mm</b> (nicht rabattfähig)	EL0509225		■	■
<b>Super Start Paket, 6 x Backblech Aluminium, gelocht, silikoniert</b>					
	<b>BN 43 silikoniert Lochung 5 mm</b> (nicht rabattfähig)	EL0509226	■		
	<b>BN 64 silikoniert Lochung 5 mm</b> (nicht rabattfähig)	EL0509227		■	■

GN 2/3 = 325 x 354 mm    GN 1/1 = 325 x 530 mm    BN 43 = 440 x 350 mm    BN 64 = 600 x 400 mm

		Art.-Nr.	EB 30 T / B	EB 30 XL T / B	EB 50 T / B	EB 80 T / B
<b>Eloma Multi-Clean</b>						
	Multi-Clean Spezialreiniger 1 x 10 L Kanister	EL0729221			■	■
	Multi-Clean Klarspüler 1 x 10 L Kanister	EL0729248			■	■
	Multi-Clean Spezialreiniger 1 x 5 L Kanister	EL2001916			■	■
	Multi-Clean Klarspüler 1 x 5 L Kanister	EL2001917			■	■
<b>Zubehör</b>						
	Einhängebehälter für 2 x 10 L Kanister	EL0502228			■	■
	Druckpumpen-Zerstäuber Volumen 1,5 L	EL0178101			■	■
<b>Brita Purity C300 Quell ST (Kompaktgeräte)</b>						
	Filter mit Kopf, Kartusche C300, RF Verhinderer (ohne Schläuche)	EL0510436	■	■		
	Schlauch DN8 mit Bogen: 1,5 m Schlauch DN8 (1,5 m) 3/8" mit Bogen 3/4"	EL0510438	■	■		
	Schlauch DN8: Schlauch DN8 (1,5 m) 3/4" - 3/8"	EL0510437	■	■		
	Anschlussbogen 3/8"	EL0510442	■	■		
	Durchflussmesser 10-100A	EL0504245	■	■		
<b>Brita Purity 600 Quell ST (Tischgeräte ohne autoclean®)</b>						
	Filter mit MAE: Druckbehälter mit Deckel, MAE und Filterkartusche	EL0500566			■	■
	Fernanzeige (Verlängerung der MAE Anzeigeneinheit)	EL0789712			■	■
	Schlauchset DN13 2 m: Schlauch 3/4" - 3/4" Schlauch 3/4" - 3/4" Bogen, Absperrhahn 3/4" - 1"	EL0510441			■	■
	Anschlussbogen 3/4"	EL0504241			■	■
<b>Brita Purity 1200 Quell ST (Tisch- und Standgeräte)</b>						
	Filter mit MAE: Druckbehälter mit Deckel, MAE und Filterkartusche	EL0510443			■	■
	Fernanzeige (Verlängerung der MAE Anzeigeneinheit)	EL0789712			■	■
	Schlauchset DN13 2 m: Schlauch 3/4" - 3/4" Schlauch 3/4" - 3/4" Bogen, Absperrhahn 3/4" - 1"	EL0510441			■	■
	Anschlussbogen 3/4"	EL0504241			■	■

Bei Kauf eines einzelnen Kanisters beträgt der Versandkostenzuschlag € 25,00 (nicht rabattfähig).  
Nutzen Sie die Vorteilsangebote für unseren Multi-Clean Spezialreiniger bzw. Klarspüler und sparen  
Sie beim Kauf von 6, 20 oder 60 Kanistern. Mehr Informationen finden Sie in unserer Preisliste.

# BACKMASTER – Zubehör

	Art.-Nr.	EB 30 T / B	EB 30 XL T / B	EB 50 T / B	EB 80 T / B
<b>ProConnect Datenmanagement</b>					
	ProConnect zum Download über <a href="http://www.eloma.com">www.eloma.com</a>	kostenfrei	■	■	■
<b>Adapter &amp; Schnittstellen</b>					
	Schnittstelle RS 485	EL0776610	■	■	■
	LAN Anbindung MA/MB/EB	EL0506266	■	■	■
	Adapterkabel USB/RS 232 für ProConnect MA/MB/EB	EL0893633	■	■	■
	Datenkabel HACCP zu PC für MA/MB/EB (2 m)	EL0776696	■	■	■
<b>Wandkonsole</b>					
	Für EB 30	EL0517305	■		
	Für EB 30 XL	EL0517313		■	
<b>Sonstiges</b>					
	Einweisung durch Anwendungsberater (nicht rabattfähig)	EL0504445	■	■	■
	Verbindung Hart-/Weichwasser	EL0502615		■	■



# Die grüne Seite des BACKMASTER

Eloma setzt sich aktiv für den Umweltschutz ein. Von der Zulieferung der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt werden bei uns alle Prozesse von einer ökonomisch wie ökologisch nachhaltigen Denkweise bestimmt. So sind unsere Geräte äußerst langlebig und zu über 95 % recycelbar.

Sämtliche Eloma Produkte arbeiten höchst effizient und sind mit besonderen Features ausgestattet, die wertvolle Ressourcen wie Energie und Wasser sparen. Von Eloma speziell entwickelte Systeme machen dies möglich.

## Das patentierte Frischdampfsystem

- Hochleistungsfähiger Eloma Schwadengenerator erzeugt den für eine optimale Beschwadung notwendigen Dampf
- Einspritzung auf Rotationszerstäuber garantiert schnellste Schwadensättigung
- Ökonomisch und ökologisch: kurze Backzeiten, stark reduzierter Verbrauch von Energie und Wasser



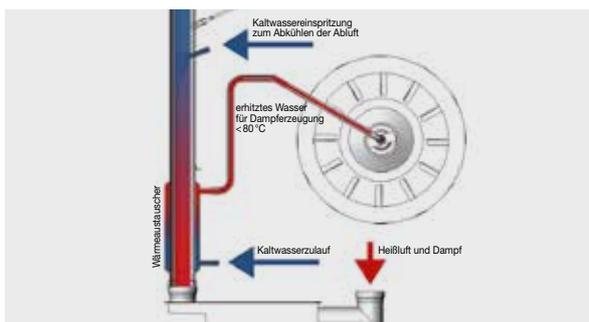
## Multi-Öko-Kondensationshaube

- Bis zu 90 % Wirkungsgrad
- Schafft ein optimales Raumklima und spart Energie



## Das 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 Hersteller von Kombidämpfern mit dem Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis in der Kategorie Ökologie und Wirtschaftlichkeit ausgezeichnet



\* Nur bei EB 50/EB 80

# Unser Service für Sie

## Das Eloma-Team

Durch unseren umfangreichen Service sorgen wir dafür, dass Sie jederzeit das Beste aus Ihrem Eloma-Gerät herausholen. Unsere Anwenderhotline, besetzt mit erfahrenen Profiköchen, ist 24 Stunden für Sie erreichbar. Bei technischen Problemen garantiert Ihnen unser flächendeckendes Netz von Service-Partnern zusätzlich schnelle und kompetente Hilfe direkt vor Ort. Und in der Auftragsannahme (Customer Service) werden Sie durch qualifiziertes Fachpersonal betreut. Auf der Rückseite finden Sie alle Kontaktdaten im Überblick.

## Die Eloma Online-Tools unter [www.eloma.com](http://www.eloma.com)



### Info 24 – unser gesamtes Wissen für Sie

Unsere umfangreiche Informationsplattform liefert über 25.000 Dokumente zu aktuellen und früheren Geräteserien in verschiedenen Sprachen. Von Prospekten über Datenblätter und Handbücher bis hin zu Maßskizzen und Softwaredownloads steht Ihnen unser Wissen überall und jederzeit zur Verfügung.



### Part Finder

Sie suchen ein Ersatzteil für Ihr Eloma-Gerät? Mit dem Part Finder haben Sie den richtigen Assistenten bei allen Fragen rund um Geräteteile und Zubehör an der Hand. Finden Sie Ihr Produkt mittels Artikel- und Seriennummer oder suchen Sie nach der Gerätebezeichnung bzw. den Produktmerkmalen.



### Eloma Forum

Wir bieten sowohl praktisch orientierte Seminare für Anwender, informative Seminare für Fachhändler, als auch technische Schulungen für Servicepartner – und solche die es werden wollen.



### Konfigurator

Stellen Sie sich mit unserem Konfigurator blitzschnell Ihr Wunschgerät samt passendem Zubehör zusammen. Wenn Sie möchten, bestellen Sie Ihr Wunschgerät anschließend direkt online.

Die Nutzung unserer Online-Tools ist kostenlos. Registrieren Sie sich einfach unter [www.eloma.com](http://www.eloma.com).



Das Eloma-Team ist gerne für Sie da!

## Customer Service

---

Phone: +49 (0) 8141 395-188

Fax: +49 (0) 8141 395-130

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

## Anwendungsberatung

---

Hotline: +49 (0) 8141 395-150

## Technischer Service

---

Hotline: +49 (0) 35023 63888

Fax: +49 (0) 8141 395-156

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