




EINFACH KOCHEN UND BACKEN.
MIT SYSTEM. MIT GENIUS^{MT}.

DER GENIUS^{MT}. WENN ES PERFECT WERDEN SOLL.





„ZUR ERÖFFNUNG HATTEN
WIR EINEN PERSONAL-
ENGPASS - DER GENIUS^{MT}
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^{MT} 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^{MT} der perfekte Kombidämpfer für jeden Einsatz.

EINFACH. GENIAL.

Im GENIUS^{MT} 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. Prozesssicherheit. So einfach. So konstant. Mit zukunftsweisender MT-Technologie.

SAUBERKEIT MIT METHODE

Der GENIUS^{MT} 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.

ÖKONOMIE MIT ÖKOLOGIE

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Einzelteile. Multi-Öko-System, ressourcenschonende Reinigung, einfache Wartung, nachhaltige Qualität. Kurz: Eloma zahlt sich aus.

KONZEPTION MIT VERSTAND

Keiner ist so anpassungsfähig wie der GENIUS^{MT}. 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^{MT}.

Der GENIUS^{MT} ist einer, der sich mit jedem versteht. Ohne große Worte.



01 EINFACH BEDIENEN

- Echtes MultiTouch-Display
- Ultraschnelle Reaktion
- Intuitive Handhabung
- Erinnerungsfunktion

02 EINFACH INDIVIDUELL

- Angepasste Bedienung
- Eigene Rezeptbilder
- Personalisierbare Rezeptinfos

03 EINFACH SICHER

- Selbsterklärende Symbolik und Farbsprache
- Automatisches Logbuch
- Clevere Bedienlogik

04 EINFACH VERNETZEN

- Gleichzeitige Verwaltung mehrerer Geräte
- Zukunftssichere Kommunikationsschnittstellen

05 EINFACH SAUBER

- Vollautomatische Reinigung
- Praktische Verbrauchsanzeige
- Perfekte Hygiene

*Einfachheit
ist das Resultat
der Reife.*

*(Friedrich Schiller
1759 - 1805)*

MT-TECHNOLOGIE VORAUSS.

Niemand steht auf lange Erklärungen. Einfach Kochen und Backen ist angesagt. Die zukunftsweisende MT-Technologie von Eloma macht's möglich. Ob sliden, wischen oder scrollen - intuitiv bedienen Sie Ihren GENIUS^{MT} blitzschnell und präzise. Auch wenn's mal hektisch zugeht.

- **Climatic[®] MT:**

Mit einem Fingerstrich einfach gleichzeitig Temperatur und Feuchtigkeit einstellen, grad- und prozentgenau.

- **Last[®] 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.

- **Quick Set:**

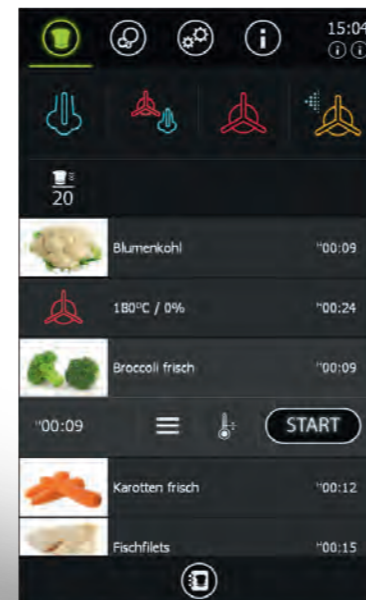
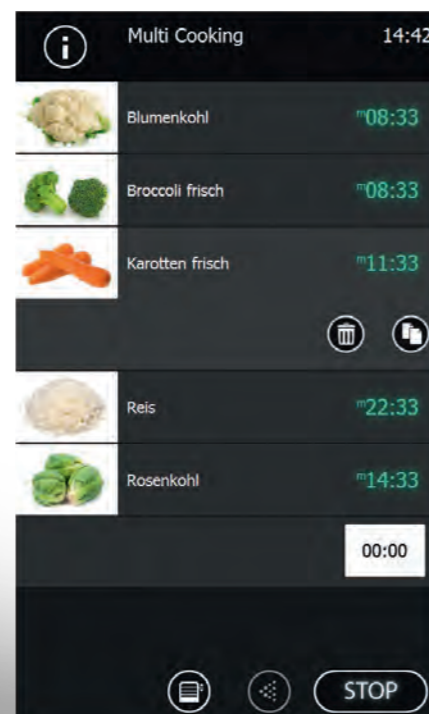
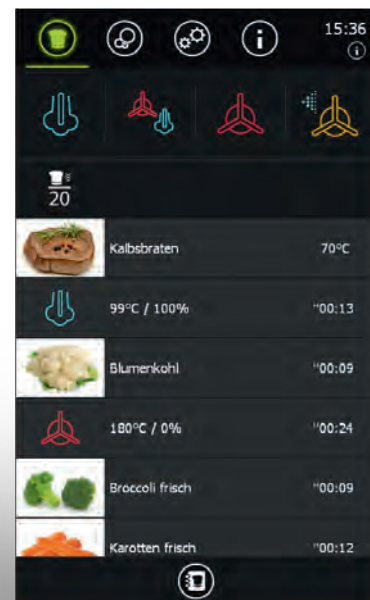
Mit einem Fingertipp alle Einstellparameter genau dort haben, wo man sie erwartet.

- **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.

- **Multi Cooking**

Eine sichere Sache. Sie wählen Ihr Programm oder die Garart, und der GENIUS^{MT} ermittelt automatisch alle dazu passenden Programme. Dabei ist auch eine Mehrfachselektion für den Parallelbetrieb möglich. Egal ob während des Garvorgangs oder davor. Er unterstützt das intelligente Zeitmanagement, wahlweise mit Start- oder Endzeiteingabe.



ÜBER 40 JAHRE ELOMA
ERFAHRUNG IM BACKEN –
DIE SPÜREN SIE AUCH IM
GENIUS^{MT}.

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^{MT} 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^{MT} – ein echter Master des Backens – ausgestattet:

- **Elektrische Türöffnung**
Verhindert das ungewollte Nachbacken Ihres Backgutes.
- **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.



BAC
KEN

WER IN SEINEM JOB
TÄGLICH 100% GIBT,
SOLLTE SICH BEI
DER WAHL SEINER
"WERKZEUGE" 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^{MT} 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 Reiniger/Klarspüler.

Die MT-Technologie bringt's mit:

- Schnellreinigung in nur 15 Minuten.
- Farblich gekennzeichnete Restmengenanzeige für Pflegeprodukte.

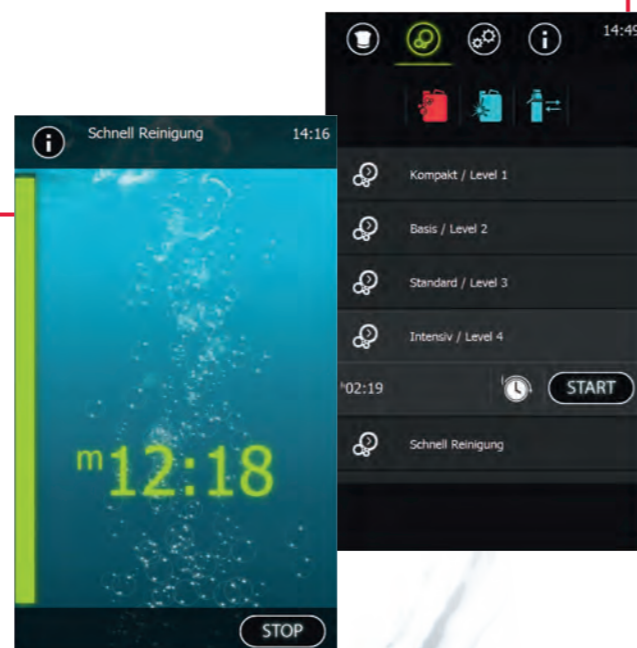
Multi-Clean Pflegeprodukte:

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.

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.



EIN KÖNNER IN JEDEM FACH.

In der Schule hätte man ihn wahrscheinlich als Streber bezeichnet, den GENIUS^{MT}. Wenn einer soviel kann und das so gut, macht das andere neidisch. Und diejenigen, die mit ihm zusammenarbeiten dürfen, glücklich.

MT-TECHNOLOGIE:

- MultiTouch-Display
- Climatic® MT
- Last® 20
- Quick Set
- Multi Cooking
- Quick Mode

SERIENAUSSTATTUNG:

- autoclean® MT
- 9 Betriebsarten
- 400 Programmplätze à 20 Schritte
- Favoriten-Kennzeichnung und -Filterung
- Steptronic®
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Temperaturbereich: 30 °C bis max. 300 °C
- Feuchtebereich: 0 % bis 100 % Feuchte
- Timer-Funktion bis 24 Stunden
- Active-Temp
- Eloma Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System
- Manuelle Beschwadung
- SPS® - Steam Protection System
- E/2 - Energiesparfunktion
- Reduzierte Lüftergeschwindigkeit in verschiedenen Stufen

- Lüfterrad autoreverse
- Lüfterrad getaktet
- Logbuch für HACCP/LMHV Daten
- LAN und USB 2.0 Schnittstelle
- Fugenloser Hygienegarraum
- Türschnellverschluss
- Integrierte Schlauchbrause

OPTIONAL:

- Backmaster Edition
- Schiffs-Edition
- Linksanschlag
- Multi-Öko-Haube
- WLAN
- Externer Kerntemperaturfühler
- Externer Sous-Vide-Fühler
- Anschluss Energieoptimierung



DIE MODELLE



GENIUS^{MT} 6-11

ELEKTRO	Art.-Nr. EL6113001-2A
GAS	Art.-Nr. EL6116001-2A

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

Linksanschlag	Art.-Nr. EL6113003 -2A
---------------	------------------------

(nur für Elektro)

VERSIONEN

(nur für Elektro)

BACKMASTER EDITION mit autoclean[®] MT

Rechtsanschlag	Art.-Nr. EL6113015-2A*
Linksanschlag	Art.-Nr. EL6113014-2A*

BACKMASTER EDITION ohne autoclean[®] MT

Rechtsanschlag	Art.-Nr. EL6113017-2A*
Linksanschlag	Art.-Nr. EL6113016-2A*

* ohne Kerntemperaturfühler, externer jederzeit nachrüstbar.



GENIUS^{MT} 10-11

ELEKTRO	Art.-Nr. EL1113001-2A
GAS	Art.-Nr. EL1116001-2A

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

Linksanschlag	Art.-Nr. EL1113003-2A
---------------	-----------------------

(nur für Elektro)

VERSIONEN

(nur für Elektro)

BACKMASTER EDITION mit autoclean[®] MT

Rechtsanschlag	Art.-Nr. EL1113015-2A*
Linksanschlag	Art.-Nr. EL1113014-2A*

BACKMASTER EDITION ohne autoclean[®] MT

Rechtsanschlag	Art.-Nr. EL1113017-2A*
Linksanschlag	Art.-Nr. EL1113016-2A*

* ohne Kerntemperaturfühler, externer jederzeit nachrüstbar.



GENIUS^{MT} 20-11

ELEKTRO	Art.-Nr. EL2113001-2X
GAS	Art.-Nr. EL2116001-2X

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

1 HORDENGESTELLWAGEN GN 1/1

(serienmäßig)



GENIUS^{MT} 12-21

ELEKTRO	Art.-Nr. EL1213001-2X
GAS	Art.-Nr. EL1216001-2X

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

1 HORDENGESTELLWAGEN GN 2/1

(serienmäßig)



GENIUS^{MT} 20-21

ELEKTRO	Art.-Nr. EL2213001-2X
GAS	Art.-Nr. EL2216001-2X

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

1 HORDENGESTELLWAGEN GN 2/1

(serienmäßig)



DAS ZUBEHÖR (AUSZUG)



KONDENSATIONSHAUBEN (E)

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 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 ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 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 ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
Seitlich geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1	EL2002759		●			
Seitlich geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1 + Tür	EL2002530		●			
Tür für EL2002759	EL2002717		●			

UNTERGESTELL HÖHE 850 MM

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
Seitlich geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1	EL2002760	●				
Seitlich geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1 + Tür	EL2002531	●				
Tür für EL2002760	EL2002718	●				

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

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 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 ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
SmokeFit Räuhereinheit	EL2002134	●	●			

PRO CONNECT MT

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
ProConnect MT	kostenlos	●	●	●	●	●

KOMBIMIX-BAUSÄTZE & UNTERGESTELLE

Elektro

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
GENIUS ^{MT} 6-11 Kombi	EL2003718	●				
GENIUS ^{MT} 10-11/ 6-11 Kombi (unteres Gerät muss 10-11 sein)	EL2003718	●	●			

Gas

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
GENIUS ^{MT} 6-11 Kombi	EL2003749	●				

Untergestelle

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
UG 170 mm Mobil mit Lenkrollen	EL0506839	●	●			
UG 180 mm	EL0763721	●	●			
UG 280 mm	EL0763608	●	●			



BEHÄLTER UND BLECHE

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
Super Start Paket GN 1/1, 6 x Behälter + 2 x Gitterrost	EL0509223	●	●	●	●	●



SONDER-EINHÄNGEGESTELLE

EHG Vario (GN/BN 64)

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
7 Auflagen x 67 mm Abstand	EL0873381	●				

EHG Spezial Metzger (BN 64)

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
6 Auflagen x 75 mm Abstand	EL0773794	●				

EHG Vario (GN/BN 64)

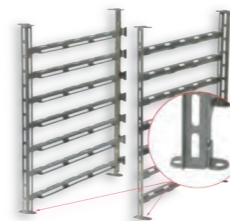
	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
11 Auflagen x 67 mm Abstand	EL0509971		●			

EHG Metzger (BN 64)

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
10 Auflagen x 75 mm	EL0773808		●			

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

	ART.-NR.	GENIUS ^{MT} 6-11	GENIUS ^{MT} 10-11	GENIUS ^{MT} 20-11	GENIUS ^{MT} 12-21	GENIUS ^{MT} 20-21
(2 x EHG Vario werden benötigt)	EL2001384	●	●			



DAS EINZIGARTIGE IST
SEINE FLEXIBILITÄT.
WO AUCH IMMER SIE DEN
GENIUS^{MT} 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 kann man sich jedes Eloma Gerät online selbst zusammenstellen – ganz einfach unter 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

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

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

service@eloma.com



KONFIGURATOR

Jeder Koch kann sich
sein Eloma Wunschgerät
selbst konfigurieren.
Und auch gleich bestellen.
Ganz einfach online.

ELOMA FORUM

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

INFO 24

Das gesammelte Eloma-Wissen
zum Download: Über 25.000 Doku-
mente 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, be-
stellen und weiterkochen.

ELOMA PRO CONNECT

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

DETAILS ZU ALLEN
ONLINE TOOLS AUF
ELOMA.COM



DER GENIUS^{MT.} 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