



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 Molekular-küche. 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 Könner 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®:

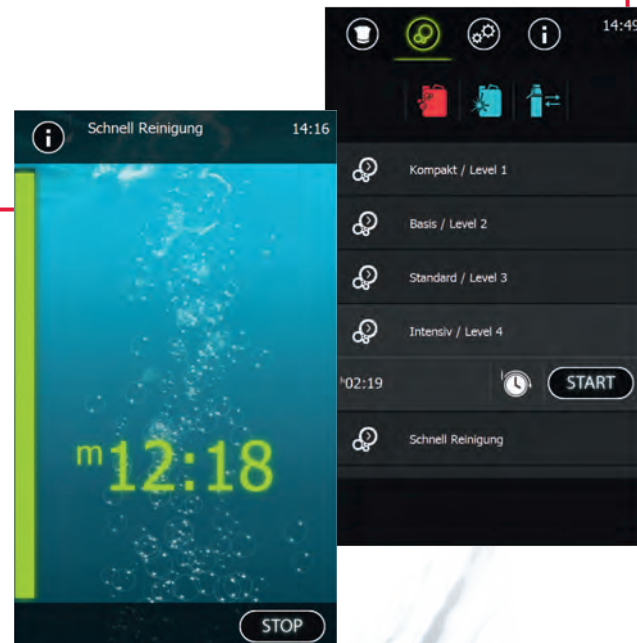
Das vollautomatische Reinigungssystem für unübertroffene Reinigungsergebnisse bei minimalem Verbrauch von Wasser und Reiniger/Klarspüler.

Multi-Clean Pflegeprodukte:

Auch bei der Wahl unserer Pflegeprodukte ist uns Ihre Sicherheit wichtig. Durch die Verwendung von Flüssigreiniger und -klarspüler wird Hautkontakt mit Reinigungskemikalien 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.



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
- Sicherheits-Türverschluss
- Integrierte Schlauchbrause
- Sensorisch geregelte Wrasenablösung (zur Verminderung des Dampfes aus dem Abluftrohr)
- SPS® – Steam Protection System

- Manuelle Beschwungung
- Regenerierfunktion
- Delta-T Garen
- NT-Garen
- Programmliste

OPTIONAL:

- autoclean®
- Multi-Öko-System®
- Schiffs-Edition
- Linksanschlag
- Multi-Öko-Haube
- WLAN
- Externer Kerntemperaturfühler
- Anschluss Energieoptimierung



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. 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. 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)



KONDENSATIONSHAUBEN (E)

	ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 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

Fettfilter Edelstahl (bei 20-11, 20-21 2 Stk erforderlich)	EL0760749	●	●	●	●
---	-----------	---	---	---	---



UNTERGESTELL HÖHE 570 MM

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

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-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	EL2002134	●	●	●	●
-------------------------	-----------	---	---	---	---



PRO CONNECT

ProConnect	kostenlos	●	●	●	●
------------	-----------	---	---	---	---



KOMBIMIX-BAUSÄTZE & UNTERGESTELLE

Elektro					
MULTIMAX 6-11 Kombi	EL2003718	●			
MULTIMAX 10-11/ 6-11 Kombi (unteres Gerät muss 10-11 sein)	EL2003718	●	●		

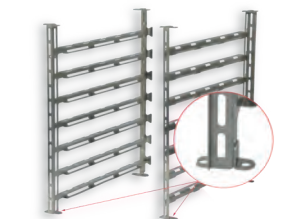
Gas					
MULTIMAX 6-11 Kombi	EL2003749	●			

Untergestelle					
UG 170 mm Mobil mit Lenkrollen	EL0506839	●	●		
UG 180 mm	EL0763721	●	●		
UG 280 mm	EL0763608	●	●		



BEHÄLTER UND BLECHE

Super Start Paket GN GN 1/1, 6 x Behälter + 2 x Gitterrost	EL0509223	●	●	●	●
---	-----------	---	---	---	---



SONDER-EINHÄNGEGESTELLE

EHG Vario (GN/BN 64)					
7 Auflagen x 67 mm Abstand	EL0873381	●			

EHG Spezial Metzger (BN 64)					
6 Auflagen x 75 mm Abstand	EL0773794	●			

EHG Vario (GN/BN 64)					
11 Auflagen x 67 mm Abstand	EL0509971		●		

EHG Metzger (BN 64)					
10 Auflagen x 75 mm Abstand	EL0773808		●		

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 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 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



VERSTEHEN

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. Aussuchen, 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



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