



COMPATIBLE. COMPACT. REMARQUABLE.

BACKMASTER — LE PETIT PROFESSIONNEL POUR D'EXCELLENTS
RÉSULTATS DE BOULANGERIE.



The background of the image shows a bakery or kitchen. In the upper half, there are white shelves against a light-colored tiled wall. The shelves are filled with numerous brown paper bags, likely containing flour or other baking ingredients. Some bags are standing upright, while others are slightly tilted. In the lower half, a wooden floor with a prominent grain pattern is visible. The overall lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

LA CUISSON AU FOUR
EST UN MÉTIER. ELLE
DOIT SE FAIRE AVEC
AMOUR. LES APPAREILS
PROFESSIONNELS, EUX
AUSSI, DOIVENT ÊTRE
DÉVELOPPÉS AVEC
AMOUR. COMME CEUX
D'ELOMA. ET CELA SE
VOIT !



PLEASE
PAY
HERE

SPECIALS

COFFEE LATTING

LÀ OÙ L'ON CUIT, IL EST CHEZ LUI. PARTOUT.

Points chauds, supermarchés ou stations-services, ses tâches sont multiples. Le BACKMASTER y est préparé. Grâce à la technologie MT et ses innombrables options professionnelles, il soutient votre vie quotidienne !



OUVERTURE DE PORTE AUTOMATIQUE

Pour prévenir toute cuisson excessive, la porte du BACKMASTER s'ouvre automatiquement à la fin du programme de cuisson.

LA BOULANGERIE -PÂTISSERIE EN TOUTE SÉCURITÉ

La technologie MT rend l'utilisation encore plus simple et sûre. En outre de Multi Baking, le mode rapide ASC permet de définir trois programmes de cuisson qui peuvent redémarrer en parallèle tout au long de la journée. Les erreurs d'application sont exclues.

MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Après l'injection de vapeur en fonction du temps ou de la quantité, le Backmaster tient automatiquement le temps de repos nécessaire. Et il assure une cuisson d'une homogénéité exceptionnelle — c'est garanti ! C'est ce que vous attendez d'un four de boulangerie-pâtisserie professionnel. Et c'est ce qu'attendent vos clients.

ADAPTABILITÉ PAR EXCELLENCE

Non seulement caractérisé par des dimensions compactes, mais aussi disponible avec une charnière à gauche offerte en option et en tant que modèle avec réservoir d'eau, il s'intègre parfaitement à n'importe où.

BACKMASTER

SIMPLE. COMPACT. BACKMASTER.

Une meilleure homogénéité avec une grande facilité d'utilisation. Le nouveau BACKMASTER allie le savoir-faire éprouvé d'Eloma en matière de cuisson à une technologie de pointe orientée vers l'avenir et d'une grande facilité d'utilisation, garantissant d'excellents résultats de cuisson. Cela rend les processus encore plus sûrs et normalisés et maintient BACKMASTER le partenaire idéal pour une utilisation dans des supermarchés, des points chauds, des kiosques, des chambres d'hôtes, des stations-services ou des cafés.



Jusqu'à 10 %
gain de temps*

01 TECHNOLOGIE MT

Fonctionnement simple et sûr, avec système. Aussi grâce à Quick Mode/Quick Mode ASC.

02 PARFAITE VUE

La grande fenêtre de visualisation et l'éclairage idéal fournissent un aperçu à l'utilisateur et stimulent l'appétit des clients.

03 UNE EFFICACITÉ GARANTIE

Le gain de temps de 10% par rapport au modèle précédent, le demi-charge et la cuisson multiple (Multi Baking) font la différence.

04 CONTRÔLE TOTAL

Une prolongation manuelle du programme de cuisson pendant son exécution ou à sa fin ne pose aucun problème. Inutile de saisir à nouveau les paramètres de cuisson. De plus, l'ouverture de porte automatique prévient toute cuisson involontaire excessive après la fin du programme.

05 PLUG AND PLAY

Eloma offre un portefeuille large de solutions: des hottes de condensation, des supports, une édition mobile, Une version 230 V — et vous êtes prêt à cuire.

06 MULTI CONNECT

Avec MultiConnect et le logiciel Eloma ProConnect, l'enregistrement des données HACCP et la gestion des recettes est possible.

* par rapport au modèle précédent



UN MAÎTRE DANS SA SPÉCIALITÉ.

Qu'est-ce qui fait un bon boulanger ? Il est capable de fournir des produits d'une qualité constante. Pour cela, vous pouvez faire une confiance totale au BACKMASTER.

BACKMASTER

ÉQUIPEMENT DE SÉRIE (EXTRAIT) :

- ASC Mode
 - Mode de boulangerie-pâtisserie
 - Climatic® MT
 - Last® 20
 - Multi Baking (avec compensation du temps de cuisson)
 - Écran MultiTouch
 - Quick Mode boulangerie-pâtisserie
 - Quick Set
 - 400 emplacements de programmes avec 20 étapes chacun
 - Déshumidification active
 - Changement automatique d'heure d'été/hiver
 - Temps de repos automatique en fonction de la quantité d'humidification
 - Ouverture automatique de la porte en fin du cuisson
 - Renseignements de maintenance automatiques
 - Injection de vapeur manuelle (supplémentaire)
 - Quantité d'humidification préréglable (par incréments de 10 ml) dans Climatic Monitor
 - Entrée alphabétique
 - Identification et filtrage des favoris
 - Liste des favoris
 - Prolongation du temps de cuisson
 - Enregistrement et affichage des données HACCP
 - Fonction demi-charge
 - Indication : nettoyer le filtre à air
- BACKMASTER

- Personnalisation du concept de commande avec le Password Manager
- Inversion automatique du ventilateur
- Fonctionnement cadencé du ventilateur
- Repeat Mode
- Quantité de vapeur réglable en millilitres ou secondes
- Joint de porte enfichable facile à nettoyer et à entretenir
- Steptronic
- Plage de température : 30 °C à max. 250 °C
- Fonction minuterie: heure de début et de fin
- Interface USB
- Planification hebdomadaire pour les programmes de boulangerie-pâtisserie

EN OPTION :

- Branchement pour optimisation de l'énergie
- Charnière à gauche
- Réservoir d'eau fraîche
- Hotte Multi-Eco
- Kit de design rouge/ feuille de commande argentée



LES MODÈLES



EB 30 ^{MT}

ÉLECTRIQUE Réf. EL3013001-2A
Panneau argent

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	3,6 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	48 kg
L/P/H	600/620/530 mm

OPTIONS

Charnière à droite

Édition mobile Réf. EL3013003-2A

Charnière à gauche Réf. EL3013002-2A

Édition mobile Réf. EL3013004-2A



EB 30 XL ^{MT}

ÉLECTRIQUE Réf. EL3613001-2A
Panneau argent

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	5,9 kW
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 16 Amp
Poids	59 kg
L/P/H	760/665/530 mm

OPTIONS

Charnière à droite

Édition mobile Réf. EL3613003-2A

Charnière à gauche Réf. EL3613002-2A

Édition mobile Réf. EL3613004-2A



Autres options et équipements : voir liste de prix.





LES ACCESSOIRES (EXTRAIT)



HOTTES DE CONDENSATION (E)

ART.-NR.	EB 30 MT	EB 30 XL MT
B KH1 (pas d'adaptation ultérieure)	EL0504141	●
B KH1 XL (pas d'adaptation ultérieure)	EL0504142	●



SUPPORT HAUTEUR 850 MM

Hauteur 350 mm, avec niveaux 3 x BN 43	EL0864498	●	
--	-----------	---	--

SUPPORT HAUTEUR 1000 MM

Hauteur 850 mm, avec niveaux 10 x GN 2/3	EL0515574	●	
Hauteur 850 mm, avec niveaux 10 x GN 1/1	EL0517291		●



PRO CONNECT

ProConnect Eloma		●	●
------------------	--	---	---



KITS DE MONTAGE ET SUPPORTS KOMBIMIX

BACKMASTER EB 30 MT combiné	EL0504625	●	
	EL0506456 ¹		
	EL2004376 ²		
	EL2005039 ³		
BACKMASTER EB 30 XL MT combiné	EL0504626		●
	EL0506457 ¹		
	EL2004377 ²		
	EL2005019 ³		

¹ Kit de montage Kombimix en préparation pour DK1

² Kit de montage de rattrapage

³ Kit de montage de rattrapage pour les appareils avec DK1



BACS ET PLAQUES

BN 43 Plaque Aluminium, perforé 5 mm	EL0591165	●	
BN 64 Plaque Aluminium avec le revêtement KG Flon, fermé	EL2004459		●



CADRES D'ACCROCHAGE SPÉCIAUX

Cadre d'accrochage (BN 43) 4 niveaux x 70 mm d'écartement	EL0510482	●	
--	-----------	---	--

ELOMA. PARCE QUE NOUS CONNAISSONS VOS HISTOIRES.

Il n'est pas toujours facile de garder la tête froide en plein coup de feu du soir dans la cuisine d'un restaurant. Les hommes doivent tourner parfaitement, tout comme les appareils. Et c'est la même chose tous les matins au comptoir du boulanger ou du boucher lorsque les travailleurs viennent chercher leur casse-croûte. Il n'est pas question de ménager ses efforts. Ni pour l'équipe de vente, ni pour le matériel.

Nous autres, employés d'Eloma, connaissons les histoires qui font le quotidien de la gastronomie et des métiers de l'alimentation. Et nous connaissons donc précisément les exigences imposées à l'équipement. Trouver à chaque fois les solutions pour un déroulement optimal du travail, c'est ce qui nous motive personnellement. En tant que l'un des leaders mondiaux dans la fabrication de fours mixtes et de fours de boulangerie-pâtisserie pour les professionnels, nous ne nous considérons pas comme une entreprise industrielle, mais comme un artisan au service des artisans.

Nous voulons nouer avec vous une relation d'égal à égal. Parler clairement. Poursuivre ensemble le même objectif : rendre votre entreprise plus rentable. Parce que nous plaçons l'aspect humain à l'avant-plan, nous parvenons toujours à développer de nouveaux produits faciles à utiliser. Pour un travail plus confortable. Pour des processus plus efficaces. Pour plus de plaisir dans son métier. Ce qui n'est pas non plus sans importance.



COMPR

UN DÉVELOPPEMENT PAR TOUS LES SENS :

01 Nous écoutons.

Le contact avec nos clients est notre principale ressource. C'est eux qui nous disent ce qui fonctionne bien et ce qui pêche. Nous en tenons compte pour l'équipement de nos produits. Sans intermédiaire.

02 Nous identifions les besoins.

De quoi a besoin le cuisinier professionnel ?
Que pouvons-nous faire pour l'aide de cuisine ?
Comment pouvons-nous faciliter la vie de l'employé derrière le comptoir du snack ? À nos yeux, un profit maximal signifie un bénéfice maximal pour nos clients.

03 Nous flairons les tendances.

Il ne suffit pas de se tenir au courant. Il faut regarder régulièrement vers l'avant. Deviner les tendances et se tenir prêts avec nos produits. Intuitivement. Comme nos systèmes de commande.

04 Nous assumons notre responsabilité.

Eloma est une entreprise dynamique dotée d'empathie. Nous attachons une grande importance aux relations durables. Avec nos clients, nos collaborateurs, nos fournisseurs. Et nous prenons garde à ce que notre production respecte l'environnement.

LE RÉSULTAT A DU GOÛT !



UNE BONNE CUISINE. UN BON SERVICE APRÈS-VENTE.

Eloma a pour principe de ne jamais laisser ses clients dans le pétrin. Si un de nos appareils ne fonctionne pas, nous mettons tout en œuvre pour intervenir le plus rapidement possible. Pour cela, nous avons créé un réseau mondial de partenaires de service qui peuvent apporter sur place une réponse rapide et compétente. De plus, nos clients bénéficient de toute l'assistance imaginable pour optimiser l'utilisation de leur produit Eloma. Depuis l'assistance téléphonique des opérateurs jusqu'aux formations techniques en passant par le livre de recettes. Et enfin, vous pouvez trouver tout ce qui concerne les appareils d'Eloma en ligne — tout simplement sur : www.eloma.com/service



INFO 24

Toutes les connaissances d'Eloma disponibles en téléchargement : plus de 25 000 documents dans différentes langues. Des logiciels aux schémas cotés en passant par les brochures.

PART FINDER

Chez Eloma, on ne cherche pas de pièces de rechange, on les trouve. Ici, précisément. Chaque article est enregistré dans le Part-Finder. Recherchez, commandez et c'est parti !

SERV



LE SERVICE AUSSI VA
DROIT AU BUT.

ELOMA PRO CONNECT

La solution logicielle qui permet d'adapter en toute simplicité les photos, descriptifs et programmes de cuisson à ses besoins individuels via USB, LAN ou Wifi.

ELOMA FORUM

Nous partageons nos connaissances. Nos séminaires sont parfaitement adaptés à nos opérateurs, revendeurs ou techniciens de maintenance.

L'équipe SAV d'Eloma sera heureuse de répondre à toutes vos questions sur nos produits !



SERVICE CLIENTS

Tél. : +49 8141 395-188

Fax: +49 8141 395-164

sales@eloma.com



CONSEILS D'UTILISATION

Tél. : +49 8141 395-150

application@eloma.com



SUPPORT TECHNIQUE

Assistance téléphonique : +49 35023 63-888

Fax: +49 8141 395-156

service@eloma.com

PLUS D'INFOS SUR TOUS
NOS OUTILS EN LIGNE
SUR **ELOMA.COM**



BACKMASTER - LE PETIT PROFESSIONNEL POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS DE BOULANGERIE.



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