

GENIUS^{MT}



SIMPLE. GÉNIAL. GENIUS^{MT}.

Découvrez le GENIUS^{MT}, le four mixte idéal pour de nombreuses entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la vente au détail. Il se distingue par ses performances exceptionnelles et sa polyvalence.

Dans la cuisine commerciale, il assure un flux de production continu avec efficacité et fiabilité. Dans le restaurant, il offre une grande flexibilité en perfectionnant une grande variété de plats avec différentes méthodes de préparation. Dans la restauration collective, il brille par son temps de préchauffage rapide, sa répartition uniforme de la chaleur et son nettoyage automatique.

Grâce à la technologie MT, l'utilisation et le réglage des paramètres optimaux sont un jeu d'enfant. Qu'il s'agisse d'une cuisson à la vapeur contrôlée ou d'une cuisson croustillante, le GENIUS^{MT} répond aux exigences culinaires les plus diverses.

Lors du développement de la dernière génération du GENIUS^{MT}, l'accent a été mis sur l'utilisateur. Notre objectif était de créer une expérience de cuisson et de pâtisserie parfaite à tous points de vue. Le résultat est le nouveau GENIUS^{MT}.



L'UTILISATEUR AU CENTRE DE L'ATTENTION

La tâche que nous nous sommes imposés était de répondre aux exigences et aux besoins de tous les utilisateurs. Avec le système d'exploitation MT, nous avons développé l'interface utilisateur la plus intuitive qui puisse être adaptée aux besoins individuels de chaque utilisateur.



DURABILITÉ

Nous mettons l'accent sur l'efficacité et la qualité. La GENIUS^{MT} consomme moins d'énergie et fournit d'excellents résultats. Il s'agit d'une solution non seulement écologique, mais aussi économiquement judicieuse.



FLEXIBILITÉ

Avec le GENIUS^{MT}, nous proposons un standard qui offre de multiples possibilités de personnalisation. Vous pouvez ainsi répondre de manière optimale à vos besoins tout en bénéficiant d'une solution efficace.



CAPACITÉ

Avec la GENIUS^{MT}, vous pouvez augmenter votre productivité sans avoir à faire de compromis. Augmentez votre capacité sans rien agrandir. Obtenez plus sans prendre d'espace supplémentaire.



PERFORMANCES


Le GENIUS^{MT} est toujours prêt à l'action et toujours en pleine forme. Un joueur d'équipe fiable qui fait ses preuves dans toutes les situations.


LE DÉVELOPPEMENT CONTINU GRÂCE À L'EXPÉRIENCE ET AUX INNOVATIONS - C'EST CE QUE REPRÉSENTE LA NOUVELLE GÉNÉRATION D'ELOMA.





Unique en tout point :
La flexibilité de la GENIUS^{MT} facilite le travail quotidien et réduit les coûts d'exploitation, quel que soit l'endroit où il est déployé.


FAITS MARQUANTS


- 


RACK DE GUIDAGE VARIO
Plus de capacité en standard tout en préservant les ressources naturelles. Le rack de guidage Vario peut être utilisé pour les accessoires Gastronorm (GN) et Bakers Standard (BN), offrant jusqu'à 50 % de capacité supplémentaire, en fonction de l'application.¹
- 

9" ECRAN
Un écran tactile en verre. Associé au concept d'utilisation intuitive, le travail avec le GENIUS^{MT} devient un jeu d'enfant.
- 

PERSONNALISATION DU LOGICIEL
Des options de personnalisation complètes facilitent le travail quotidien. Des réglages individuels permettent d'adapter l'appareil à vos besoins spécifiques.
- 

ECO STEAM
Plus de performances pour une consommation nettement moindre. Conception économe en énergie et en eau Eco Steam utilise jusqu'à 33 % d'eau en moins.²
- 

POWER STEAM
La fonction vapeur très puissante pour les produits exigeants. Contrôle parfait de l'humidité dès le premier instant.
- 

ÉCLAIRAGE LED ET DOUBLE VITRAGE
Consommation d'énergie réduite et respect de l'environnement. Conçu pour une utilisation durable pendant toute la durée de vie du Genius^{MT}.
- 

autoclean[®] PRO
Réduction de la consommation d'eau et de produits chimiques jusqu'à 32 %. Le système de nettoyage flexible, également pour une propreté économique.^{3,4}



¹ Par rapport au modèle précédent du Genius^{MT}

² Économies d'eau lors de l'utilisation d'Eco Steam par rapport à la fonction vapeur du modèle précédent

³ Potentiel d'économie avec autoclean[®] PRO par rapport à autoclean[®]

⁴ Fonction de nettoyage entièrement automatique lors de l'utilisation du nettoyant liquide

ÉQUIPEMENT STANDARD GENIUS^{MT} (UNE SÉLECTION)GENIUS^{MT} 6-11GENIUS^{MT} 10-11

- 12 modes de préparation
- ADC - Contrôle actif de la déshumidification en 5 niveaux
- Changement automatique de l'heure d'été/d'hiver
- Phase de repos automatique en fonction de la quantité de vapeur injectée
- Automatisation du nettoyage et de l'entretien, y compris l'option de blocage
- Écran de contrôle 9" en verre et fonctionnalité MultiTouch
- Injection manuelle de vapeur (supplémentaire)
- Quantité de mouillage pré-réglable (par paliers de 10 ml)
- Voyant clignotant à la fin de la préparation
- Affichage des données et des protocoles HACCP
- E/2 - Fonction d'économie d'énergie
- Vapeur Eco
- Écran de démarrage réglable
- Attribution de favoris pendant et après l'enregistrement
- Liste des favoris et fonction de recherche
- Réglage de l'humidité : de 0 % à 100 % (précision en %)
- Système de vapeur fraîche
- Compensation du temps de cuisson (Multi Cooking PRO/ Multi Baking PRO)
- Fonction après cuisson et après cuisson
- Contrôle individuel avec le gestionnaire de mots de passe
- Pulvérisateur manuel intégré
- Réglage de la température à cœur entre 20°C et 100°C (précision au degré près)
- Port de communication LAN
- Fonction de ventilateur à inversion automatique
- Fonction de ventilation à intervalles
- Capteur de température à cœur multipoint
- Réglage de plusieurs langues (25 langues)
- Multi-Eco-System : échangeur de chaleur intégré
- Multi Menu
- Technologie MT pour un mode de cuisson spécial
- Last[®] 20
- Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO
- Écran MultiTouch
- Mode de cuisson rapide
- Nettoyage en mode rapide
- Réglage rapide
- Puissance de la vapeur
- Gestionnaire de programmes et de médias

- Liste de programmes avec 1000 emplacements de programmes, chacun avec 20 étapes
- Nettoyage entièrement automatique : autoclean[®] PRO
- Quantité d'humidification réglable en millilitres ou en secondes
- Programmes spéciaux (préparation LT, régénération, cuisson Delta-T, maintien au chaud, décongélation, fermentation)
- SPS - Système de protection contre la vapeur
- Réglages de démarrage
- Steptronic et aperçu des étapes
- Température, réglable entre 30°C et 300°C (précision au degré près)
- Fonction minuterie : réglage de l'heure de début et de fin
- Porte tournante à droite avec commandes à gauche
- Porte avec éclairage LED et fenêtre à double vitrage
- Porte avec fermeture rapide / fermeture par pression
- Programmation hebdomadaire PRO pour les programmes de cuisson et autoclean[®] PRO

OPTIONNEL:

- Édition Backmaster (BME)
- Connexion externe pour l'optimisation de l'énergie
- Capteur externe de température à cœur (également pour BME)
- Capteur sous-vide externe
- Raccordement électrique spécial
- Déverrouillage électrique de la porte (ouverture automatique de la porte après la fin du programme de cuisson, de cuisson au four ou de nettoyage)
- Verrouillage de sécurité de la porte
- Porte pivotant vers la gauche avec panneau de commande à droite
- Porte avec éclairage LED et triple vitrage
- Module WLAN (Wi-Fi)

ÉLECTRIQUE

Puissance connectée	11 kW
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 16 Amp
Poids	122 kg
B/D/H	925/805/840 mm

GAZ

Puissance connectée	12 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	132 kg
B/D/H	925/805/840 mm

SÉLECTION DE LA LISTE DES MACHINES**ÉLECTRIQUE / AC PRO* NETTOYANT LIQUIDE** Art.-Nr.

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL6113801-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL6113901-3A

ÉLECTRIQUE / AC PRO* ONGLET NETTOYAGE À SEC

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL6113802-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL6113902-3A

GAZ / AC PRO* NETTOYANT LIQUIDE

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL6116801-3A
---	--------------

GAZ / AC PRO* ONGLET NETTOYAGE À SEC

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL6116802-3A
---	--------------

ÉDITION BACKMASTER**ÉLECTRIQUE / AC PRO* NETTOYANT LIQUIDE**

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL6113807-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL6113907-3A

ÉLECTRIQUE / AC PRO* ONGLET NETTOYAGE À SEC

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL6113808-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL6113908-3A

* AC PRO = autoclean[®] PRO

Les unités chauffées au gaz sont disponibles en option pour le gaz naturel H/L ou le gaz liquide. Les modèles Backmaster sont uniquement disponibles en version électrique. Pour toute question individuelle, veuillez contacter directement votre interlocuteur commercial.

ÉLECTRIQUE

Puissance connectée	17 kW
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 25 Amp
Poids	156 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

GAZ

Puissance connectée	20 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	166 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

ÉLECTRIQUE / AC PRO* NETTOYANT LIQUIDE Art.-Nr.

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL1113801-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL1113901-3A

ÉLECTRIQUE / AC PRO* ONGLET NETTOYAGE À SEC

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL1113802-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL1113902-3A

GAZ / AC PRO* NETTOYANT LIQUIDE

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL1116801-3A
---	--------------

GAZ / AC PRO* ONGLET NETTOYAGE À SEC

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL1116802-3A
---	--------------

ÉDITION BACKMASTER**ÉLECTRIQUE / AC PRO* NETTOYANT LIQUIDE**

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL1113807-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL1113907-3A

ÉLECTRIQUE / AC PRO* ONGLET NETTOYAGE À SEC

Porte à charnière droite, LED/ Double vitrage	EL1113808-3A
Porte à charnière gauche, LED/ Double vitrage	EL1113908-3A

DÉBALLER ET DÉMARRER

Les kits de démarrage Eloma vous permettent de donner vie aux talents de votre GENIUS^{MT} dès son achat. Nous proposons différents kits pour différentes applications, afin que vous puissiez utiliser votre appareil de manière efficace dès le départ. Car ce n'est qu'avec les bons accessoires que vous obtiendrez les meilleurs résultats et que vous exploiterez tout le potentiel de votre appareil.

KIT DE DÉMARRAGE POUR LA CUISSON



GENIUS ^{MT}	6-11	10-11	CONTENEUR	Art.-Nr.
1	1 x	1 x	BAC EN ACIER INOXYDABLE, FERMÉ - GN 1/1 20 mm	EL0500524
2	1 x	2 x	GRILLE EN ACIER INOXYDABLE - GN 1/1	EL0522023
3	1 x	2 x	BAC EN ACIER INOXYDABLE, FERMÉ - GN 1/1 65 mm	EL0096512
4	1 x	1 x	BAC ENAMELÉ - GN 1/1 40 mm	EL0348783
5	1 x	1 x	BAC ACIER INOXYDABLE, PERFORÉ - GN 1/1 90 mm	EL050053

KIT DE DÉMARRAGE POUR GRILLER ET CUIRE



GENIUS ^{MT}	6-11	10-11	CONTENEUR	Art.-Nr.
1	2 x	2 x	PLAQUE DE CUISSON ALUMINIUM PERFORÉE ET KG FLON COATING - GN 1/1	EL2003641
2	1 x	1 x	FLEXIFRY FRITES MAND AVEC LOTAN-COATING - GN 1/1	EL0501193
3	1 x	2 x	HOTSPOT PLAQUE À GRILLER ET À PIZZA EN ALUMINIUM - GN 1/1	EL0503274
4	1 x	2 x	BAC ENAMELÉ - GN 1/1	EL0500527
5	1 x	1 x	GRILLE À POULETS EN ACIER INOXYDABLE - GN 1/1	EL0500404



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11

UNE SÉLECTION D'ACCESSOIRES

HOTTES DE CONDENSATION Réf.

Réf.	Art.-Nr.
T KH RA (montage en usine)	EL2010078
T KH LA (montage en usine)	EL2010079
N-T KH RA (montage ultérieur)	EL2010087
N-T KH LA (montage ultérieur)	EL2010088

SUPPORTS DE GUIDAGE SPÉCIAUX

EHG Crémaillère spéciale boucherie (BN 64)	
6 guides à 75 mm d'intervalle	EL2010037

CHARIOTS, HAUTEUR 850 MM

2 côtés fermés, avec guides, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120
2 côtés fermés, avec guides, 2 x 10 GN 1/1 + porte	EL2005121
3 côtés fermés, avec guides, 2 X 10 GN 1/1	EL2005122
3 côtés fermés, avec guides, 2 x 10 GN 1/1 + porte	EL2005123
Porte pour EL2005120 et EL2005122	EL2005124

HOTTES DE CONDENSATION Réf.

Réf.	Art.-Nr.
T KH RA (montage en usine)	EL2010078
T KH LA (montage en usine)	EL2010079
N-T KH RA (montage ultérieur)	EL2010087
N-T KH LA (montage ultérieur)	EL2010088

SUPPORTS DE GUIDAGE SPÉCIAUX

EHG Crémaillère spéciale boucherie (BN 64)	
10 guides à 75 mm d'intervalle	EL2010037

CHARIOTS, HAUTEUR 570 MM

2 côtés fermés, avec guides, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115
2 côtés fermés, avec guides, 2 x 5 GN 1/1 + porte	EL2005116
3 côtés fermés, avec guides, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117
3 côtés fermés, avec guides, 2 x 5 GN 1/1 + porte	EL2005118
Porte pour EL2005115 et EL2005117	EL2005119

KIT DE SUPERPOSITION & SOCLES

Art.-Nr.	
EL2003718	GENIUS ^{MT} 6-11 avec pieds standard
EL2003718	GENIUS ^{MT} 10-11/ 6-11 avec pieds standard
EL2003718	(Le four inférieur devrait être le 10-11)
EL2004916	Pour four avec pieds 150 mm

Four à Gaz

EL2003749	GENIUS ^{MT} 6-11 avec pieds standard
EL2004918	Pour four avec pieds 150 mm

Socles

EL0506839	UG 170 mm hauteur, mobile met zwenkwielen
EL2004993	UG 150 mm hauteur
EL0763608	UG 280 mm hauteur

KIT DE SUPERPOSITION & SOCLES

Art.-Nr.	
EL2003718	GENIUS ^{MT} 10-11/ 6-11 avec pieds standard
EL2003718	(Le four inférieur devrait être le 10-11)
EL2004916	Pour four avec pieds 150 mm

Socles

EL0506839	UG 170 mm hauteur, mobile met zwenkwielen
EL2004993	UG 150 mm hauteur
EL0763608	UG 280 mm hauteur

Vous trouverez de plus amples informations sur notre vaste gamme d'accessoires dans notre liste de prix. Pour les questions individuelles, veuillez également contacter directement votre interlocuteur commercial.



Hottes condensation



Glissières spéciales



Station de fours superposés



Socles

TOUT CUIRE DEVIENT POSSIBLE.

Rien ne vaut l'odeur des croissants fraîchement sortis du four. Ou préférez-vous le pain, les gâteaux ou les snacks salés ? Quoi que vous souhaitez servir de frais à vos clients, l'édition Backmaster de la GENIUS^{MT} vous permet de le faire facilement et de manière fiable. Que ce soit dans un hôtel, un bar à café, un restaurant, une cantine ou un service de restauration, le résultat de la cuisson se caractérise par une qualité élevée et constante et la fiabilité du processus est garantie.

Le GENIUS^{MT} est un véritable maître boulanger - parfaitement équipé pour votre boulangerie.

OUVERTURE AUTOMATIQUE DE LA PORTE

Empêche la cuisson non désirée de vos produits de boulangerie. Et garantit une hygiène parfaite après nettoyage.

PANNEAU DE COMMANDE GRAPHIQUE PERSONNALISÉ EN MODE PÂTISSERIE

Personnalisable pour chaque mode de fonctionnement et chaque utilisateur.

PROGRAMMES INTÉGRÉS DE CUISSON, DE PETIT-DÉJEUNER ET DE SNACKING

L'ensemble de la gamme quotidienne est assuré, ce qui offre une flexibilité totale dans le processus.

GLISSIÈRE DANS LES DIMENSIONS STANDARD DE LA CUISINE 400X600 MM

Vous pouvez donc continuer à utiliser les articles standard existants tout en bénéficiant d'une capacité maximale.



Des produits fraîchement cuits au four et quelques snacks - le GENIUS^{MT} Édition Backmaster peut faire les deux. Multifonctionnel grâce à une commutation aisée entre les fonctions de cuisson.



POUR VOUS ET NOTRE ENVIRONNEMENT.

Eloma est synonyme de performance et de qualité absolues. Et nous ne perdons pas de vue notre environnement. Grâce à leurs caractéristiques innovantes, les fours mixtes Eloma minimisent leur impact sur l'environnement et sont donc hautement durables.

Grâce à une utilisation très efficace de l'énergie et de l'eau, nos appareils minimisent leur empreinte écologique. La pression de haute qualité dans notre propre production est un élément supplémentaire de notre propre stratégie de durabilité.

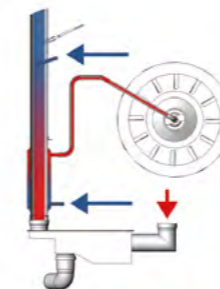
Parce que les appareils Eloma fonctionnent toujours de manière économique, même après dix ou quinze ans. Un signal clair contre la mentalité du jetable! Et notre responsabilité va encore plus loin: l'emballage 100% recyclable de nos produits souligne notre engagement en faveur d'un avenir respectueux de l'environnement. Cela s'applique également à la sélection de nos fournisseurs, qui travaillent selon des critères de production durable.

Les fours mixtes Eloma respectent vos créations culinaires et de notre environnement. Ensemble, nous façonnons un avenir durable pour le plaisir et la responsabilité.



SYSTÈME VAPEUR FRAÎCHE

Le système Eloma de vapeur fraîche génère de la vapeur directement dans l'espace de cuisson, dès le premier démarrage du programme. Il est possible de passer d'un mode de cuisson en un seul clic. La saturation parfaite de la vapeur permet d'économiser du temps, de l'énergie et de l'eau.



SYSTÈME MULTI-ECO

Des économies d'énergie pouvant atteindre 16 % grâce à l'utilisation d'un échangeur de chaleur à haut rendement, qui permet de réutiliser l'énergie dissipée via la même sortie. Pour notre système multi-éco, nous sommes le seul fabricant de fours mixtes à recevoir le prix de l'innovation Dr.-Georg-Triebe dans la catégorie écologie et économie.

autoclean® PRO

Notre système de nettoyage entièrement automatique et intégré autoclean®PRO excelle en minimisant la consommation d'eau et de détergent. Aucune attente ni aucune étape manuelle n'est nécessaire. Nettoyage par simple pression d'un bouton.



L'ISOLATION ET L'ÉCLAIRAGE

La fabrication de haute qualité et le garnissage offrent une excellente isolation. L'éclairage LED installé en usine permet une vue dégagée de l'intérieur. Avec le triple vitrage en option, les pertes de chaleur causées par la porte peuvent être réduites de 14 % supplémentaires. C'est quelque chose dont nous sommes fiers !

CHARNIÈRE DE PORTE INTERCHANGEABLE / VÉRITABLE MIROIR D'UNITÉ

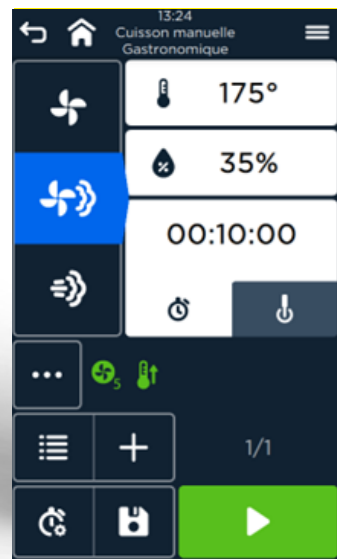
Grâce à l'inversion intelligente de la porte et du panneau de commande, l'unité est flexible et peut être facilement adaptée à différents lieux d'installation. Pour garantir un fonctionnement précis et facile, le panneau de commande de l'unité est adapté. Loin des charnières et d'un éventuel mur.



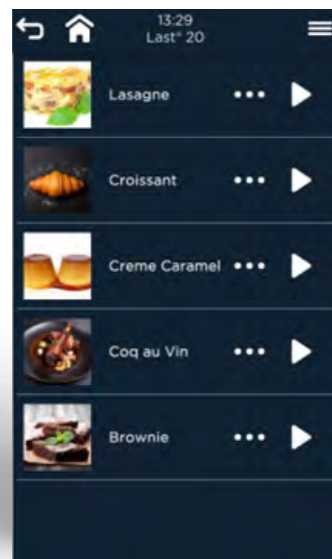
UN DOIGT. UN ÉCRAN. PAS PLUS.

Pas le temps pour de longues explications ? Le GENIUS^{MT} vous permet de cuisiner, de cuire et de nettoyer en toute simplicité grâce à la technologie MT d'Eloma. Simple, efficace et intuitif :

La GENIUS^{MT} vous offre une expérience de cuisson unique. Faites défiler, glissez et sélectionnez - il n'y a pas plus rapide. L'écran capacitif en verre de 9 pouces est robuste et facile à nettoyer. Même avec de gros doigts, l'utilisation est simple et intuitive. Même en cas d'agitation, vous avez tout sous contrôle.



Cuisson manuelle gastronomique



Last® 20



Multi Cooking PRO



Programmation hebdomadaire PRO



Programmes spéciaux



Nettoyage et entretien

POUR CHAQUE UTILISATEUR. POUR CHAQUE APPLICATION.

Quelle que soit la manière dont vous souhaitez utiliser le Genius^{MT}: grâce à la technologie MT, l'individualisation est toujours possible et très facile. En outre, il dispose de nombreuses autres fonctions pour aider l'utilisateur.

LAST® 20

Rien n'est perdu - les 20 dernières préparations peuvent être répétées instantanément, qu'il s'agisse d'un programme standard, d'un favori enregistré ou même d'une préparation manuelle.

MULTI CONNECT

Organisez vos programmes et vos protocoles HACCP à l'aide de ports de communication avancés tels que USB, LAN ou sans fil - la mise en réseau en toute simplicité.

MULTI CUISSONS / MULTI PRÉPARATIONS

Une valeur sûre: choisissez une méthode de préparation et la GENIUS^{MT} affiche automatiquement les programmes correspondants. Le niveau de guidage souhaité peut être sélectionné, mais ce n'est pas une nécessité. Il est possible d'effectuer plusieurs sélections pour une cuisson simultanée. Que ce soit à l'avance ou pendant la cuisson. Le GENIUS^{MT} compense automatiquement les temps de cuisson à chaque fois que la porte est ouverte et que la chaleur s'échappe. Cette fonction est assistée par une gestion intelligente du temps avec une heure de début ou de fin et une fonction de mémoire.

MODE RAPIDE

Les utilisateurs du système gastronomique seront ravis. Le mode rapide est un concept d'exploitation spécialement adapté aux besoins des établissements à succursales. Il permet un fonctionnement rapide et uniforme dans toutes les succursales grâce à des processus de fonctionnement spécialement définis pour la cuisson, la pâtisserie et le nettoyage. En mode répétition, le processus se poursuit immédiatement sans détour. Grâce au gestionnaire de mots de passe, l'accès aux fonctions définies est réglable. Il n'y a pas de meilleure sécurité des processus!

RÉGLAGE RAPIDE

Du bout du doigt, déterminez tous les paramètres à votre convenance.

PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Using the GENIUS^{MT}, you can easily define a cooking and cleaning schedule for the whole year. No questions remain unanswered.

autoclean® PRO UN NETTOYAGE SELON UN PLAN

autoclean®

Nettoyant liquide ou sec, notre système de nettoyage hybride autoclean® PRO s'adapte à vos besoins. Plongez dans le monde du nettoyage entièrement automatique avec notre nettoyeur liquide et découvrez comment autoclean® PRO révolutionne votre travail quotidien ! Ou utilisez nos tablettes de nettoyage, c'est vous qui choisissez! Concentrez-vous sur ce qui est le plus important: le nettoyage.

ABORDABLE

Économisez jusqu'à 32% par processus de nettoyage par rapport aux systèmes conventionnels. Exemple : le nettoyage avec le niveau de nettoyage 2 dans la GENIUS^{MT} 6-11 vous coûtera moins de 3 EUR* par processus.

ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE AVEC DÉTERGENT LIQUIDE

Branchez le jerrycan une fois et vous avez terminé. Votre appareil doté de la technologie MT vous indiquera quand le bidon est presque vide.

Vous voulez nettoyer plus tôt ou plus tard ? Pas de problème. Il suffit de sélectionner l'heure de début ou de fin automatique. Avec l'ouvre-porte automatique en option, vous pouvez terminer le nettoyage en toute tranquillité.

Il n'y a pas plus automatique que cela.

NETTOYANT SEC

Là encore, la consommation d'eau, de produits d'entretien et d'énergie est minimale. Il suffit de placer la ou les languettes sur la grille de vidange standard et le tour est joué. Il n'y a rien d'autre à faire entrer ou sortir. Vous n'avez pas non plus besoin d'une languette de rinçage à chaque fois que vous nettoyez.

Mais ne vous inquiétez pas: vous serez averti lorsque le moment sera venu.

INSTRUCTIONS AUTOMATIQUES

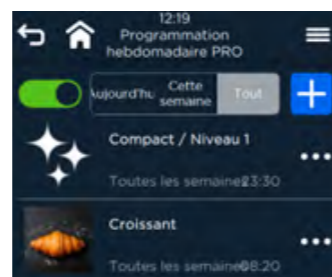
Avec autoclean® PRO, l'appareil prend également soin de lui-même et vous informe lorsqu'il est temps de procéder à un nettoyage de base ou lorsqu'il n'y a plus de détergent. Si vous le souhaitez, l'appareil peut même se verrouiller s'il n'a pas été nettoyé depuis un certain temps.

*Valeur moyenne. Des écarts régionaux sont possibles.

Système hybride pour l'utilisation de nettoyant liquide ou sec. Flexible et abordable!

PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Avec le GENIUS^{MT}, vous pouvez facilement établir un programme de préparation et de nettoyage pour toute l'année. Avec le nettoyant liquide, le processus se déroule ensuite de manière entièrement automatique selon le programme que vous avez défini. Il n'y a donc plus de questions à se poser.



SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

Lorsque vous utilisez le nettoyant liquide, il ajoute automatiquement dans l'enceinte du four la quantité exacte de nettoyant et de produit de rinçage nécessaire pour le niveau de nettoyage sélectionné. Avec la ou les languettes de nettoyage, l'écran indique le nombre de languettes nécessaires pour le niveau de nettoyage sélectionné.

EFFICACITÉ

autoclean® PRO prend moins de 15 minutes pour restaurer une chambre de cuisson parfaitement hygiénique en cas de salissures légères. De plus, vous n'avez pas besoin d'attendre que l'enceinte du four refroidisse.

DOSAGE PUR. LES PRODUITS MULTI-CLEAN.

Faites-nous confiance pour rendre le nettoyage aussi facile et efficace que possible. Avec les produits de la gamme MULTI-CLEAN, vous disposez de produits de nettoyage parfaitement adaptés à votre four. Que vous nettoyez de manière entièrement automatique avec notre nettoyant liquide ou à l'aide de nos languettes.

SIMPLE DANS L'EXÉCUTION

autoclean®PRO se distingue par une consommation minimale d'eau, de détergents et d'énergie.

Les bidons à code couleur sont simplement raccordés aux tuyaux. Le reste se fait par simple pression d'un bouton. Une sécurité de travail maximale est garantie! Pas de place pour les jerrycans? Ici aussi, nous offrons une solution flexible et peu encombrante. Il suffit de placer des languettes sur la crépine d'évacuation et vous pouvez vous mettre au travail.

BIEN SE PORTER

Nos languettes de nettoyage et de finition Multi-Clean PRO peuvent être stockées pendant trois ans sans perte de qualité. Nos nettoyants liquides Multi-Clean PRO se conservent même quatre ans après remplissage.

SOINS OPTIMAUX

La formule du détergent et du produit de rinçage protège contre la corrosion, prend soin de l'acier inoxydable dans la chambre du four et empêche une tension excessive sur le joint de la porte.

PRÊT À L'EMPLOI

Multi-Clean PRO est prémélangé et peut être utilisé immédiatement. Il en résulte des cycles de nettoyage extrêmement courts. Les pastilles de nettoyage Multi-Clean PRO sont simplement placées dans le four et l'appareil fait le reste tout seul. Et votre GENIUS^{MT} vous indique sur l'écran quand une autre pastille de produit de rinçage Finisher est nécessaire.



LE SAVIEZ-VOUS?

- Un maximum de 2 tablettes de nettoyant est nécessaire par processus de nettoyage ? - Pour GENIUS^{MT} 6-11 et 10-11.
- 1 bidon de 10 l. Multi-Clean PRO suffit pour 40 nettoyages? - pour GENIUS^{MT} 6-11 et 10-11, (pour autoclean® PRO avec détergent liquide, encrassement moyen)
- La corrosion dans la chambre du four est due dans plus de 90% des cas à l'utilisation de produits de nettoyage autres que ceux d'Eloma?
- L'utilisation de produits de nettoyage autres que les nôtres peut entraîner l'obstruction des pompes et la porosité des tuyaux?
- Des tests à long terme ont prouvé que la durée de vie des fours mixtes ne peut être garantie que si l'on utilise nos produits d'entretien Multi-Clean?

ELOMA - MA MEILLEURE DÉCISION.

Chez Eloma, nous nous concentrons sur un mélange équilibré de tradition et de modernité - depuis le développement du premier four mixte jusqu'à la dernière génération de nos GENIUS^{MT}, modèles de table, ainsi que les derniers MULTIMAX et JOKER compacts. Nous restons fidèles à cette philosophie afin que vous puissiez continuer à apprécier la cuisine et la pâtisserie à l'avenir.

Nous sommes conscients des défis quotidiens de la gastronomie et du commerce alimentaire. Notre force motrice personnelle est de toujours trouver les bonnes solutions pour des méthodes de travail optimales. En tant que l'un des principaux fabricants mondiaux de fours mixtes professionnels et de fours de magasin, nous ne nous considérons pas en premier lieu comme une entreprise industrielle, mais plutôt comme un artisan pour les artisans.

Nous rencontrons nos clients sur un pied d'égalité. Nous parlons un langage simple. Notre objectif: rendre votre entreprise plus rentable et donc plus prospère. En plaçant l'homme au centre de nos préoccupations, nous sommes toujours en mesure de développer des produits conviviaux. Des produits qui rendent le travail plus agréable, les processus plus efficaces et qui augmentent la satisfaction au travail. Parce que c'est important pour nous. Et pour vous.



NOUS ÉCOUTEONS

Le contact avec nos clients est notre ressource la plus précieuse. Nous prenons vos commentaires au sérieux et nous y répondons lorsque nous développons nos produits. Directement et immédiatement.

NOUS RECONNAISSONS LES BESOINS

De quoi le cuisinier professionnel a-t-il besoin ? Que pouvons-nous faire pour aider l'aide-cuisinier ? Comment pouvons-nous faciliter la vie du personnel de la cantine ? Pour nous, cela signifie un maximum de profit, un maximum d'avantages pour nos clients.

NOUS SOMMES À L'AFFÛT DES TENDANCES

Il ne suffit pas d'être toujours à la page. Il faut de temps en temps anticiper les tendances et se préparer aux changements. Tout comme nos produits et nos systèmes d'exploitation. Intuitifs, directs et précis.

NOUS NOUS SENTONS RESPONSABLES

Eloma est une entreprise dynamique qui a le sens des responsabilités. Nous accordons de l'importance aux relations à long terme. Avec nos clients, avec nos employés, avec nos fournisseurs, et enfin, nous prêtons attention à la production et à l'utilisation de nos appareils dans le respect de l'environnement.

CUISINE ET SERVICE DE HAUT NIVEAU.

L'un des principaux objectifs d'Eloma est d'être là pour le client. Même si les choses ne se passent pas comme prévu, nous ferons tout notre possible pour y remédier dans les plus brefs délais. Pour ce faire, nous collaborons avec un vaste réseau de partenaires de l'équipe de service d'Eloma qui vous soutiendront rapidement et avec compétence. En outre, nos clients peuvent obtenir toute l'assistance dont ils ont besoin pour tirer le meilleur parti de leur produit Eloma. Depuis les conseils techniques par téléphone jusqu'à la formation, en passant par les conseils culinaires et les recettes. Toutes les informations relatives à vos appareils Eloma peuvent également être trouvées en ligne sur www.eloma.com/service

ELOMA PROCONNECT
La solution logicielle pour personnaliser les images, les descriptions et les programmes de cuisson ou de pâtisserie comme vous le souhaitez - avec une utilisation facile de l'USB, du LAN ou du Wifi.

FORUM ELOMA
Nous voulons transmettre notre savoir. Nos séminaires et ateliers correspondent parfaitement à ce qui est important pour vous, utilisateur final, partenaire commercial ou service après-vente.

INFO 24
Toute la bibliothèque de produits Eloma à télécharger: Plus de 25.000 documents en plusieurs langues. Des logiciels aux croquis dimensionnels, en passant par les brochures. Également disponible sous forme d'application.

RECHERCHE DE PARTENAIRES
Avec Eloma, vous ne cherchez pas les pièces, vous les trouvez. Elles sont toutes là dans le Part Finder. Chaque article est enregistré, il suffit de choisir et de commander!

SUPPORT CLIENTÈLE

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com

SUPPORT À LA CUISSON

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

SUPPORT TECHNIQUE

T. +49 35023 63-888

F. +49 8141 395-156

service@eloma.com



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