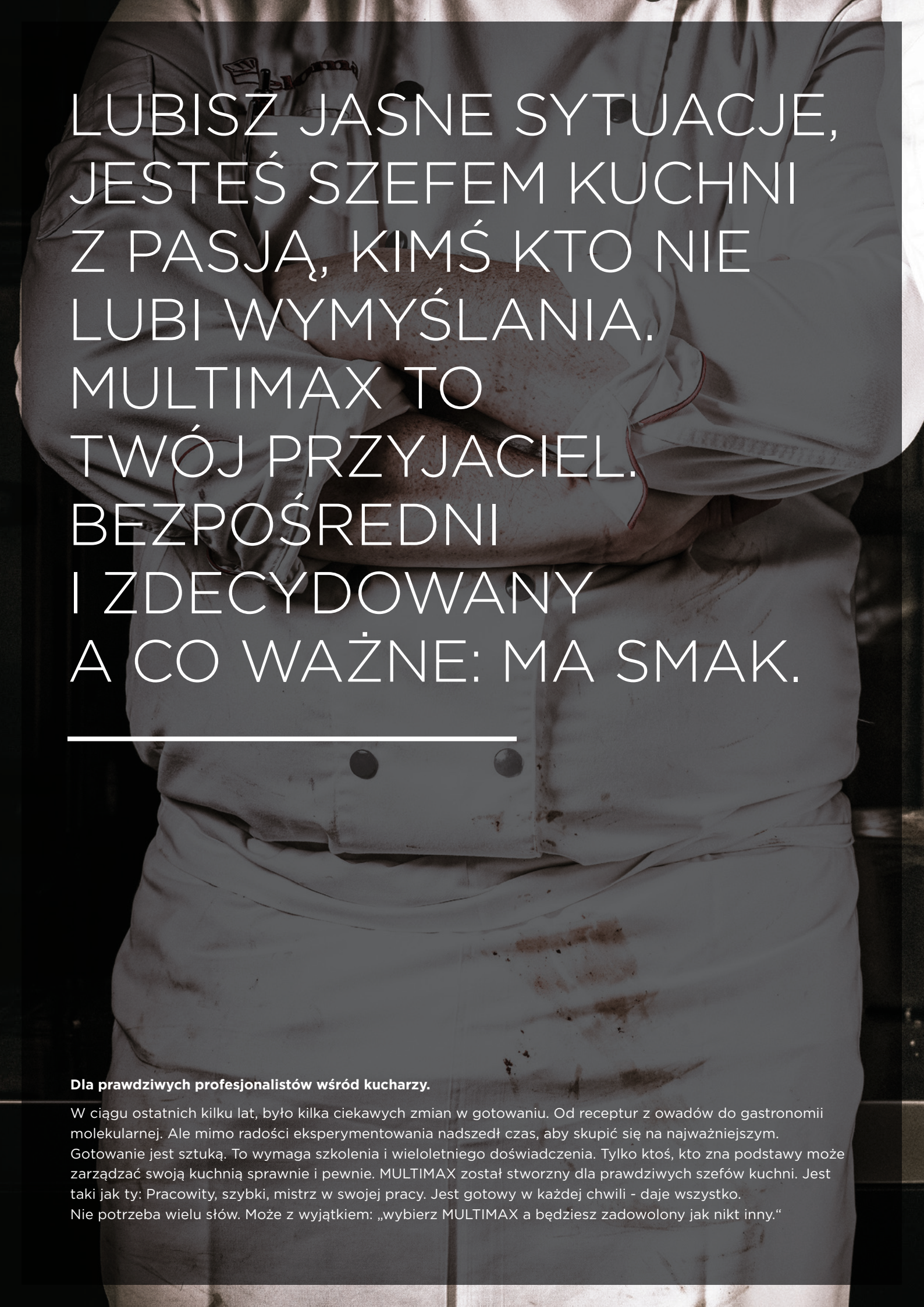




OD RAZU DO RZECZY!
TY. TWÓJ ZESPÓŁ. TWÓJ MULTIMAX.

MULTIMAX. CUDOWNIE NIESKOMPLIKOWANY.



A chef in a white uniform with arms crossed, standing in a kitchen. The chef's uniform is slightly stained, suggesting a busy work environment. The background is dark and out of focus.

LUBISZ JASNE SYTUACJE,
JESTEŚ SZEFEK KUCHNI
Z PASJĄ, KIMŚ KTO NIE
LUBI WYMYŚLANIA.
MULTIMAX TO
TWÓJ PRZYJACIEL.
BEZPOŚREDNI
I ZDECYDOWANY
A CO WAŻNE: MA SMAK.

Dla prawdziwych profesjonalistów wśród kucharzy.

W ciągu ostatnich kilku lat, było kilka ciekawych zmian w gotowaniu. Od receptur z owadów do gastronomii molekularnej. Ale mimo radości eksperymentowania nadszedł czas, aby skupić się na najważniejszym. Gotowanie jest sztuką. To wymaga szkolenia i wieloletniego doświadczenia. Tylko ktoś, kto zna podstawy może zarządzać swoją kuchnią sprawnie i pewnie. MULTIMAX został stworzony dla prawdziwych szefów kuchni. Jest taki jak ty: Pracowity, szybki, mistrz w swojej pracy. Jest gotowy w każdej chwili - daje wszystko. Nie potrzeba wielu słów. Może z wyjątkiem: „wybierz MULTIMAX a będziesz zadowolony jak nikt inny.“



NASZ MULTIMAX.

Najlepsze w życiu są proste rzeczy. Dzieje się tak z Piecem Konwekcyjno-Parowym MULTIMAX, w prosty sposób koncentruje się na tym, co jest naprawdę potrzebne. I to jest dokładnie to, co sprawia, że MULTIMAX jest tak cenny. To wszystko o gotowaniu.

TO SAMO JESZCZE RAZ, PROSZĘ!

To naprawdę pomaga kucharzom w codziennej pracy i zapewnia, że goście są stale zadowoleni z wyników. Pamięć MULTIMAX z 99 programami i funkcją Steptronic® zapewnienia wysokiej jakości wyniki za każdym razem.

A TERAZ Z PEŁNĄ PARĄ!

MULTIMAX posiada również system produkcji świeżej pary Eloma. Generuje parę bezpośrednio w komorze gotowania, idealny również dla delikatnej żywności - oszczędzając wodę i energię.



WITAJ KONTROLO!!

W kuchni zazwyczaj nie ma czasu na długie i szczegółowe instrukcje. Dlatego zaprojektowaliśmy intuicyjny w obsłudze i oszczędzający czas: 5" wyświetlacz i pokrętkę wyboru parametrów. Dzięki nowemu umiejscowieniu portu USB, aktualizacje i programy mogą być przenoszone tak łatwo, jak nigdy dotąd.

KUCHNIA MOŻLIWOŚCI!

Pomimo prostego i podstawowego Konceptu-MULTIMAX pozostaje wszechstronnie utalentowaną maszyną: gotowa do pracy na okrągło: 8 trybów gotowania od 30°C do 300°C: gotowanie na parze, na parze vario, intensywne gotowanie na parze, tryb kombinowany, gorące powietrze, regeneracja potraw, gotowanie niskotemperaturowe oraz delta T. MULTIMAX może obejmować wszystko.

MULTIMAX — NIE POTRZEBUJESZ NICZEGO INNEGO.

MULTIMAX — Rzemieślnik dla Profesjonalistów



01 WITAJ KONTROLO

- Ekran dotykowy 5"
- Intuicyjne sterowanie
- Pokrętko wyboru parametrów
- Port USB

02 TO SAMO JESZCZE RAZ PROSZĘ

- Pamięć z 99 programami
- Wysoka jakość wyników za każdym razem

03 A TERAZ Z PEŁNĄ PARĄ

- System świeżej pary
- Multi-Eco-System® (opcja)

04 KUCHNIA MOŻLIWOŚCI

- 8 trybów pracy od 30 °C do 300 °C
- Gotowanie na parze
- Tryb Kombinowany
- Tryb intensywnego gotowania na parze
- Tryb parowy Vario
- Konwekcja - gorące powietrze
- Gotowanie niskotemperaturowe
- Gotowanie Delta-T
- Tryb regeneracji

*Sztuka kulinarna
to szlachetna dziedzina.
Kucharze
są Dżentelmenami.*

*(Robert Burton
1577 - 1640)*





TO JEST O TOBIE,
TWOJEJ KREATYWNOŚCI.
O CZYMŚ NOWYM I
SMACZNYM. TO JEST
O SMAKU I DOBRYM
JEDZENIU.

BEZPIECZNE I CZYSTE ROZWIĄZANIE: AUTOCLEAN®.

Higiena jest częścią codziennej pracy. Nasz opatentowany system autoclean® przejmuje całkowitą kontrolę nad czystością. Zapewnia doskonałą higienę i minimalizuje ryzyko niewłaściwej obsługi. System autoclean® oszczędza wodę, czas i detergenty.



autoclean®:

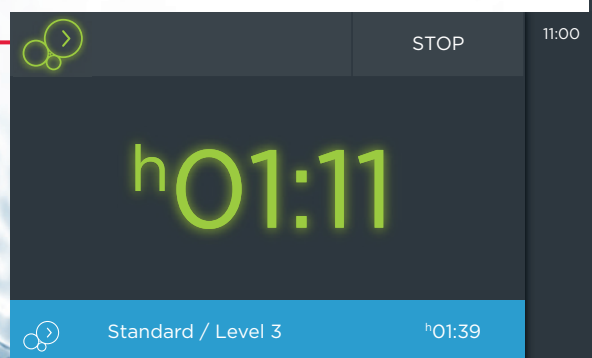
W pełni zautomatyzowany system czyszczenia osiąga bezkonkurencyjne rezultaty przy minimalnym zużyciu wody i detergentów.*

Funkcja dziennika HACCP:

Zarządzaj danymi HACCP na swoim komputerze. Oprogramowanie Eloma ProConnect zapewnia pełną dokumentację HACCP wszystkich procesów. Po prostu zapisz lub wydrukuj. Wszystkie procesy mogą być wyświetlane na wyświetlaczu Twojego MULTIMAX.

Środki myjące Multi-Clean:

Nawet przy wyborze naszego środka czyszczącego, Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Za pomocą tego rozwiązania unikniesz bezpośredniego kontaktu ze środkami chemicznymi, co chroni Twoje zdrowie. Środek czyszczący Multi-Clean ułatwia czyszczenie i zapewnia długą żywotność urządzenia. Ponadto chemia do czyszczenia, chroni również Twój portfel. Koszty mycia nimi są niższe w porównaniu z konkurencją.



	Kompakt / Level 1	h00:41	17:28
	Basis / Level 2	h01:10	
	Standard / Level 3	h01:39	
	Intensiv / Level 4	h02:08	

* Testy wytrzymałościowe dowodzą, że trwałość naszego pieca konwekcyjno-parowego jest gwarantowana tylko przy użyciu środków czyszczących Eloma Multi-Clean.

MULTIMAX - PO PROSTU NIESKOMPLIKOWANY.

Przy opracowywaniu MULTIMAX Pieca Konwekcyjno-Parowego mieliśmy jasny cel: najwyższą wydajność poprzez redukcję rzeczy do minimum. Bez zbędnych dodatków. Bez kłopotów. A wynik jest taki o jakim wielu kucharzy marzy: niezawodny, nieskomplikowany profesjonalista.

MULTIMAX jest wiarygodnym partnerem. Wspiera personel kuchenny we wszystkich procesach pracy i upewnia się, że kucharz może wykonywać swoją pracę z należytą pasją i koncentracją. Łatwa obsługa i najwyższa jakość — taka kombinacja jest naszą tajemnicą długotrwałego sukcesu.

Made in Germany - to jest to!

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- 5" ekran dotykowy
- intuicyjne sterowanie
- pokrętło wyboru parametrów
- 8 trybów pracy od 30 ° C do 300 ° C
- Steptronic® dodawanie czynności/kroków i łączenie trybów gotowania
- Aktywne osuszanie
- 5 prędkości wentylatora i taktowanie - programowalny do delikatnego gotowania
- Autowentylacja wentylatora - gwarantuje optymalne warunki w całej komorze
- System HACCP - Rejestrowanie i wyświetlanie danych HACCP
- System świeżej pary
- Funkcja timera do 24 godzin
- Ustawienie czasu rozpoczęcia
- E / 2 - tryb oszczędzania energii
- Funkcja półautomatycznego mycia
- Wielopunktowa sonda
- Aktywna temperatura: automatyczny podgrzew i schładzanie
- Blokada drzwi bezpieczeństwa (tylko jednostki podłogowe)
- Zamek szybkiej wymiany drzwi (tylko jednostki stołowe)

- Zintegrowany, zwijany przysznic
- Bezpieczna kontrola zaparowania
- SPS® - system ochrony pary
- Ręczne nawilżanie
- Tryb regeneracji
- Gotowanie Delta-T
- Gotowanie niskotemperaturowe
- Programy - lista

OPCJE:

- autoclean® automatyczne mycie
- Multi-Eco-System®
- Ocean Edition - wersja morska
- Wersja lewostronna
- LAN
- Multi-Eco-Hood
- Zewnętrzna sonda sous-vide
- Optymalizacja energii interfejsu
- Blokada drzwi bezpieczeństwa (jednostki stołowe)



MODELE



MULTIMAX 6-11

ELEKTRYCZNY	Art.-Nr. EL6103008-2A
GAZ	Art.-Nr. EL6106005-2A

ELEKTRYCZNY

Moc	11 kW
Napięcie	400 V 3N AC
Bezpieczniki	3 x 16 Amp
Masa	122 kg
S/G/W	925/805/840 mm

GAZ

Moc	12 kW
Napięcie	230 V 1N AC
Bezpieczniki	1 x 16 Amp
Masa	132 kg
S/G/W	925/805/840 mm

OPCJE

Wersja prawostronna

z AC (E)	Art.-Nr. EL6103004-2A
z AC (G)	Art.-Nr. EL6106003-2A
z Multi-Eco-System (E)	Art.-Nr. EL6103006-2A
z Multi-Eco-System + AC (E)	Art.-Nr. EL6103001-2A

Wersja lewostronna (E)

z AC (E)	Art.-Nr. EL6103005-2A
z Multi-Eco-System (E)	Art.-Nr. EL6103007-2A
z Multi-Eco-System + AC (E)	Art.-Nr. EL6103002-2A



MULTIMAX 10-11

ELEKTRYCZNY	Art.-Nr. EL1103008-2A
GAZ	Art.-Nr. EL1106005-2A

ELEKTRYCZNY

Moc	17 kW
Napięcie	400 V 3N AC
Bezpieczniki	3 x 25 Amp
Masa	156 kg
S/G/W	925/805/1120 mm

GAZ

Moc	20 kW
Napięcie	230 V 1N AC
Bezpieczniki	1 x 16 Amp
Masa	166 kg
S/G/W	925/805/1120 mm

OPCJE

Wersja prawostronna

z AC (E)	Art.-Nr. EL1103004-2A
z AC (G)	Art.-Nr. EL1106003-2A
z Multi-Eco-System (E)	Art.-Nr. EL1103006-2A
z Multi-Eco-System + AC (E)	Art.-Nr. EL1103001-2A

Wersja lewostronna (E)

z AC (E)	Art.-Nr. EL1103005-2A
z Multi-Eco-System (E)	Art.-Nr. EL1103007-2A
z Multi-Eco-System + AC (E)	Art.-Nr. EL1103002-2A





MULTIMAX 20-11

ELEKTRYCZNY	Art.-Nr. EL2103004-2X
GAZ	Art.-Nr. EL2106004-2X

ELEKTRYCZNY

Moc	45 kW (34 kW)
Napięcie	400 V 3N AC
Bezpieczniki	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Masa	295 kg
S/G/W	1030/880/1930 mm

GAZ

Moc	40 kW
Napięcie	230 V 1N AC
Bezpieczniki	1 x 16 Amp
Masa	320 kg
S/G/W	1030/880/1930 mm

OPCJE

Wersja prawostronna

z AC (E)	Art.-Nr. EL2103002-2X
z AC (G)	Art.-Nr. EL2106002-2X
z Multi-Eco-System (E)	Art.-Nr. EL2103003-2X
z Multi-Eco-System + AC (E)	Art.-Nr. EL2103001-2X

1 wózek GN 1/1 (w zestawie)



MULTIMAX 20-21

ELEKTRYCZNY	Art.-Nr. EL2203005-2X
GAZ	Art.-Nr. EL2206005-2X

ELEKTRYCZNY

Moc	68 kW (52 kW)
Napięcie	400 V 3N AC
Bezpieczniki	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)
Masa	495 kg
S/G/W	1310/1086/1925 mm

GAZ

Moc	70 kW
Napięcie	230 V 1N AC
Bezpieczniki	1 x 16 Amp
Masa	530 kg
S/G/W	1310/1086/1925 mm

OPCJE

Wersja prawostronna

z AC (E)	Art.-Nr. EL2203003-2X
z AC (G)	Art.-Nr. EL2206003-2X
z Multi-Eco-System (E)	Art.-Nr. EL2203004-2X
z Multi-Eco-System + AC (E)	Art.-Nr. EL2203001-2X

1 wózek GN 2/1 (w zestawie)



AKCESORIA



OKAPY KONDENSACYJNE (E)

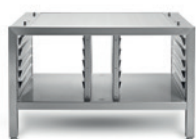
ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 20-21
KH2 (fabrycznie montowane)	EL2004324	●	●	
KH2 LA (fabrycznie montowane)	EL2004325	●	●	
N-KH2 (zestaw montażowy)	EL2004328	●	●	
N-KH2 LA (zestaw montażowy)	EL2003760	●	●	
KH3	EL0780332			●
KH4	EL0755079			●



FILTR PRZECIWTŁUSZCZOWY

Filtr przeciwtłuszczowy ze stali nierdzewnej - modele stołowe i podłogowe 12-21 przełącze gazowe (przy 20-11, 20-21 wymagane 2 sztuki)

EL0760749	●	●	●	●	●
-----------	---	---	---	---	---



PODSTAWA POD PIEC Z PROWADNICAMI NA POJEMNIK, WYSOKOŚĆ 570 MM

2 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115		●		
2 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 5 GN 1/1 + drzwi	EL2005116		●		
3 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117		●		
3 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 5 GN 1/1 + drzwi	EL2005118		●		
Drzwi do EL2005115 i EL2005117	EL2005119		●		



PODSTAWA POD PIEC Z PROWADNICAMI NA POJEMNIK, WYSOKOŚĆ 850 MM

2 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120	●			
2 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 10 GN 1/1 + drzwi	EL2005121	●			
3 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 10 GN 1/1	EL2005122	●			
3 boki zabudowane, z poziomami, 2 x 10 GN 1/1 + drzwi	EL2005123	●			
Drzwi do EL2005120 i EL2005122	EL2005124	●			



ZEWNĘTRZNY ZESTAW CZUJNIKÓW (FABRYCZNIE MONTOWANE)

Sous Vide - sonda do modeli podłogowych	EL2001964			●	●	●
Sous Vide - sonda do modeli nastawnych	EL2003764	●	●			
Sonda temperatury do modeli podłogowych	EL2002055			●	●	●
Sonda temperatury do modeli nastawnych	EL2003766	●	●			



SMOKE FIT

Opcja wędzenia

ART.-NR.

EL2002134

MULTIMAX 6-11

MULTIMAX 10-11

MULTIMAX 20-11

MULTIMAX 20-21

• • • •

PRO CONNECT

ProConnect

free of charge

• • • •

COMBIMIX-ZESTAWY ŁĄCZENIOWE

Elektryczny

Kombinacja GENIUS^{MT} 6-11 ze standardowymi nóżkami

EL2003718

• • • •

Kombinacja GENIUS^{MT} 10-11 / 6-11 ze standardowymi nóżkami (piec konwekcyjno-parowy 10-11 musi znajdować się na dole)

EL2003718

• • • •

Nóżki urządzenia 150 mm

EL2004916

• • • •

Gaz

Kombinacja GENIUS^{MT} 6-11 ze standardowymi stopkami

EL2003749

• • • •

Nóżki urządzenia 150 mm

EL2004918

• • • •

Podstawy pod rozwiązania modułowe

UG 170 mm mobilny z kółkami

EL0506839

• • • •

UG 150 mm

EL2004993

• • • •

UG 280 mm

EL0763608

• • • •

ZESTAWY STELAŻY Z PROWADNICAMI

EHG Vario (GN/BN 64)

7 prowadnic x 67 mm odstępu

EL0873381

• • • •

EHG Stelaż piekarniczy (BN 64)

6 prowadnic x 75 mm odstępu

EL0773794

• • • •

EHG Vario (GN/BN 64)

11 prowadnic x 67 mm odstępu

EL0509971

• • • •

EHG Stelaż piekarniczy (BN 64)

10 prowadnic x 75 mm odstępu

EL0773808

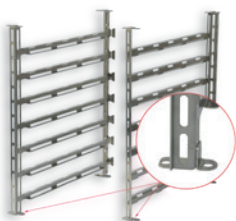
• • • •

EHG Adapter VarioConvert® GN 1/1 na GN 2/4

EHG Stelaż BN/GN

EL2001384

• • • •





ALE W KOŃCU TAKŻE
O CZASIE. JESTEŚMY TU
DLA CIEBIE, ABYŚ MÓGŁ
ZYSKAĆ WIĘCEJ.

ELOMA. PONIEWAŻ ZNAMY TWOJĄ HISTORIĘ.

Nie zawsze łatwo jest zachować zimną krew, gdy o siódmej wieczorem w restauracji przybywa gości a kuchnia musi sprostać najwyższym wymaganiom klientów. Załoga musi być zgrana i zdyscyplinowana. Urządzenia niezawodne i dające perfekcyjne rezultaty. Nie inaczej jest w piekarni czy w sklepie mięsnym, kiedy o 9:30 rano klienci tłoczno przychodzą po swoje ulubione produkty i przekąski. Wszyscy muszą tworzyć idealną całość. Zespół sprzedaży w harmoni z technologią.

W Eloma poznajemy historie, które dzieją się każdego dnia w branży gastronomicznej i spożywczej. Dlatego też dokładnie wiemy, jakie wymagania są stawiane urządzeniom. Znalezienie właściwych rozwiązań dla optymalnego przepływu pracy jest naszą osobistą motywacją. Jako wiodący na świecie producent pieców konwekcyjno-parowych i pieców piekarniczych dla sektora profesjonalnego, nie uważamy się tylko za przedsiębiorstwo przemysłowe. Uważamy się za profesjonalistów,

którzy pracują dla profesjonalistów. Chcemy spotkać się z Tobą twarzą w twarz, poznać jak najlepiej. Prostym językiem mów jakie są Twoje oczekiwania. Przekonasz się, że mamy jeden wspólny cel: uczynienie Twojego biznesu bardziej ekonomicznym. Doskonale wiemy, że aby z sukcesem tworzyć przyjazne użytkownikowi urządzenia trzeba zacząć właśnie od niego - od Ciebie. To Ty jesteś w centrum. Dla komfortowego środowiska pracy. Dla bardziej wydajnych procesów. Dla większej przyjemności w pracy. Czy nie to jest najważniejsze ?



ZROZUMI

ROZWÓJ WSZYSTKICH ZMYŚŁÓW:

01 Słuchamy.

Kontakt z naszymi klientami jest dla nas największą wartością. Zawsze cieszymy się słysząc, że wszystko funkcjonuje idealnie i jesteśmy zmotywowani do tworzenia jeszcze lepszych rozwiązań, kiedy mówisz, że tego oczekujesz.

02 Widzimy wymagania.

Czego potrzebuje profesjonalny szef kuchni? Jak możemy wspierać cukiernika czy piekarza? Jak możemy ułatwić życie pracownikowi baru z przekąskami? Maksymalny zysk oznacza dla nas: maksymalne korzyści dla naszych klientów.

03 Czujemy trendy.

Bycie na bieżąco to za mało. Musisz iść z duchem czasu, być o krok do przodu. Przewidywać trendy i umieć je przygotować. Intuicyjnie. Podobnie jak nasze systemy kontrolne.

04 Czujemy się odpowiedzialni.

Eloma to dynamiczna firma, cechuje nas nie tylko profesjonalizm ale także wrażliwość i empatia. Przywiązujemy dużą wagę do trwałych relacji. Do naszych klientów, do naszych pracowników, do naszych dostawców. Zwracamy uwagę na produkcję przyjazną dla środowiska, w harmonii z ludźmi i naturą.

ZA DOSKONAŁY WYNIK!



DOSKONAŁA OBSŁUGA. DOSKONAŁY SERWIS.

Jedną z głównych zasad Elomy to nigdy nie pozwolić naszym klientom na zrobienie kroku w tył. W przypadku, gdy jeden z naszych piecy nie działa prawidłowo, robimy wszystko co w naszej mocy by to naprawić. Współpracujemy z siecią naszych partnerów serwisowych na całym świecie, którzy są kompetentni i zawsze blisko naszych klientów. Ponadto, dajemy naszym klientom wszelkiego rodzaju wsparcie aby mogli korzystać z naszych urządzeń w najlepszy możliwy sposób. Z naszej infolinii można korzystać aby dowiedzieć się o nowych przepisach kulinarnych lub poprosić o wsparcie. Możesz nawet tworzyć własne Eloma combi online. Wystarczy wejść na stronę: www.eloma.com/service



INFO 24

Cała wiedza o produktach Eloma do ściągnięcia: ponad 25000 dokumentów w różnych językach.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Jeśli szukasz części zamiennych w Eloma - na pewno je znajdziesz! Są tu w specjalnej aplikacji części. Każdy element jest zarejestrowany, po prostu trzeba go wybrać i zamówić!

SERVIS



SERVICE - OD RAZU
DO RZECZY.

ELOMA PRO CONNECT

Oprogramowanie, dzięki któremu zdjęcia, opisy i programy gotowania za pośrednictwem USB, LAN lub WLAN można łatwo dostosować do indywidualnych potrzeb.

ELOMA FORUM

Chcemy podzielić się naszą wiedzą. Nasze seminaria są idealnie dopasowane do dealerów, partnerów serwisowych czy klientów.



OBSŁUGA KLIENTA

Biuro logistyczne Eloma w Polsce
Autoryzowany partner handlowy i serwisowy
T. +48 791 00 21 00

firma@poziom21.pl



ASYSTENT OBSŁUGI

T. +48 791 00 21 00

a.maslikowski@poziom21.pl



POMOC TECHNICZNA

Biuro logistyczne Eloma w Polsce
Autoryzowany partner handlowy i serwisowy
T. +48 791 00 21 00

serwis@poziom21.pl

SZCZEGÓŁOWE
INFORMACJE NA
TEMAT WSZYSTKICH
PRODUKTÓW ONLINE
POD ADRESEM
ELOMA.COM



MULTIMAX. CUDOWNIE NIESKOMPLIKOWANY.



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
Ph. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-164 • sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence