



COMPATIBILI. COMPATTI. SUPERLATIVI.

BACKMASTER - IL PICCOLO PROFESSIONISTA PER GRANDI RISULTATI DI COTTURA.

 eloma

CUOCERE È UN'ARTE.
RICHIEDE PASSIONE.
ANCHE PER COSTRUIRE
ATTREZZATURE PRO-
FESSIONALI CI VUOLE
PASSIONE. ELOMA CE
L'HA. E SI VEDE!





PLEASE
PAY
HERE

SPECIALS

Latte
Cappuccino
Americano

Hot LATTINO

CUOCERE È IL SUO MESTIERE. OVUNQUE.

Panifici, supermercati o stazioni di servizio hanno necessità diverse. BACKMASTER è pronto a tutto. Con la tecnologia MT e un'infinità di opzioni professionali è pronto a supportarvi nel vostro lavoro quotidiano, con sistema!



APERTURA AUTOMATICA DELLO SPORTELLO

Per evitare di superare i tempi di cottura, lo sportello del BACKMASTER si apre automaticamente al termine del programma di cottura.

CUOCERE IN SICUREZZA

La tecnologia MT rende l'utilizzo ancora più semplice e sicuro. Inoltre con la funzione Quick Mode ASC è possibile definire tre programmi di panificazione adatti da riavviare in parallelo in aggiunta al Multi Baking nel corso della giornata. Impossibile sbagliarsi.

I MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA

Una volta raggiunto il livello o il tempo vapore necessario, BACKMASTER mantiene autonomamente il tempo di riposo necessario. E la cottura presenterà un'omogeneità straordinaria, è garantito! Esattamente ciò che vi aspettate da un forno professionale per panetteria. E che si aspettano anche i vostri clienti.

CAPACITÀ DI ADATTAMENTO ALL'ENNESIMA POTENZA

Non si tratta soltanto delle dimensioni compatte, a contribuire alla perfezione di adattamento del forno contribuiscono anche le cerniere a destra dello sportello e il serbatoio per l'acqua. Inoltre, grazie ai comandi personalizzati la perfezione di adattamento si rivolge anche alle vostre esigenze, e viceversa

BACKMASTER

SEMPLICE. COMPATTO. BACKMASTER.

La migliore uniformità con la massima praticità. Il nuovo BACKMASTER unisce la pluriennale competenza nella panificazione di Elomas con la futuristica e pratica tecnologia MT: i risultati di cottura straordinaria sono garantiti. Grazie ai processi ancora più sicuri e ai cicli standardizzati, rimane il compagno di lavoro ideale nei supermercati, nelle panetterie, nei chioschi, negli hotel a conduzione familiare, nelle stazioni di servizio e nei bar.



Fino al 10%
di tempo in
meno*

01 TECNOLOGIA MT

Utilizzo facile e sicuro, con sistema. Anche grazie alle funzioni Quick Mode/Quick Mode ASC.

02 VISIBILITÀ PERFETTA

L'ampio sportello e condizioni di luminosità ottimali offrono una visibilità eccellente all'operatore e stimolano l'appetito del cliente.

03 EFFICIENZA GARANTITA

Il 10% di tempo in meno rispetto al modello precedente, la modalità a mezzo carico e la funzione Multi Baking fanno la differenza.

04 CONTROLLO TOTALE

Prolungamento manuale del programma durante o al termine della cottura. Non è necessario inserire di nuovo i parametri di cottura. Inoltre l'apertura automatica dello sportello a fine programma evita che si superi il tempo di cottura richiesto.

05 PLUG AND PLAY

Eloma propone una vasta gamma di soluzioni: Cappa di condensazione, supporto base, mobile Edition, versione a 230 V e si è pronti a cucinare.

06 MULTI CONNECT

MultiConnect e il software Eloma ProConnect consentono di salvare i dati HACCP e gestire le ricette.

*Rispetto al modello precedente



UN MAESTRO NEL SUO CAMPO.

Cosa distingue un bravo panettiere? La certezza che i suoi prodotti rispettino sempre lo stesso livello di qualità. Con il BACKMASTER potete esserne assolutamente certi.

BACKMASTER

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE (ESTRATTO):

- Modalità ASC
- Modalità panificazione
- Climatic® MT
- Last® 20
- Multi Baking (con compensazione del tempo cottura)
- Display MultiTouch
- Panificazione Quick Mode
- Quick Set
- 400 programmi salvabili / 20 fasi
- Deumidificazione attiva
- Impostazione automatica estate/inverno
- Durata delle pause automatiche in funzione della quantità di vapore
- Apertura automatica dello sportello a fine programma
- Indicazioni di pulizia e manutenzione automatiche
- Unità di comando con display MultiTouch
- Vaporizzazione manuale (supplementare)
- Quantità di vapore preimpostabile (10 ml per volta) nel Climatic Monitor
- Inserimento alfanumerico
- Selezione e filtro preferiti
- Elenco preferiti
- Prolungamento durata cottura
- Registrazione e visualizzazione dati HACCP
- Modalità a mezzo carico
- Nota: Pulire il filtro aria
- Personalizzazione del concetto di comando con Password Manager

- Inversione automatica ventola
- Ventola temporizzata
- Repeat Mode
- Quantità di vapore regolabile in millilitri o secondi
- Guarnizione sportello rimovibile per facilitare la pulizia e la manutenzione
- Steptronic®
- Intervallo temperatura: da 30 °C a max. 250 °C
- Funzione Timer: Inserimento orario di inizio e fine
- Interfaccia USB
- Programmazione settimanale dei programmi di panificazione

A RICHIESTA:

- Collegamento ottimizzato dell'energia
- Battuta a sinistra
- Serbatoio acqua
- Cappa multi-ecologica
- Kit design pannello rosso



I MODELLI



EB 30 ^{MT}

ELETTRICO Art.-Nr. EL3013001-2A
Pannello argento

ELETTRICO

Valore di allacciamento	3,6 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	48 kg
L/P/A	600/620/530 mm

SU RICHIESTA

Cerniera a destra

Mobile Edition Art.-Nr. EL3013003-2A

Cerniera a sinistra Art.-Nr. EL3013002-2A

Mobile Edition Art.-Nr. EL3013004-2A



EB 30 XL ^{MT}

ELETTRICO Art.-Nr. EL3613001-2A
Pannello argento

ELETTRICO

Valore di allacciamento	5,9 kW
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 16 Amp
Peso	59 kg
L/P/A	760/665/530 mm

SU RICHIESTA

Cerniera a destra

Mobile Edition Art.-Nr. EL3613003-2A

Cerniera a sinistra Art.-Nr. EL3613002-2A

Mobile Edition Art.-Nr. EL3613004-2A



Altri equipaggiamenti e opzioni: vedere il listino prezzi.





ACCESSORI (ESTRATTO)



CAPPE DI CONDENSAZIONE (E)

	ART.-NR.	EB 30 MT	EB 30 XL MT
B KH1 (montata in fabbrica)	EL0504141	●	
B KH1 XL (montata in fabbrica)	EL0504142		●



SUPPORTO BASE ALTEZZA 350 MM

Altezza 350 mm, con guide 3 x BN 43	EL0864498	●	
-------------------------------------	-----------	---	--

SUPPORTO BASE ALTEZZA 1000 MM

Altezza 1 m, con guide 10 x BN 43	EL0515574	●	
Altezza 1 m, aperta con guide 10 x BN 64	EL0517291		●



PRO CONNECT

ProConnect MT		●	●
---------------	--	---	---



ELEMENTI COMPONENTI COMBIMIX E SUPPORTI

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

¹ Kit di sovrapposizione Combimix per preparare DK1

² Kit di sovrapposizione retrofit

³ Kit di sovrapposizione retrofit per forni con DK1



TEGLIE

Teglia da forno BN 43 in alluminio, forato 5 mm	EL0591165	●	
Teglia da forno BN 64 in alluminio con rivestimento KG Flon	EL2004459		●



STRUTTURE PORTATEGLIE SPECIALI

EHG (BN 43) 4 guide x 70 mm di distanza	EL0510482	●	
---	-----------	---	--

ELOMA. PERCHÉ CONOSCIAMO LA VOSTRA STORIA.

Non è sempre facile mantenere la calma e i nervi saldi quando alle sette di sera la cucina del ristorante sembra un campo di battaglia. Le persone devono funzionare alla perfezione. E le attrezzature ancora di più. Lo stesso vale per il banco del panettiere o del salumiere quando alle nove e mezza gli operai in pausa vengono a comprarsi qualcosa da mangiare. Tutto deve funzionare alla perfezione: personale addetto alla vendita e macchine.

Noi di Eloma sappiamo bene cosa accade tutti i giorni nel mondo della gastronomia e degli alimentari. Per questo conosciamo altrettanto bene i requisiti delle attrezzature. La volontà di individuare sempre le soluzioni adatte a un processo di lavoro ottimale è quello che ci dà la spinta. Noi di Eloma siamo tra i maggiori produttori mondiali di forni combinati a vapore e forni a convenzione per il settore professionale e non ci consideriamo tanto un'azienda di livello industriale, quanto artigiani che si impegnano per facilitare il lavoro di altri artigiani.

Vogliamo essere alla vostra altezza. Parlare chiaro. Perseguire insieme un obiettivo: rendere più redditizia la vostra attività. Ponendo la componente umana al centro del nostro agire, riusciamo sempre a sviluppare nuovi prodotti di grande praticità. Per lavorare comodamente. Per processi efficienti. Per un lavoro più piacevole. E questo non è irrilevante.



COMPRE

LO SVILUPPO IN TUTTI I SENSI:

01 Ascoltiamo.

Il contatto con i nostri clienti è la nostra risorsa più importante. Sono loro ad indicarci cosa apprezzano e cosa va cambiato. Noi reagiamo di conseguenza nella realizzazione dei nostri prodotti. Direttamente.

02 Vediamo le necessità.

Di cosa ha bisogno il cuoco professionista? Dove possiamo aiutare l'aiutante cuoco? Come possiamo migliorare la vita del personale al banco? Per noi il massimo profitto significa massima utilità per i nostri clienti.

03 Siamo precursori.

Essere aggiornati non è sufficiente. Qualche volta bisogna sapere anticipare i tempi, intuire le tendenze ed essere preparati con i prodotti. In maniera intuitiva. Come i nostri sistemi di comando.

04 Percepiamo la responsabilità.

Eloma è un'azienda dinamica ed empatica. Diamo grande importanza alle relazioni sostenibili. Con i nostri clienti, con il nostro personale, con i nostri fornitori. E prestiamo attenzione a una produzione a basso impatto ambientale.

GUSTIAMO IL RISULTATO!



BUONA LA CUCINA. BUONA L'ASSISTENZA.

Uno dei principi fondamentali di Eloma è di non piantare mai in asso i clienti. Se capita che uno dei nostri forni non funzioni più, facciamo di tutto per rimediare nel minor tempo possibile. Per questo abbiamo creato una rete mondiale di partner di assistenza competenti e vicini al cliente. Diamo ai nostri clienti ogni tipo di aiuto possibile e immaginabile perché possano utilizzare i loro prodotti Eloma in modo ottimale: dal numero verde per gli utenti finali, ai corsi di formazione, fino ai ricettari. Infine, online è possibile trovare qualsiasi informazione sui forni Eloma, visitando il sito www.eloma.com/service.



INFO 24

Tutto quello che c'è da sapere sui prodotti Eloma è scaricabile da Internet: oltre 25.000 documenti in diverse lingue. Software, disegni e brochure.

PART FINDER

Da Eloma i ricambi non si cercano, si trovano. E più precisamente qui: nel Part Finder è registrato ogni articolo. Basta selezionarlo e ordinarlo.



PUNTUALITÀ ANCHE
NELL'ASSISTENZA.

ELOMA PRO CONNECT

La soluzione software per adattare facilmente immagini, descrizioni e programmi di cottura alle necessità individuali per mezzo di USB, LAN o WLAN.

ELOMA FORUM

Trasmettiamo agli altri le nostre conoscenze. I nostri seminari si rivolgono agli utenti finali, ai rivenditori e ai partner dell'assistenza tecnica.

Noi dello staff di assistenza Eloma siamo pronti a darti il nostro appoggio per qualsiasi problema legato ai i nostri prodotti!



ASSISTENZA CLIENTI

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com



CONSULENZA UTENTI

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com



ASSISTENZA TECNICA

T. +49 35023 63-888

F. +49 8141 395-156

service@eloma.com

DETTAGLI SU TUTTI
GLI STRUMENTI ONLINE:
ELOMA.COM



BACKMASTER - IL PICCOLO PROFESSIONISTA PER GRANDI RISULTATI DI COTTURA.



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