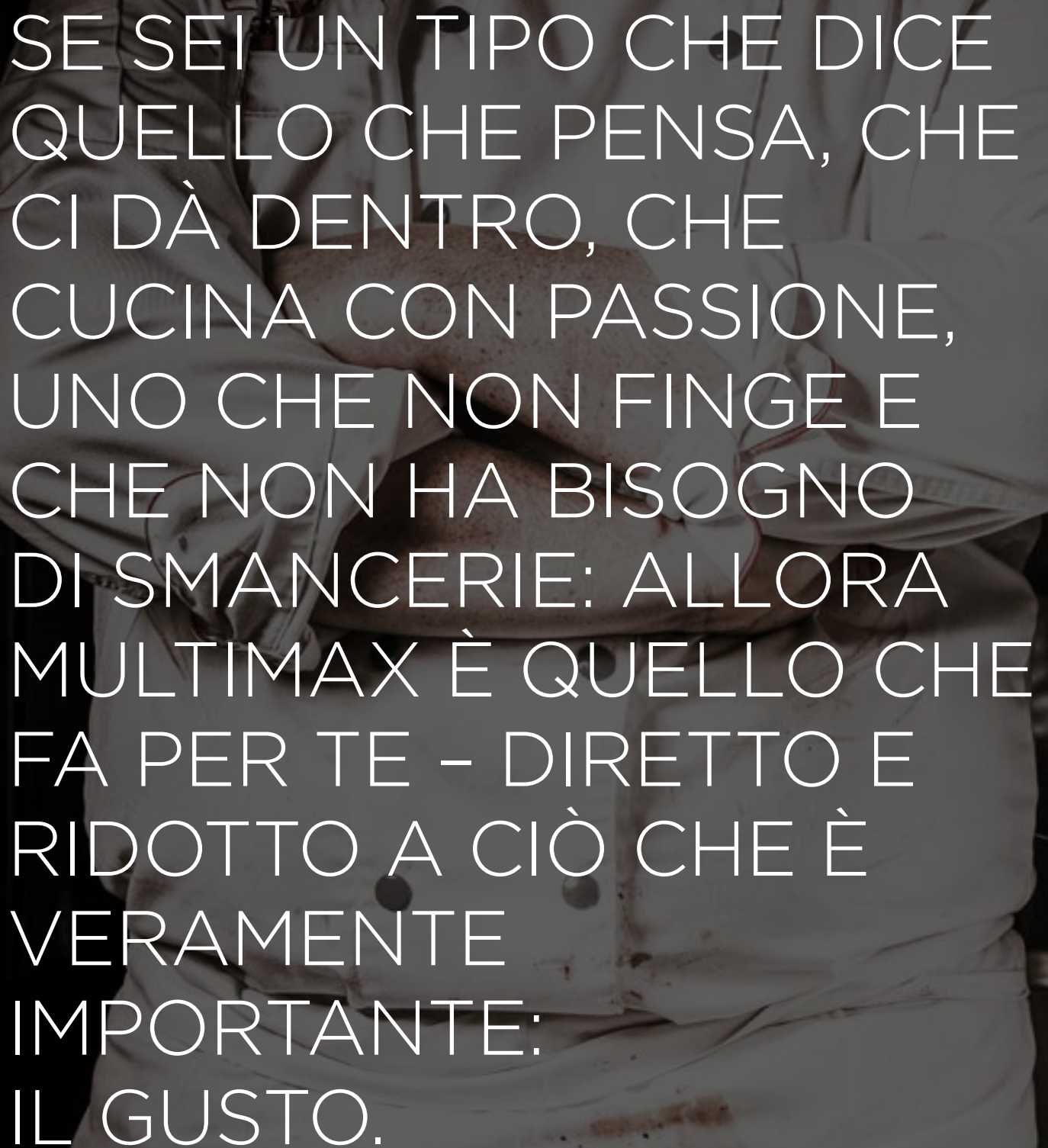




VAI DRITTO AL PUNTO!  
TU. IL TUO TEAM. IL TUO MULTIMAX.

IL MULTIMAX. MERAVIGLIOSAMENTE SEMPLICE.



A chef in a white uniform with a stained apron, holding a large piece of meat. The text is overlaid on the image.

SE SEI UN TIPO CHE DICE  
QUELLO CHE PENSA, CHE  
CI DÀ DENTRO, CHE  
CUCINA CON PASSIONE,  
UNO CHE NON FINGE E  
CHE NON HA BISOGNO  
DI SMANCERIE: ALLORA  
MULTIMAX È QUELLO CHE  
FA PER TE - DIRETTO E  
RIDOTTO A CIÒ CHE È  
VERAMENTE  
IMPORTANTE:  
IL GUSTO.

**Per i veri cuochi artigiani.**

Negli ultimi anni l'arte culinaria ha assistito a sviluppi davvero particolari. Dalle ricette a base di insetti alla cucina molecolare. La curiosità e il piacere della sperimentazione sono importanti qualità di ogni vero cuoco. Ma dopo aver tanto sperimentato, ci si concentra di nuovo sull'essenziale. Cucinare è un lavoro manuale. Per saperlo fare bene c'è bisogno di una buona formazione professionale e di molti anni di esperienza. Solo chi padroneggia i principi fondamentali è in grado di gestire la cucina in modo sicuro e competente. Per questo tipo di clienti abbiamo creato il MULTIMAX. È come te: un instancabile lavoratore, un vero maestro nel suo mestiere. Sempre disposto a dare tutto per la sua vocazione. Non c'è bisogno di molte parole. Forse basta dire soltanto: "Portate un MULTIMAX nelle vostre cucine! Andrete sicuramente d'accordo."



# IL NOSTRO MULTIMAX.

Spesso le cose migliori della vita sono quelle più semplici. Questo vale anche per il forno combinato a vapore MULTIMAX. Abbiamo semplicemente evitato tutto ciò che è superfluo. E proprio per questo il MULTIMAX è così prezioso. Perché si tratta di cucinare.

## ANCORA IL BIS, PER FAVORE!

Ciò che facilita davvero il lavoro del cuoco, garantisce anche l'incessante soddisfazione degli ospiti. Grazie ai suoi programmi memorizzabili, il MULTIMAX assicura il mantenimento degli standard di qualità.

## E ORA A TUTTO VAPORE!

Anche il nuovo MULTIMAX è dotato del sistema a vapore istantaneo inventato da Eloma. Genera vapore direttamente nel vano cottura. Ideale per alimenti sensibili; riduce i costi dell'energia fino al 46%



## IL BELLO DELL'IMMEDIATEZZA

In cucina non c'è tempo per lunghe istruzioni. Per questo abbiamo dato al MULTIMAX un pannello di comando intuitivo ed immediato, dotato di interfaccia utente senza testi, touch screen da 5" e una manopola che reagisce alla pressione. La porta USB direttamente sottostante consente di caricare i programmi e gli aggiornamenti per il software con estrema semplicità!

## KITCHEN POSSIBLE!

Grazie al suo semplice concetto di base, il MULTIMAX è un vero multitaiuto. È in grado di funzionare in otto modalità di funzionamento - da 30°C a 300°C: cottura a vapore, cottura combinata a vapore, cottura a vapore intenso, cottura a vapore variabile, aria calda, cottura a bassa temperatura, cottura  $\Delta T$  e rigenerazione. In questo modo, il MULTIMAX soddisfa proprio tutte le esigenze.

# MULTIMAX - E PUOI RINUNCIARE A TUTTO IL RESTO.

---

MULTIMAX - Il vero professionista tra gli artigiani.



## 01 IL BELLO DELL'IMMEDIATEZZA

- Touch screen da 5" (resistivo)
- Interfaccia utente senza tasti
- Manopola di controllo con funzione pulsante
- Porta-USB

## 02 ANCORA IL BIS, PER FAVORE!

- Programmi di cottura memorizzabili
- Garanzia di alta qualità

## 03 E ORA A TUTTO VAPORE!

- Sistema a vapore istantaneo Eloma
- Sistema Multi-ecologico (optional)

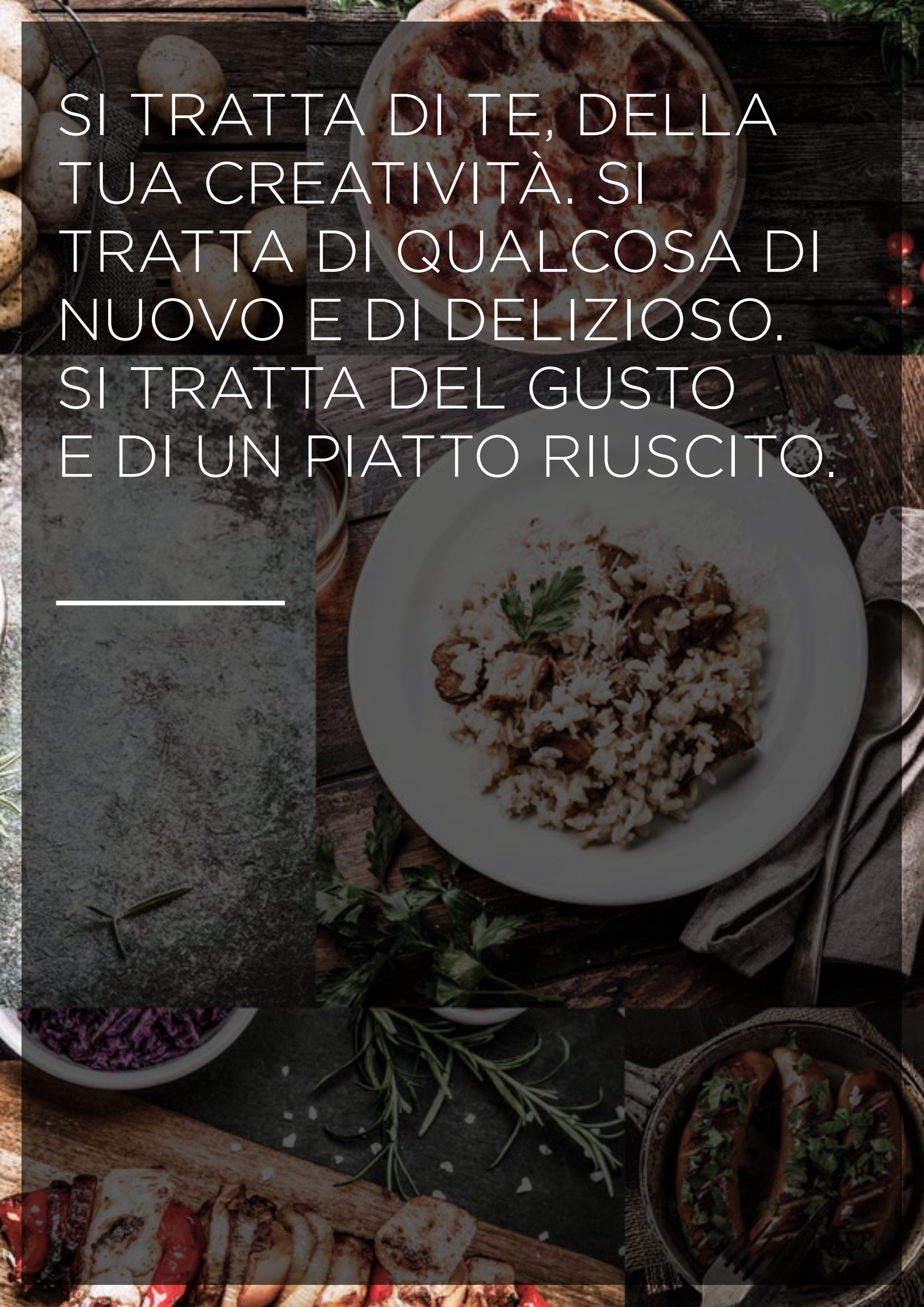
## 04 KITCHEN POSSIBLE

- 8 modalità di funzionamento da 30°C a 300°C
- Cottura a vapore
- Cottura combinata a vapore
- Cottura a vapore intenso
- Cottura a vapore variabile
- Aria calda
- Cottura a bassa temperatura
- Cottura  $\Delta T$
- Funzione di rigenerazione

*La cucina è diventata  
un'arte, una scienza nobile;  
i cuochi sono dei  
gentiluomini.*

*(Robert Burton  
1577 - 1640)*





SI TRATTA DI TE, DELLA  
TUA CREATIVITÀ. SI  
TRATTA DI QUALCOSA DI  
NUOVO E DI DELIZIOSO.  
SI TRATTA DEL GUSTO  
E DI UN PIATTO RIUSCITO.

---

# UNA SOLUZIONE SICURA E PULITA: AUTOCLEAN®.

L'igiene fa parte del mestiere. Strofinare invece no. A pulire accuratamente il forno combinato a vapore MULTIMAX ci pensa la nostra funzione brevettata autoclean®. Basta premere un pulsante per dare inizio ad una pulizia completamente automatica ed estremamente accurata che evita le fastidiose operazioni di pulizia e fa risparmiare grandi quantità di acqua, detergente, brillantante e tempo.



## autoclean®:

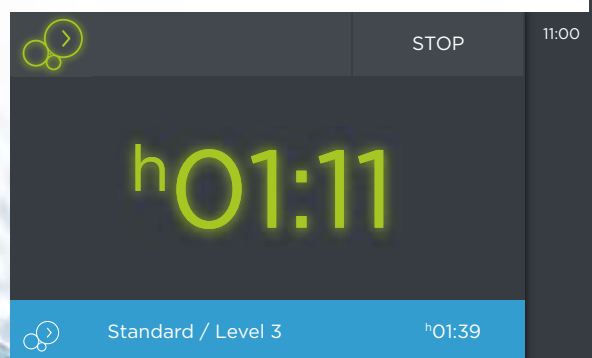
Il sistema di pulizia completamente automatico per risultati ineguagliati con un consumo minimo di acqua, detergente e brillantante.\*

## Prodotti Multi-Clean per la pulizia e la manutenzione:

Per noi la vostra sicurezza è importante anche nella scelta dei prodotti per la pulizia e la manutenzione. L'uso di detersivi e brillantanti liquidi evita il contatto delle sostanze chimiche con la pelle e protegge la vostra salute. I detersivi liquidi hanno inoltre un impatto minore sul vostro portafoglio, dato che in questo modo i costi per la pulizia vengono minimizzati.

## Funzione protocollo HACCP:

Gestite facilmente i vostri dati HACCP al computer. Il software Eloma ProConnect MT vi fornisce la completa documentazione HACCP di tutti i processi che potrete visualizzare direttamente sul display, salvare o stampare in modo facile.



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

\* I controlli lungo termine dimostrano che la durata del forno a vapore combinato è garantita soltanto laddove si utilizzino i prodotti per la pulizia e la manutenzione Eloma Multi-Clean specifici per i nostri forni.



# MULTIMAX – MERAVIGLIOSAMENTE SEMPLICE!

Nello sviluppo del forno combinato a vapore MULTIMAX abbiamo perseguito un chiaro obiettivo: ridurre tutto all'essenziale per raggiungere la massima efficienza. Niente fronzoli. Niente chiacchiere. Ne è nato esattamente ciò che molti cuochi volevano: un operaio affidabile e facile da gestire.

MULTIMAX è il collega fidato. Aiuta lo staff in cucina in tutte le fasi di lavoro e si assicura che il cuoco prepari le sue specialità con passione e con la necessaria concentrazione. Facile uso e prestazione di qualità superiore – questa combinazione è la nostra ricetta per un prodotto di insuperata longevità.

## Made in Germany!

### EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE:

- Touch screen da 5" (resistivo)
- Interfaccia utente senza testi
- Funzione autoclean® opzionale
- Manopola di controllo con funzione pulsante
- 8 modalità di funzionamento da 30 °C a 300 °C
- Steptronic®
- Deumidificazione attiva
- Velocità della ventola regolabile su 5 livelli e ad intervalli – programmabile – per una cottura delicata
- Ventola con funzione autoreverse per la massima uniformità
- Protocollo e visualizzazione dati HACCP
- Sistema a vapore istantaneo Eloma
- Regolazione del tempo impostabile da 1 minuto a 24 ore ed esercizio continuo
- Programmazione dell'ora di avvio
- e/2 – Funzione di risparmio energetico
- Programma di pulizia manuale
- Sonda di temperatura al cuore a più punti
- Temperatura attiva: preriscaldamento o raffreddamento automatico
- Serratura di sicurezza dello sportello (solo forni su supporto)
- Chiusura rapida dello sportello (solo forni fissi)

- Doccetta flessibile integrata
- Riduzione del vapore regolata da sensore
- SPS® (registrato e brevettato)
- Vaporizzazione manuale
- Funzione di rigenerazione
- Cottura Delta-T
- Cottura a bassa temperatura
- Elenco programmi

### A RICHIESTA:

- autoclean®
- Sistema multi-ecologico
- Versione navale
- Cerniera a sinistra
- Multi-Eco-Cappa
- LAN
- Sonda esterna della temperatura al cuore
- Collegamento ottimizzazione dell'energia
- Chiusura di sicurezza dello sportello (solo forni fissi)



# I MODELLI

---



MULTIMAX 6-11

<b>ELETTRICO</b>	Cod.art. EL6103008-2A
<b>GAS</b>	Cod.art. EL6106005-2A

## ELETTRICO

Valore di allacciamento	11 kW
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 16 Amp
Peso	122 kg
Dimensioni (L/P/H)	925/805/840 mm

## GAS

Valore di allacciamento	12 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	132 kg
Dimensioni (L/P/H)	925/805/840 mm

## SU RICHIESTA

### Cerniera a destra

con AC (E)	Cod.art. EL6103004-2A
con AC (G)	Cod.art. EL6106003-2A
con Sistema multi-ecologico (E)	Cod.art. EL6103006-2A
con Sistema multi-ecologico + AC (E)	Cod.art. EL6103001-2A

Cerniera a sinistra (E)	Cod.art. EL6103009-2A
con AC (E)	Cod.art. EL6103005-2A
con Sistema multi-ecologico (E)	Cod.art. EL6103007-2A
con Sistema multi-ecologico + AC (E)	Cod.art. EL6103002-2A



MULTIMAX 10-11

<b>ELETTRICO</b>	Cod.art. EL1103008-2A
<b>GAS</b>	Cod.art. EL1106005-2A

## ELETTRICO

Valore di allacciamento	17 kW
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 25 Amp
Peso	156 kg
Dimensioni (L/P/H)	925/805/1120 mm

## GAS

Valore di allacciamento	20 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	166 kg
Dimensioni (L/P/H)	925/805/1120 mm

## SU RICHIESTA

### Cerniera a destra

con AC (E)	Cod.art. EL1103004-2A
con AC (G)	Cod.art. EL1106003-2A
con Sistema multi-ecologico (E)	Cod.art. EL1103006-2A
con Sistema multi-ecologico + AC (E)	Cod.art. EL1103001-2A

Cerniera a sinistra (E)	Cod.art. EL1103009-2A
con AC (E)	Cod.art. EL1103005-2A
con Sistema multi-ecologico (E)	Cod.art. EL1103007-2A
con Sistema multi-ecologico + AC (E)	Cod.art. EL1103002-2A





MULTIMAX 20-11

<b>ELETRICO</b>	Art.-Nr. EL2103004-2X
<b>GAS</b>	Art.-Nr. EL2106004-2X

<b>ELETRICO</b>	
Valore di allacciamento	45 kW (34 kW)
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Peso	295 kg
Dimensioni (L/P/H)	1030/880/1930 mm

<b>GAS</b>	
Valore di allacciamento	40 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	320 kg
Dimensioni (L/P/H)	1030/880/1930 mm

**SU RICHIESTA**

<b>Cerniera a destra</b>	
con AC (E)	Cod.art. EL2103002-2X
con AC (G)	Cod.art. EL2106002-2X
con Sistema multi-ecologico (E)	Cod.art. EL2103003-2X
con Sistema multi-ecologico + AC (E)	Cod.art. EL2103001-2X

1 carrello portateglie GN 1/1 di serie



MULTIMAX 20-21

<b>ELETRICO</b>	Art.-Nr. EL2203005-2X
<b>GAS</b>	Art.-Nr. EL2206005-2X

<b>ELETRICO</b>	
Valore di allacciamento	68 kW (52 kW)
Tensione	400 V 3N AC
Fusibili	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)
Peso	495 kg
Dimensioni (L/P/H)	1310/1086/1925 mm

<b>GAS</b>	
Valore di allacciamento	70 kW
Tensione	230 V 1N AC
Fusibili	1 x 16 Amp
Peso	530 kg
Dimensioni (L/P/H)	1310/1086/1925 mm

**SU RICHIESTA**

<b>Cerniera a destra</b>	
con AC (E)	Cod.art. EL2203003-2X
con AC (G)	Cod.art. EL2206003-2X
con Sistema multi-ecologico (E)	Cod.art. EL2203004-2X
con Sistema multi-ecologico + AC (E)	Cod.art. EL2203001-2X

1 carrello portateglie GN 2/1 di serie



# GLI ACCESSORI (ESTRATTO)

COD.ART.

MULTIMAX 6-11

MULTIMAX 10-11

MULTIMAX 20-11

MULTIMAX 20-21

## CAPPE DI CONDENSAZIONE (E)



KH2 (montata in fabbrica)	EL2004324	●	●			
KH2 LA (montata in fabbrica)	EL2004325	●	●			
N-KH2 LA (kit di retrofit)	EL2004328	●	●			
N-KH2 LA (kit di retrofit)	EL2003760	●	●			
KH3	EL0780332			●		
KH4	EL0755079				●	

## FILTRO DEL GRASSO



Filtro del grasso in acciaio inox per apparecchi da tavolo e fissi e 12-21 gas (per 20-11 e 20-21 ne sono necessari 2)	EL0760749	●	●	●	●	●
--	-----------	---	---	---	---	---

## BASAMENTO ALTEZZA 570 MM



2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115		●			
2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1 + sportello	EL2005116		●			
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117		●			
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 5 GN 1/1 + sportello	EL2005118		●			
Sportello per EL2005115 e EL2005117	EL2005119		●			

## BASAMENTO ALTEZZA 850 MM



2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120	●				
2 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1 + sportello	EL2005121	●				
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1	EL2005122	●				
3 lati chiusi, con ripiani, 2 x 10 GN 1/1 + sportello	EL2005123	●				
Sportello per EL2005120 e EL2005122	EL2005124	●				

## KIT SONDA ESTERNA PER TEMPERATURA AL CUORE E SOTTOVUOTO (montato in fabbrica)



Kit sonda sottovuoto, forni a pavimento	EL2001964			●	●	●
Kit sonda sottovuoto, forni da piano	EL2003764	●	●			
Kit sonda della temperatura al cuore, forni a pavimento	EL2002055			●	●	●
Kit sonda della temperatura al cuore, forni da piano	EL2003766	●	●			



COD.ART.

MULTIMAX 6-11  
MULTIMAX 10-11  
MULTIMAX 20-11  
MULTIMAX 20-21

### SMOKE FIT

Affumicatore SmokeFit	EL2002134	●	●	●	●
-----------------------	-----------	---	---	---	---

### PRO CONNECT

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

### ELEMENTI COMPONENTI COMBIMIX E SUPPORTI

#### Elettrico

Combinazione con piedini standard GENIUS <sup>MT</sup> 6-11	EL2003718	●				
Combinazione con piedini standard GENIUS <sup>MT</sup> 10-11/ 6-11 (il forno sottostante deve essere 10-11)	EL2003718	●	●			
Piedini dell'apparecchio 150 mm altezza	EL2004916	●	●			

#### Gas

Combinazione con piedini standard GENIUS <sup>MT</sup> 6-11	EL2003749	●				
Piedini dell'apparecchio 150 mm altezza	EL2004918	●				

#### Supporti base

Supporto base 170 mm, con ruote girevoli	EL0506839	●	●			
Supporto base 150 mm	EL2004993	●	●			
Supporto base 280 mm	EL0763608	●	●			



### STRUTTURA PORTATEGLIE SPECIALI

#### EHG Vario (GN/BN 64)

7 guide x 67 mm di distanza	EL0873381	●				
-----------------------------	-----------	---	--	--	--	--

#### EHG Speciale Macelleria (BN 64)

6 guide x 75 mm di distanza	EL0773794	●				
-----------------------------	-----------	---	--	--	--	--

#### EHG Vario (GN/BN 64)

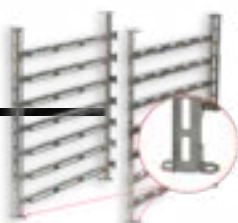
11 guide x 67 mm di distanza	EL0509971		●			
------------------------------	-----------	--	---	--	--	--

#### EHG Macelleria (BN 64)

10 guide x 75 mm	EL0773808		●			
------------------	-----------	--	---	--	--	--

#### EHG Adapter VarioConvert® da GN 1/1 a GN 2/4

(sono necessari 2 EHG Vario)	EL2001384	●	●			
------------------------------	-----------	---	---	--	--	--





MA ALLA FINE DEI CONTI  
SI TRATTA ANCHE DI  
TEMPO. ED ECCOCI QUI  
AFFINCHÉ TU NE ABBIA  
DI PIÙ.

---

# 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](http://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](mailto:sales@eloma.com)



#### **CONSULENZA UTENTI**

T. +49 8141 395-150

[application@eloma.com](mailto:application@eloma.com)



#### **ASSISTENZA TECNICA**

T. +49 35023 63-888

F. +49 8141 395-156

[service@eloma.com](mailto:service@eloma.com)

DETTAGLI SU TUTTI  
GLI STRUMENTI ONLINE:  
**ELOMA.COM**



**MULTIMAX. MERAVIGLIOSAMENTE SEMPLICE.**



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany  
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-164 • Mail [sales@eloma.com](mailto:sales@eloma.com)  
[eloma.com](http://eloma.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence