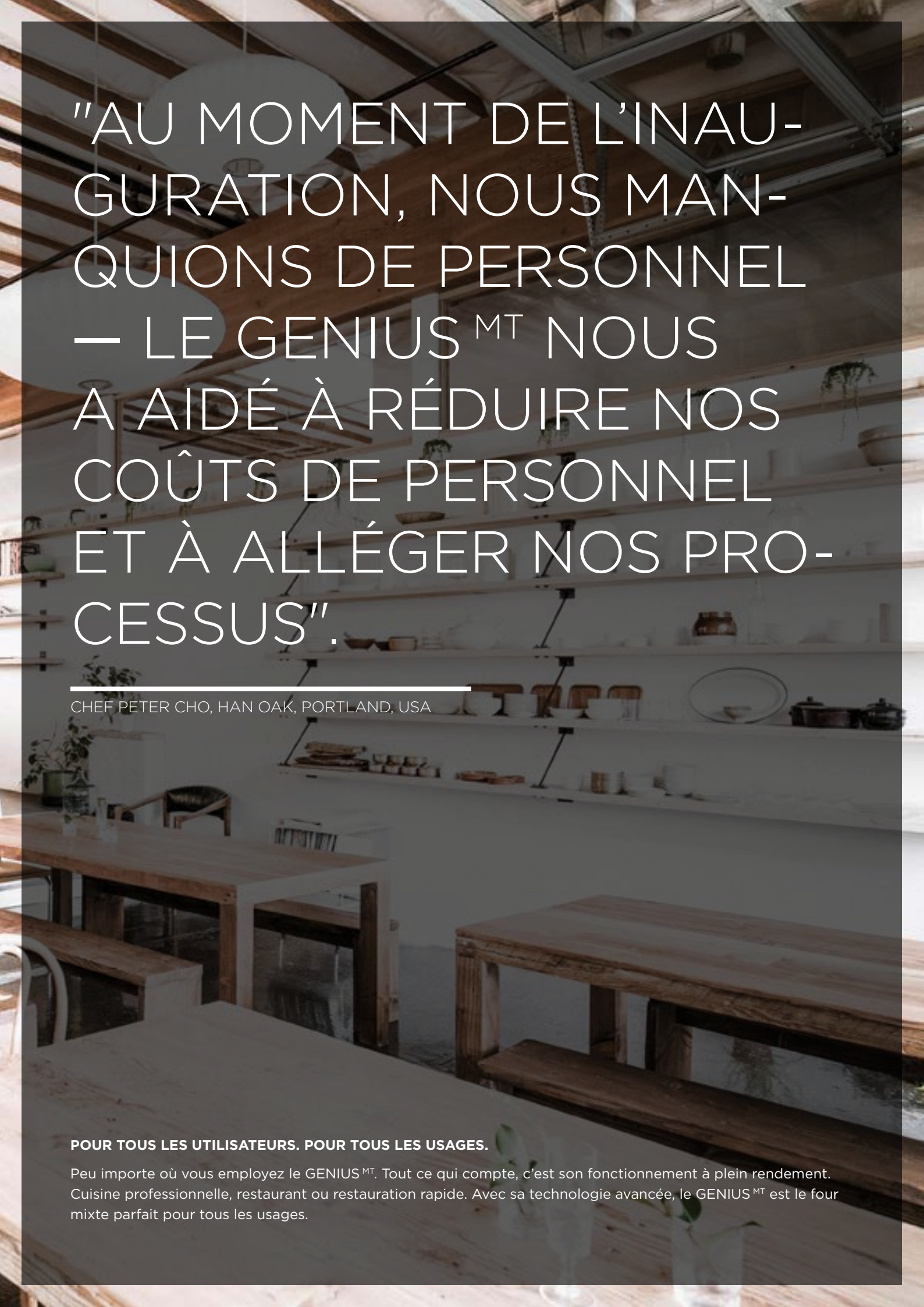




POUR RENDRE LA CUISINE ET LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE
ENCORE PLUS SIMPLE. RATIONNELLEMENT. AVEC GENIUS^{MT}.
LE GENIUS^{MT}. LORSQUE LA PERFECTION EST DEMANDÉE.







"AU MOMENT DE L'INAUGURATION, NOUS MANQUIONS DE PERSONNEL — LE GENIUS^{MT} NOUS A AIDÉ À RÉDUIRE NOS COÛTS DE PERSONNEL ET À ALLÉGER NOS PROCESSUS".

CHEF PETER CHO, HAN OAK, PORTLAND, USA

POUR TOUS LES UTILISATEURS. POUR TOUS LES USAGES.

Peu importe où vous employez le GENIUS^{MT}. Tout ce qui compte, c'est son fonctionnement à plein rendement. Cuisine professionnelle, restaurant ou restauration rapide. Avec sa technologie avancée, le GENIUS^{MT} est le four mixte parfait pour tous les usages.

PLUS SIMPLE. INGÉNIEUX.

Le GENIUS^{MT} possède de nombreux talents.



EFFICACITÉ ET RATIONNALITÉ

Nombreux sont les chefs qui gâtent la sauce. Mieux vaut un cuisinier qui sache tout faire et qui fasse tout ce qu'on lui dit. Standardisation et sécurité des processus. Simplicité. Constance. Grâce à la technologie MT innovante.

PROPRETÉ AVEC PROCÉDÉ

Le Genius^{MT} est non seulement facile à nettoyer, mais il s'acquitte lui-même de cette tâche et vous avertit lorsqu'un nettoyage complet est nécessaire ou lorsqu'il n'y a plus de produit de nettoyage. Si vous le souhaitez, il peut même se bloquer automatiquement, s'il n'a pas été nettoyé depuis longtemps.

ÉCONOMIE ET ÉCOLOGIE

Un tout représente bien plus que la somme de ses éléments. Système Multi-Eco, triple vitrage avec éclairage LED énergétiquement efficace, nettoyage économe en ressources, maintenance simple, qualité durable. Pour faire court, Eloma s'avère rentable.

CONCEPTION ET INTELLIGENCE

Le GENIUS^{MT} présente une faculté d'adaptation inégalée. Il fournit un travail remarquable dans tous les recoins. Par exemple, si la charnière est à gauche, l'unité de commande est à droite. Grâce à un jeu de symétrie parfait. Il doit se consacrer à une application en particulier ? Aucun problème avec la commande personnalisée.

LE GENIUS^{MT}, TOUT SIMPLEMENT.

Le GENIUS^{MT} s'accorde avec tout le monde. Sans faire de longs discours.



01 SIMPLEMENT MANIABLE

- Véritable écran MultiTouch
- Réaction ultra-rapide
- Manipulation intuitive
- Fonction mémoire
- Indications automatiques

02 SIMPLEMENT PERSONNALISABLE

- Commande adaptée pour la cuisine, la boulangerie-pâtisserie et le nettoyage.
- Photos de recettes personnalisées
- Informations sur les recettes personnalisables
- Password manager (gestion de mot de passe)

03 SIMPLEMENT SÛR

- Icônes et code couleur clairs
- Journalisation automatique
- Logique de commande intelligente
- Modes de restriction
- Maintien et longévité par des instructions définies de maintenance et de nettoyage

04 SIMPLEMENT CONNECTÉ

- Gestion simultanée de plusieurs appareils
- Interfaces de communication tournées vers l'avenir

05 SIMPLEMENT PROPRE

- Nettoyage entièrement automatique
- Affichage pratique de la consommation
- Hygiène parfaite
- Programmation hebdomadaire - Nettoyage automatique comme prévu


*La simplicité
résulte de
la maturité*

*(Friedrich Schiller
1759 - 1805)*

MT : UNE TECHNOLOGIE D'AVANCE.

Personne n'apprécie les longues explications. En matière de cuisine et de boulangerie-pâtisserie, la simplicité est de rigueur. La technologie d'avenir MT d'Eloma rend cette simplicité possible. Faire glisser, balayer ou faire défiler : la manipulation de votre GENIUS^{MT} est intuitive, précise et rapide. Même au moment du coup de feu.

- **Climatic® MT :**

D'un simple geste des doigts, régler simultanément la température et l'humidité, avec une précision au degré et au pour cent près."

- **Last® 20 :**

Rien ne se perd. Les 20 dernières opérations de cuisson, qu'elles proviennent de la liste des programmes, des favoris ou qu'elles aient été créées manuellement, peuvent être relancées immédiatement.

- **Multi Connect :**

Gestion de programmes et de données HACCP via des interfaces standard tournées vers l'avenir comme USB, LAN ou Wifi. Une interconnexion en toute simplicité.

- **Multi Cooking / Multi Baking :**

Aucun risque de se tromper. Vous choisissez votre programme ou type de cuisson, et le GENIUS^{MT} détermine automatiquement tous les programmes adéquats. Pour un fonctionnement en parallèle, une sélection multiple est également possible, avant ou pendant la cuisson. Il facilite une gestion intelligente du temps, avec la saisie de l'heure de début ou de fin, le cas échéant.

- **Quick Mode :**

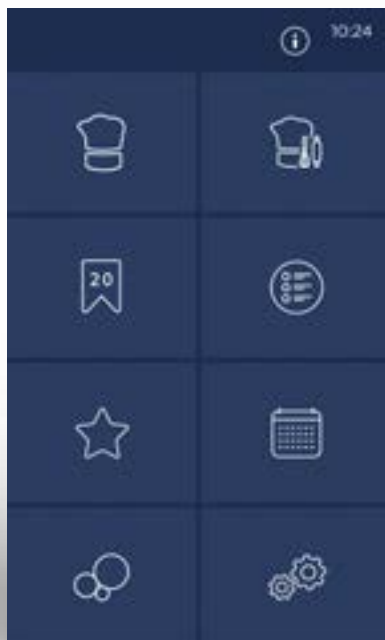
Les professionnels de la restauration rapide vont l'adorer. Le QuickMode propose des versions sur mesure du système de commande et permet ainsi une manipulation rapide et uniformisée dans toutes les filiales grâce à des processus de commande spécifiquement définis pour la cuisine, la boulangerie-pâtisserie et le nettoyage. Avec le mode de répétition, ça commence à nouveau et sans détour. Grâce au Password Manager, l'accès aux fonctions définissables est restreint. Un processus plus sécurisé n'est pas possible !

- **Quick Set :**

Pour agencer les paramètres de réglage à l'endroit souhaité d'un simple effleurement.

- **Programmation hebdomadaire :**

Avec Genius^{MT} vous pouvez facilement définir un programme de cuisson et de nettoyage pour toute la semaine. Aucune question ne reste sans réponse !







ELOMA A PLUS DE 40 ANS
D'EXPÉRIENCE DANS LA
BOULANGERIE-PÂTISSERIE
— GENIUS^{MT}. EN EST LA
PREUVE.

BOULANGERIE

AVEC LUI, C'EST DU TOUT CUIT.

Rien ne vaut la bonne odeur des croissants frais sortant du four. À moins que vous ne préfériez les torsades, les beignets, les brioches ou les chaussons ? Quel que soit le produit frais que vous destinez à vos clients, l'édition Backmaster du GENIUS^{MT} le réussira de manière simple et fiable. Dans les hôtels, cafés, restaurants, cantines comme dans la restauration rapide, le résultat de cuisson se distingue par son haut niveau de qualité constant et la sécurité des procédés est garantie.

Pour cela, la version boulangerie-pâtisserie du GENIUS^{MT} — un véritable maître de la cuisson — dispose des équipements suivants :

- **Ouverture de porte automatique**

Prévient toute cuisson excessive de votre produit de boulangerie-pâtisserie. Assure longévité et parfaite hygiène après le nettoyage.

- **Interface utilisateur graphique adaptée au mode de cuisson**

Personnalisable pour tous les usages et opérateurs.

- **Programmes de boulangerie-pâtisserie, de petit-déjeuner et de snack intégrés**

Couvre l'offre de toute la journée et offre ainsi une flexibilité complète dans les procédés.

- **Cadre d'accrochage aux dimensions standards de boulangerie**

Pour vous permettre d'utiliser votre équipement existant.



E-PÂTISSERIE

NOTRE ENGAGEMENT ENVERS NOTRE ENVIRONNEMENT.

De nombreuses fonctionnalités permettent de sauvegarder les ressources et de protéger l'environnement.

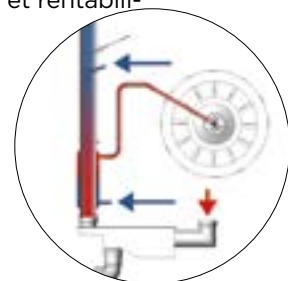
SYSTÈME DE VAPEUR VIVE :

Le système de vapeur vive propre à Eloma génère la vapeur directement dans la chambre de cuisson d'une manière instantanée et autant que nécessaire, immédiatement prête à l'emploi. Le changement immédiat des modes de fonctionnement est possible à tout moment, une qualité de vapeur parfaitement saturée est garantie. Économise le temps, l'énergie et l'eau.



LE SYSTÈME MULTI-ÉCO :

Un échangeur de chaleur de haute performance permet d'économiser jusqu'à 16 % d'énergie et 42 % d'eau. Grâce à notre système Multi-Éco, nous sommes à ce jour le seul fabricant de fours mixtes à avoir été récompensé par le prix de l'innovation Dr. Georg Triebe dans la catégorie écologie et rentabilité.



AUTOCLEAN® :


Notre système de nettoyage entièrement automatique autoclean® se distingue par une consommation minimale d'eau et d'agents de nettoyage. Sans délai d'attente et sans étapes manuelles le nettoyage est en cours !



ISOLATION :

La qualité de fabrication offre une excellente isolation. La porte avec éclairage LED et triple vitrage, en option disponible, permet des économies d'énergie supplémentaires d'environ 14 %.



A close-up photograph of a chef with a beard and a black cap, looking intently at several golden-brown bread rolls on a tray in front of him. The background is a blurred kitchen setting.

LORSQU'ON SE DONNE
CHAQUE JOUR À 100 %
AU TRAVAIL, ON NE
PEUT PAS EN ATTENDRE
MOINS DE SES OUTILS.
ELOMA. QUALITÉ 100 %
MADE IN GERMANY.

UNE SOLUTION SÛRE ET PROPRE : AUTOCLEAN®.

L'hygiène fait partie du business. Mais vous n'êtes pas obligé de frotter. Avec le GENIUS^{MT}, c'est notre système breveté autoclean® qui prend en charge le nettoyage complet du four mixte. Sur simple pression d'un bouton, entièrement automatique et avec une grande minutie. Vous et vos collaborateurs faites non seulement l'économie d'un nettoyage manuel laborieux, mais aussi d'une grande quantité d'eau, de produit de nettoyage/rinçage et de temps. Car avec le nouveau nettoyage rapide, votre GENIUS^{MT} est comme neuf en 15 minutes seulement.



autoclean® :

Le système de nettoyage entièrement automatique pour des résultats de nettoyage inégalés avec une consommation minimale d'eau et de produits de nettoyage/rinçage d'Eloma.*

La Technologie MT vous offre :

- Un nettoyage rapide en 15 minutes seulement
- Un affichage en couleur de la quantité restante de produits d'entretien
- Les niveaux de nettoyage peuvent être définis à l'avance
- Une planification hebdomadaire
- Une phase de séchage sélectionnable
- Un rinçage tiède
- Une surveillance de la consommation du filtre à eau

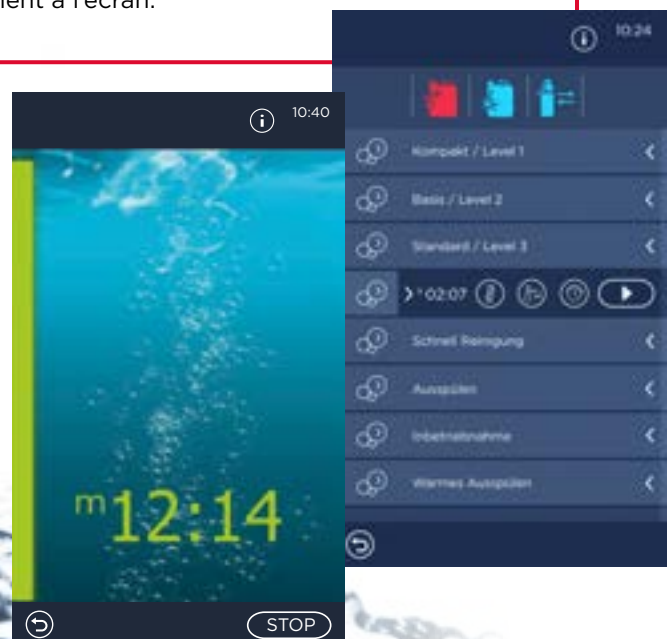
Produits d'entretien Multi-Clean :

Votre sécurité nous tient à cœur aussi dans le choix des produits d'entretien. L'utilisation de produits de nettoyage et de rinçage sous forme liquide permet d'éviter tout contact cutané avec des agents chimiques, au bénéfice de votre santé – la solution unique et entièrement automatique pour protéger votre santé! L'agent de nettoyage Multi-Clean facilite le nettoyage de l'appareil et lui assure une longue durée de vie. Par ailleurs, le liquide de nettoyage préserve aussi votre portefeuille. Grâce à lui, les coûts de nettoyage sont réduits au minimum.

Fonction journal HACCP :

Gérez vos données HACCP en toute simplicité sur votre ordinateur. Le logiciel Eloma ProConnect MT vous fournit la documentation HACCP complète de tous vos processus, qu'il vous suffit ensuite d'enregistrer ou d'imprimer. Tous les processus peuvent également être consultés directement à l'écran.

* Des tests de durabilité démontrent que la longévité du four à vapeur mixte n'est garantie que par l'utilisation de nos produits d'entretien Eloma Multi-Clean.



UNE EXPERTISE DANS TOUS LES DOMAINES.

À l'école, vous l'auriez probablement vu comme un bûcheur, ce GENIUS^{MT}. Une telle réussite dans tous les domaines peut en effet rendre jaloux. Mais pour ceux qui ont la chance de travailler avec lui, c'est le bonheur.

ÉQUIPEMENT DE SÉRIE (EXTRAIT) :

- 9 modes de fonctionnement pour la cuisine et la boulangerie-pâtisserie
- 400 emplacements de programmes avec 20 étapes chacun
- Changement automatique d'heure d'été/hiver
- Classement alphabétique des programmes avec filtrage des groupes de menus
- Climatic[®] MT
- Déshumidification active
- Écran d'accueil d'un libre choix
- Enregistrement et affichage des données HACCP
- Fermeture de porte rapide (pour appareils sur table)
- Fermeture de porte sécurisée (appareils sur pieds uniquement)
- Fonction de cuisson subséquente
- Fonction d'économie d'énergie E/2
- Fonction minuterie: heure de début et de fin
- Identification et filtrage des favoris
- Interface utilisateur multilingue
- Last[®] 20
- Lumière clignotante à la fin du programme de cuisson
- Mode de boulangerie-pâtisserie
- Multi Cooking / Multi Baking (compensation du temps de cuisson)
- Multi Key Button
- MultiTouch-Display
- Nettoyage entièrement automatique : autoclean[®] MT
- Password Manager
- Planification hebdomadaire pour les programmes de cuisson et d'autoclean[®] MT
- Quantité de vapeur réglable en millilitres ou secondes
- Quick Mode cuisine / boulangerie-pâtisserie
- Quick Mode nettoyage

- Quick Set
- Renseignements de nettoyage et de maintenance automatiques, y compris blocage
- Saisie des informations de programme sur l'appareil (jusqu'à 200 caractères)
- Sonde de température à cœur multipoints
- SPS[®] - Steam Protection System
- Steptronic[®]
- Système de vapeur vive
- Système Multi-Éco : récupération de chaleur
- Temps de repos automatique en fonction de la quantité d'humidification
- Vitesse du ventilateur à 5 niveaux (pour appareils sur table)
- Vitesse du ventilateur réduite (appareils sur pieds uniquement)

EN OPTION

- Édition Backmaster
- Édition navale
- Charnière à gauche
- Hotte Multi-Eco
- Wifi
- Sonde de température à cœur externe
- Sonde sous vide externe
- Branchement pour optimisation de l'énergie
- Fermeture de porte sécurisée (pour appareils sur table)
- Porte avec éclairage LED et triple vitrage



LES MODÈLES



GENIUS^{MT} 6-11

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	11 kW
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 16 Amp
Poids	122 kg
L/P/H	925/805/840 mm

GAZ

Puissance nominale	12 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	132 kg
L/P/H	925/805/840 mm

ÉLECTRIQUE

Réf.

Charnière à droite (RA)	EL6113001-2A
RA LED/triple vitrage	EL6113028-2A
Charnière à gauche (LA)	EL6113003-2A
LA LED/triple vitrage	EL6113029-2A

GAZ

Charnière à droite (RA)	EL6116001-2A
RA LED/triple vitrage	EL6116008-2A

ÉDITION BACKMASTER

avec autoclean® MT

Charnière à droite (RA)	EL6113015-2A
RA LED/triple vitrage	EL6113031-2A
Charnière à gauche (LA)	EL6113014-2A
LA LED/triple vitrage	EL6113030-2A

ÉDITION BACKMASTER

sans autoclean® MT

Charnière à droite (RA)	EL6113017-2A
RA LED/triple vitrage	EL6113033-2A
Charnière à gauche (LA)	EL6113016-2A
LA LED/triple vitrage	EL6113032-2A



GENIUS^{MT} 10-11

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	17 kW
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 25 Amp
Poids	156 kg
L/P/H	925/805/1120 mm

GAZ

Puissance nominale	20 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	166 kg
L/P/H	925/805/1120 mm

ÉLECTRIQUE

Réf.

Charnière à droite (RA)	EL1113001-2A
RA LED/triple vitrage	EL1113023-2A
Charnière à gauche (LA)	EL1113003-2A
LA LED/triple vitrage	EL1113024-2A

GAZ

Charnière à droite (RA)	EL1116001-2A
RA LED/triple vitrage	EL1116008-2A

ÉDITION BACKMASTER

avec autoclean® MT

Charnière à droite (RA)	EL1113015-2A
RA LED/triple vitrage	EL1113026-2A
Charnière à gauche (LA)	EL1113014-2A
LA LED/triple vitrage	EL1113025-2A

ÉDITION BACKMASTER

sans autoclean® MT

Charnière à droite (RA)	EL1113017-2A
RA LED/triple vitrage	EL1113028-2A
Charnière à gauche (LA)	EL1113016-2A
LA LED/triple vitrage	EL1113027-2A



GENIUS^{MT} 20-11

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	45 kW (34 kW)
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Poids	295 kg
L/P/H	1030/880/1930 mm

GAZ

Puissance nominale	40 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	320 kg
L/P/H	1030/880/1930 mm

ÉLECTRIQUE 45 KW

Réf.

Charnière à droite (RA)	EL2113001-2X
RA LED/triple vitrage	EL2113008-2X

ÉLECTRIQUE 34 KW

Charnière à droite (RA)	EL2113002-2X
RA LED/triple vitrage	EL2113009-2X

GAZ

Charnière à droite (RA)	EL2116001-2X
RA LED/triple vitrage	EL2116005-2X

1 chariot à glissières GN 1/1 de série



GENIUS^{MT} 12-21

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	34 kW (26 kW)
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 63 Amp (3 x 50 Amp)
Poids	350 kg
L/P/H	1310/1086/1490 mm

GAZ

Puissance nominale	35 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	365 kg
L/P/H	1310/1086/1490 mm

ÉLECTRIQUE 34 KW

Réf.

Charnière à droite (RA)	EL1213001-2X
RA LED/triple vitrage	EL1213009-2X

ÉLECTRIQUE 26 KW

Charnière à droite (RA)	EL1213002-2X
RA LED/triple vitrage	EL1213010-2X

GAZ

Charnière à droite (RA)	EL1216001-2X
RA LED/triple vitrage	EL1216005-2X

1 chariot à glissières GN 2/1 de série



GENIUS^{MT} 20-21

ÉLECTRIQUE

Puissance nominale	68 kW (52 kW)
Tension	400 V 3N AC
Fusible	3 x 100 Amp (3 x 75 Amp)
Poids	495 kg
L/P/H	1310/1086/1925 mm

GAZ

Puissance nominale	70 kW
Tension	230 V 1N AC
Fusible	1 x 16 Amp
Poids	530 kg
L/P/H	1310/1086/1925 mm

ÉLECTRIQUE 68 KW

Réf.

Charnière à droite (RA)	EL2213001-2X
RA LED/triple vitrage	EL2213011-2X

ÉLECTRIQUE 52 KW

Charnière à droite (RA)	EL2213002-2X
RA LED/triple vitrage	EL2213012-2X

GAZ

Charnière à droite (RA)	EL2216001-2X
RA LED/triple vitrage	EL2216005-2X

1 chariot à glissières GN 2/1 de série

Autres options et équipements : voir liste de prix.

Tous les appareils à gaz disponibles au choix en version gaz naturel H/B ou gaz liquide. L'édition Backmaster n'est possible qu'avec une connexion électrique. Il n'y a pas de standard. Sonde de température à cœur incluse, possibilité d'installation ultérieure d'une sonde externe à tout moment.

LES ACCESSOIRES (EXTRAIT)



HOTTES DE CONDENSATION (E)

RÉF.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
KH2 (montée en usine)	EL2004324	●	●		
KH2 LA (montée en usine)	EL2004325	●	●		
N-KH2 (kit d'adaptation ultérieure)	EL2004328	●	●		
N-KH2 LA (kit d'adaptation ultérieure)	EL2003760	●	●		
KH3	EL0780332			●	
KH4	EL0755079				●



FILTRE À GRAISSE

RÉF.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
Filtre à graisse en acier inoxydable pour appareils sur table et sur pieds et gaz 12-21 (2 pièces requises pour 20-11, 20-21)	EL0760749	●	●	●	●



SUPPORT HAUTEUR 570 MM

RÉF.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
2 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115		●		
2 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1 + porte	EL2005116		●		
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117		●		
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 5 GN 1/1 + porte	EL2005118		●		
Porte pour EL2005115 et EL2005117	EL2005119		●		



SUPPORT HAUTEUR 850 MM

RÉF.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
2 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120	●			
2 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1 + porte	EL2005121	●			
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1	EL2005122	●			
3 côtés fermés, type échelle, 2 x 10 GN 1/1 + porte	EL2005123	●			
Porte pour EL2005120 et EL2005122	EL2005124	●			



KIT SONDE DE TEMPÉRATURE À CŒUR ET SONDE SOUS VIDE EXTERNE (MONTÉES EN USINE)

RÉF.	GENIUS MT 6-11	GENIUS MT 10-11	GENIUS MT 20-11	GENIUS MT 12-21	GENIUS MT 20-21
Kit de sonde sous vide, appareils sur pieds	EL2001964			●	●
Kit de sonde sous vide, appareils sur table	EL2003764	●	●		
Kit de sonde de température à cœur, appareils sur pieds	EL2002055			●	●
Kit de sonde de température à cœur, appareils sur table	EL2003766	●	●		



RÉF.

GENIUS^{MT} 6-11

GENIUS^{MT} 10-11

GENIUS^{MT} 20-11

GENIUS^{MT} 12-21

GENIUS^{MT} 20-21

SMOKE FIT

Fumoir SmokeFit

EL2002134



PROCONNECT MT

ProConnect MT

sans frais



KITS DE MONTAGE ET SUPPORTS KOMBIMIX

Électrique

GENIUS^{MT} 6-11 combiné aux pieds standards

EL2003718



GENIUS^{MT} 10-11/ 6-11 combiné aux pieds standards (l'appareil inférieur doit être un 10-11)

EL2003718



Pieds d'appareil 150 mm de hauteur

EL2004916



Gaz

GENIUS^{MT} 6-11 combiné aux pieds standards

EL2003749



Pieds d'appareil 150 mm de hauteur

EL2004918



Support

Support 170 mm mobile avec roulettes

EL0506839



Support 150 mm

EL2004993



Support 280 mm

EL0763608



CADRES D'ACCROCHAGE SPÉCIAUX

Cadre d'accrochage Vario (GN/BN 64)

7 niveaux x 67 mm d'écartement

EL0873381



Cadre d'accrochage spécial boucherie (BN 64)

6 niveaux x 75 mm d'écartement

EL0773794



Cadre d'accrochage Vario (GN/BN 64)

11 niveaux x 67 mm d'écartement

EL0509971



Cadre d'accrochage boucherie (BN 64)

10 niveaux x 75 mm d'écartement

EL0773808



Adaptateur pour cadre d'accrochage VarioConvert® GN 1/1 sur GN 2/4

(2 cadres Vario sont requis)

EL2001384



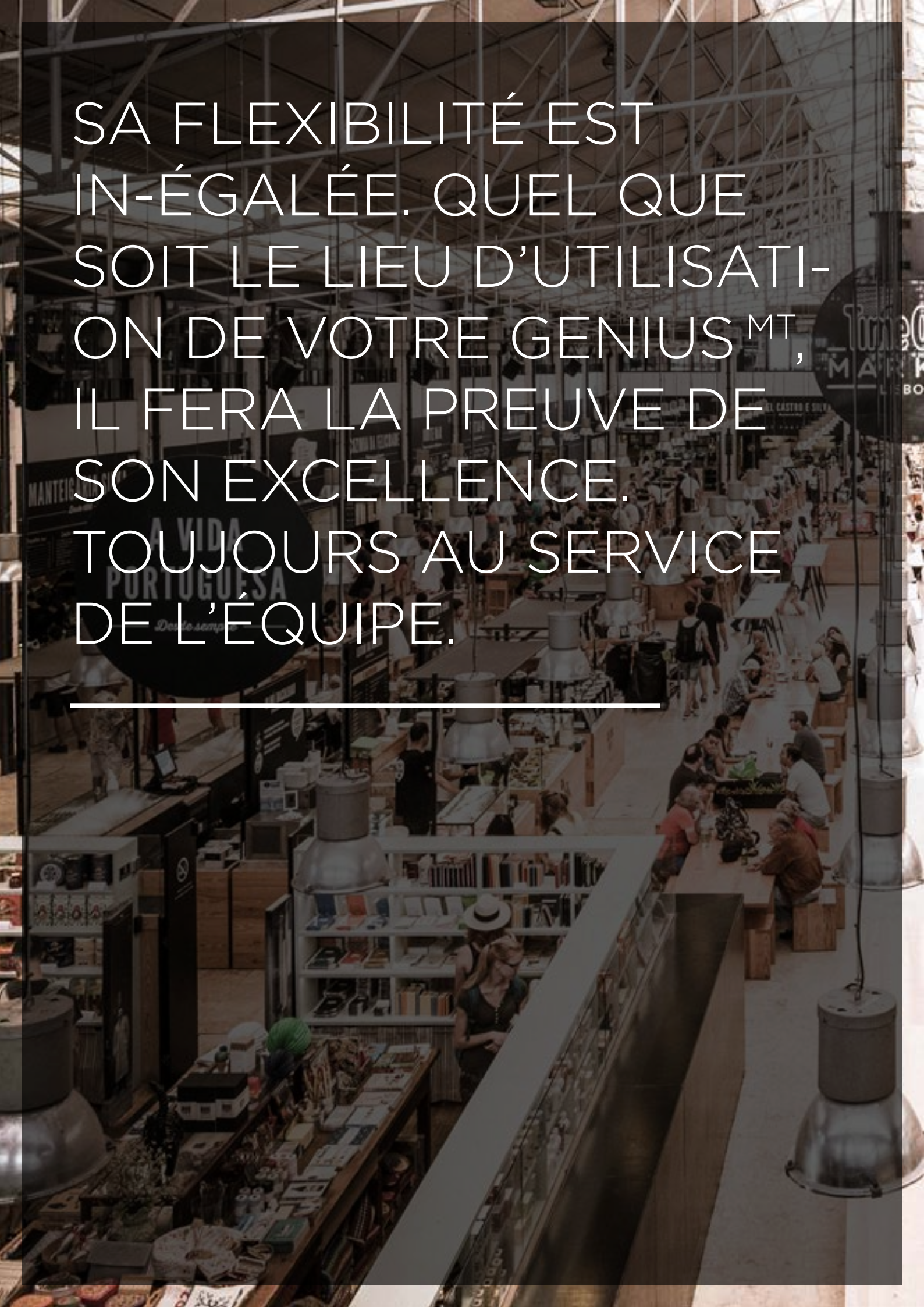
Cadre d'accrochage BN/GN

8 niveaux x 85 mm d'écartement

EL2004578



SA FLEXIBILITÉ EST
IN-ÉGALÉE. QUEL QUE
SOIT LE LIEU D'UTILISATI-
ON DE VOTRE GENIUS^{MT},
IL FERA LA PREUVE DE
SON EXCELLENCE.
TOUJOURS AU SERVICE
DE L'ÉQUIPE.





Out
KET
A

MARLENE VIEIRA

MERCADO LO

ACADEMIA
TimeOut

SAMSUNG

CHEF'S
EXPERIENCE

NÓS É MÃS BOLOS

GAR

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 !

S E R V



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**



LE GENIUS ^{MT}. LORSQUE LA PERFECTION EST DEMANDÉE.



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