

CONVIENT PARFAITEMENT.
LE NOUVEAU JOKER.



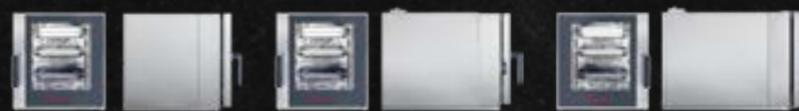
PEU DE PLACE - GRANDE IDÉE ?

Bravo ! Il faut beaucoup de courage pour réaliser un projet et tu n'en manques pas ! Il y a des millions d'idées dans ta tête, mais pas dans ton magasin. Pas de problème, tu connais la solution : le nouveau JOKER. Aussi grand que ton travail. Aussi individuel que toi. Convient parfaitement !

VUE D'ENSEMBLE DES MODULES

01

CHAMBRE DE CUISSON (P. 7)



JOKER 6-23

JOKER 6-43

JOKER 6-11

02

DIMENSIONS ET POSITION DU
PANNEAU DE COMMANDE (P. 9)



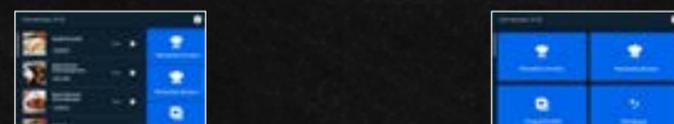
À gauche

En haut

À droite

03

MODULE COMMANDE (P. 10)



MT

ST

04

MODULE EAU (P. 12)



Sans
(air chaud)

Cuisson à la vapeur
(cuisson au four)

Système à vapeur instantanée
(cuisson à vapeur combinée)

04.1

MODULE RÉSERVOIR D'EAU



Injection de vapeur avec
réservoir d'eau

Système de vapeur fraîche avec
réservoir d'eau

05

MODULE NETTOYAGE (P. 14)



Sans

autoclean® PRO

Douchette

06

MODULE DESIGN (P. 17)



Panneau arrière

Stockage

Couleur



GRAND, C'EST BEAU ? PETIT, C'EST MALIN !



TAILLE DES CHAMBRES DE CUISSON

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
» Dimensions intérieures			
L / P / H en mm	440 / 440 / 400	440 / 570 / 400	440 / 620 / 400
» Dimensions intérieures jusqu'au déflecteur d'air			
L / P / H en mm	440 / 370 / 400	440 / 500 / 400	440 / 550 / 400
» Volume	0,065 m ³	0,088 m ³	0,096 m ³
» Capacité			
Cadre de suspension standard	5 + 1 niveaux 2/3 GN à une distance de 67 mm	4 + 1 niveaux BN 43 à une distance de 84 mm	5 + 1 niveaux 2/3 GN à une distance de 67 mm
Dimension de plaque	325 mm x 354 mm	350 mm x 440 mm	325 mm x 530 mm
Capacité max. (exemples)*			
Petits pains	45 pièces de 70 - 85 g	48 pièces de 70 - 85 g	60 pièces de 70 - 85 g
Croissants	24 pièces de 70 g	36 pièces de 70 g	32 pièces de 70 g
Pommes de terre	15 kg	16 kg	20 kg
Rôti	14 kg	14 kg	21 kg
Poulet entier	6 pièces de à 1100 g	8 pièces de à 1100 g	8 pièces de à 1100 g

Celui qui a tout ce dont il a besoin est toujours gagnant. Et avec une largeur de seulement 52 cm, le nouveau JOKER a beaucoup à offrir ! Quelle que soit la version, la 6-23, la 6-11 ou la 6-43 : le nouveau JOKER est toujours le meilleur.

* dépend du cadre. Pour cuisiner: 5+1 glissières, écart 67 mm; cuisson lente: 4+1 glissières, écart 84 mm; divers cadres de suspension disponibles selon utilisation prévue



DIMENSIONS

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
» Dimensions extérieures			
L / P / H en mm			
Commande à gauche	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560
Commande en haut	520 / 625 / 693	520 / 755 / 693	520 / 805 / 693
Commande à droite	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560

MODULE DE COMMANDE - POSITION

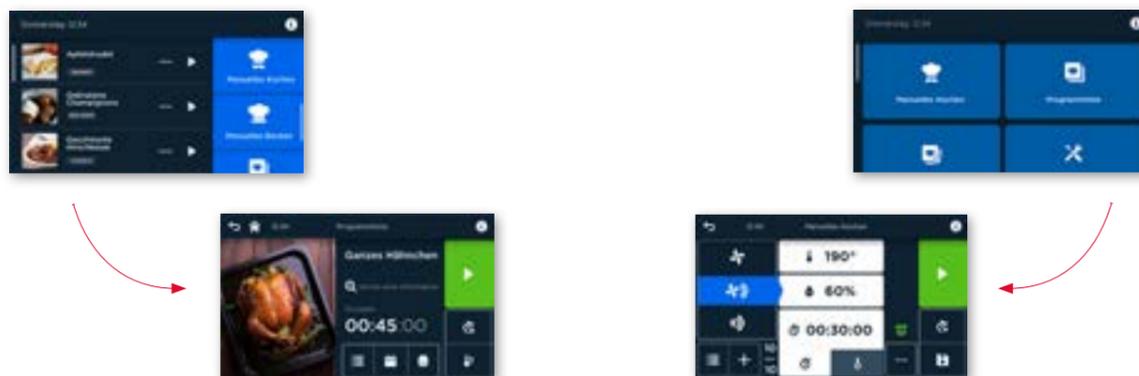
POSITION DE COMMANDE ET DE LA PORTE	
 En haut	Charnière de porte à droite ou à gauche
 À gauche	Charnière de porte à droite
 À droite	Charnière de porte à gauche

À toi de décider ! Choisis le meilleur côté pour placer ton module de commande. En haut, à gauche ou à droite - tout est possible.

PAR OÙ VEUX-TU COMMENCER ?

02





MULTIFONCTIONS, AVEC SYSTÈME !

RÉDUIT ET CENTRÉ !

SYSTÈME DE COMMANDE MT

SYSTÈME DE COMMANDE ST

» **Description**

Personne n'aime les longues explications. L'important, c'est de simplifier le travail rationnellement. De nouvelles fonctionnalités t'aident non seulement à cuisiner, mais aussi à programmer et à planifier ton travail. Grâce à la nouvelle technologie MT, tu maîtrises parfaitement ton nouveau JOKER et la routine de travail. Convient parfaitement !

L'accent est mis davantage sur le mode manuel de cuisson et de boulangerie-pâtisserie. Tu as les idées claires et tu es un artisan passionné ? Le concept de base de l'interface ST répondra parfaitement à tes exigences. Maintenant, au travail !

» **Caractéristiques (extrait)**

- Assistance pour le paramétrage de démarrage
- Programmation hebdomadaire PRO
- Multi Cooking / Multi Baking PRO
- Multifonctions (nouvelles fonctions)
- Encore plus d'options pour mieux personnaliser le fonctionnement et standardiser les différentes opérations et le flux de travail

- Mode manuel de cuisson / de boulangerie-pâtisserie (selon le module d'eau choisi)
- Liste des programmes
- Programmes spéciaux

» **Remarque**

L'alignement est ajusté (horizontal/vertical) en fonction de la position que tu donnes au module de commande.

L'alignement est ajusté (horizontal/vertical) en fonction de la position que tu donnes au module de commande.

Tu préfères le mode classique, centré sur l'essentiel avec le système ST, ou la commande MT basée sur une approche multifonctionnelle et mettant l'accent sur la sécurité des processus ? Il faut savoir ce qui te convient le mieux. Si tu n'arrives pas à te décider dès maintenant, commence avec l'interface ST. Tu peux passer au système MT dans un deuxième temps.

CHOISIS CE QUI TE VA LE MIEUX !



03

MODULE EAU

	CUISSON À LA VAPEUR	SYSTÈME À VAPEUR INSTANTANÉE
» Description	C'est la bonne approche qui garantit la bonne cuisson ! Avec le nouveau JOKER, on peut régler la quantité de vapeur dans la chambre de cuisson au millilitre près. Il est possible d'ajouter de la vapeur à tout moment pendant le fonctionnement. Pour des couleurs appétissantes et une meilleure uniformité de cuisson.	L'objectif : économiser du temps, de l'énergie et de l'eau. La solution : le système à vapeur instantanée d'Eloma. Il génère de la vapeur directement dans la chambre de cuisson, au moment voulu et juste ce qu'il faut. Prêt à fonctionner en quelques secondes, quand tu le veux. Le changement immédiat des modes de fonctionnement est possible à tout moment. Tout aussi flexible que toi !
» Exemple d'application	Petits pains au four, allez la vapeur ! Aucune perte de temps n'est permise, car le pain et les viennoiseries doivent lever correctement lors de la cuisson et être délicieusement croquants.	Voilà le saumon ! Cuit à point, beau à voir et succulent. Même les produits les plus délicats réussissent parfaitement avec le système à vapeur instantanée.
» Module Réservoir d'eau	Le modèle JOKER avec module de réservoir d'eau est prévu pour toutes les applications ne disposant pas de raccordement au réseau d'eau. Ce modèle intègre un réservoir d'eau fraîche et d'eaux usées. Flexibilité optimale garantie! Intuitif et convivial, le niveau de remplissage des réservoirs d'eau s'affiche confortablement à l'écran.	



Le nouveau JOKER peut tout faire, mais il n'est pas obligé de le faire. Si nécessaire, il s'en sort parfaitement sans raccordement à l'eau. Si tu gères une boulangerie ou une station-service, le module à cuisson à vapeur devrait être ton choix. Il permet d'économiser de l'argent et est vraiment prodigieux. Besoin de plus de souplesse pour ton activité ? Choisis le JOKER comme four à vapeur combinée. Le système à vapeur instantanée permet de préparer des truites tendres et des rôtis croustillants. Convient parfaitement, n'est-ce pas ?

Si vous ne sélectionnez aucun module d'eau, vous recevez un appareil à air chaud

AIR CHAUD OU
PLEINE VAPEUR ?



04

MODULE NETTOYAGE

	autoclean® PRO	DOUCHETTE
» Description	Notre système de nettoyage entièrement automatique autoclean® PRO se distingue par une consommation minimale d'eau, de produits de nettoyage et d'électricité. Pas de temps d'attente, pas d'opérations manuelles. C'est parti pour le nettoyage !	Facile et efficace : la chambre de cuisson se rince rapidement grâce à la douchette vraiment très pratique.
» Application	Après une longue et dure journée dans la cuisine, il faut penser au nettoyage. Pas de problème ! Il suffit d'appuyer sur un bouton et le JOKER se nettoie tout seul. Et voilà !	Les miettes sont tout ce qui reste dans la chambre de cuisson après une journée bien remplie dans ton magasin, qui fournit des produits de boulangerie frais du matin au soir. Douchette à portée de main, rinçage, nettoyage. Tu es prêt pour la prochaine journée de travail.

Le nettoyage n'a pas besoin d'être compliqué. Pour les puristes qui préfèrent faire les choses eux-mêmes, la douchette constituera le support idéal. Et pour ceux qui préfèrent un peu plus de facilité, autoclean® PRO sera le bon choix. Nettoyage automatique ou manuel - c'est à toi de décider !

** comparaison entre les systèmes autoclean® PRO et autoclean®*

*Jusqu'à 32%
d'économies avec
le nouveau système
de circulation ! **

TOUJOURS PROPRES !



05



MODULE DESIGN

MODULE DE STOCKAGE

Tu manques de place ? Alors, utilise tout l'espace disponible, même au-dessus de l'appareil. Avec le module de stockage, rien ne glissera, rien ne tombera. Bien entendu, cela ne fonctionne que si le module de commande est sur le côté.

Chaque centimètre compte !

PANNEAU ARRIÈRE

Même le dos du JOKER peut avoir sa raison d'être. Choisis la paroi arrière dans laquelle tu peux ranger les fils ou utilise-la comme un espace promotionnel, par exemple en y apposant ton logo. Booste ton activité !

À toi de choisir !

PALETTE DE COULEURS

Tu aimes la couleur ? Il n'y a que l'embarras du choix. Choisis la couleur que tu préfères pour ton JOKER. Il est tout à fait possible de personnaliser les appareils en fonction des goûts de chacun.

Commande minimum : 10 pièces



TOUJOURS PRÉSENTABLE !

06



Comme le dit l'adage : « On mange d'abord avec les yeux ». Cela ne vaut pas seulement pour le plat lui-même, mais aussi pour la cuisine et le bar. Transforme ton JOKER en un point d'attraction. Une belle balustrade pour le rangement ou un panneau arrière décoré de ton logo. Le JOKER sera la bonne solution.

... À LA FIN, TU DIRAS : ÇA CONVIENT PARFAITEMENT !

Tu ne seras pas persuadé d'acheter un JOKER, c'est le JOKER qui te convaincra. Parce qu'il te sera livré exactement comme tu le veux ! Et il répondra à tous tes désirs. C'est exactement ce dont tu as besoin. Ni plus ni moins !

MODULARITÉ

Qu'il s'agisse d'une version de base ou d'une version totalement accessoirisée, tu peux configurer le JOKER en fonction de tes exigences. Module de commande, système à vapeur instantanée, système de nettoyage. À toi de choisir !

CAPACITÉ

Le nouveau JOKER est l'efficacité même. Utilisation maximale de l'espace avec des dimensions extérieures minimales. Avec une chambre de cuisson de 44 cm de large et 40 cm de haut, le JOKER offre beaucoup d'espace pour la cuisson. En plus, son design est très tendance.

FLEXIBILITÉ

Performances maximales avec un minimum d'effort et une grande facilité d'utilisation. Tu sais exactement de quel côté tu peux utiliser ton JOKER. Il suffit donc de le configurer à ta guise.

DESIGN

Si l'art de l'essentialité existait, JOKER serait une véritable œuvre d'art. Rien n'est superflu. Bord linéaire. Style sûr de lui. Et assez de place pour ta touche personnelle.



UN DES MODÈLES EST LE TIEN.

La plus grande efficacité dans le minimum d'espace. C'est ce que le nouveau JOKER propose. Et il tient ses promesses. Toujours. La chambre de cuisson a la même largeur et la même hauteur sur les trois modèles. Sur cette base, tu peux personnaliser la configuration de ton JOKER. On peut bien dire que c'est vraiment une belle famille de produits !



JOKER 6-23

Valeur d'absorption	3,6 kW	5,9 kW
Fusible	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Tension	230 V 1N AC	400 V 3N AC
L / P / H en mm		
Commande latérale	650 / 625 / 560	
Commande sur le dessus	520 / 625 / 693	

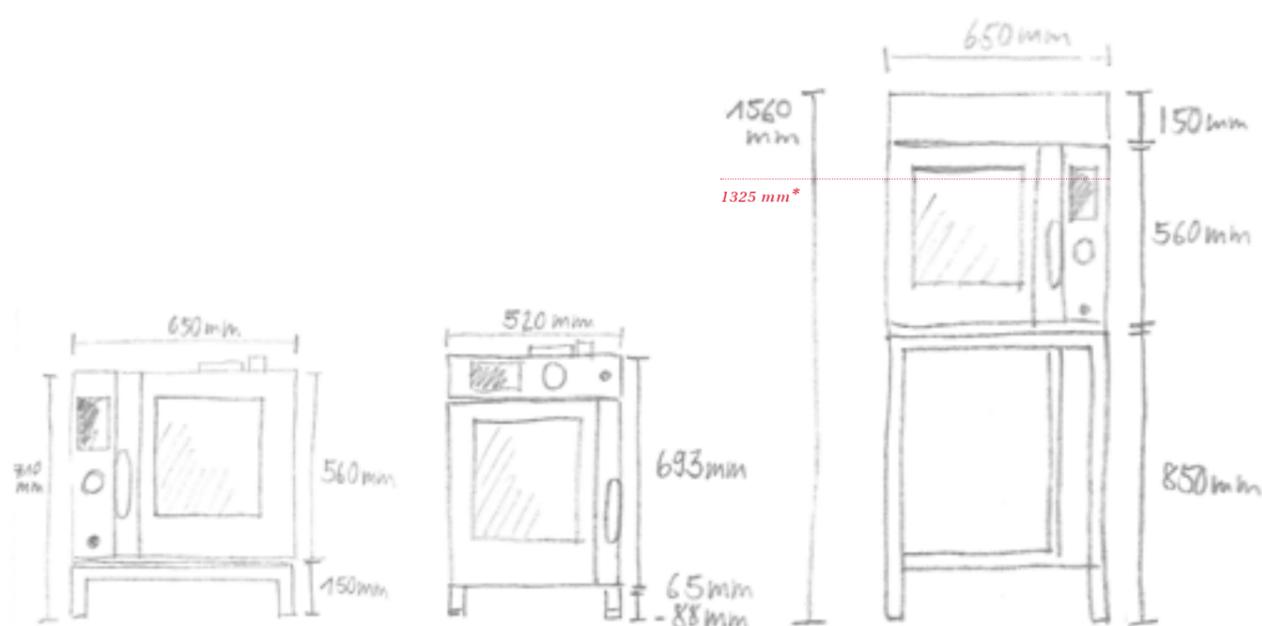
Module Réservoir d'eau

Valeur d'absorption	3,6 kW	5,9 kW
Fusible	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Tension	230 V 1N AC	400 V 3N AC
L / P / H en mm		
Commande latérale	650 / 625 / 672	
Commande sur le dessus	520 / 625 / 805	

Capacité

Réservoir d'eau fraîche	6,5 l
Réservoir d'eaux usées	5 l

Note : Profondeur de l'unité, porte comprise



JOKER avec panneau de commande sur le côté sur un support de 150 mm.

JOKER avec panneau de commande sur le dessus avec pieds à hauteur réglable (65-88 mm).

JOKER avec panneau de commande sur le côté et KHI avec support de 850 mm.



JOKER 6-43

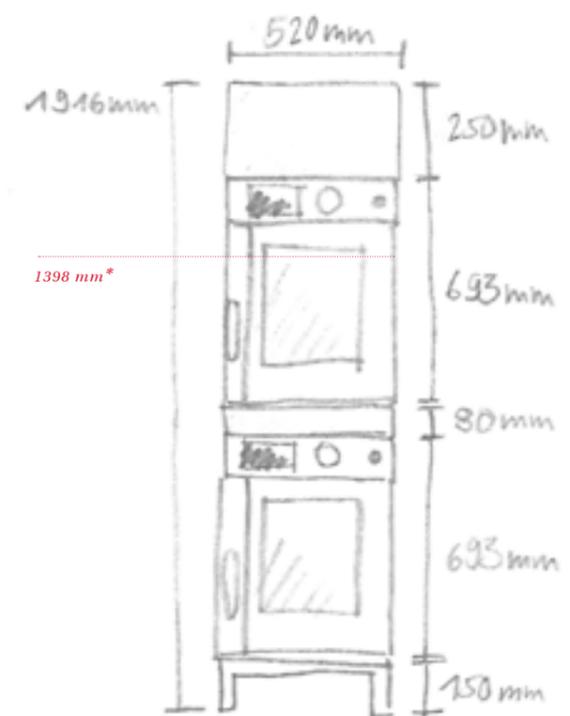
Valeur d'absorption	7,8 kW
Fusible	3 x 16 Amp
Tension	400 V 3N AC
L / P / H en mm	
Commande latérale	650 / 755 / 560
Commande sur le dessus	520 / 755 / 693

Module Réservoir d'eau

Valeur d'absorption	7,8 kW
Fusible	3 x 16 Amp
Tension	400 V 3N AC
L / P / H en mm	
Commande latérale	650 / 755 / 672
Commande sur le dessus	520 / 755 / 805

Capacité

Réservoir d'eau fraîche	6,5 l
Réservoir d'eaux usées	5 l



Station CombiMix avec JOKER et panneau de commande sur le dessus avec KHI sur un support de 150 mm.



JOKER 6-11

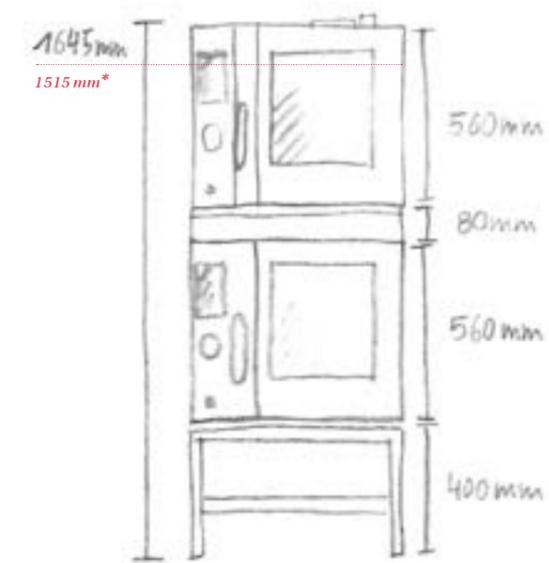
Valeur d'absorption	7,8 kW
Fusible	3 x 16 Amp
Tension	400 V 3N AC
L / P / H en mm	
Commande latérale	650 / 805 / 560
Commande sur le dessus	520 / 805 / 693

Module Réservoir d'eau

Valeur d'absorption	7,8 kW
Fusible	3 x 16 Amp
Tension	400 V 3N AC
L / P / H en mm	
Commande latérale	650 / 805 / 672
Commande sur le dessus	520 / 805 / 805

Capacité

Réservoir d'eau fraîche	6,5 l
Réservoir d'eaux usées	5 l



Station CombiMix avec JOKER et panneau de commande sur le côté sur un support de 400 mm.

TOUT EST IMPORTANT !

07



ACCESSORIES

SUPPORTS

Continuons avec notre approche modulaire. Configure le support de ton nouveau JOKER en fonction de tes besoins : avec ou sans étagères, avec ou sans tablette inférieure.

> rétrofit possible !



HOTTE DE CONDENSATION MULTI-ÉCO

La hotte de condensation est toujours en marche pour préserver la propreté de l'air ! L'humidité et les vapeurs produites pendant la cuisson sont condensées dans la hotte. C'est bon pour le personnel et pour les clients. Et par la même occasion, le mobilier et les équipements.

Pas mal, non ?



KIT COMBIMIX

Une combinaison intelligente ! La nouvelle classe compacte peut facilement être empilée pour créer un concentré de puissance. Pas de parties saillantes. Tout s'emboîte parfaitement. Design, dimensions, raccordements. Et, naturellement, l'ergonomie aussi. Pour travailler avec aisance, on tient compte de la hauteur d'insertion maximale recommandée. Pour un environnement de travail confortable.

Kit de montage

Intégré au placard de cuisine, il s'accorde particulièrement bien. Grâce à la hotte, plus de soucis avec l'évacuation de l'air vicié. Les glissières pour charge lourde vont réjouir tous les techniciens: le JOKER 6-23 peut être retiré d'un bloc, ce qui rend l'entretien facile et décontracté.

> Une solution pratique!



Convient parfaitement. Chez Eloma, nous disons que le mieux est l'ennemi du bien. C'est pourquoi, pour le nouveau JOKER, nous avons tout fait pour allier la fonctionnalité à l'esthétique. Comment est-ce possible ? En prêtant une grande attention aux détails. Ce n'est que si chaque petit détail est adapté que l'ensemble est parfait. Et chaque élément supplémentaire complète l'ensemble à sa manière. Savais-tu cela ? Bien sûr, c'est ta philosophie commerciale.

TON STYLE : HORS DU COMMUN ?
CONVIENT PARFAITEMENT.



GRANDE OFFRE DE MENUS. GRAND SERVICE.

L'un des principaux objectifs d'Eloma est de ne jamais décevoir ses clients. Au cas où l'un de nos fours ne fonctionnerait pas correctement, nous ferons tout notre possible pour remédier à la situation le plus rapidement possible. Pour cela, nous avons mis en place un réseau mondial de partenaires de service, qui répondront de façon rapide et compétente.

En outre, nos clients reçoivent toute l'assistance dont ils ont besoin pour tirer le meilleur parti des produits Eloma. De la hotline d'application à la formation technique en passant par le livre de recettes. Trouve facilement ce que tu cherches à l'adresse www.eloma.com/service.

ELOMA FORUM

Nous aimons transmettre notre savoir-faire. Nos séminaires sont parfaitement adaptés aux utilisateurs finaux, aux revendeurs ou aux partenaires de service.

CONFIGURATEUR

Configure un four parfait avec les accessoires correspondants en un rien de temps avec l'aide du configurateur en ligne.



PART FINDER

Avec Eloma, on ne cherche pas les pièces détachées, on les trouve. Elles se trouvent ici, dans le chercheur de pièces. Chaque pièce est enregistrée, il suffit de la choisir et de la commander.

PRO CONNECT

La solution logicielle pour l'adaptation des images, des descriptions et des programmes de cuisson selon les besoins de chacun - en toute simplicité, en utilisant le port USB (via votre ordinateur), le réseau LAN ou WLAN.

INFO 24

Toute la documentation des fours est disponible, prête à être téléchargée: dessins en 2D et 3D, brochures et les dernières versions du logiciel. Info24 est désormais également disponible sous forme d'application.

Nous, l'équipe d'Eloma, sommes heureux de t'aider en répondant à tes questions sur nos produits.

SERVICE CLIENTÈLE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-130

sales@eloma.com

AIDE À L'APPLICATION

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

SERVICE TECHNIQUE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 395-156

service@eloma.com

POUR PLUS DE DÉTAILS SUR TOUS NOS OUTILS EN LIGNE:
ELOMA.COM

CONVIENT PARFAITEMENT. LE NOUVEAU JOKER.



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence