

LA GIUSTA MISURA. IL NUOVO JOKER.



## POCO SPAZIO - GRANDE IDEA?

Complimenti! Ci vuole molto coraggio per mettere in pratica un progetto, e tu ce l'hai. Nella tua testa c'è spazio per milioni di idee, ma non nel tuo negozio. Ma questo non è un problema, la soluzione la conosci già: il nuovo JOKER. Grande come le tante mansioni del tuo lavoro. Individuale come te. La giusta misura!

# PANORAMICA MODELLI

01

CAMERA DI COTTURA (P. 7)



JOKER 6-23

JOKER 6-43

JOKER 6-11

02

DIMENSIONI E POSIZIONE PANNELLO COMANDI (P. 9)



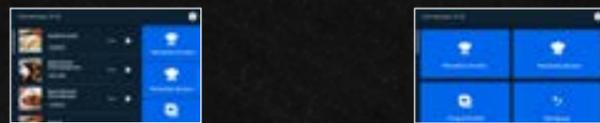
A sinistra

In alto

A destra

03

MODULO INTERFACCIA COMANDI (P. 10)



MT

ST

04

MODULO ACQUA (P. 12)



Senza  
(aria calda)



Cottura a vapore  
(cottura al forno)



Sistema a vapore istantaneo  
(Combi steaming)

04.1

MODULO SERBATOIO D'ACQUA



Iniezione a vapore con  
serbatoio d'acqua



Sistema a vapore vivo con  
serbatoio d'acqua

05

MODULO PULIZIA (P. 14)



Senza



autoclean® PRO



Doccetta con tubo  
avvolgibile

06

MODULO PROGETTAZIONE (P. 17)



Parete posteriore  
del forno



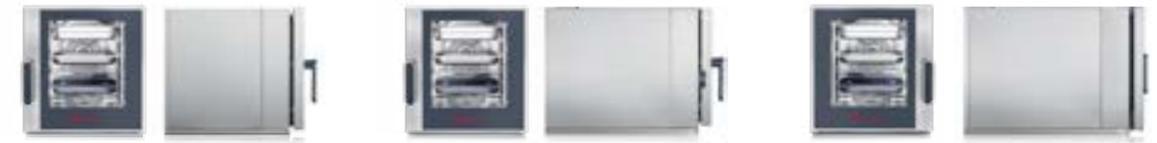
Piano di appoggio



Colore



GRANDE È BELLO? PICCOLO È SMART!



#### DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
<b>» Dimensioni interne in totale</b>			
L / P / A in mm	440 / 440 / 400	440 / 570 / 400	440 / 620 / 400
<b>» Dimensioni interne fino al deflettore aria</b>			
L / P / A in mm	440 / 370 / 400	440 / 500 / 400	440 / 550 / 400
<b>» Volume</b>	0,065 m <sup>3</sup>	0,088 m <sup>3</sup>	0,096 m <sup>3</sup>
<b>» Capacità</b>			
<b>Struttura portavassoi standard:</b>	5 + 1 ripiani 2/3 GN 67 mm di distanza	4 + 1 ripiani BN 43 84 mm di distanza	5 + 1 ripiani 1/1 GN 67 mm di distanza
<b>Dimensione teglia</b>	325 mm x 354 mm	350 mm x 440 mm	325 mm x 530 mm
<b>Capacità max. (esempi)*</b>			
Panini	45 pezzi à 70 - 85 g	48 pezzi à 70 - 85 g	60 pezzi à 70 - 85 g
Croissants	24 pezzi à 70 g	36 pezzi à 70 g	32 pezzi à 70 g
Patate	15 kg	16 kg	20 kg
Arrosto	14 kg	14 kg	21 kg
Pollo intero	6 pezzi à 1.100 g	8 pezzi à 1.100 g	8 pezzi à 1.100 g

Chi dispone di quello che serve vince la partita. E con una larghezza di soli 52 cm, il nuovo JOKER ha molto da offrire! Non importa quale versione, la 6-23, la 6-11 o la 6-43: il nuovo JOKER è sempre il migliore... e non solo come forno, ma anche per le tue esigenze.

*\* in base alla struttura portavassoi. Cottura: 5+1 vassoi con distanza 67 mm, impasti lievitanti: 4+1 vassoi con distanza 84 mm; varie strutture portavassoi disponibili a seconda dell'applicazione*



**DIMENSIONI**

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
<b>» Dimensioni esterne</b>			
L / P / A in mm			
Comandi a sinistra	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560
Comandi in alto	520 / 625 / 693	520 / 755 / 693	520 / 805 / 693
Comandi a destra	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560

**POSIZIONE MODULO INTERFACCIA COMANDI**

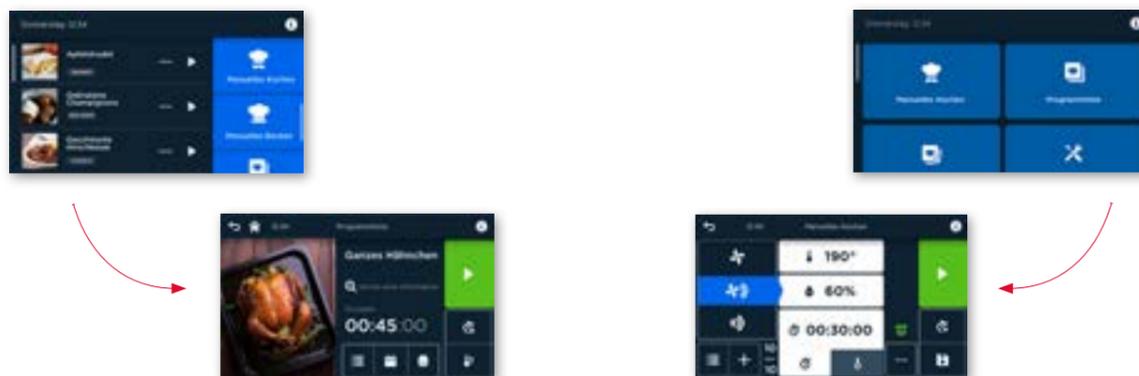
<b>POSIZIONE DEI COMANDI E DELLA PORTA</b>	
	Battuta a destra o a sinistra
	Battuta a destra
	Battuta a sinistra

Ehi, serviti pure! Scegli il lato migliore per posizionare il modulo di interfaccia comandi. In alto, a sinistra o a destra - tutto è possibile.

QUALE DIMENSIONE PREFERISCI?

02





**MULTIFUNZIONALE, CON SISTEMA!**

**PICCOLO E COMPATTO!**

#### INTERFACCIA COMANDI MT

#### INTERFACCIA COMANDI ST

» **Descrizione**

A nessuno piacciono le lunghe spiegazioni. Lavorare con semplicità ma in modo sistematico è la parola d'ordine. Nuove funzioni ti aiutano non solo a cuocere e cucinare, ma anche a programmare e pianificare il flusso di lavoro. Con la nuova tecnologia MT hai tutto sotto controllo, sia il tuo nuovo JOKER che la routine di tutti i giorni. La giusta misura!

La cottura manuale nel forno è in primo piano. Hai le idee chiare e lavori con passione? Il concetto alla base dell'interfaccia ST soddisfa pienamente questi requisiti. Adesso si tratta solo di mettersi a lavorare!

» **Caratteristiche (estratto)**

- Assistenza per le impostazioni di avvio
- Programmazione settimanale PRO
- Multi Cooking / Multi Baking PRO
- Multifunzionalità (nuove funzioni)
- Ancora più opzioni per personalizzare la modalità di funzionamento e standardizzare le sequenze e il flusso di lavoro

- Cottura manuale nel forno (in base al modulo acqua scelto)
- Elenco programmi
- Programmi speciali

» **Nota**

In base a come si è scelto di posizionare il modulo di interfaccia comandi, si procede poi all'allineamento (orizzontale / verticale).

In base a come si è scelto di posizionare il modulo di interfaccia comandi, si procede poi all'allineamento (orizzontale / verticale).

Preferisci la modalità classica incentrata sull'essenziale con l'interfaccia comandi ST o, invece, l'interfaccia comandi MT basata su un approccio multifunzionale con particolare attenzione alla sicurezza di processo? La cosa importante è che sia quello giusto per te. Se non è riesci a decidere ora, inizia con l'interfaccia ST e, se necessario, potrai sostituirla con l'interfaccia MT in un secondo momento.

SCEGLI QUELLO CHE È MEGLIO PER TE!



03

## MODULO ACQUA

	COTTURA A VAPORE	SISTEMA A VAPORE ISTANTANEO
» <b>Descrizione</b>	I buoni risultati di cottura dipendono dal giusto approccio! Con il nuovo JOKER è possibile definire la quantità di umidità nella camera di cottura esattamente al millilitro. Durante il funzionamento è possibile aggiungere umidità manualmente in qualsiasi momento. Per un aspetto dai colori brillanti e un'uniformità di cottura ottimale.	L'obiettivo: risparmiare tempo, elettricità e acqua. La soluzione: il sistema a vapore istantaneo sviluppato da Eloma. Produce vapore direttamente nella camera di cottura, ed esattamente nel momento in cui è necessario e per la durata richiesta. Pronto per il funzionamento in pochi secondi, quando vuoi tu. Cambiare la modalità operativa è possibile immediatamente e in qualsiasi momento. Flessibile quanto lo sei tu!
» <b>Esempio di applicazione</b>	Panini nel forno, stop al vapore! Non c'è tempo da perdere: il pane e i panini devono lievitare bene durante la cottura e diventare perfettamente croccanti.	Ecco il salmone. Cotto a puntino, bello da vedere e ben succoso nel gusto. Anche gli alimenti più delicati si cuociono perfettamente nel sistema a vapore istantaneo.
» <b>Modulo Serbatoio d'acqua</b>	Per tutte le applicazioni in cui non è disponibile un collegamento fisso all'acqua, c'è il modulo JOKER con serbatoio d'acqua, dotato di serbatoio integrato di acqua dolce e di scarico. Piena flessibilità garantita! Intuitivo e facile da usare, i livelli del serbatoio d'acqua possono essere visualizzati comodamente sul display.	



Il nuovo JOKER può fare tutto, ma non per forza. Se necessario, può fare completamente a meno del collegamento alla rete idrica. Se gestisci un panificio o una stazione di rifornimento carburante, il modulo per la cottura a vapore è assolutamente sufficiente. Risparmi un po' di soldi e ti avvali di un vero portento. Hai bisogno di più flessibilità per la tua attività? Allora ti conviene optare per il JOKER come forno a vapore combinato.

Il sistema a vapore istantaneo garantisce trote tenere e arrostiti croccanti.

La giusta misura, o no?

*Se non scegli un modulo ad acqua, ti verrà fornito un dispositivo per **aria calda***

AD ARIA CALDA  
O A TUTTO VAPORE?



---

**MODULO PULIZIA**

	<b>autoclean® PRO</b>	<b>DOCGETTA FLESSIBILE</b>
<b>» Descrizione</b>	Il nostro sistema di pulizia completamente automatico autoclean® PRO si distingue per un consumo minimo di acqua, detersivi ed elettricità. Nessun tempo di attesa, nessuna operazione manuale. Pulizia: via!	Semplice ed efficace: con la pratica doccetta flessibile è possibile sciacquare rapidamente la camera di cottura.
<b>» Applicazione</b>	Dopo una lunga e faticosa giornata in cucina, è il momento di occuparsi dell'igiene. Perfetto, basta premere un pulsante e il JOKER si pulisce da solo. Fine del lavoro.	Le briciole sono tutto ciò che rimane nella camera di cottura dopo un'intensa giornata nella tua stazione di rifornimento carburante, vendendo prodotti freschi da forno dalla mattina alla sera. Doccetta a portata di mano, risciacquare, pulire - e ora sei pronto per una nuova giornata impegnativa.

Pulire non deve essere complicato. Per i puristi che preferiscono fare le cose da soli, la pratica doccetta flessibile sarà il giusto supporto. E per chi ama le cose comode, il sistema autoclean® è la scelta giusta. Pulizia automatica o pulizia fai-da-te - spetta a te decidere!

*\* confronto tra i sistemi autoclean® PRO e autoclean®*

Con il nuovo sistema di circolazione risparmio garantito fino al 32%!\*  


SENZA LA MINIMA MACCHIA?



05



## MODULO PROGETTAZIONE

## MODULO PER VANO DI STIVAGGIO

Carenza di spazio - sfruttatelo al meglio utilizzando anche la parte superiore dell'unità. Con il modulo per il vano di stivaggio, niente può scivolare o cadere. Ovviamente, questo è possibile solo con interfaccia comandi laterale.

Ogni centimetro conta.

## COPERTURA POSTERIORE

Anche il retro del JOKER può avere il suo perché. Scegli la parete posteriore, nella quale sono inseriti i cavi, e usala come spazio promozionale, per esempio applicando il tuo logo. Dai impulso alla tua attività.

La scelta spetta a te!

## GAMMA DI COLORI

Ti piacciono i colori? Hai piena libertà di scelta. Scegli il colore che preferisci per il tuo JOKER. Personalizzare gli apparecchi in base ai propri gusti è assolutamente possibile

Quantità minima d'ordine: 10 pezzi



DIVENTA PROTAGONISTA!

06



Come dice il detto? Si mangia prima con gli occhi che con la bocca. Questo non vale solo per la pietanza in sé, ma anche per la cucina e il bar. Attra l'attenzione sul tuo JOKER. Un'accattivante sistema di recinzione per il tuo vano di stivaggio o una copertura posteriore con il tuo logo. Il JOKER sarà la scelta giusta.

## ... E ALLA FINE, DIRAI: LA MISURA È GIUSTA!

Non sarai convinto a comprare un JOKER, sarà il JOKER stesso a convincerti. Perché ti verrà consegnato esattamente come lo vuoi. Ed esaudirà ogni tuo desiderio. Questo è esattamente quello che fa per te. Né più né meno.

### MODULARITÀ

Sia che si tratti di una versione base o di una completamente accessoriata, JOKER può essere configurato in base alle proprie esigenze. Modulo interfaccia, sistema a vapore istantaneo, sistema di pulizia - la scelta spetta a te.

### CAPACITÀ

Il nuovo JOKER è pura efficienza. Massimo sfruttamento dello spazio con ingombri minimi. Con una camera di cottura di 44 cm di larghezza e 40 cm di altezza, il JOKER offre molto spazio per la cottura, e ha inoltre un design alla moda.

### FLESSIBILITÀ

Massime prestazioni, minimo sforzo e facilità d'uso. Tu sai bene da quale lato puoi utilizzare il JOKER al meglio. Quindi basta configurarlo esattamente così.

### DESIGN

Se esistesse l'arte dell'essenzialità, JOKER sarebbe una vera opera d'arte. Niente è superfluo. Bordo lineare. Stile sicuro di sé. E spazio a sufficienza per il tuo tocco personale.



## I MODELLI. UNO È IL TUO.

Massima efficienza nel minimo spazio - ecco come funziona con il nuovo JOKER. E mantiene le sue promesse. Ogni volta. La camera di cottura ha la stessa larghezza e altezza in tutti e tre i modelli JOKER. Questo consente di configurare il JOKER in modo personalizzato. Questa è quella che chiamiamo una famiglia di prodotti!



**JOKER 6-23**

Potenza allacciata	3,6 kW	5,9 kW
Fusibili	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Tensione	230 V 1N AC	400 V 3N AC
L / P / A in mm		
Comando laterale	650 / 625 / 560	
Comando in alto	520 / 625 / 693	

### Modulo Serbatoio d'acqua

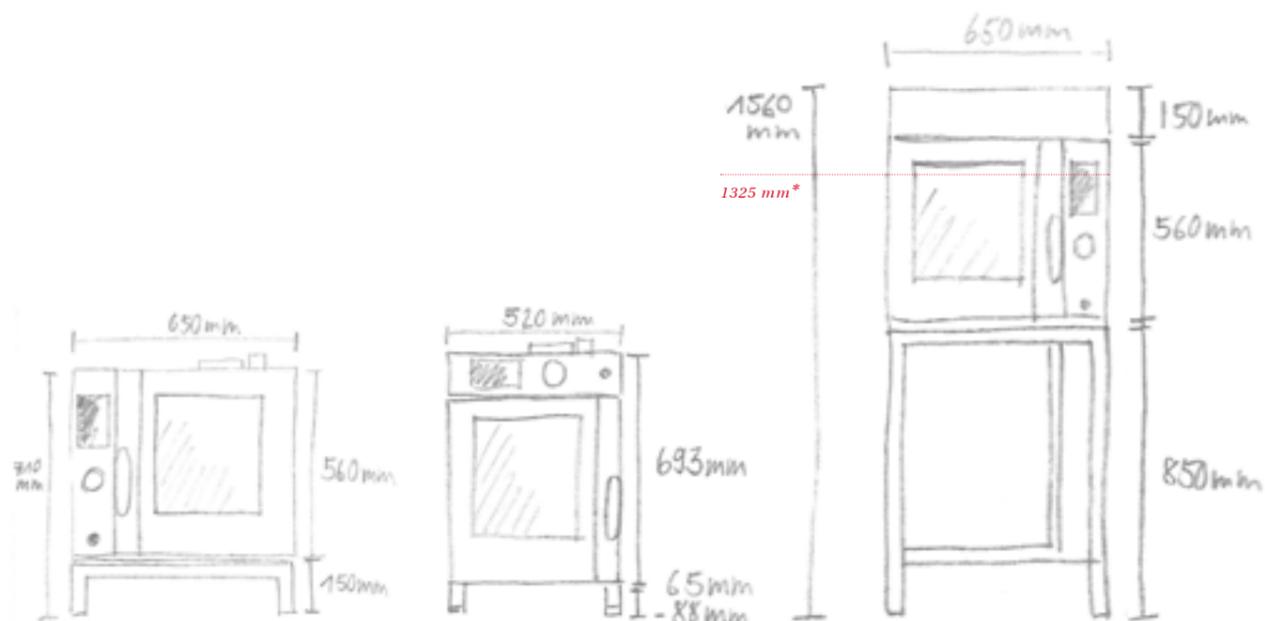
Potenza allacciata	3,6 kW	5,9 kW
Fusibili	1 x 16 Amp	3 x 16 Amp
Tensione	230 V 1N AC	400 V 3N AC

L / P / A in mm		
Comando laterale	650 / 625 / 672	
Comando in alto	520 / 625 / 805	

### Capacità

Serbatoio acqua dolce	6,5 l
Serbatoio acqua di scarico	5 l

Nota: Profondità dell'unità incl. porta



JOKER con pannello di comando laterale su supporto da 150 mm.

JOKER con pannello di comando in alto con piedini regolabili in altezza (65-88mm).

JOKER con pannello di comando laterale e KHI con supporto da 850 mm.



**JOKER 6-43**

Potenza allacciata	7,8 kW
Fusibili	3 x 16 Amp
Tensione	400 V 3N AC
L / P / A in mm	
Comando laterale	650 / 755 / 560
Comando in alto	520 / 755 / 693

### Modulo Serbatoio d'acqua

Potenza allacciata	7,8 kW
Fusibili	3 x 16 Amp
Tensione	400 V 3N AC

L / P / A in mm	
Comando laterale	650 / 755 / 672
Comando in alto	520 / 755 / 805

### Capacità

Serbatoio acqua dolce	6,5 l
Serbatoio acqua di scarico	5 l



**JOKER 6-11**

Potenza allacciata	7,8 kW
Fusibili	3 x 16 Amp
Tensione	400 V 3N AC
L / P / A in mm	
Comando laterale	650 / 805 / 560
Comando in alto	520 / 805 / 693

### Modulo Serbatoio d'acqua

Potenza allacciata	7,8 kW
Fusibili	3 x 16 Amp
Tensione	400 V 3N AC

L / P / A in mm	
Comando laterale	650 / 805 / 672
Comando in alto	520 / 805 / 805

### Capacità

Serbatoio acqua dolce	6,5 l
Serbatoio acqua di scarico	5 l



CombiMix Station con JOKER e pannello di comando in alto con KHI su supporto da 150 mm.

CombiMix Station con JOKER e pannello di comando laterale su supporto da 400 mm.

TUTTO È IMPORTANTE!

07



## ACCESSORI

### STANDS DI SOSTEGNO

Continuiamo con l'approccio modulare. Configurare il supporto base del nuovo JOKER in funzione delle specifiche esigenze: con o senza ripiani, con o senza mensola inferiore

> possibilità di montaggio successivo



### CAPPE A CONDENSAZIONE MULTI ECO

Cappa a condensazione sempre in funzione per mantenere l'aria pulita! L'umidità e i vapori prodotti durante la cottura si condensano nella cappa. E di questo ne traggono vantaggio sia cuochi che ospiti. Ma non solo: anche l'arredamento e l'attrezzatura.

Niente male, vero?



### KIT COMBIMIX

Una combinazione intelligente! La nuova classe compatta può essere facilmente impilata per creare un concentrato di potenza. Nessuna parte sporgente. Tutto combacia perfettamente. Design, dimensioni, collegamenti. Design, dimensioni, collegamenti. E naturalmente l'ergonomia. Per lavorare in modo confortevole si tiene conto dell'altezza di inserimento massima consigliata.za di inserimento massima consigliata.

### Kit di montaggio

Incorporato nel mobile da cucina, si adatta particolarmente bene. Grazie alla cappa, l'aria di scarico non sarà più un problema. Le guide di estrazione per carichi pesanti faranno la gioia del tuo tecnico: il modello JOKER 6-23 è completamente estraibile, rendendo così la manutenzione facile e rilassata.

> Una soluzione pratica!



La giusta misura. Da Eloma si dice: il meglio è nemico del bene. Ecco perché per il nuovo JOKER abbiamo fatto di tutto per combinare funzionalità ed estetica in modo ottimale. Come ci si riesce? Con molta attenzione ai dettagli. Perché solo se ogni piccolo dettaglio combacia, questo vale anche per l'insieme nel suo complesso. E ogni componente aggiuntivo completa il tutto in modo personalizzato. Ti suona familiare? Certo, è il tuo concetto di business.

IL TUO STILE: NON ADATTO?  
LA GIUSTA MISURA.



# GRANDE OFFERTA DI MENU. GRANDE SERVIZIO.

Uno dei principali obiettivi di Eloma è quello di non deludere mai i nostri clienti. Se dovesse succedere che uno dei nostri forni non funzioni correttamente, faremo del nostro meglio per rimediare alla situazione il più rapidamente possibile. A tal fine, abbiamo creato una rete mondiale di partner di assistenza che sono presenti in loco e intervengono in modo rapido e competente.

Inoltre, i nostri clienti ricevono tutto il supporto necessario per ottenere il meglio dai loro prodotti Eloma. Dalla hotline per gli utenti ai corsi di formazione fino al ricettario.

E infine, per saperne di più sui nostri modelli e sul nostro servizio di assistenza, consulta il sito [www.eloma.com/service](http://www.eloma.com/service).

## ELOMA FORUM

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

## CONFIGURATOR

Configurare il forno perfetto con gli accessori adatti in poco tempo con l'aiuto del configurator online.



## PART FINDER

Da Eloma non si cercano le parti di ricambio, le si trova. Sono proprio qui nel "part finder". Ogni articolo è catalogato, basta scegliere e ordinare.

## PRO CONNECT

La soluzione software con cui adattare immagini, descrizioni e programmi di cottura alle esigenze individuali - con facilità, utilizzando USB (tramite computer) LAN o WLAN.

## INFO 24

L'intera conoscenza dei prodotti Eloma è disponibile online con un paio di semplici clic: disegni in 2D e 3D, brochure e l'ultima versione del software. Info24 è ora disponibile anche come App.

Noi del team del servizio assistenza di Eloma siamo lieti di rispondere a qualsiasi domanda sui nostri prodotti.



## ASSISTENZA CLIENTI

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

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



## CONSULENZA SULL'APPLICAZIONE

T. +49 8141 395-150

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



## SERVIZIO TECNICO

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

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

PER I DETTAGLI  
DI TUTTI I NOSTRI  
STRUMENTI ONLINE  
CONSULTARE IL SITO  
**ELOMA.COM**

LA GIUSTA MISURA. IL NUOVO 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