



DIG. DIT TEAM. DIN MULTIMAX.
MERE INDVIKLET ER DET IKKE.

MULTIMAX. BARE UKOMPLICERET.

MULTIMAX – DU HAR IKKE BRUG FOR ANDET.

Ved udviklingen af MULTIMAX combi-steamer fulgte vi et klart mål: At opnå den højeste effektivitet ved at reducere ting til det væsentlige. Ingen dikkedarer. Ingen ståhej. Og resultatet er, hvad mange kokke ønsket: En pålidelig, ukompliceret arbejdshest.

MULTIMAX er en pålidelig partner, der understøtter køkken personale i alle arbejdsprocesser og sørger for, at kokken kan gøre sit job med behørig passion og koncentration. Nem håndtering og håndværksmæssig kvalitet - denne kombination er vores hemmelighed for langvarig succes.

Made in Germany - det er det!

- 5" Touch-Screen (resistiv)
- Sprog neutral drift
- autoclean® (OPTION)
- Push-dial
- 8 driftstilstande fra 30°C til 300°C
- Steptronic®: tilføje trin og kombinere tilberedningsprogrammer
- Clima-activ®: aktiv dehumificering og luftindtag
- Blæserhastighed i 5 niveauer og pulserende, programmerbar til skånsom tilberedning
- Autoreverserende blæser for ensartede resultater
- HACCP datalogning og display
- Live-steam system
- Tidsindstilling fra 1 min til 24 timer og kontinuerlig drift
- Timer for starttidspunkt
- E / 2: Energibesparende tilstand
- Manuel rengøring: understøttet / halvautomatisk
- Multipunkt kerne-temperaturføler
- Aktiv temp: Aktiv forvarmning og afkøling
- Sikkerheds dørlås
- Integreret bruserslange
- Damp udledning
- SPS®: Steam Protection Steam (registreret og patenteret)
- Manuel damp
- Regenereringstilstand
- Delta T madlavning
- Lavtemperatur madlavning
- Programlistning
- Multi-økosystem (OPTION)

VORES MULTIMAX.

De bedste ting i livet er de enkle. Dette er også tilfældet med MULTIMAX combi-steamer, blot ved at fokusere på hvad der virkelig behov for. Og det er præcis, hvad der gør din MULTIMAX så værdifuld. Det handler om madlavning.

INTUITIV OG TIDSBESPARENDE!

I køkkenet er der normalt ingen tid til lange og detaljerede instruktioner. Det er derfor vi designede en intuitiv og tidsbesparende styring: Med et sprog, neutral 5" skærm og en push-dial-knap. Takket være den nye USB-ports placering kan opdateringer og programmer overføres så let som aldrig før.

DET SAMME IGEN, TAK!

MULTIMAX hukommelse på hele 99 programmer og Steptronic® funktion sikrer resultater af høj kvalitet hver gang. Og det hjælper virkelig kokken i det daglige arbejde og sørger for, at gæsterne altid er tilfredse med resultaterne.

Eloma live steam system og Premix-brænder teknologi gør MULTIMAX til en nødvendigt partner i dit køkken.



KØKKEN MULIGHEDER!

På trods af det simple og grundlæggende koncept bag, så er MULTIMAX fortsat en multitalent maskine: en sand all rounder! Med 8 tilberedningsprogrammer fra 30°C til 300°C: dampning, combi-steamning, intensiv-damp, vario-damp, lav temperatur og Delta-T madlavning samt regenerering. MULTIMAX dækker det hele.

OG NU MED FULD DAMP!

MULTIMAX indeholder også Eloma live steam system. Der genererer damp direkte i ovnrummet, som er ideel f.eks. til sensitiv mad - og du sparer vand og energi.



Madlavning er blevet en kunst, en ædel videnskab; kokke er gentlemen.

*(Robert Burton
1577 – 1640)*

A full-page photograph of a chef from the waist up, wearing a white double-breasted chef's jacket with black buttons and a white apron. The apron is heavily stained with brown food residue. The chef's arms are crossed over their chest. The background is dark and out of focus.

DU ER DEN PERSON, DER
GIVER KLAR BESKED.
LØSER OPGAVERNE.
LAVER MAD MED PASSION
OG UDEN DIKKEDARER.
MED MULTIMAX BLIVER
ALT BLIVER REDUCERET
TIL HVAD DET HANDLER
OM: SMAGEN.

For de ægte håndværkere blandt kokke.

I den sidste årrække har der været en interessant udvikling indenfor madlavning. Fra opskrifter med insekter til molekylær gastronomi. Nysgerrighed og glæde i at eksperimentere er vigtige egenskaber for en kok. Men at værdsætte det væsentlige er det essentielle. Madlavning er et håndværk. Det har brug for en god uddannelse og mange års erfaring. Kun nogen, der ved det grundlæggende kan styre deres køkken kompetent og trygt.

MULTIMAX er lavet for kokke som disse. Det er ligesom dig: En håndværker, en udvikler, en mester i sit håndværk. Der er klar når som helst, der giver alt. Ord er næsten udnødvendige. Undtagen måske: „Giv mig en MULTIMAX og jeg føler mig sikker.“

OVERSIGT OVER MODELLER



MULTIMAX 6-11

EL	Art.-Nr. EL6103008-2A
GAS	Art.-Nr. EL6106005-2A

EL	
Tilsluttet belastning	11 kW
Spænding	400 V 3N AC
Beskyttelse	3 x 16 Amp
Vægt	122 kg
W / D / H	925/805/840 mm

GAS	
Tilsluttet belastning	12 kW
Spænding	230 V 1N AC
Beskyttelse	1 x 16 Amp
Vægt	132 kg
W / D / H	925/805/840 mm

OPTIONER (EKSEMPLER)

Højrehængt	
med AC (E)	Art.-Nr. EL6103004-2A
med AC (G)	Art.-Nr. EL6106003-2A
med Multi-Eco-system (E)	Art.-Nr. EL6103006-2A
med Multi-Eco-system + AC (E)	Art.-Nr. EL6103001-2A
Venstre-hængslet (E)	
med AC (E)	Art.-Nr. EL6103005-2A
med Multi-Eco-system (E)	Art.-Nr. EL6103007-2A
med Multi-Eco-system + AC (E)	Art.-Nr. EL6103002-2A



MULTIMAX 10-11

EL	Art.-Nr. EL1103008-2A
GAS	Art.-Nr. EL1106005-2A

EL	
Tilsluttet belastning	17 kW
Spænding	400 V 3N AC
Beskyttelse	3 x 25 Amp
Vægt	156 kg
W / D / H	925/805/1120 mm

GAS	
Tilsluttet belastning	20 kW
Spænding	230 V 1N AC
Beskyttelse	1 x 16 Amp
Vægt	166 kg
W / D / H	925/805/1120 mm

OPTIONER (EKSEMPLER)

Højrehængt	
med AC (E)	Art.-Nr. EL1103004-2A
med AC (G)	Art.-Nr. EL1106003-2A
med Multi-Eco-system (E)	Art.-Nr. EL1103006-2A
med Multi-Eco-system + AC (E)	Art.-Nr. EL1103001-2A
Venstre-hængslet (E)	
med AC (E)	Art.-Nr. EL1103005-2A
med Multi-Eco-system (E)	Art.-Nr. EL1103007-2A
med Multi-Eco-system + AC (E)	Art.-Nr. EL1103002-2A



MULTIMAX 20-11

EL	Art.-Nr. EL2103004-2X
GAS	Art.-Nr. EL2106004-2X

EL	
Tilsluttet belastning	45 kW (34 kW)
Spænding	400 V 3N AC
Beskyttelse	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Vægt	295 kg
W / D / H	1030/880/1930 mm

GAS	
Tilsluttet belastning	40 kW
Spænding	230 V 1N AC
Beskyttelse	1 x 16 Amp
Vægt	320 kg
W / D / H	1030/880/1930 mm

OPTIONER (EKSEMPLER)

Højrehængt	
med AC (E)	Art.-Nr. EL2103002-2X
med AC (G)	Art.-Nr. EL2106002-2X
med Multi-Eco-system (E)	Art.-Nr. EL2103003-2X
med Multi-Eco-system + AC (E)	Art.-Nr. EL2103001-2X

1 mobil bakke GN 1/1



MULTIMAX 20-21

EL	Art.-Nr. EL2203005-2X
GAS	Art.-Nr. EL2206005-2X

EL	
Tilsluttet belastning	68 kW (52 kW)
Spænding	400 V 3N AC
Beskyttelse	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)
Vægt	495 kg
W / D / H	1310/1086/1925 mm

GAS	
Tilsluttet belastning	70 kW
Spænding	230 V 1 N AC
Beskyttelse	1 x 16 Amp
Vægt	530 kg
W / D / H	1310/1086/1925 mm

OPTIONER (EKSEMPLER)

Højrehængt	
med AC (E)	Art.-Nr. EL2203003-2X
med AC (G)	Art.-Nr. EL2206003-2X
med Multi-Eco-system (E)	Art.-Nr. EL2203004-2X
med Multi-Eco-system + AC (E)	Art.-Nr. EL2203001-2X

1 mobil bakke GN 2/1



UDVALGT TILBEHØR



KONDENSHÆTTE (E)

	ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 20-21
KH2 (fabriksmonteret)	EL2003761	●	●		
KH2 LA (fabriksmonteret)	EL2003762	●	●		
N-KH2 (Eftermontering kit)	EL2003503	●	●		
N-KH2 LA (Eftermontering kit)	EL2003760	●	●		
KH3	EL0780332			●	
KH4	EL0755079				●



FEDTFILTER

Fedtfilter i rustfrit stål (Til 20-11 og 20-21 enheder, er der behov for 2 stk)	EL0760749	●	●	●	●
--	-----------	---	---	---	---



UNDERBORD HØJDE 570 MM

Sider lukket for 2 x 5 GN 1/1 bakker	EL2002759		●		
Sider lukket for 2 x 5 GN 1/1 bakker + dør	EL2002530		●		
Dør til EL2002759	EL2002717		●		



UNDERBORD HØJDE 850 MM

Sider lukket for 2 x 5 GN 1/1 bakker	EL2002760	●			
Sider lukket for 2 x 5 GN 1/1 bakker + dør	EL2002531	●			
Dør til EL2002760	EL2002718	●			



EKSTERN KERNE-TEMPERATURFØLER KIT

Kerne-temperaturføler, eksternt (fabriksmonteret)	EL2003766	●	●	●	●
Kerne-temperaturføler, eksternt (eftermontering kit)	EL2003767	●	●	●	●



RØGEUDSTYR

SmokeFit røgeenhed	EL2002134	●	●	●	●
--------------------	-----------	---	---	---	---

PRO CONNECT

ProConnect	EL2003759	●	●	●	●
------------	-----------	---	---	---	---

STABLINGS KITS & UNDERBORDE

EL					
MULTIMAX 6-11 kombination	EL2003718	●			
MULTIMAX 10-11/ 6-11 kombination (den 10-11 kombi-steamer skal være på bunden)	EL2003718	●	●		

Gas					
MULTIMAX 6-11 kombination	EL2003749	●			

Underborde					
Underbord 170 mm med hjul	EL0506839	●	●		
Underbord 180 mm	EL0763721	●	●		
Underbord 280 mm	EL0763608	●	●		



BAKKER OG RISTE

Super Start Budle GN GN 1/1, 6 x bakker + 2 x riste	EL0509223	●	●	●	●
--	-----------	---	---	---	---



SPECIELLE OPHÆNGNINGSRACKS

EHG Vario (GN/BN 64)					
7 niveauer x 67 mm afstand	EL0873381	●			

EHG Special Slagter (BN 64)					
6 niveauer x 75 mm afstand	EL0773794	●			

EHG Vario (GN/BN 64)					
11 niveauer x 67 mm afstand	EL0509971		●		

EHG Slagter (BN 64)					
10 niveauer x 75 mm afstand	EL0773808		●		

EHG Adapter VarioConvert® GN 1/1 på GN 2/4					
(2 x EHG Vario er påkrævet)	EL2001384	●	●		
10 niveauer x 75 mm afstand	EL0773808		●		





DET HANDLDER OM DIG.
DIN KREATIVITET. NOGET
NYT OG LÆKKERT.
SMAGEN AF LÆKKER MAD.

MEN DET HANDLER OGSÅ
OM TID, VI ER HER FOR
DIG, SÅ DU KAN FÅ MERE
UD AF DAGEN.

SERVICEN

Alle køkkener har behov god service.

Det er et af Eloma's principper, hvor vi aldrig svigter vores kunder. I tilfælde af en af vores ovne ikke kører ordentligt, gør vi alt, hvad vi kan for at udbedre det. Derfor har vi en verdensomspændende servicepartner netværk, der er kompetente og tæt på vores kunder.

Derudover giver vi vores kunder alle former for støtte, så de kan bruge deres produkt bedst muligt. Fra vores slutbrugeren hotline til træninger og vores kokebog fyldt med gode opskrifter. Og du kan endda oprette din egne Eloma online. Bare besøg: www.eloma.com/service-support



INFO 24

Du kan downloade hele Eloma's produktviden: Mere end 25000 dokumenter på forskellige sprog.

PART FINDER

Med Eloma leder du ikke forgæves efter reservedele - du finder dem omgående med part finder. Hver del er registreret, bare vælg og bestil.

KONFIGURATOR

Alle kan konfigurere den perfekte combi. Online og på ingen tid.

ELOMA FORUM

Vi vil gerne videregive vores viden. Vores seminarer er perfekt afstemt til slutbrugere, forhandlere eller servicepartnere.

FIND ALLE
DETALJER PÅ
ELOMA.COM



SERVICE - UDEN
DIKKEDARER.

Eloma service team er altid klar til at hjælpe dig med produktspørgsmål!

KUNDE SERVICE

T. 44 66 28 11

info@elomadanmark.dk

TILBEHØRS SUPPORT

T. 44 66 28 11

info@elomadanmark.dk

TEKNISK SUPPORT

Hovedkontor Tyskland: +49 35023 63-888
Elomadanmark T. 44 66 28 11

Tyskland: service@eloma.com
Danmark: info@elomadanmark.dk



VIRKSOMHEDEN

Eloma - kærlighed til madlavning og bagning.

Eloma er en af de førende producenter af kombi-steamere og bake-off ovne til det professionelle område. Men vi ikke ser os selv som en industrivirksomhed, vi ser os selv som håndværkere der hjælper håndværkere.

Vi overlader ikke udviklingen af vores produkter udelukkende til vores ingeniører. Mange kokke, slagtere og bagere arbejder for Eloma - for kun de kender vores kunders egentlige behov.

Made in Germany.
Med ansvar for
mennesker og natur.



PERFEKTION SIDEN 1975



Vi ved, at kvaliteten af vores virksomhed er summen af vores medarbejders kvaliteter. Vi forventer knowhow, engagement, ydeevne og ansvarlig adfærd fra vores medarbejdere.



ELOMA – EN GOD MAVEFORNEMMELSE.

Eloma er ikke bare en almindelig producent. Vi har producerer ikke bare varer. Vi støtter passionerede kokke. Hver dag. Med stor dedikation. Fordi vi elsker det vi laver, og vi efterlever klare værdier:

- 01 Maksimal produktkvalitet
- 02 Optimal brugervenlighed
- 03 Maksimal kundefokus
- 04 Permanent fremtidsorienteret udvikling
- 05 Konsekvent bæredygtighed
- 06 Respektfuld interaktion med mennesker og natur



MULTIMAX. BARE UKOMPLICERET.



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

Eloma Danmark
Østmarken 4 • 2860 Søborg
T. 44 66 28 11 • info@elomadanmark.dk • elomadanmark.dk

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence