

HELT RÄTT. VÅR NYA JOKER.



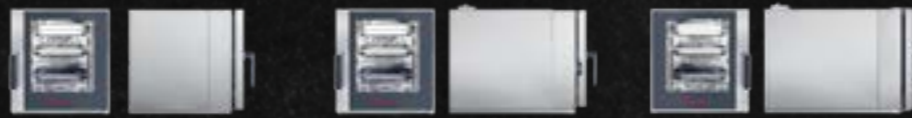
LITEN LOKAL - STOR IDÉ?

All respekt! Det krävs stort mod för att förverkliga ett koncept. Du vågar. Du har plats för tusen idéer i huvudet. Men inte i din lokal. Det är inget problem, eftersom du har lösningen: vår nya Joker. Lika stor som din uppgift. Lika individuell som du. Helt rätt!

MODULÖVERSIKT

01

UGNSUTRYMMET



JOKER 6-23

JOKER 6-43

JOKER 6-11

02

DIMENSIONER & KONTROLLPANELENS PLACERING



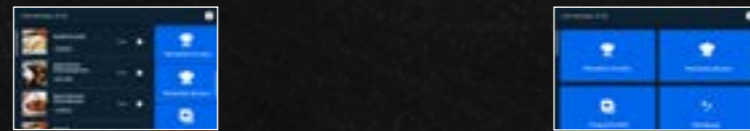
Vänster

Uppe

Höger

03

KONTROLLPANEL



MT

ST

04

VATTENMODUL



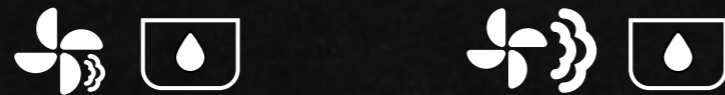
Utan
(konvektion)

Ånginjektion
(bakning)

Färskvatten system
(Ångkokning)

04.1

VATTENTANK



Ånginjektion med vattentank

Färskvatten system med vattentank

05

RENGÖRINGSMODUL



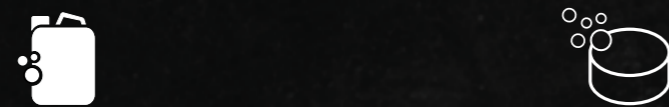
Utan

autoclean® PRO

Handdusch

05.1

RENGÖRING



autoclean® PRO med flytande rengöringsmedel

autoclean® PRO med rengöringstabletter

06

DESIGNMODUL



Baksida

Förvaring

Färg



BIG IS BEAUTIFUL? SMALL IS SMART!



UGNSUTRYMMETS DIMENSIONER

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
» Invändigt, totalt			
B / D / H i mm	440 / 440 / 400	440 / 570 / 400	440 / 620 / 400
» Invändigt upp till luftspjället			
B / D / H i mm	440 / 370 / 400	440 / 500 / 400	440 / 550 / 400
» Volym	0,065 m ³	0,088 m ³	0,096 m ³
» Kapacitet			
Standard gejderställ	5 + 1 nivåer med 2/3 GN 67 mm avstånd	4 + 1 nivåer med BN 43 84 mm avstånd	5 + 1 nivåer med 1/1 GN 67 mm avstånd
Kantinstorlek	325 mm x 354 mm	350 mm x 440 mm	325 mm x 530 mm
Exempel på maxkapaciteter*			
Frallor	45 st à 70 - 85 gram	48 st à 70 - 85 gram	60 st à 70 - 85 gram
Croissanter	24 st à 70 gram	36 st à 70 gram	32 st à 70 gram
Potatis	15 kg	16 kg	20 kg
Stek	14 kg	14 kg	21 kg
Hel kyckling	6 st à 1100 gram	8 st à 1100 gram	12 st à 1100 gram

När det kommer till kritan är störst inte alltid bäst. Och med sin bredd på ynka 52 centimeter har vår nya JOKER en massa att erbjuda! Oavsett vilket utförande du väljer. Såväl 6-23, 6-11 som 6-43. På sitt sätt och för dina behov kommer vår nya JOKER alltid vara både störst och bäst.




* beroende på gejderställ. Matlagning: 5+1 gejdernivåer vid 67mm distans, Bakning: 4+1 gejdernivåer vid 84mm distans; olika gejderställ är tillgängliga för de olika ugnsmodellerna.



DIMENSIONER

	JOKER 6-23	JOKER 6-43	JOKER 6-11
» Utvändigt			
B / D / H i mm			
Kontrollpanel till vänster	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560
Kontrollpanel uppe	520 / 625 / 693	520 / 755 / 693	520 / 805 / 693
Kontrollpanel till höger	650 / 625 / 560	650 / 755 / 560	650 / 805 / 560

KONTROLLPANELENS - PLACERING

KONTROLLPANELENS PLACERING & DÖRRHÄNGNING	
	Uppe Vänster- eller högerhängd dörr
	Till vänster Högerhängd dörr
	Till höger Vänsterhängd dörr

Det är ditt val. Du väljer själv var du vill att kontrollpanelen ska placeras. Uppe, till vänster eller höger – allt är möjligt.

VILKEN ÄR DIN BÄSTA SIDA?

02



**MULTIFUNKTIONELL****REDUCERAD OCH FOKUSERAD!****MT-KONTROLL****ST-KONTROLL**

» Beskrivning	Ingen gillar långa förklaringar. Det som gäller är enkla, systematiska arbetsförlopp. Här finns nya funktioner som inte bara bakar och tillagar, utan också hjälper dig programmera och planera arbetet. Med den nya MT-teknologin har du full kontroll över din nya JOKER och din arbetsdag. Bara så rätt!	Fokus på manuell matlagning och bakning. Du har tagit tydlig ställning och tror på ett passionerat hantverk, det är vad ST-styrningens koncept handlar om: att få arbetet gjort!
» Egenskaper (utdrag)	<ul style="list-style-type: none"> • Support för start-up-inställningarna • Veckoprogrammering PRO • Multi Cooking/Multi Baking PRO • Multifunktioner (nya funktioner) • Ännu fler möjligheter att anpassa inställningarna individuellt och standardisera ditt arbetsflöde 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuell matlagning/bakning (beroende på vald vattenmodul) • Programlista • Specialprogram
» Notera	Kontrollpanelens layout (horisontell/vertikal) ändras beroende på var du väljer att placera den.	Kontrollpanelens layout (horisontell/vertikal) ändras beroende på var du väljer att placera den.

Föredrar du det klassiska sättet reducerat till det väsentligaste med ST-kontrollen, eller multifunktionellt med MT-kontrollen. Det måste vara rätt för just dig. Om du inte kan bestämma dig direkt är det inget problem. Börja med en ST-kontroll, du kan alltid byta den mot en MT-kontroll senare.

SOM DU VILL!



03

VATTENMODUL

	ÅNGINJEKTION	FÄRSKÅNGSYSTEM
» Beskrivning	Bra bakningsresultat är en fråga om inställning! I vår nya JOKER kan du bestämma mängden ånga som injiceras i ugnsutrymmet exakt på millilitern. Men du kan ändå när som helst tillsätta fukt manuellt. För en perfekt glans och bästa jämnhet.	Målet: att spara tid, energi och vatten. Lösningen: färskångsystemet som har utvecklats av Eloma. Tack vare systemet bildar JOKER ånga direkt i ugnsutrymmet. Exakt när du behöver den. Och precis så mycket som rätten behöver. Redo att användas på några sekunder och alltid flexibelt. Du kan nämligen ändra funktionsläget direkt när som helst.
» Användningsexempel	In med bullarna, på med ångan! Det gäller att det går undan så att bröd och bullar höjer sig fint och får en läckert knaprig yta.	En livad lax. Exakt tillagad så att den är blekrosa och smakar ljuvligt. Du kommer att lyckas perfekt med känsliga livsmedel om du använder färskångsystemet.
» Vattentank	För alla tillfällen där det inte finns någon fast vattenförsörjning finns JOKER med en vattentank. Med en integrerad färsk- och avloppstank finns det ingen gräns för flexibilitet. Påfyllningsnivåerna i vattentankarna visas bekvämt på displayen, vilket garanterar intuitiv hantering och enkel användning.	



Vår nya JOKER kan göra allt. Men måste inte. Om det skulle behövas klarar den sig utan vattenanslutning. Om du äger ett bageri eller en bensinstation klarar du dig garanterat med ånginjektion. Den är prisvärd och ett riktigt kraftpaket. Om du erbjuder lagad mat rekommenderar vi att du väljer JOKER med färskvatten system (ångkokning). Med färskångsystemet blir all fisk mjäll och alla stekar får en ljuvlig yta. Helt rätt, eller?

*Behöver du en
konvektionsugn?
Skippa
vattenmodulen!*

VARMLUFT ELLER
MED FULL ÅNGA?



04

RENGÖRINGSMEDEL

	AUTOCLEAN® PRO MED FLYTANDE RENGÖRINGSMEDEL	AUTOCLEAN® PRO MED RENGÖRINGSTABLETTER	HANDDUSCH
» Beskrivning	Vårt helautomatiska rengörings-system autoclean®PRO utmärker sig tack vare en minimal förbrukning av vatten, rengöringsmedel och energi. Inga väntetider eller manuella arbetssteg. Rengöring: Igång!	Inget utrymme för rengörings-dunkar? Vi erbjuder flexibilitet och en utrymmessparande lösning. Det är sån JOKER är! Spara resurser gäller även här: med minimal förbrukning av vatten, rengöringsmedel och energi.	Enkelt och effektivt: med den praktiska handduschen kan du snabbt skölja ur ugnsutrym-met.
» Användnings-exempel	Välj rengöringsnivå - färdigt! Eller, med MT-kontroll helautomatisera processen: ställ in start- eller slut-tid, eller använd veckoprogramm-eringen PRO för en långsiktig rengöringsplan. Automatisk dörröppning fulländar det!	Placera helt enkelt tablettarna på den inbyggda utloppssilen, och gå därifrån. Inget annat behövs tas in eller ut.	Du har bakat frallor åt dina kunder från morgon till kväll på bensinstationen. Det blir många smulor i ugnsutrym-met när dagen är slut. Fram med handduschen, en dusch invändigt, torka av ytorna - och du är redo för nästa dag.
» Notera	Du kan även använda våra rengöringstabletter när som.	Du behöver inte använda en rengöringstablett vid varje rengöringscykel. Men oroa dig inte: JOKER kommer berätta när det behövs.	JOKERN stöttar dig och ger dig rengöringsinstruktioner via skärmen.

autoclean®

Det behöver faktiskt inte vara krångligt att hålla rent. Pedanter som gillar att fixa allt själva väljer den praktiska handduschen. Den som vill ha det lite bekvämare tar istället autoclean®PRO. Rengöra själv, eller automatisk rengöring - det är ditt val.

* autoclean® PRO jämfört med autoclean®

Det nya
cirkulationssystemet:
spara upp till
32 %*

RENT OCH FLÄCKFRITT?



05



DESIGNMODUL

FÖRVARING

Det är så ont om plats att du använder varje ledig yta, även ovansidan. Med förvaringsmodulen kommer inget att glida eller ramla ner. Fungerar bara om du har kontrollpanelen på sidan.

För att varje centimeter räknas.

BAKSIDA

Låt baksidan visa framfötterna. Om du väljer en baksida som döljer alla anslutningar får du även en yta där du kan sätta din logga.

Bra för affärerna!

FÄRG

Vill du bekänna färg? Visst ska du det! Och det kan din JOKER med. Maskinen kan färgsättas individuellt, helt efter dina önskemål.

(Minsta beställningsantal: 10 stycken)



ÖGONGODIS!

06



Hur är det man brukar säga? Man äter med ögonen. Det gäller inte bara maten på tallriken, utan även köket och bardisken. Låt din JOKER dra blickarna till sig. En snygg kant runt förvaringen eller en baksida med din logga. JOKER passar i din verksamhet. På alla sätt.

... OCH TILL SIST KOMMER DU SÄGA: HELT RÄTT!

Ingen kommer att övertala dig att köpa en JOKER. JOKER kommer att övertyga dig. För att du får den som du vill ha den. För att den uppfyller alla dina önskningar. Den är verkligen din grej. Vare sig mer eller mindre.

MODULÄR KONSTRUKTION

Du kan konfigurera din JOKER så att den passar just dina behov - vare sig du väljer det rena basutförandet eller en komplex allround-maskin. Kontrollpanel, färskångssystem, rengöringssätt - valet är ditt.

KAPACITET

Vår nya JOKER är effektiv i kvadrat. Maximalt utnyttjad plats med minimala yttermått. Med sitt 44 cm breda och 40 cm höga ugnsutrymme har JOKER gott om plats för bakning och matlagning - och är samtidigt absolut stilsäker.

FLEXIBILITET

Maximalt resultat med minimalt jobb och enorm användarvänlighet. Du vet exakt från vilken sida du vill styra din JOKER. Så det är bara att konfigurera den efter ditt behov.

DESIGN

Om det finns något som kan kallas konsten att reducera har vi fulländat den konsten med JOKER. Det finns inget överflödigt. Rena linjer. Suverän stil. Med tillräckligt många möjligheter att sätta din egen prägel.



MODELLERNA. EN ÄR DIN.

Högsta effektivitet på minsta plats – så fungerar vår nya JOKER. Den håller vad den lovar. Oavsett utförande. Ugnsutrymmet är lika brett och högt i alla tre JOKER-modeller. Resten av din JOKER kan du konfigurera individuellt. Det kallar vi en produktfamilj!



JOKER 6-23

Anslutning	3,6 kW	5,9 kW
Säkring	1 x 16 Amp	3 x 10 Amp
Spänning	230 V 1N AC	400 V 3N AC
B/ D / H i mm		
Kontrollpanel på sidan	650 / 625 / 560	
Kontrollpanel uppe	520 / 625 / 693	

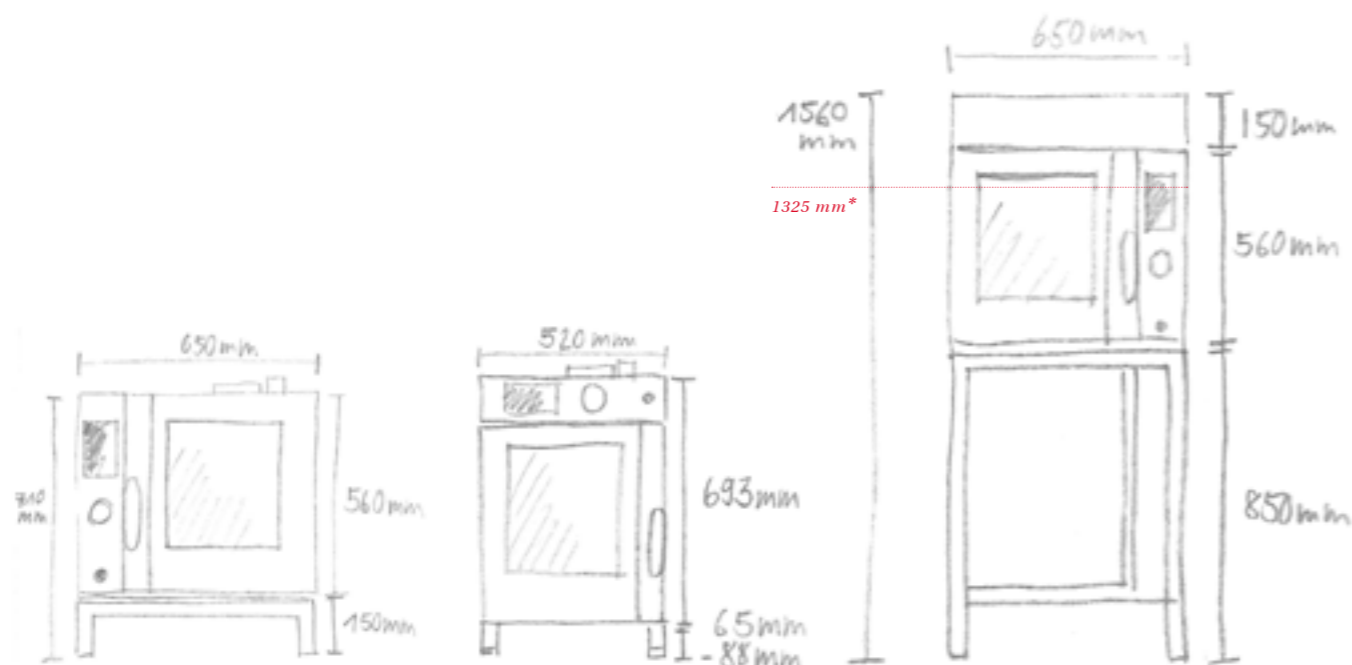
Vattentankmodul

Anslutning	3,6 kW	5,9 kW
Säkring	1 x 16 Amp	3 x 10 Amp
Spänning	230 V 1N AC	400 V 3N AC
B/ D / H i mm		
Kontrollpanel på sidan	650 / 625 / 672	
Kontrollpanel uppe	520 / 625 / 805	

Volymkapacitet

Färskvattentank	6,5 l
Avloppstank	5 l

Enhetens djup inkl. dörr



JOKER med kontrollpanel på sidan på 150 mm stativ.

JOKER med kontrollpanel uppe och maskinfötter som kan ställas in 65-88 mm.

JOKER med kontrollpanel på sidan och KH1 på 850 mm stativ.



JOKER 6-43

Anslutning	7,8 kW	
Säkring	3 x 16 Amp	
Spänning	400 V 3N AC	
B/ D / H i mm		
Kontrollpanel på sidan	650 / 755 / 560	
Kontrollpanel uppe	520 / 755 / 693	

Vattentankmodul

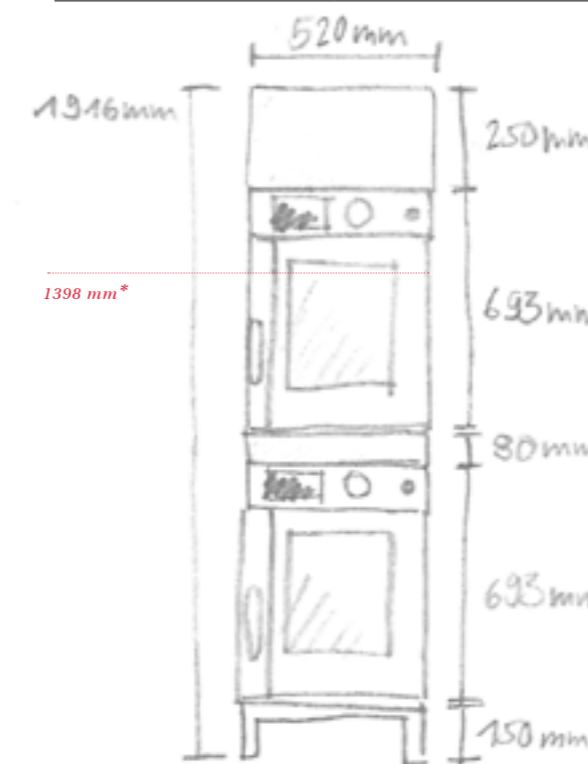
Anslutning	7,8 kW	
Säkring	3 x 16 Amp	
Spänning	400 V 3N AC	

B/ D / H i mm

Kontrollpanel på sidan	650 / 755 / 672	
Kontrollpanel uppe	520 / 755 / 805	

Volymkapacitet

Färskvattentank	6,5 l
Avloppstank	5 l



KombiMix-station med JOKER, kontrollpanel uppe och KH1-Mix på 150 mm stativ.



JOKER 6-11

Anslutning	7,8 kW	
Säkring	3 x 16 Amp	
Spänning	400 V 3N AC	
B/ D / H i mm		
Kontrollpanel på sidan	650 / 805 / 560	
Kontrollpanel uppe	520 / 805 / 693	

Vattentankmodul

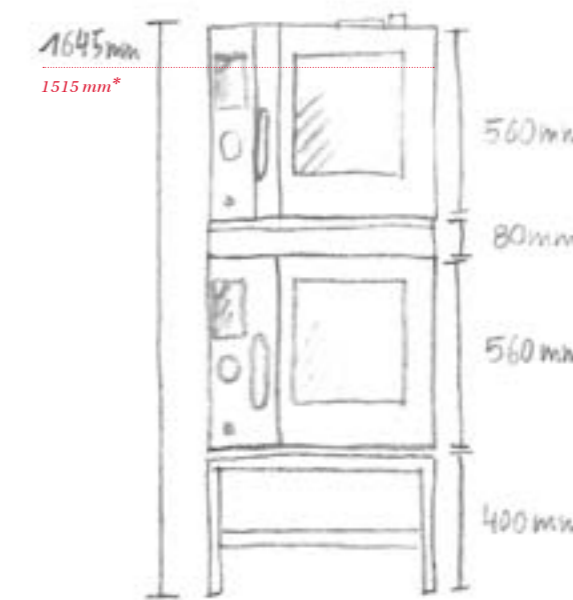
Anslutning	7,8 kW	
Säkring	3 x 16 Amp	
Spänning	400 V 3N AC	

B/ D / H i mm

Kontrollpanel på sidan	650 / 805 / 672	
Kontrollpanel uppe	520 / 805 / 805	

Volymkapacitet

Färskvattentank	6,5 l
Avloppstank	5 l



KombiMix-station med JOKER, kontrollpanel på sidan på 400 mm stativ.

Donnerstag, 12:34

ALLT SPELAR EN ROLL.

Last * 20

Programbilde

07



TILLBEHÖR (UTDRAG)

STATIV

Vi fortsätter i modulär anda. Du kan konfigurera och kombinera stativet till din JOKER efter dina önskemål: med eller utan förvaring, med eller utan bottenhylla

> kan kompletteras i efterhand



MULTI-EKO-KONDENSKÅPA

För ren luft - på med kåpan! Det bildas os och fukt när du lagar mat. Båda kondenseras i kåpan. Något som gläder både kökspersonal och gäster. Och är snällt mot din inredning också.

>Verkar bra, inte sant?



KOMBIMIX-SATSER

Ett smart drag! Du sätter enkelt samman vår nya kompaktklass till en arbetsstation. Inget som sticker ut. Allting passar ihop. Design, mått, anslutningar. Och självklart ergonomin.

> Vi har tagit hänsyn till att arbetet ska vara behagligt när vi bestämde den högsta insättningsnivån.



Inbyggnadskit

En perfekt passform när den är inbyggd i ditt köksskåp. Med huven behöver du inte oroa dig för frånluft. De kraftiga utdragbara skenorna får din servicetekniker att le: JOKER 6-23 kan dras ut helt, så service och underhåll är enkelt.

> En praktisk lösning!



Helt rätt. På Eloma säger vi att: bättre är fiende till bra. Det är därför vi har gjort allt som står i vår makt för att förena funktion och estetik på bästa sätt i vår nya JOKER. Hur vi gör det? Med stor omsorg om detaljerna. Varje liten detalj måste nämligen stämma för att helheten ska bli perfekt. Och varje tillkommande komponent måste komplettera helheten. Låter det bekant? Klart det gör, det är ju ditt koncept.

TÄNKER DU UTANFÖR RAMARNA?
HELT RÄTT.



BRA KÖK. BRA SERVICE.

En av Elomas grundprinciper är att vi aldrig lämnar våra kunder i sticket. Om någon av våra produkter skulle sluta fungera gör vi allt vi kan för att åtgärda felet så fort som möjligt. Därför har vi byggt upp ett globalt nätverk med servicepartner som hjälper dig snabbt och kompetent på plats. Våra kunder får dessutom all tänkbar support för att få ut det bästa av sin Eloma-produkt. Från telefonsupport och utbildningar till en kokbok med recept. Och sist, men inte minst, hittar du allt du behöver för Eloma-produkter på nätet på www.eloma.com/service.

ELOMA FORUM

Vi delar med oss av vår kunskap. Våra seminarier är perfekt anpassade till användare, fackhandel eller tekniska service-partner.

KONFIGURATOR

Alla kan konfigurera sin Eloma-favorit själva. Lätt som en plätt på nätet.



PART FINDER

Du letar inte länge efter reservdelar hos Eloma, du hittar dem lätt. Det är här de finns. Alla artiklar är registrerade i vår Part Finder. Välj, beställ och färdigt.

PRO CONNECT

PRO CONNECT Mjukvarulösningen som används för att anpassa bilder, beskrivningar och tillagningsprogram via USB, LAN eller trådlöst LAN enkelt till dina individuella behov

INFO 24

Vår samlade Eloma-kunskap för nerladdning: Över 25 000 dokument på olika språk. Från mjukvara och maskinritningar till broschyrer. Info 24 finns nu även som app.

Vi på Eloma Serviceteam hjälper dig gärna om du har frågor om någon av våra produkter!



KUNDTJÄNST

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

sales@eloma.com



ANVÄNDNINGSRÅDGIVNING

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com



TEKNISK SERVICE

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

service@eloma.com

INFORMATION OM
ALLA ONLINE-TOOLS
PÅ **ELOMA.COM**

HELT RÄTT. VÅR NYA JOKER.

ABM

AFFÄRS & BUTIKSMASKINER AB

Affärs och butiksmaskiner AB
Anläggavägen 10
13644 Handen
info@abm-ab.se
www.abm-ab.se
Tel.: 08-556 218 80

 **eloma**

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

**ali**
GROUP

The Spirit of Excellence