



RAKT PÅ SAK!
DU. DITT TEAM. DIN MULTIMAX.

MULTIMAX. HELT ENKELT.



MULTIMAX – DET ENDA DU BEHÖVER.

Vid utvecklingen av de nya MULTIMAX ugnarna var målsättningen helt klar: Att uppnå högsta tänkbara effektivitet genom att ta bort allt onödigt. Inget tjafs. Och resultatet är vad många kockar längtat efter: En pålitlig och okomplicerad medarbetare i köket.

MULTIMAX är en pålitlig partner som stöttar kökspersonalen i alla arbetsmoment och säkerställer att kockarna kan fokusera på det som är viktigt. Smidig hantering och hantverksmässig kvalitet - detta är hemligheten bakom våra framgångar.

Made in Germany!

- 5" Touchpanel (resistiv)
- Språkneutral
- Gejderställ för GN 1/1 och 600 x 400 mm bakplåtar som standard
- Multifunktionsvred
- 8 tillagningsmetoder från 30° C till 300° C
- Steptronic®: lägg till steg och kombinera tillagningsmetoder
- Clima-activ®: aktiv avfuktning och ventilation
- 5 fläkthastigheter och pulsfunktion, programmerbart, för skonsam tillagning
- Autoreverserande fläkt för perfekta resultat
- HACCP datalogger med skärmvisning
- Live steam system
- Timer 1 min till 24 tim eller kontinuerlig drift
- Timer för tillagningsstart
- E/2 Energibesparingsläge
- Autoclean Automatiskt självrengöringsprogram
- Multi-point kärntemperaturnål
- Active temp: Aktiv förvärmning och avsvälning
- Dörr med säkerhetslås
- Integrerad duschslang
- Sensorstyrd ugnsventilation
- SPS®: Steam Protection System (registrerat och patenterat)
- Manuell ånginjektion
- Återuppvärmningsprogram
- Delta-T tillagning
- Lågtemperaturlagning
- Programlista
- 99 programplatser

BEFRIANDE ENKELT!

De bästa tingen har i livet är ofta de enkla, detta gäller speciellt MULTIMAX ugnarna som fokuserar på det som det egentligen handlar om - hantverket och matlagningen.

HEJ KONTROLL!

I ett restaurangkök finns det sällan tid för långa och detaljerade utbildningar. Därför har Eloma utvecklat en intuitiv och enkel kontrollpanel, med 5" stor bildskärm med språkneutral design och multifunktionsvred. Tack vare USB anslutningen kan nya uppdateringar och program enkelt läggas till.

EN TILL TACK!

MULTIMAX minne för 99 tillagningsprogram och Steptronic® funktionen hjälper kocken att hålla samma höga kvalitet varje gång en rätt tillagas.



Elomas Live Steam System tillsammans med Premix-Brännare garanterar perfekta resultat i gasmodellerna.



KÖKETS MÖJLIGHETER!

Låt dig inte luras av MULTIMAX enkla yttre, bakom panelen hittar du en mycket kompetent och allsidig medarbetare! Med 8 tillagningsmetoder - ångkokning, kombitillagning, intensivånga, variabelånga, lågtemptillagning, Delta-T program, varmhållning, återuppvärmning och med temperaturområde från 30°C till 300°C klarar den allt.




FULL STEAM!

Även i MULTIMAX hittar du Elomas Live Steam System. Ångan genereras direkt i ugnsutrymmet, vilket är idealiskt även för känsliga råvaror. Dessutom sparar du både energi och vatten.



Matlagning har blivit en konst, en ädel vetenskap; en kock är en gentleman.

*(Robert Burton
1577 – 1640)*



DU ÄR EN PERSON SOM
VET VAD DU HÅLLER PÅ
MED, LÖSER UPPGIFTEN
OCH GER KLARA BESKED.
DU LAGAR MAT MED PAS-
SION OCH ENGAGEMANG
UTAN DIVALATER. MED
MULTIMAX FOKUSERAR VI
PÅ VAD DET EGENTLIGEN
HANDLAR OM: SMAKEN.

För de kockar som verkligen jobbar med hantverket har det hänt mycket de senaste åren, från molekylär gastronomi till maträtter med insekter som ingredienser.

Nyfikenhet och vilja att utvecklas är viktiga karaktärsdrag hos en duktig kock. Professionell matlagning är ett hantverk som kräver både utbildning och erfarenhet.

Endast den som behärskar grunderna kan styra sitt kök tryggt och kompetent. MULTIMAX är gjord för dessa kockar. Den är som du: En yrkesman, en mästare inom hantverket, redo för nya idéer och som alltid ger allt. Skaffa dig en MULTIMAX, du kommer inte att bli besviken.



MODELLÖVERSIKT



MULTIMAX 6-11

HÖGERHÄNGD (E)	Art.-Nr. EL6103001-2A
VÄNSTERHÄNGD (E)	Art.-Nr. EL6103002-2A

Elektrisk

Ansluten effekt	11 kW
Elanslutning	400 V 3N AC
Avsäkring	3 x 16 Amp
Vikt	122 kg
B/D/H	925/805/840 mm



MULTIMAX 10-11

HÖGERHÄNGD (E)	Art.-Nr. EL1103001-2A
VÄNSTERHÄNGD (E)	Art.-Nr. EL1103002-2A

Elektrisk

Ansluten effekt	17 kW
Elanslutning	400 V 3N AC
Avsäkring	3 x 25 Amp
Vikt	156 kg
B/D/H	925/805/1120 mm





MULTIMAX 20-11

HÖGERHÄNGD (E)

Art.-Nr. EL2103001-2X

Elektrisk

Ansluten effekt	45 kW (34 kW)
Elanslutning	400 V 3N AC
Avsäkring	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Vikt	295 kg
B/D/H	1030/880/1930 mm

1 mobilt gejderställ GN 1/1.



MULTIMAX 20-21

HÖGERHÄNGD (E)

Art.-Nr. EL2203001-2X

Elektrisk

Ansluten effekt	68 kW (52 kW)
Elanslutning	400 V 3N AC
Avsäkring	3 x 100 Amp (3 x 80 Amp)
Vikt	495 kg
B/D/H	1310/1086/1925 mm

1 mobilt gejderställ GN 2/1.



TILLBEHÖR



KONDENSHUV (E)

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



FETTFILTER

	ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 20-21
Fettfilter rostfritt stål (för 20-11 och 20-21 modeller krävs 2 st)	EL0760749	●	●	●	●



STATIV HÖJD 570 MM

	ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 20-21
Med täckta sidor för 2 x 5 GN1/1	EL2002759		●		
Med täckta sidor för 2 x 5 GN1/1 och dörr	EL2002530		●		
Dörr till EL2002759	EL2002717		●		



STATIV HÖJD 850 MM

	ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 20-21
Med täckta sidor för 2 x 10 GN1/1	EL2002760	●			
Med täckta sidor för 2 x 10 GN1/1 och dörr	EL2002531	●			
Dörr till EL2002760	EL2002718	●			



EXTERN KÄRNTEMPERATURNÅL

	ART.-NR.	MULTIMAX 6-11	MULTIMAX 10-11	MULTIMAX 20-11	MULTIMAX 20-21
Kärntemperaturnål, extern (fabriksmonterad)	EL2003766	●	●	●	●
Kärntemperaturnål, extern (sats för eftermontering)	EL2003767	●	●	●	●



SMOKE FIT

SmokeFit Röktilfsats

ART.-NR.

EL2002134

MULTIMAX 6-11



MULTIMAX 10-11



MULTIMAX 20-11



MULTIMAX 20-21



PRO CONNECT

ProConnect

EL2003759



DUBBLEMONTAGEMIX DUBBLEMONTAGE OCH STATIV

MULTIMAX 6-11 dubbelmontage

EL2003718



MULTIMAX 10-11/ 6-11 dubbelmontage

EL2003718



Stativ

Stativ 170 mm med hjul

EL0506839



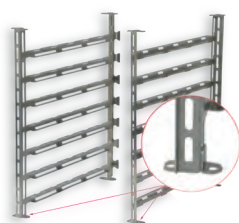
Stativ 180 mm

EL0763721



Stativ 280 mm

EL0763608



GEJDERSTÄLL - SPECIAL

EHG chark (BN 64)

6 Gejderpar c.c. 75 mm

EL0773794



EHG chark (BN 64)

10 Gejderpar c.c. 75 mm

EL0773808



EHG Adapter VarioConvert® GN 1/1 till GN 2/4

(2 st. krävs)

EL2001384



10 Gejderpar c.c. 75 mm

EL0773808





DET ÄR DIG DET HANDLAR
OM, DIN KREATIVITET, OM
NÅGONTING NYTT OCH
DELIKAT, DET ÄR SMAKER-
NA OCH DEN GODA
MATEN.

MEN DET HANDLAR
OCKSÅ OM TID. ELOMA
FINNS DÄR FÖR DIG, SÅ
ATT DU KAN FÅ UT MER
AV DAGEN.

ELOMA KOMBI MIX KIT

För att öka kökets flexibilitet och samtidigt kunna spara utrymme är den perfekta lösningen att stapla två ugnar på varandra. Eloma har färdiga kit för detta, med och utan kondenshuv.

Eloma erbjuder största möjliga flexibilitet. Behöver du ha störst kapacitet i den övre ugnen går det utmärkt att ställa en 10-blecksugn ovanpå en 6-blecksugn.

Väljer du vänsterhängda dörrar får du självklart panelen till höger. MULTIMAX serien och Elomas mer avancerade GENIUS^{MT} serie är fullt kompatibla med varandra och kan kombineras i KOMBI MIX med eller utan kondenshuv.

Det räcker med en kondenshuv på den översta ugnen när två MULTIMAX ugnar staplas på varandra. En elegant lösning som sparar både plats och pengar.

MULTI-ECO KONDESHUV

- Kondenserar ånga och tar bort lukt och stekos.
- Förbättrar arbetsmiljön och skyddar övrig inredning.
- Kompakt utförande - sticker inte ut framför ugnen.

KOMBI MIX KIT INKL MULTI-ECO-KONDESHUV

KH2 Mix

(10+6, 6+10 och 6+6)

KH2 Mix Vänsterhängd dörr

(10+6, 6+10 och 6+6)

KOMBI MIX KIT

MULTIMAX

(10+6, 6+10 och 6+6)

MULTIMAX Vänsterhängda dörrar

(10+6, 6+10 och 6+6)

MULTIMAX + GENIUS^{MT}

(10+6, 6+10 och 6+6)

MULTIMAX + GENIUS^{MT} Vänsterhängda dörrar

(10+6, 6+10 och 6+6)





FÖRETAGET

Eloma älskar matlagning och bakning.

Eloma är en av världens ledande tillverkare av professionella ugnar för restauranger, storkök och bagerier. Det innebär inte att vi ser oss som ett industriföretag, vi ser oss som ett hantverksföretag för mathantverkare.

Vi låter inte våra ingenjörer ensamma stå för produktutvecklingen. Många kockar, charkuterister och bagare finns på framträdande poster i företaget, det är de som känner våra kunders behov bäst.

Made in Germany.
Med respekt för
människor och miljö.



PERFEKTION SEDAN 1975



Vi vet att våra produkters kvalitet är beroende av våra medarbetares kvaliteter. Vi förväntar oss know-how, engagemang, prestation och ansvarsfullt uppförande av alla våra medarbetare.



ELOMA – ETT KLOKT VAL.

Eloma är ingen vanlig tillverkare. Vi producerar inte bara varor. Vi ger stöd åt alla passionerade kockar. Vi gör det varje dag med stort engagemang eftersom vi älskar det vi gör och har tydliga värderingar:

- 01 Högsta möjliga kvalitet i allt vi gör
- 02 Optimal användarvänlighet
- 03 MULTIMAXimalt kundfokus
- 04 Permanent utveckling
- 05 Konsekvent hållbarhetstänk
- 06 Respekt för människor och miljö





Eloma älskar matlagning och bakning.



MULTIMAX. HELT ENKELT.



GENERALAGENT FÖR ELOMA

distribution, reservdelar, servicesupport

Anläggsvägen 10 • 136 44 Handen • Sweden
T. 08-556 218 80 • Mail info@abm-ab.se
www.abm-ab.se



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence