Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Eloma GENIUS BACKMASTER EDITION 6-11 Kombidämpfer, Linksanschlag

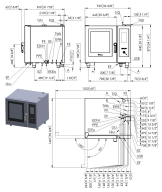
Eloma

Produktnummer: EL-611-391-003-3A

Optionen







chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Sie backen täglich frisch und wollen dabei gleichmässige Bräunung auf jedem Blech? Der **Eloma GENIUS BACKMASTER EDITION 6-11** mit 5 Einschüben für Backbleche BN 64 ist genau dafür gebaut – in der Bäckerei ebenso wie im Café oder Hotel.

Die BACKMASTER EDITION basiert auf der Eloma GENIUS – gebaut in Deutschland vom Kombidämpfer-Spezialisten seit 1975 – und ist konsequent fürs Backen ausgelegt: Beschwadungssystem mit Wärmetauscher, fugenloser Hygienebackraum, Heissluft und Heissluft mit Beschwadung. Gebacken wird manuell oder über Programme, mit Multi Baking PRO und Wochenprogrammierung PRO. Der 9-Zoll-Touchscreen aus Glas lässt sich individuell einrichten, der elektrische Türöffner ist serienmässig, und das hybride Reinigungssystem autoclean® PRO mit Schlauchbrause hält den Backraum sauber.

Serienausstattung

- Beschwadungssystem mit Wärmetauscher
- Fugenloser Hygienebackraum
- Einhängegestell: 5 Einschübe für BN 64 (Bäckernorm)
- Tür mit Linksanschlag, LED-Beleuchtung, Zweifachverglasung und elektrischem Türöffner
- Betriebsarten Heissluft und Heissluft mit Beschwadung
- Manuelles Backen, Sonderprogramme und Programmliste
- Kapazitiver 9 Zoll Touchscreen aus Glas
- Individualisierbares Bedienkonzept
- Multi Baking PRO, Last® 20, Wochenprogrammierung PRO
- Hybrides Reinigungssystem autoclean® PRO und integrierte Schlauchbrause
- Schnittstellen LAN, USB, OPC-UA, REST-API und ProConnect
- Anschlusskabel

Dieser Artikel ist die Ausführung mit **Linksanschlag**: Die Tür ist links angeschlagen – sinnvoll, wenn links eine Wand steht und die Tür sonst in den Arbeitsweg ragen würde. Oben bei den Varianten legen Sie die Türverglasung fest.

Für den Betrieb brauchen Sie einen Anschluss 400 V (3N AC); die Anschlussleistung beträgt 11 kW.

Für ein besseres Raumklima gibt es eine **Kondensationshaube**, die Dampf und Wrasen direkt am Gerät kondensiert. Ob dadurch eine bauseitige Abluft entfallen kann, klären wir gerne mit Ihnen ab. Auf einem passenden **Untergestell** mit Fixierung steht das Gerät sicher und auf angenehmer Arbeitshöhe. Gelochte und beschichtete Backbleche nach Bäckernorm ergänzen das Gerät. Auf Wunsch gibt es eine individuelle Geräteeinweisung für Ihr Team.

Als Eloma-Fachpartner aus Baar begleiten wir Sie von der Beratung über Lieferung und Installation bis zur Wartung – mit unserem eigenen Technikerservice, schweizweit. Gut zu wissen: Eine Förderung über EcoGastro ist möglich – den Voucher lösen Sie selbst ein. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- Technisches Datenblatt (PDF)
- Massskizze (PDF)

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätelinie:	Eloma GENIUS BACKMASTER EDITION
Gerätetyp:	Tischgerät
Kapazität:	5 BN 64 (600 x 400 mm)
Rostabstand mm:	85
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	11 kW
Türanschlag:	links
Breite mm:	925
Tiefe mm:	810
Höhe mm:	840
Gewicht kg:	117