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

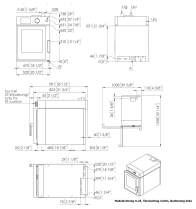
Eloma JOKER ST 6-11 Kombidämpfer, Bedienung oben, Linksanschlag

Eloma

Produktnummer: EL-614-390-001-3A







Optionen

Erstellt am 26.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

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

Volle Gastronorm, kompakte Bauweise: Der **Eloma JOKER ST 6-11** fasst 5+1 Behälter GN 1/1 und braucht trotzdem wenig Stellfläche. Ideal für Restaurant, Heim, Kantine oder Metzgerei.

Der JOKER ist Elomas kompakter Kombidämpfer mit vollem Funktionsumfang – entwickelt und gebaut in Deutschland von einem Hersteller, der seit 1975 nichts anderes macht als Kombidämpfer. Die ST-Ausführung konzentriert sich auf das, was im Alltag zählt: Dampf, Kombidampf und Heissluft, manuelles Kochen, Sonderprogramme und eine Programmliste – bedient über einen 7-Zoll-Touchscreen aus Glas. Der fugenlose Hygienegarraum lässt sich schnell und gründlich reinigen.

Serienausstattung

- Fugenloser Hygienegarraum
- Einhängegestell: 5+1 Einschübe für GN 1/1
- Tür mit Linksanschlag, LED-Beleuchtung, Zweifachverglasung und Schnellverschluss
- Betriebsarten Dampf, Kombidampf und Heissluft
- Manuelles Kochen, Sonderprogramme und Programmliste
- Kapazitiver 7 Zoll Touchscreen aus Glas
- Schnittstellen USB, OPC-UA, REST-API und ProConnect
- Anschlusskabel

Hier bestellen Sie den JOKER ST 6-11 mit **Bedienung oben** und **Linksanschlag**. Mit dem Bedienfeld über der Tür braucht der JOKER seitlich kaum Platz – praktisch, wenn jeder Zentimeter Arbeitsfläche zählt. Wählen Sie den Linksanschlag, wenn die Tür zur linken Seite hin frei aufgehen soll. Oben bei den Varianten legen Sie die Reinigungsausstattung fest.

Für den Betrieb brauchen Sie einen Anschluss 400 V (3N AC); die Anschlussleistung beträgt 7,7 kW.

Besonders an der Theke oder im Gastraum lohnt sich eine **Kondensationshaube**. Sie fängt Dampf und Wrasen ab und kondensiert sie – kein Dampfschwall beim Öffnen, besseres Raumklima. Die PRO-Haube filtert mit ihrem vierstufigen Filtersystem auch Gerüche und Fett. Ob dadurch eine bauseitige Abluft entfallen kann, klären wir gerne mit Ihnen ab. Brauchen Sie mehr Kapazität auf gleicher Stellfläche? Über eine Mix-Station kombinieren Sie zwei JOKER übereinander. Mit Backblechen, Frittierkorb und Geflügelrost nutzen Sie den Kombidämpfer noch vielseitiger. 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 JOKER
Gerätetyp:	Tischgerät
Kapazität:	5+1 GN 1/1
Position Bedienblenden:	oben
Reinigung:	mit Schlauchbrause
Rostabstand mm:	67
Steuerung:	ST-Steuerung
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	7.7 kW
Türanschlag:	links
Breite mm:	520
Tiefe mm:	805
Höhe mm:	693
Gewicht kg:	83