eloma

JOKER

Der flexible Kompakte

Der Spezialist für professionelles Kochen und Backen

Als einer der führenden Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen bietet Eloma jedem Kunden die Möglichkeit, Essen optimal zubereiten zu können. Egal, ob es sich um Sternerestaurants, Kantinen, Tankstellen oder um abgelegene Berghütten handelt – wir finden immer flexible und äußerst zuverlässige Lösungen. Die Firmenphilosophie „100 % Made in Germany“ garantiert höchste Qualität. Eloma wurde 1975 gegründet und gehört seit 2007 zur internationalen Ali Group. Wir liefern in über 65 Länder weltweit.

Das ist Eloma:

- Beste Gar- und Backergebnisse
- Hocheffizienter und zuverlässiger Betrieb
- Perfekt an den Anwender angepasste Handhabung

Qualität, die überzeugt

Bei Eloma wird Qualität großgeschrieben. Angefangen bei unserer Fertigung in Deutschland bis hin zu unseren Servicepartnern auf der ganzen Welt. Wir achten darauf, dass sowohl wir als auch unsere Partner mit höchster Sorgfalt arbeiten.

Geprüfte Qualität

In Sachen Qualität machen wir keine Kompromisse: Alle unsere Geräte werden vor der Auslieferung intensiv geprüft. Zusätzlich werden unsere Geräte regelmäßig strengen Kontrollen unterzogen. Ausgezeichnet mit einer Vielzahl an renommierten Prüfsiegeln können wir Ihnen höchste Qualität und Prozesssicherheit garantieren.

Seit 2011 sind wir nach der internationalen Umwelt-managementnorm ISO 14001 zertifiziert. Außerdem erfüllt Eloma die Richtlinien der Qualitätsmanagement-norm ISO 9001.

Made in Germany

Alle Geräte von Eloma sind in Deutschland entwickelt und gefertigt. Unsere langjährige Erfahrung, fundiertes Ingenieurwissen und traditionelle Handwerkskunst garantieren, dass unsere Produkte Sie immer durch beste Qualität überzeugen und Ihnen dauerhaft Höchstleistungen bieten.

Materialqualität

Bei Eloma legen wir höchsten Wert auf die Material-qualität unserer Kombidämpfer und Backöfen. Daher sind unsere Geräte oft deutlich schwerer als die der Konkurrenz. Eine robuste Bauweise, dicke Wände, hochwertiger Edelstahl – all das können Sie von Eloma erwarten. Es erhöht sich nicht nur die Lebensdauer Ihres Geräts, sondern auch Transporte und erneutes Auf- und Abbauen übersteht Ihr Kombidämpfer problemlos.

Entdecken Sie den JOKER MT

JOKER MT 2-3

Flexibilität und Hochleistung auf kleinstem Raum bei einer Breite von gerade einmal 52 cm. Einzigartige MT Technology-Funktionen gesteuert über einen komfortablen Touchbildschirm.

JOKER MT 1-1

Der Original-Joker für die Kompaktlasse in GN 1/1-Format – erleben Sie die Vorzüge der MT Technology und nutzen Sie bis zu 6 Einschübe. Volle Leistung bei nur 52 cm Gerätebreite.

Einfach bedienen

- Touchdisplay
- Ultraschnelle Reaktion
- Intuitive Handhabung
- Erinnerungsfunktion

Einfach individuell

- Angepasste Bedienung
- Eigene Rezeptbilder
- Personalisierbare Rezeptinfos

Einfach sicher

- Selbsterklärende Symbolik und Farbsprache
- Automatisches Logbuch
- Clevere Bedienlogik

Einfach vernetzen

- Gleichzeitige Verwaltung mehrerer Geräte
- Zukunftssichere Kommunikationsschnittstellen

Einfach sauber

- Vollautomatische Reinigung
- Praktische Verbrauchsanzeige
- Perfekte Hygiene

MT Technology

Alles wird leichter. Ob Sliden, Wischen oder Scrollen – intuitiv bedienen Sie Ihren JOKER MT blitzschnell und präzise. Freuen Sie sich über das hochauflösende Display, das auch dem harten Küchenalltag standhält.

Last® 20

Ihr JOKER MT erinnert sich: Die letzten 20 Garprozesse, egal ob aus dem Programmspeicher, Ihren Favoriten oder manuell erstellt, sind sofort erneut startklar – nichts geht verloren.

Multi Cooking

Eine sichere Sache. Sie wählen Ihr Programm oder die Garart und der JOKER MT ermittelt für Sie automatisch alle dazu passenden Programme.

- Mehrfachselektion für den Parallelbetrieb, egal ob während des Garvorgangs oder davor
- Intelligentes Zeitmanagement, wahlweise mit Start- oder Endzeitangabe

Quick Set

Ein Fingertipp genügt und Sie haben alle Einstellparameter genau dort, wo man sie erwartet.

Climatic® MT

Mit einem Fingerstrich einfach gleichzeitig Temperatur und Feuchtigkeit einstellen, grad- und prozentgenau. Die präzise MT Technology macht's möglich.

Quick Mode

Systemgastronomen werden es lieben. Der Quick Mode ist eine speziell auf die Bedürfnisse von Kettengeschäften zugeschnittene Version des Bedienkonzeptes. Er ermöglicht eine schnelle und einheitliche Handhabung in allen Filialen durch speziell festgelegte Bedienabläufe.

Multi Connect

Vernetzen Sie Ihren JOKER MT auf einfache Art und Weise. Verwalten Sie Ihre Programme und HACCP-Daten über zukunftssichere Standardschnittstellen wie USB, LAN oder WLAN.

Entdecken Sie den JOKER B

Das platzsparende Original von Eloma. Der Joker B verfügt über klassische Bedienelemente, komfortable Drehknöpfe und eine überdurchschnittliche Grundausstattung. Ob Dämpfen, Kombidämpfen oder Heißluft, mit seinen 8 Betriebsarten stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen. Und das alles bei nur 52 cm Gerätebreite.

Einfach bedienen

- Klassische Bedienung mit drei Drehgebern
- Digitalanzeige für Zeit, Garraum- und Kerntemperatur
- Multifunktionstaste für individuelle und spezielle Garprogramme

Einfach sauber und sicher

- Integrierte Schlauchbrause mit Rückholautomatik
- Auslesen und Aufzeichnen aller HACCP-relevanten Daten
- Optional vollautomatisches Reinigungssystem autoclean®

Einfach funktional

- Frischdampfsystem
- Vorheizen und Schnellrückkühlung
- Lüfterrad autoreverse
- Timerfunktion – Startzeitvorwahl
- Integrierter Kerntemperaturfühler

Maßgeschneidert für Ihren Einsatzort

Vielseitigkeit und modulare Lösungen

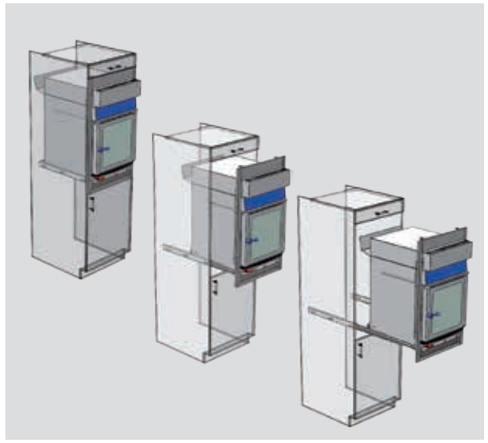
Je nach Struktur und Speisenangebot eines Betriebes variieren die Anforderungen. Entscheiden Sie, welche Version der Joker-Serie für Sie passt. 1/1- oder 2/3-Größe, Links- oder Rechtsanschlag, mit Multi-Öko-Haube, wahlweise blaues oder silbernes Bedienpaneel beim Joker B. Gestalten Sie das für Sie optimale Gerät! Durch spezielle Mix-Gestelle sind die 2/3-Geräte auch leicht als Turmkombination zu realisieren, auch in Kombination mit einem Eloma Backmaster EB 30. Kochen und Backen auf kleinstem Raum!

ProConnect / ProConnect MT

Durch unsere spezielle Softwarelösung ProConnect können Sie Inhalte wie Bilder, Beschreibungen und Kochprogramme Ihres Jokers ganz einfach an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Und das von Ihrem Schreibtisch aus. Das sind nur einige der praxistauglichen Funktionen, die ProConnect zur idealen Kommunikations- und Verwaltungssoftware für den Datenaustausch machen. Ihre Daten können Sie mittels USB und LAN und beim JOKER^{MT} auch mittels WLAN übertragen.

Einbauversionen

Perfekt eingebaut mit Multi-Öko-Haube. Die optionale Einbaulösung ermöglicht, alle Geräte der Joker-Serie in eine Küchenlandschaft zu integrieren. Die einzigartige, nahezu überstandsfreie Multi-Öko-Haube sorgt dabei für ein angenehmes Raumklima und kondensiert die entstehenden Dämpfe bis zu 90 Prozent. Dank der stabilen Schwerlastauszüge ist eine leichte Zugänglichkeit für Service und Wartung jederzeit gegeben.



JOKER – eine sichere und saubere Sache

Sicherheit hat für uns Priorität und zwar auf allen Ebenen: Die hohe Materialqualität und unsere intensiven Qualitätsprüfungen sorgen für einen sicheren und reibungslosen Betrieb. Unsere MT Technology gewährleistet maximale Sicherheit in der Anwendung. Und nicht zuletzt steht unser Reinigungsprogramm autoclean® MT für absolute Hygiene und ein gefahrloses Handling.

Sicherheit ist Teil unserer Philosophie. Sie steckt in jedem Detail: Angefangen bei unseren Sicherheitsverschlüssen bis hin zum fugenlosen Garraum, der für maximale Reinheit sorgt.

autoclean®/autoclean® MT

Das patentiere Reinigungssystem Eloma autoclean® stimmt die Dosierung der Reinigungsmittel exakt auf den Verschmutzungsgrad ab und sorgt für unübertroffene Reinigungsergebnisse.

- Minimaler Strom- und Wasserverbrauch
- Minimaler Verbrauch von Reiniger/Klarspüler
- Automatisches Ausspülen, wenn Sie die Reinigung manuell abbrechen
- Warnsignal, wenn Ihr Kombidämpfer zu heiß für eine Reinigung ist

Zusätzlich bei autoclean® MT:

- Schnellreinigung in nur 15 Minuten
- Farblich gekennzeichnete Restmengenanzeige für Pflegeprodukte

Multi-Clean Reiniger

Auch bei der Wahl unseres Reinigers ist uns Ihre Sicherheit wichtig. Durch die Verwendung von Flüssigreiniger wird Hautkontakt mit Reinigungschemikalien vermieden – zum Schutz Ihrer Gesundheit. Darüber hinaus schont Flüssigreiniger auch Ihren Geldbeutel. Die Kosten pro Reinigung sind mit ihm am geringsten.

HACCP-Logbuchfunktion

Verwalten Sie Ihre HACCP-Daten einfach an Ihrem Computer. Die Eloma-Software ProConnect/ ProConnect MT liefert Ihnen die komplette HACCP-Dokumentation aller Prozesse, die Sie einfach speichern oder drucken können. Alle Vorgänge können auch direkt am Display angezeigt werden.

JOKER MT – Modellübersicht

JOKER MT 2-3

Elektro	Art.-Nr. EL6213001-2X
Elektro	
Anschlusswert	**5,9 kW**
Spannung	**400 V 3N AC**
Absicherung	**3 x 16 Amp**
Gewicht	**70 kg**
B/T/H	**520/640/702 mm**

Optionen

Rechtsanschlag	
mit Zuluft	**Art.-Nr. EL6213013-2X**
mit AC	**Art.-Nr. EL6213006-2X**
mit AC+Zuluft	**Art.-Nr. EL6213005-2X**
Linksanschlag	**Art.-Nr. EL6213002-2X**
mit Zuluft	**Art.-Nr. EL6213015-2X**
mit AC	**Art.-Nr. EL6213011-2X**
mit AC+Zuluft	**Art.-Nr. EL6213007-2X**

JOKER MT 1-1

Elektro	Art.-Nr. EL6313002-2X
Elektro	
Anschlusswert	**7,5 kW**
Spannung	**400 V 3N AC**
Absicherung	**3 x 16 Amp**
Gewicht	**83 kg**
B/T/H	**520/805/702 mm**

Optionen

Rechtsanschlag	
mit AC+Zuluft	**Art.-Nr. EL6313001-2X**
Linksanschlag	**Art.-Nr. EL6313006-2X**
mit AC+Zuluft	**Art.-Nr. EL6313003-2X**

Weitere Optionen und Ausstattungen siehe rechts bzw. Preisliste.
AC = autoclean®

Der JOKER MT 2-3 ist auch in der 230 V-Variante erhältlich.

Ausstattung

MT Technology:
- MultiTouch-Display
- Climatic® MT
- Last® 20
- Quick Set
- Multi Cooking
- Quick Mode

9 Betriebsarten
400 Programmplätze à 20 Schritte
Favoriten Kennzeichnung und Filterung
Steptronic®
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
Temperaturbereich: 30 °C bis max. 300 °C
Feuchtebereich: 0 % bis 100 % Feuchte
Timer Funktion bis 24 Stunden
Active-Temp
Frischdampfsystem
Manuelle Beschwadung
SPS® – Steam Protection System/
Aktive Zuluft (nur 1/1)
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit (nur 1/1)
Lüfterrad autoreverse
Lüfterrad getaktet
Logbuch für HACCP/LMHV Daten
LAN und USB 2.0 Schnittstelle
Fugenloser Hygienegarraum
Türschnellverschluss
Integrierte Schlauchbrause

Optional
Multi-Öko-Haube
WLAN
Externer Kerntemperaturfühler
Externer Sous-Vide-Fühler
Anschluss Energieoptimierung
Schiffsausführung
Wandkonsole
autoclean® MT
Linksanschlag
Vario Adapter für GN 1/2 (nur 2/3)
Tankversion
SPS/Aktive Zuluft (2/3)

JOKER B – Modellübersicht

JOKER B 6-23

Elektro	Art.-Nr. EL0509386
Blaues Paneel	
Elektro	
Anschlusswert	**5,9 kW**
Spannung	**400 V 3N AC**
Absicherung	**3 x 16 Amp**
Gewicht	**60 kg**
B/T/H	**520/640/670 mm**

Optionen

Rechtsanschlag	
mit AC	**Art.-Nr. EL0509389**
Linksanschlag	**Art.-Nr. EL0509392**
mit AC	**Art.-Nr. EL0509394**

Weitere Optionen und Ausstattungen siehe rechts bzw. Preisliste.
AC = autoclean®

Alle Geräte auch mit 230 V und silbernem Paneel erhätlich.

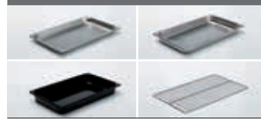
Ausstattung

8 Betriebsarten: Dämpfen, Vario-Dämpfen, Intensiv-Dämpfen, Kombidämpfen, Regenerieren, Heißluft, Niedertemperatur-Garen, Delta T-Garen
Bedienfeld mit digitalen Anzeigen und Drehknöpfen
Combitronic®: automatische Programmabläufe von verschiedenen Betriebsarten
Memory Funktion: Speicherung des zuletzt verwendeten Programms
Patentiertes Frischdampfsystem
Clima-Aktiv®
Manuelle Beschwadung
Zeituhr: von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
Timerfunktion: Zeitvorwahl bis 24 Std.
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
HACCP-Datenspeicherung
Türschnellverschluss für Einhandbedienung
Hygienegarraum mit abgerundeten Ecken – allseitig fugenlos verschweißt
Lüfterradabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter
Lüfterrad autoreverse für schonendes Garen
KDA-Service-Testprogramm
Ausziehbare Schlauchbrause mit Rückholautomatik

Optional
Sonderspannungen
Schiffsausführung
Wandkonsole
Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlagen
autoclean®
Linksanschlag

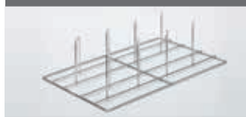
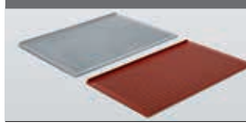
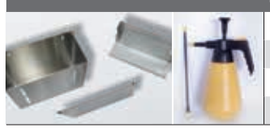
JOKER – Zubehör

	Art.-Nr.	6-23 JOKER^{MT} Joker B	6-11 JOKER^{MT}
Multi - Öko - Kondensationshauben (nur Elektro)			
KH1 (nicht nachrüstbar)	EL0501685	■	
KH1 MT 2-3 (nachrüstbar)	EL2001749	■	
KH1 MT 1-1 (nachrüstbar)	EL2001750		■
Fettfilter Edelstahl			
Joker 6-23	EL0726613	■	
UG Untergestelle Höhe 850 mm			
UG mit Auflagen 10 x GN 2/3 (Joker und JOKER^{MT})	EL0675792	■	
UG mit Auflagen 10 x GN 1/1 (JOKER^{MT})	EL2001777		■
Rollen - Set			
Für UG 570/850/1000 und UB 570/850/1000 (drehbar, gebremst)	EL0504920	■	■
EHG Einhängegestelle			
EHG Adapter GN 2/3 auf GN 1/2	EL0501627	■	

	Art.-Nr.	6-23 JOKER^{MT} Joker B	6-11 JOKER^{MT}
Gitterrost Edelstahl			
GN 2/3	EL0141437	■	
GN 1/1	EL0522023		■
GN Behälter Edelstahl			
GN 2/3 20 mm	EL0141445	■	
GN 2/3 40 mm	EL0525952	■	
GN 2/3 65 mm	EL0525960	■	
GN 2/3 100 mm	EL0367214	■	
GN 1/1 20 mm	EL0500524		■
GN 1/1 40 mm	EL0500528		■
GN 1/1 65 mm	EL0096512		■
GN 1/1 100 mm	EL0096458		■
GN 1/1 150 mm	EL0500529		■
GN Behälter Edelstahl, gelocht			
GN 2/3 40 mm	EL0049409	■	
GN 2/3 65 mm	EL0049441	■	
GN 1/1 55 mm	EL0500531		■
GN 1/1 90 mm	EL0500532		■
GN 1/1 140 mm	EL0500533		■
GN Behälter granitemailliert			
GN 2/3 20 mm	EL0380423	■	
GN 2/3 40 mm	EL0380431	■	
GN 1/1 20 mm	EL0500527		■
GN 1/1 40 mm	EL0348783		■
GN 1/1 65 mm	EL0348805		■
Super Start Paket (nicht rabattfähig)			
			
GN 2/3, 6 x Behälter (2 x Edelstahl 65 mm, 2 x Edelstahl gelocht 55 mm, 2 x granitemailliert 20 mm) **+ 2 x Gitterrost Edelstahl**	EL0509222	■	
GN 1/1, 6 x Behälter (2 x Edelstahl 65 mm, 2 x Edelstahl gelocht 55 mm, 2 x granitemailliert 20 mm) **+ 2 x Gitterrost Edelstahl**	EL0509223		■

GN 2/3 = 325 x 354 mm GN 1/1 = 325 x 530 mm BN 43 = 440 x 350 mm BN 64 = 600 x 400 mm

JOKER – Zubehör

	Art.-Nr.	6-23 JOKER^{MT} Joker B	6-11 JOKER^{MT}
HotSpot Aluminium			
GN 2/3 Grill- und Pizzaplatte	EL0503266	■	
GN 1/1 Grill- und Pizzaplatte	EL0503274		■
Geflügelrost Edelstahl			
			
GN 2/3, Kapazität 4 Hähnchen	EL0515558	■	
GN 1/1, Kapazität 8 Hähnchen	EL0500404		■
PotatoBaker Aluminium			
GN 2/3, Kapazität 20 Kartoffeln	EL0501686	■	
GN 1/1, Kapazität 28 Kartoffeln	EL0501673		■
FlexiFry, Frittierkorb			
GN 2/3 40 mm	EL0501194	■	
GN 1/1 40mm	EL0501193		■
Backblech Aluminium, gelocht			
			
GN 2/3 Lochung 5 mm	EL0515507	■	
GN 1/1 Lochung 5 mm	EL0500525		■
GN 2/3, silikoniert, Lochung 5 mm	EL0716529	■	
GN 1/1, silikoniert, Lochung 5 mm	EL0716537		■
Brat- und Backblech, teflonbeschichtet			
GN 1/1	EL2002173		■
Eloma Multi-Clean			
Multi-Clean Spezialreiniger 1 x 10 L Kanister	EL0729221	■	■
Multi-Clean Klarspüler 1 x 10 L Kanister	EL0729248	■	■
Multi-Clean Spezialreiniger 1 x 5 L Kanister	EL2001916	■	■
Multi-Clean Klarspüler 1 x 5 L Kanister	EL2001917	■	■
Zubehör			
			
Einhängebehälter für 2 x 10 L Kanister	EL0502228	■	■
Druckpumpen-Zerstäuber Volumen 1,5 L	EL0178101	■	■

Bei Kauf eines einzelnen Kanisters beträgt der Versandkostenzuschlag € 25,00 (nicht rabattfähig).
Nutzen Sie die Vorteilsangebote für unseren Multi-Clean Spezialreiniger bzw. Klarspüler und sparen Sie beim Kauf von 6, 20 oder 60 Kanistern. Mehr Informationen finden Sie in unserer Preisliste.

	Art.-Nr.	6-23 JOKER^{MT} Joker B	6-11 JOKER^{MT}
Brita Purity C300 Quell ST (Kompaktgeräte)			
Filter mit Kopf, Kartusche C300, RFVerhinderer (ohne Schläuche)	EL0510436	■	■
Schlauch DN8 mit Bogen: 1,5m Schlauch DN8 (1,5m) 3/8" mit Bogen 3/4"	EL0510438	■	■
Schlauch DN8: Schlauch DN 8 (1,5m) 3/4" - 3/8"	EL0510437	■	■
Anschlussbogen 3/8"	EL0510442	■	■
Durchflussmesser 10-100A	EL0504245	■	■
ProConnect Datenmanagement			
ProConnect/ProConnect MT zum Download über www.eloma.com	kostenfrei	■	■
ProConnect MT auf Eloma USB Stick	EL2001633	■	■
Adapter & Schnittstellen			
Schnittstelle RS 485	EL0776610	■	■
LAN Anbindung (für JOKER^{MT})	EL2001450	■	■
WLAN (für JOKER^{MT})	EL2002158	■	■
Adapterkabel USB/RS 232 für ProConnect (für Joker B)	EL0893633	■	
Datenkabel HACCP zu PC (für Joker B) (2m)	EL0776696	■	
Paket für Option externer Fühler (auch nachrüstbar)			
Sous Vide Fühler Kit (für JOKER^{MT})	EL2001964	■	■
Kerntemperaturfühler Kit (für JOKER^{MT})	EL2002055	■	■
Garraumfühler für Geräte mit externer Anschlussbuchse			
Sous Vide Fühler (für JOKER^{MT})	EL2001963	■	■
Kerntemperaturfühler (für JOKER^{MT})	EL2001962	■	■
Energieoptimierung (auch nachrüstbar)			
Energieoptimierung Joker B	EL0523658	■	
Energieoptimierung JOKER^{MT}	EL2001815	■	■
Sonstiges			
Einweisung durch Anwendungsberater (nicht rabattfähig)	EL0504445	■	■
Verbindung Hart-/Weichwasser	EL0502615	■	■
Schiffausführung (z. B. Türarretierung siehe Abb.)	auf Anfrage	■	■
Wandkonsole für Joker GN 2/3	EL0675806	■	

Die grüne Seite des JOKER

Eloma setzt sich aktiv für den Umweltschutz ein. Von der Zulieferung der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt werden bei uns alle Prozesse von einer ökonomisch wie ökologisch nachhaltigen Denkweise bestimmt. So sind unsere Geräte äußerst langlebig und zu über 95 % recycelbar.

Sämtliche Eloma Produkte arbeiten höchst effizient und sind mit besonderen Features ausgestattet, die wertvolle Ressourcen wie Energie und Wasser sparen. Von Eloma speziell entwickelte Systeme machen dies möglich.

Das patentierte SPS® Steam Protection System*

- Automatisches Dampfabsaugen in der Garkammer nach Ende des Garvorgangs
- Schafft optimales Raumklima und spart Energie

Das patentierte Frischdampfsystem

- Frischdampf ohne Vorheizen in Sekundenschnelle verfügbar
- Perfekt gesättigte Dampfqualität auf den Milliliter genau
- Ökonomisch und ökologisch: kurze Garzeiten, stark reduzierter Verbrauch von Energie und Wasser

* Nur bei JOKER MT

Unser Service für Sie

Das Eloma-Team

Durch unseren umfangreichen Service sorgen wir dafür, dass Sie jederzeit das Beste aus Ihrem Eloma-Gerät herausholen. Unsere Anwenderhotline, besetzt mit erfahrenen Profiköchen, ist 24 Stunden für Sie erreichbar. Bei technischen Problemen garantiert Ihnen unser flächendeckendes Netz von Service-Partnern zusätzlich schnelle und kompetente Hilfe direkt vor Ort. Und in der Auftragsannahme (Customer Service) werden Sie durch qualifiziertes Fachpersonal betreut. Auf der Rückseite finden Sie alle Kontaktdaten im Überblick.

Die Eloma Online-Tools unter www.eloma.com

Info 24 – unser gesamtes Wissen für Sie

Unsere umfangreiche Informationsplattform liefert über 25.000 Dokumente zu aktuellen und früheren Geräteserien in verschiedenen Sprachen. Von Prospekten über Datenblätter und Handbücher bis hin zu Maßskizzen und Softwaredownloads steht Ihnen unser Wissen überall und jederzeit zur Verfügung.

Part Finder

Sie suchen ein Ersatzteil für Ihr Eloma-Gerät? Mit dem Part Finder haben Sie den richtigen Assistenten bei allen Fragen rund um Geräteteile und Zubehör an der Hand. Finden Sie Ihr Produkt mittels Artikel- und Seriennummer oder suchen Sie nach der Gerätebezeichnung bzw. den Produktmerkmalen.

Eloma Forum

Die Plattform für Fachhändler, Planer und Endkunden zum direkten Austausch von Profi zu Profi. Nutzen Sie dieses Online-Tool für Ihren Erfolg.

Konfigurator

Stellen Sie sich mit unserem Konfigurator blitzschnell Ihr Wunschgerät samt passendem Zubehör zusammen. Wenn Sie möchten, bestellen Sie Ihr Wunschgerät anschließend direkt online.

Die Nutzung unserer Online-Tools ist kostenlos. Registrieren Sie sich einfach unter www.eloma.com.

Das Eloma-Team ist gerne für Sie da!

Customer Service

Phone: +49 (0) 8141 395-188

Fax: +49 (0) 8141 395-130

sales@eloma.com

Anwendungsberatung

Hotline: +49 (0) 8141-395-150

Technischer Service

Hotline: +49 (0) 35023 63888

Fax: +49 (0) 8141 395-156

service@eloma.com