

MESSEN & EVENTS

Bedienerfreundlichkeit im Fokus



Erstmals auf der Internorga präsentiert wird der Backmaster EB 30 MT von Eloma / Foto: Eloma

Eloma bringt gleich zwei Neuheiten mit zur Internorga 2019. Für den Bereich Kochen/Kombidämpfer bekommt der Genius MT ein neues Gesicht und zusätzliche Features. Für den Bereich Backen/Ladenbacköfen wird der Backmaster EB 30 MT dem Markt vorgestellt.

Mit dem Facelift des Kombidämpfers Genius MT können Anwender einfacher kochen und backen mit System. Die Bedienoberfläche ist vier Jahre nach der Markteinführung überprüft und an aktuelle Standards angepasst worden, so dass die Handhabung intuitiver und leichter wird. Zusätzliche Individualisierungsmöglichkeiten machen die Prozesse in der Großküche sicherer. Vor allem Betriebe mit mehreren Outlets können sich auf die Unterstützung des Genius MT durch vorab definierte Abläufe und Benutzungshinweise verlassen. Dies beschränkt sich nicht nur auf das Kochen und Backen, sondern funktioniert auch für die Reinigung und Wartung zum Werterhalt und zur Verlängerung der Lebensdauer. Zudem bietet Eloma den Genius MT ab April optional mit einer Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung an. Damit können laut Hersteller zusätzliche Energieeinsparungen von zirka 14 Prozent erzielt werden.

Der kompakte Ladenbackofen EB 30 MT bietet auch im Inneren neue Mehrwerte. Die bewährten Funktionalitäten werden nun ergänzt durch die Vorzüge der Eloma-eigenen MT-Technologie. Mit Last20, Quick Set und Quick Mode können Backprogramme schnell und einfach gestartet werden. Der neue Quick Mode ASC hilft dabei, Anwendungsfehler zu vermeiden: Man definiere drei passende Backprogramme, alle drei sind je Einschubebene

auswählbar und können so im Parallelbetrieb den ganzen Tag über gestartet werden. Dadurch dass Änderungen nicht möglich sind, werden die Abläufe sicherer, was beispielsweise Kunden mit mehreren Outlets zu schätzen wissen. Eloma auf der Internorga: Halle A4, Stand 405