

MESSEN & EVENTS

Genuss-Partner auf der UNITY expo 2024



Für Eloma war die UNITY expo 2024 in Stuttgart ein Erfolg. Präsentiert wurden der Kombidämpfer Joker und der Ladenbackofen Backmaster EB 30 / Foto: Eloma

Für Eloma war die UNITY expo 2024 in Stuttgart ein voller Erfolg. Mit einem eigenen Stand sowie weiteren Geräten bei verschiedenen Partnern konnte der Maisacher Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen den Stellenwert der Gerätelinien Joker und Backmaster für die Shop-Lösungen der Branche in der Praxis aufzeigen.

Begrüßung, Beratung ? und Verköstigung. Der Stand von Eloma im GenussGARTEN der Stuttgarter UNITY expo, Europas Leitmesse für Tankstellen und den Convenience-Bereich, war auch in diesem Jahr wieder ein wichtiger Treffpunkt für Gäste, Branchengrößen und Gespräche. Besonders im Fokus standen dabei der kompakte Kombidämpfer Joker und der Backmaster EB 30. Die waren am Stand von Eloma sowie bei zahlreichen Partnern aus dem Ladenbau, dem Mineralölbereich oder dem Raststättenbetrieb im Einsatz. Und das mit Erfolg: Rund 400 Portionen Fleischkäse wurden jeden Tag von den hauseigenen Köchen mit den Geräten zubereitet und ausgegeben.

Leistungsstark, leise und vollkommen geruchlos

Auf den Gästeansturm auf der UNITY expo war Eloma vorbereitet. So eignet sich der Joker nicht nur zum Kochen, Backen und Grillen auf Profi-Niveau. Er ist auch mit einem großzügig bemessenen Garraum ausgestattet und, dank Hausstromanschluss und Wassertank-Option, mobil. Zusätzlich wurde er für den Einsatz auf der UNITY expo mit der neuen Kondensationshaube PRO ausgerüstet. Diese filtert mit ihrem mehrstufigen Filtersystem überall dort, wo es das Gastro-Konzept verlangt, effektiv Gerüche: in der Küche, aber auch beim Frontcooking, im Tankstellen-Bistro oder an der heißen Theke. Hier

überzeugt die Haube auch mit niedrigen Geräuschniveau zwischen konstant 52 und 62 dB. Ebenfalls im Einsatz auf der UNITI expo: Der Backmaster von Eloma. Der Ladenbackofen wurde über die Jahre konsequent weiterentwickelt, um den Herausforderungen der Nutzer zu begegnen. Das Ergebnis ist ein Backofen, der mit seiner bedarfsgerecht auf den Tankstellen- und Convenience-Bedarf angepassten Performance das leistet, was die Kunden von ihm erwarten.

