



eloma



JOKER^{MT}

Horno combinado flexible y compacto

JOKER^{MT}

Horno combinado flexible y compacto

El especialista del horneado y de la cocina profesional

Como uno de los principales fabricantes de hornos combinados y de panadería, Eloma ofrece a sus clientes la mejor opción en la preparación de alimentos. Independiente de que se trate de un restaurant gourmet, un comedor, una gasolinera o un refugio en la montaña, siempre contaremos con soluciones flexibles y fiables. Nuestra filosofía corporativa "fabricado 100% en Alemania", garantiza la mejor calidad. Eloma fue fundada en 1975 y pertenece, desde el 2007, al grupo internacional ALI. Proveemos a más de 65 países a nivel mundial.



Calidad testada

Nosotros nos comprometemos cuando se trata de calidad: Todos nuestros productos son probados intensamente previo a su entrega. Además, nuestros hornos combinados son aprobados periódicamente de acuerdo a las normas y regulaciones vigentes. Galardonados con numerosos y prestigiosos sellos de pruebas, le garantizamos la mejor calidad y fiabilidad en el proceso de fabricación de su horno. Desde 2011 estamos certificados con la norma internacional ISO de gestión medioambiental 14001. Eloma también cumple con los requisitos de la norma de gestión de calidad ISO 9001.

Materiales de calidad

Nos comprometemos con el material de nuestros hornos. Nuestras unidades suelen ser más pesadas que otras del mercado. Una construcción robusta y paredes más gruesas es lo que se puede esperar de Eloma. Gracias al alto estándar de nuestros materiales, la vida útil de sus unidades aumenta significativamente. Su estructura permite repetidos montajes y desmontajes sin problemas.

Tecnología MT

Todo es más fácil. Simplemente deslice, borre o reemplace. La intuición es la clave para el funcionamiento preciso y a la velocidad de un rayo de su JOKER^{MT}, ofreciendo una pantalla de alta resolución que puede soportar fácilmente un día exigente en la cocina.

Last[®] 20

Su JOKER^{MT} tiene memoria. Los últimos 20 procesos de cocción pueden ser reiniciados al instante, tanto con un programa estándar o incluso con un ajuste manual, nada se pierde.

Climatic[®] MT

Un simple golpe del dedo establece simultáneamente la temperatura y el porcentaje de humedad exacto. Nuestra precisa tecnología MT hace que esto sea posible.

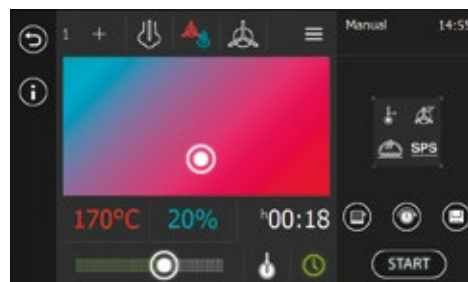
Multi Cooking

Una cosa es segura: Simplemente seleccione su método de programa o de cocción y su JOKER^{MT} determinará automáticamente todos los programas correspondientes.

- Selección múltiple para un funcionamiento en paralelo entre bandejas, ya sea antes o durante el proceso de cocción.
- Control de tiempo inteligente, comienzo o fin establecido según se desee por bandeja.

Multi Connect

Interconecte su JOKER^{MT} a través de la vía más fácil. Administre sus programas y datos de HACCP utilizando la interfaz de comunicación avanzada, tales como USB, LAN o WLAN. De esta forma usted podrá transferir a través de internet numerosas recetas a hornos de diferentes ubicaciones en forma simultánea.



Nuestros equipos Joker



MODELOS	JOKER MT 6-23		JOKER MT 6-11
Tamaño Bandejas	6 x GN 2/3		6 x GN 1/1
Capacidad	40 – 65 porciones		60 – 100 porciones
Distancia entre bandejas [mm]	67		67
Versiones eléctricas			
Dimensiones externas	640/520/702		805/520/702
Profundidad/ancho/alto [mm]			
Peso [kg]	70		83
Potencia [kW]	Versión trifásica	Versión monofásica	Versión trifásica
	5,9	3,7	7,5
Voltaje [V]	380	220	380
Protección de fusibles [A]	3 x 16	1 x 16	3 x 16
Versiones a gas	N/A	N/A	N/A

Presión de agua			Calidad del agua blanda		Caudal de agua		
Mínima	psi	30	Dureza total	max 3° dh	Modelo	JOKER MT 6-23	JOKER MT 6-11
Máxima	psi	87		3 grains/galon	Capacidad	6 bandejas de 2/3 GN	6 bandejas de 1 GN
			Ph	de 7,0 a 8,5	Agua blanda	Litros/h 6	8
			Conductividad	max. 90 uS/cm3	Agua dura	Litros/h 30	30
			CL-	max 60 mg/gal			
			SO4	max 100 mg/gal			
			SiO4	max 10 mg/gal			
			Fe	max 0,05 mg/gal			
			Mn	max 0,05 mg/gal			
			Cu	max 0,05 mg/gal			
			Cl2	max 0,10 mg/gal			



Le recomendamos usar químicos Eloma para una óptima limpieza y cuidado de su horno.

Infórmese en: (+56) 225 970 000
 Servicio técnico: (+56) 225 970 060
 ventas@intertrade.cl
 www.intertrade.cl
 Av. Bilbao 3028, Providencia - Santiago / Chile



Tecnología a su servicio

JOKER^{MT}

Seguridad y limpieza

La seguridad, en todos sus niveles, es una de nuestras prioridades. La alta calidad de los materiales y nuestros controles intensivos de calidad garantizan un funcionamiento seguro y sin problemas. Nuestra tecnología MT garantiza la máxima seguridad y nuestro programa de limpieza completamente automático autoclean[®] MT, consigue una higiene absoluta y una manipulación segura. La seguridad es parte de nuestra filosofía. Se puede ver en cada detalle. Por ejemplo, en nuestras cerraduras de las puertas o nuestra higiénica cámara de cocción.

Autoclean[®] MT

El sistema patentado de limpieza totalmente automático autoclean[®] introduce la cantidad de productos de limpieza necesarios, según el grado de suciedad para lograr un óptimo resultado. Otros beneficios del sistema autoclean:

- Mínimo consumo de agua y energía.
- Consumo mínimo de productos de enjuague y limpieza.
- Enjuague automático si el programa de limpieza se interrumpe manualmente.
- Señal de peligro cuando su horno combinado se encuentra demasiado caliente para su limpieza.

Además con autoclean[®] MT usted logrará:

- Limpieza rápida en 15 minutos.
- Indicador con código de colores que muestra el tiempo restante de autolimpieza.



El lado verde de JOKER^{MT}

Eloma está activamente comprometido con la protección del medio ambiente. Desde el suministro de las materias primas hasta el producto final, nuestros procesos están influenciados por nuestra actitud hacia la economía y la sustentabilidad ecológica. Nuestros productos garantizan una larga vida útil y los componentes de JOKER son reciclables en más de un 95 %.

Todos los productos Eloma son altamente eficientes y están equipados con características especiales para el ahorro de recursos valiosos como la energía y el agua. Eloma ha desarrollado sistemas especiales para que esto sea posible.

El sistema patentado de protección de vapor SPS[®]

- Extracción automática de vapor en la cámara de cocción una vez finalizado el proceso.
- Crea un clima interior óptimo y ahorra energía.

El sistema patentado de vapor instantáneo

- El vapor fresco está disponible en cuestión de segundos SIN precalentamiento y SIN necesidad de caldera.
- Saturación de vapor con precisión de mililitro.
- Económico y ecológico: Cortos tiempos de cocción y reducción significativa de agua y consumo energético.

