



**JOKER**

Flexible y Compacto Combi



# El especialista de la cocina profesional y hornedo

Como uno de los principales fabricantes de hornos combi convección-vapor y Bake-Off Eloma ofrece la mejor manera de preparación de alimentos a cada cliente. Ya se trate de un restaurante gourmet , un comedor , una gasolinera o un remoto refugio de montaña- siempre nos encontramos con soluciones flexibles y muy fiables . Nuestra filosofía corporativa " 100 % Made in Germany" garantiza la mejor calidad. Eloma fue fundada en 1975 y pertenece al grupo internacional Ali desde 2007. Entregamos a más de 65 países en todo el mundo.

## Esto es Eloma:

- Mejores resultados de cocina y horneado
- Altamente eficiente y confiable
- Facil Manejo



# Calidad que convence

Damos gran importancia a la calidad . Desde nuestra producción Alemania para nuestros socios de servicio de todo el mundo - Eloma y nuestros socios trabajan con el máximo cuidado para garantizar que nuestros altos estándares se cumplen de forma continua.



## Calidad Testada

Nosotros no nos comparamos cuando se trata de calidad : todos nuestros productos han sido probados intensamente antes de la entrega . Además, nuestros combi convección-vapor son aprobados periódicamente de acuerdo a las regulaciones y las estrictas normas. Galardonado con numerosos y prestigiosos sellos de prueba le podemos garantizar la mejor calidad y el proceso de fiabilidad.

Desde 2011 estamos certificados con la norma internacional ISO de gestión medioambiental 14001. Eloma también cumple los requisitos de la norma de gestión de calidad ISO 9001



## Made in Germany

Todas las unidades Eloma son desarrollados y producidos en Alemania. Nuestros muchos años de experiencia, conocimientos de ingeniería profunda y garantía de la artesanía tradicional de nuestros productos son de la mejor calidad y le ofrece un alto rendimiento.

## Materiales de Calidad

En cuando se trata al material de nuestros hornos combi convección-vapor y Bake-Off no nos comprometemos. Las unidades Eloma suelen ser más pesadas que otras en el mercado. Una construcción robusta , paredes más gruesas , de acero inoxidable de alta calidad - eso es lo que se puede esperar de Eloma . Gracias a la calidad de nuestros materiales, la vida útil de sus unidades aumenta significativamente - tu combi sobrevive transportes y repetidos montajes y desmontaje sin ningún problema .



# Descubre el JOKER<sup>MT</sup>

## JOKER<sup>MT</sup> 2-3

Con una anchura de tan solo 52 cm , el JOKER MT ofrece flexibilidad y alto rendimiento en un espacio confinado . La experiencia de nuestro Tecnología MT: controla las funciones innovadoras a través de una pantalla táctil y cómoda.



## JOKER<sup>MT</sup> 1-1 **NEW**

El original GN 1/1 compact Joker - experimenta las ventajas de la tecnología de MT y utilizar hasta seis niveles. Plena capacidad en 52 cm de ancho combi convección vapor .



### Facilidad de uso

- Display Táctil.
- Respuesta Ultrarápida.
- Manejo Intuitivo.
- Función de Memoria

### Conectividad

- Fácil uso del software de gestión.
- Avanzado Interfaz de comunicación.

### Personalización

- Operaciones Adaptables
- Imágenes individuales
- Recetas Personalizables

### Limpieza

- Limpieza totalmente automática.
- Rápido Limpieza.
- Higiene Perfecta.

### Seguridad

- Pictogramas autoexplicativos
- Libro de registro Automático
- Flujo de Trabajo Controlado

## Tecnología MT

Todo es más fácil . Simplemente deslice , borre o desplace - La intuición es la clave para el funcionamiento de su MT GENIUS con precisión y la velocidad del rayo . Usted estará encantado con la pantalla de alta resolución , que puede soportar fácilmente un día exigente en la cocina

## Últimas<sup>®</sup> 20

Su GENIUS MT tiene una memoria : Los últimos 20 procesos de cocción pueden ser renovados al instante , ya se trata de un programa estándar , uno de sus favoritos o incluso un ajuste manual - nada se pierde .

## Multi Cooking

Una cosa es segura : Simplemente seleccione su método de programa o de cocción y su GENIUS MT determina automáticamente todos los programas de acompañamiento necesarias.

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

## Rápida Configuración

Un toque de tu dedo pone todos los ajustes exactamente donde usted desee.

## Climatic<sup>®</sup> MT

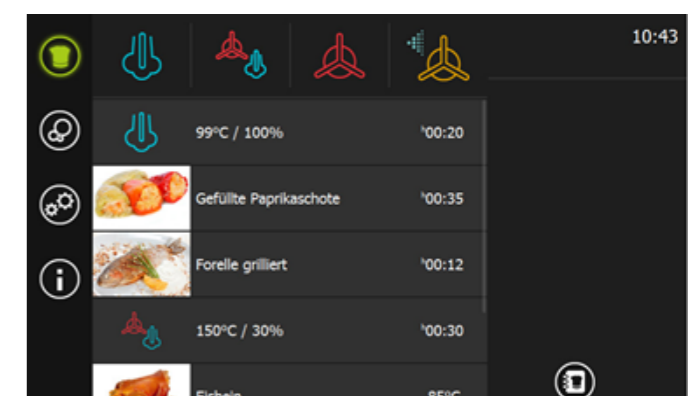
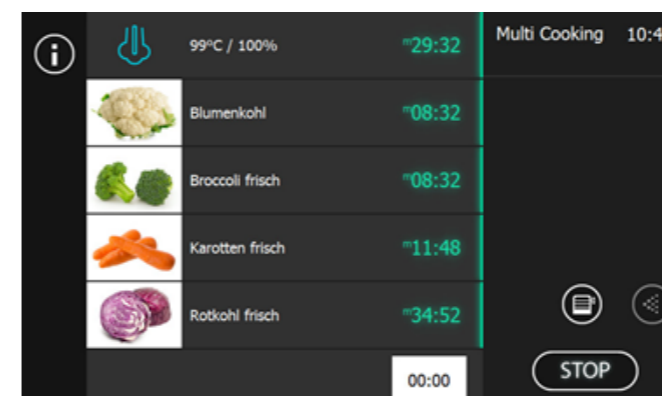
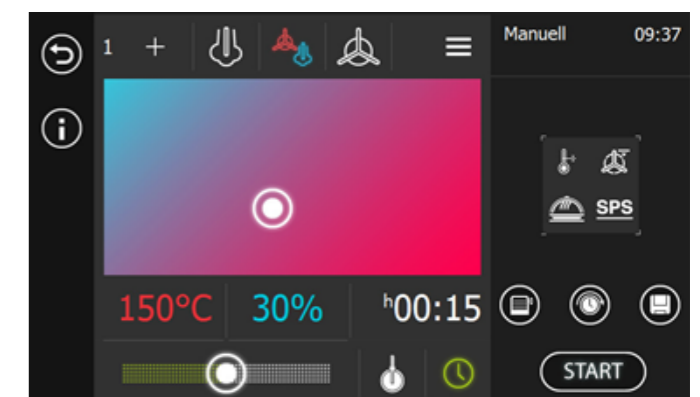
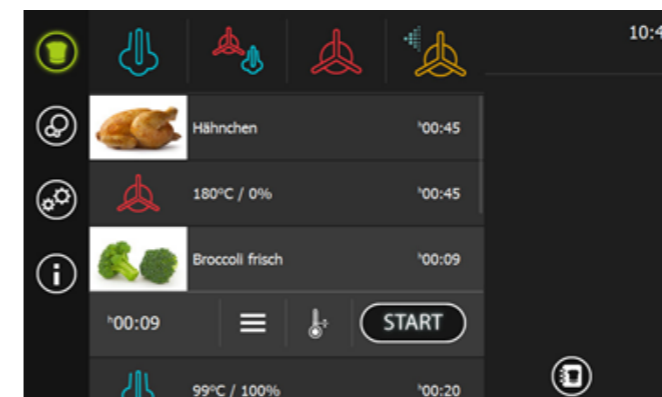
Un simple golpe del dedo establece simultáneamente la temperatura y el porcentaje de humedad exacto . Nuestra precisa Tecnología MT hace que esto sea posible.

## Modo Rápido

Servicios de restauración del sistema les va a encantar . El modo rápido es una versión del concepto de manejo adaptado especialmente para satisfacer sus necesidades particulares. Permite la manipulación rápida y estándar en todos los puntos de venta a través de secuencias de funcionamiento predeterminadas específicamente

## Multi Connect

Interconecte su GENIUS MT por el camino más fácil . Administre sus programas y datos de HACCP utilizando la interfaz de comunicación avanzada , tales como USB , LAN o WLAN.



## Descubre el JOKER B

El ahorra espacio al primer Eloma. El Joker B viene con controles clásicos y confortables botones giratorios. Expertamente equipado, incluso en su versión básica. Ya sea al vapor, combi convección vapor o la cocción por convección - con sus 8 modos de funcionamiento todas las posibilidades están abiertas para usted. Todas las opciones dentro de un amplio combi de 52 cm.

### Facilidad de uso

- Clásico Display con botones giratorios
- Display Digital para el tiempo, la temperatura y la temperatura del núcleo
- Botón Multifunción para programas individuales y especiales

### Seguridad y limpieza

- Manguera del rociador extensible con retorno automático
- Grabación de todos los datos relevantes de HACCP
- Opcional: sistema de limpieza totalmente automático autoclean®

### Simplemente Funcional

- Sistema de vapor fresco
- Precalentamiento y función de enfriamiento
- Rueda de ventilador Autoreversible
- La función temporizador - empezar la preselección de tiempo
- Sensor de Temperatura del núcleo integrada



# Personaliza su situación

## Solución Versátil y modular

Dependiendo de la estructura y de los platos que se ofrecen, las necesidades de nuestros clientes pueden variar. Ahora puede decidir qué versión de la serie Joker se adapta mejor a su gusto. Tamaño 1/1 o 2/3, puertas con bisagras a izquierda o a derecha, con o sin Campana Multi-Eco - o si lo prefiere, con una pantalla azul o plata en su Joker B. Adaptar la unidad a sus necesidades! Gracias a apilamiento especial bastidores nuestro modelo 2.3 se puede organizar como una estación de mezcla. También es compatible con nuestra Backmaster EB 30. cocinar y hornear en su mejor momento en un espacio cerrado !

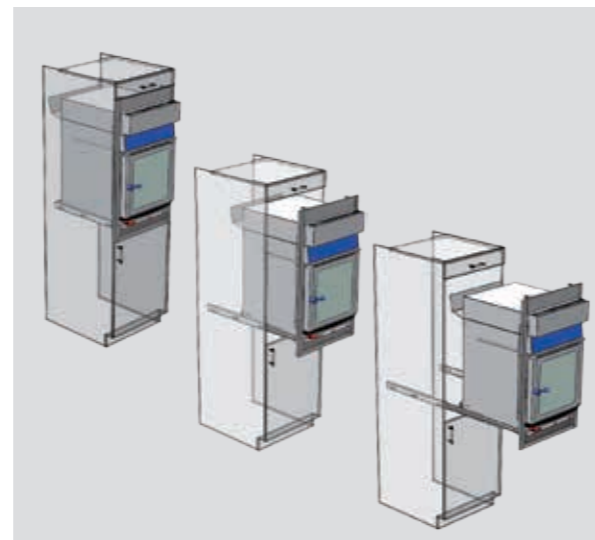


## Soluciones Integradas

Perfectamente instalado con una Campana Multi-Eco. Gracias a nuestras especiales "soluciones integradas" todos los modelos Joker pueden ser instalados en armarios de cocinas estándar. La única Campana Multi - Eco, que es casi en su totalidad y sin solapamiento, crea un clima interior agradable y condensa hasta un 90 % de vapor. Gracias a los carriles de carga Joker proporciona un fácil acceso para el servicio y mantenimiento.

## Proconnect

Con nuestro software especial ProConnect puede ajustar fácilmente el contenido como fotos, descripciones y programas de cocina de su Joker a sus propias necesidades. Funciona directamente desde su escritorio. Estas son sólo algunas de las soluciones prácticas que hacen ProConnect el software ideal para la comunicación y transferencia de datos. ProConnect ofrece transferir datos a través de USB y LAN. El JOKER MT incluso le permite la transferencia de datos a través de WLAN.



# Joker - Seguridad y Limpieza

La seguridad es una de nuestras prioridades - en todos los niveles. La alta calidad del material y nuestros controles intensivos de calidad garantizan un funcionamiento seguro y sin problemas. Nuestra Tecnología MT garantiza la máxima seguridad cuando use su horno combi Eloma. Y finalmente nuestro programa de limpieza completamente automático AUTOCLEAN® MT consigue una higiene absoluta y manipulación segura.

La seguridad es parte de nuestra filosofía. Se puede ver en cada detalle. Por ejemplo, en nuestras cerraduras de las puertas de seguridad o nuestra higiénica cámara de cocción sin ensamblables.

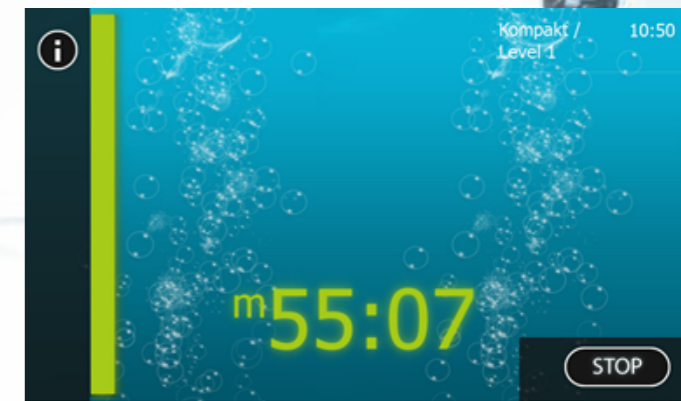
## autoclean® /autoclean® MT

El Sistema patentado de limpieza totalmente automático autoclean® para resultados de limpieza sin igual, coordina la cantidad de agente de limpieza para el grado de suciedad.

- Mínimo consumo de agua y energía
- Consumo mínimo de limpieza y agentes de enjuague.
- Enjuague automático si el programa de limpieza se interrumpe manualmente.
- Señal de peligro cuando su combi- vapor es demasiado caliente para la limpieza

Además con autoclean® MT:

- Limpieza rápida en 15 min
- Indicador con código de colores que muestra las cantidades restantes.



## Agente de limpieza Multi -Clean

También prestamos atención a la seguridad al elegir el agente de limpieza. Mediante el uso de un agente limpiador líquido evita el contacto directo del producto químico con la piel y así proteger la salud. Además, un agente limpiador líquido también agiliza su cartera, ya que ofrece costos más bajos para su limpieza.

## Función HACCP

Gestiona tus datos HACCP en el equipo. El software Eloma ProConnect proporciona la documentación HACCP completa de todos los procesos. Justo para guardarlo o imprimirlo. Lo que es más, todos los procesos se pueden mostrar en la pantalla de su GENIUS MT

# JOKER<sup>MT</sup> – Descripción de los modelos



## JOKER<sup>MT</sup> 2-3

**Electro** Art.-Nr. EL6213001-2X

Electro		Electro	
Carga eléctrica conectada	5,9 kW	Carga eléctrica conectada	7,5 kW
Voltaje	400 V 3N AC	Voltaje	400 V 3N AC
Protección	3 x 16 Amp	Protección	3 x 16 Amp
Peso	70 kg	Peso	83 kg
Dimensiones	520/640/702 mm	Dimensiones	520/805/702 mm

### Options

Puerta a la derecha		Puerta a la derecha	
with inlet air	Art.-Nr. EL6213013-2X	with AC+inlet air	Art.-Nr. EL6313001-2X
with AC	Art.-Nr. EL6213006-2X		
with AC+inlet air	Art.-Nr. EL6213005-2X		
Left-hinged door	Art.-Nr. EL6213002-2X	Puerta a la izquierda	Art.-Nr. EL6313006-2X
with inlet air	Art.-Nr. EL6213015-2X	with AC+inlet air	Art.-Nr. EL6313003-2X
with AC	Art.-Nr. EL6213011-2X		
with AC+inlet air	Art.-Nr. EL6213007-2X		

Para más opciones y accesorios por favor consulte la página a la derecha o ver nuestra lista de precios

AC = Autocleas®

El JOKER MT 2.3 también está disponible como 230 V - modelo.

# Equipamiento Destacado

Tecnología MT:

- Display Multitouch
- Climatic® MT
- Últimas® 20
- Configuración Rápido
- Multi Cooking
- Modo Rápido

Autoclean® MT en serie

9 Modos de operación

Espacio para 400 programas de 20 pasos

Favoritos

Steptronic®

Múltiples puntos de sensor de temperatura del núcleo

Temperatura de 30 °C hasta 300 °C

Humedad de 0% hasta 100%

Tiempo de función hasta 24 horas

Temperatura Activa

Sistema de Vapor Fresco

Aplicación de Vapor manual

SPS® – Sistema de Protección de Vapor/

suministros de aire activo (Solo 1/1)

Reducción de la velocidad del ventilador (solo 1/1)

Rueda del ventilador autoreversible

Rueda del ventilador cronometrada

Libro de registros de datos HACCP/LMHV

Interfaz LAN y USB 2.0

Cámara de cocción higiénica, sin uniones

Rápida apertura para trabajar con una mano

Manguera del rociador integrada

### Opciones

Campana Multi-ECO

WLAN

Sensor de temperatura del núcleo Exterior

Sensor de Vacío Exterior

Conectividad con el sistema optimizador de energía [E]

Ocean Series

Soporte de Pared

Autoclean® MT

Bisagra a la izquierda

Adaptador GN 1/2 (Solo 2/3)

Tank version

SPS / suministro de aire activo (para 2/3)

# JOKER B – Descripción de los modelos



## JOKER B 6-23

**Electro** Art.-Nr. EL0509386

Blue Panel	
<b>Electro</b>	
Carga eléctrica conectada	5,9 kW
Voltaje	400 V 3N AC
Protección	3 x 16 Amp
Peso	60 kg
Dimensiones	520/640/670 mm

### Options

Puerta a la derecha	
con AC	Art.-Nr. EL0509389
Puerta a la izquierda	Art.-Nr. EL0509392
con AC	Art.-Nr. EL0509394

Para más opciones y accesorios por favor consulte la página a la derecha o ver nuestra lista de precios.

AC=autoclean®

Todo Joker B también están disponibles como 230 V - modelo y con una pantalla de plata.

# Equipamiento Destacado

8 modos de operación: Vapor vario, al vapor, vapor forzado, combinado, recalentamiento, convección, cocinado a baja temperatura, cocción DT.

Panel con display digital y botones giratorios

Combitronic®: secuencia automática de modos de cocción

Memoria: guarda el último programa usado

Sistema de Vapor fresco Patented

Clima-Aktiv®

Vapor Manual

Ajuste de tiempo de 1 minuto a 24 horas y operación continua.

Tiempo de función hasta 24 horas

Múltiples puntos de sensor de temperatura del núcleo

Gestión de datos HACCP

Cámara de cocción higiénica sin uniones

Apagado de la rueda de Ventilación cuando se abra la puerta

Rueda de Ventilación Autoreversible para cocina suave

Programa de prueba de servicio KDA

Manguera del rociador extensible con retorno automático

### Opciones

Voltajes especiales

Ocean Series






Soporte para pared

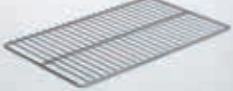




Conectividad con el sistema optimizador de energía [E]

Autoclean®

Bisagra a la izquierda








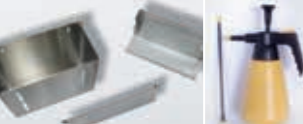
# JOKER – Accessories

	Art.-Nr.	6-23 JOKER <sup>vr</sup> Joker B	6-11 JOKER <sup>vr</sup>
<b>Multi - Eco - Hoods (electric only)</b>			
	<b>KH1</b> (non refittable)	EL0501685	■
	<b>KH1 MT 2-3</b> (refittable)	EL2001749	■
	<b>KH1 MT 1-1</b> (refittable)	EL2001750	■
<b>Grease Filter Stainless Steel</b>			
	<b>Joker 6-23</b>	EL0726613	■
<b>UG Support Stand height 850 mm</b>			
	<b>UG 10 levels x GN 2/3</b> (Joker und JOKER <sup>vr</sup> )	EL0675792	■
	<b>UG 10 levels x GN 1/1</b> (JOKER <sup>vr</sup> )	EL2001777	■
<b>Castor Set</b>			
	<b>For UG 570/850/1000 and UB 570/850/1000</b> (swiveling, lockable)	EL0504920	■ ■
<b>EHG Hanging Racks</b>			
	<b>EHG Adapter GN 2/3 to GN 1/2</b>	EL0501627	■





	Art.-Nr.	6-23 JOKER <sup>vr</sup> Joker B	6-11 JOKER <sup>vr</sup>
<b>Grid Stainless Steel</b>			
	<b>GN 2/3</b>	EL0141437	■
	<b>GN 1/1</b>	EL0522023	■
<b>GN Pan Stainless Steel</b>			
	<b>GN 2/3 20 mm</b>	EL0141445	■
	<b>GN 2/3 40 mm</b>	EL0525952	■
	<b>GN 2/3 65 mm</b>	EL0525960	■
	<b>GN 2/3 100 mm</b>	EL0367214	■
	<b>GN 1/1 20 mm</b>	EL0500524	■
	<b>GN 1/1 40 mm</b>	EL0500528	■
	<b>GN 1/1 65 mm</b>	EL0096512	■
	<b>GN 1/1 100 mm</b>	EL0096458	■
	<b>GN 1/1 150 mm</b>	EL0500529	■
<b>GN Pan Stainless Steel, perforated</b>			
	<b>GN 2/3 40 mm</b>	EL0049409	■
	<b>GN 2/3 65 mm</b>	EL0049441	■
	<b>GN 1/1 55 mm</b>	EL0500531	■
	<b>GN 1/1 90 mm</b>	EL0500532	■
	<b>GN 1/1 140 mm</b>	EL0500533	■
<b>GN Pan Granite Enameled</b>			
	<b>GN 2/3 20 mm</b>	EL0380423	■
	<b>GN 2/3 40 mm</b>	EL0380431	■
	<b>GN 1/1 20 mm</b>	EL0500527	■
	<b>GN 1/1 40 mm</b>	EL0348783	■
	<b>GN 1/1 65 mm</b>	EL0348805	■
<b>Super Start Bundle (not discountable)</b>			
	<b>GN 2/3, 6 x pans</b> (2 x stainless steel pans 65 mm, 2 x stainless steel pans perforated 55 mm, 2 x granite enameled 20 mm) + <b>2 x stainless steel grids</b>	EL0509222	■
	<b>GN 1/1, 6 x pans</b> (2 x stainless steel pans 65 mm, 2 x stainless steel pans perforated 55 mm, 2 x granite enameled 20 mm) + <b>2 x stainless steel grids</b>	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 – Accessories

	Art.-Nr.	6-23 JOKER <sup>MT</sup> Joker B	6-11 JOKER <sup>MT</sup>
<b>HotSpot Aluminium</b>			
	GN 2/3 grill and pizza tray	EL0503266	■
	GN 1/1 grill and pizza tray	EL0503274	■
<b>Chicken Grid Stainless Steel</b>			
	GN 2/3, capacity: 4 chickens	EL0515558	■
	GN 1/1, capacity: 8 chickens	EL0500404	■
<b>PotatoBaker Aluminium</b>			
	GN 2/3 capacity: 20 potatoes	EL0501686	■
	GN 1/1 capacity: 28 potatoes	EL0501673	■
<b>FlexiFry, Frying Basket</b>			
	GN 2/3 40 mm	EL0501194	■
	GN 1/1 40mm	EL0501193	■
<b>Baking Tray Aluminium, perforated</b>			
	GN 2/3 perforation 5 mm	EL0515507	■
	GN 1/1 perforation 5 mm	EL0500525	■
	GN 2/3 silicon, perforation 5 mm	EL0716529	■
	GN 1/1 silicon, perforation 5 mm	EL0716537	■
<b>Bake and griddle tray, teflon coated</b>			
	GN 1/1	EL2002173	■
<b>Eloma Multi - Clean</b>			
	Multi-Clean special detergent 1 x 10 L container	EL0729221	■
	Multi-Clean rinse aid 1 x 10 L container	EL0729248	■
	Multi-Clean special detergent 1 x 5 L container	EL2001916	■
	Multi-Clean rinse aid 1 x 5 L container	EL2001917	■
<b>Accessories</b>			
	Hinged box for 2 x 10 L containers	EL0502228	■
	Pressure pump spray 1.5 L	EL0178101	■

When buying a single container, the extra costs on shipping will be € 25.00 (not discountable). Use our economy pack for our MultiClean detergent/ rinse aid and save when buying 6, 20 or 60 containers.

	Art.-Nr.	6-23 JOKER <sup>MT</sup> Joker B	6-11 JOKER <sup>MT</sup>
<b>Brita Purity C300 Quell ST (compact units)</b>			
	Filter head, cartridge C 300 (non-return valve)	EL0510436	■
	Hose DN 8 with bend: 1.5 m hose DN 8 3/8" with bend 3/4"	EL0510438	■
	Hose DN 8: 1.5 m hose DN 8 3/4" - 3/8"	EL0510437	■
	Connecting bend 3/8"	EL0510442	■
	Flowmeter 10-100 A	EL0504245	■
<b>ProConnect Data Management Software</b>			
	ProConnect/ProConnect MT free download on <a href="http://www.eloma.com">www.eloma.com</a>	free	■
	ProConnect MT software on Eloma USB stick	EL2001633	■
<b>Adapters &amp; Interfaces</b>			
	Interface RS 485	EL0776610	■
	LAN connection (for JOKER <sup>MT</sup> )	EL2001450	■
	WLAN (for JOKER <sup>MT</sup> )	EL2002158	■
	Connection Cable USB/RS 232 for ProConnect (for Joker B)	EL0893633	■
	Data cable HACCP to PC for (for Joker B) (2m)	EL0776696	■
<b>Set for optional external sensor (also as Refit Set)</b>			
	Sous-vide sensor kit (for JOKER <sup>MT</sup> )	EL2001964	■
	Core-temperature sensor kit (for JOKER <sup>MT</sup> )	EL2002055	■
<b>Sensors for units with external connection socket</b>			
	Sous vide sensor (for JOKER <sup>MT</sup> )	EL2001963	■
	Core-temperature sensor (for JOKER <sup>MT</sup> )	EL2001962	■
<b>Energy optimization (Refit Set)</b>			
	Energy optimization Joker B	EL0523658	■
	Energy optimization JOKER <sup>MT</sup>	EL2001815	■
<b>Others</b>			
	Initial briefing (application training) on site (not discountable)	EL0504445	■
	Connector soft/hard water	EL0502615	■
	Equipment Ocean Series Individual (e.g. with dooradjustments) (see fig.)	upon request	■
	Wall bracket for Joker GN 2/3	EL0675806	■



## El lado verde del JOKER

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 sostenibilidad ecológica. Nuestros productos garantizan una larga vida útil y son más del 95 % reciclable.

Todos los productos Eloma son altamente eficientes y están equipadas 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 patentado SPS® Sistema de Protección de Vapor

- Extracción automática de vapor en la cámara de cocción después de la finalización del proceso de cocción
- Crea un clima interior óptimo y ahorra energía

### El patentado Sistema de vapor Fresco

- Vapor fresco está disponible en cuestión de segundos sin precalentamiento.
- Saturación de vapor hasta el mililitro
- Económico y ecológico : Cortos tiempos de cocción y reducción significativa de agua y consumo energético.



**SPS**



\* Only with JOKER<sup>MT</sup>

# Nuestro servicio para usted

## El Equipo de Eloma

Con nuestros servicios integral asegura que siempre consiga lo mejor partido a su producto Eloma . Nuestra Línea de servicio esta abierta 24 horas con la que podra contactar con chefs profesionales experimentados . En caso de problemas técnicos nuestra red de servicio en todo el mundo le garantiza un soporte rápido y competente directamente en el sitio. Y en nuestro departamento de procesamiento de pedidos ( Servicio al Cliente ) va a conseguir el apoyo de personal cualificado . En la parte posterior usted podrá encontrar todos los detalles de nuestros contactos.

Las herramientas Eloma en online en [www.eloma.com](http://www.eloma.com)



**Info 24 - Todo nuestro conocimiento del producto para usted**

Nuestra amplia plataforma de información contiene cerca de 25.000 registros y forman líneas de productos actuales en diferentes idiomas. Desde folletos, hojas de especificaciones y manuales y descargas de software de dibujos - nuestro conocimiento está disponible para usted en cualquier momento y en cualquier lugar



**Buscador de Piezas**

¿Está buscando una pieza de recambio para su unidad Eloma ? En el buscador tiene el asistente adecuado para todas las cuestiones relativas a las piezas de repuesto y accesorios . Encuentre su producto con el número de referencia, serie o búsqueda del nombre o las características específicas de su unidad.



**Foro Eloma**

La plataforma para los distribuidores, los planificadores y los clientes para la comunicación directa de un profesional a otro . Siéntase libre de utilizar esta herramienta en línea para su éxito.



**Configurador**

Configure su unidad con accesorios a juego en ningún momento con la ayuda del configurador .Si lo desea, puede solicitar su unidad directamente online.

El uso de nuestras herramientas en línea es gratuito. Regístrese en [www.eloma.com](http://www.eloma.com) .





**eloma**

Grüßend Sie herzlich willkommen zu unserem Unternehmen

### Customer Service

---

Phone: +49 (0) 8141 395-188

Fax: +49 (0) 8141 395-130

[sales@eloma.com](mailto:sales@eloma.com)

### Application Assistance

---

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

### Technical Service

---

Hotline: +49 (0) 35023 63888

Fax: +49 (0) 8141 395-156

[service@eloma.com](mailto:service@eloma.com)



# **DIMAHO**<sup>®</sup>

Proyectos y Equipamiento para Hostelería

Telf: +34 952 37 83 59

Movil: +34 649 470 852

[www.dimaho.es](http://www.dimaho.es)

[info@dimaho.es](mailto:info@dimaho.es) - [ventas@dimaho.es](mailto:ventas@dimaho.es)