GENIUS

Größe: 20-11

Kombidämpfer, Elektro, Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

- KAPAZITÄT
  Serienmäßig 67 mm Einschubabstand, sodass 20 GN 1/1 Bleche mit 65 mm Tiefe verwendet werden können.
- EFFIZIENZ
  Optimiertes Dampfklima: Eco Steam zur Ressourcenschonung und Power Steam für anspruchsvolle Lebensmittel. Serienmäßiger Wärmetauscher (Multi-Öko-System) reduziert den Energieverbrauch.
- BEDIENUNG
  Großes 9 Zoll Display und intuitives Bedienkonzept mit intelligenten Funktionen zur Erleichterung der Handhabung. Erweiterte Personalisierungsmöglichkeiten zur Anpassung an individuelle Prozesse.
- REINIGUNGSSYSTEM
  Hybrides Zirkulationsreinigungssystem autoclean® PRO mit wahlweise Flüssig- oder Feststoffreiniger nutzbar.
- LEISTUNGSVARIANTEN
  Wahl zwischen zwei Heizleistungen möglich: 45 kW oder 34 kW.
- GARANTIE
  3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung. 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag.

Datenblatt - GENIUS 20-11 – Elektro

Gerätedaten	
Werkstoff	1.4301
Bauart	nach DIN 18866
Schutzart	IPX5
Gerätemaße (*)	
BxTxH [mm]	987 x 872 x 1961
Gewichte	
Gerät [kg]	280
Verpackung [kg]	125
Kapazität	
Anzahl Einschübe	20 x GN 1/1
Einschubabstand [mm]	67
Beschickungskapazität	20 x GN 1/1 16 x BN 64 (600 x 400mm) Teller max. Ø32 cm: 54
Maximale Beladungsmenge pro Einschub [kg]	15
Maximale Gesamtbeladung [kg]	150
Volumen Garraum [l]	731

(*) Maßskizzen auf Info24 verfügbar

Elektroanschluss

Werte in Klammern ( ) gelten für reduzierte Heizleistung

	Anschlussleistung [kW]	Stromaufnahme [A]	Absicherung [A]	Anschlussmindest-querschnitt [mm²]
3AC 200–240 V	34,1–48,3	98,4–116,2	3x125	50
bei 230 V	44,4	111,4		
3AC 380–415 V	40,4–47,9 (30,9–36,6)	61,8–67,1 (46,9–50,9)	3x80 (3x63)	25 (10)
bei 400 V	44,5 (33,7)	64,2 (48,7)		
3NAC 380–415 V	40,4–47,9 (30,9–36,6)	61,8–67,1 (46,9–50,9)	3x80 (3x63)	25 (10)
bei 400 V	44,5 (33,7)	64,2 (48,7)		

INFORMATION:

- Bauseitig einen Fehlerstromschutzschalter nach entsprechend gültigen Vorschriften einbauen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) Typ B mit 30 mA Auslösestrom.
- Für den Anschluss des Geräts empfehlen wir aufgrund der Bauteile im Gerät (Transformatoren, Kondensatoren usw.) einen Leitungsschutzschalter mit der Abschaltcharakteristik D.
- Optional steht ein potentialfreier Kontakt zur Ansteuerung von Fremdverbrauchern (z. B. kundenseitigen Dunstabzugshauben) mit einer Stromstärke ≥ 10 mA bis ≤ 6 A zur Verfügung (siehe beiliegenden Schaltplan).

Wärmeabgabe, Geräuschemission	
Latent [kJ/h (kW)]	16200 (4,5)
Sensibel [kJ/h (kW)]	11340 (3,2)
Geräuschemission [dB (A)]	≤ 70

Aufstellung		
Sicherheitsabstand [mm]	hinten	min. 50
	rechts	min. 50
	links	min. 50
Mindestabstand [mm]	zu Kombidämpfern, Backöfen, Heizschränken etc.	min. 50
	zu offenen Flammen, heißem Fett/Öl, heißen Oberflächen o.ä.	min. 1000

Datenblatt - GENIUS 20-11 – Elektro

Frischwasser	
Wasseranschluss	2 x G 3/4 A
Fließdruck [bar (kPa)]	2 - 6 (200 - 600)
Wasserqualität Weichwasser	
Allgemeine Anforderung	Trinkwasser
[°dH]	≤ 3
[ppm]	70 - 125
[°TH]	7 - 13
[°e]	5 - 9
pH-Wert	7,0 - 8,5
Cl (Chlorid) [mg/l]	max. 80
Cl_2 (freies Chlor) [mg/l]	max. 0,1
SO_4^2 (Sulfat) [mg/l]	max. 100
Fe (Eisen) [mg/l]	max. 0,1
Temperatur [°C]	max. 50
Elektrische Leitfähigkeit [µS/cm]	20 - 90
Wasserdruck [bar]	4 (2 – 6)
Wasserqualität Hartwasser	
Allgemeine Anforderung	Trinkwasser
[°dH]	≤ 14
[ppm]	≤ 250
[°TH]	≤ 25
[°e]	≤ 18
Maximaler Wasserdurchfluss	
Weichwasser	
Eco Steam	20 l/h [5,3 gal/h]
Power Steam	131 l/h [34,7 gal/h]
Hartwasser	407,5 l/h [107,7 gal/h]

Abwasser	
Abwasseranschluss	Festanschluss; DN50 (min. Ø innen: 46mm)
Gefälle Abwasserleitung [°]	min. 3

Serienausstattung

Bauart

- Innen- und Außengehäuse in rostfreiem Edelstahl
- Fugenfreier Hygienegarraum mit abgerundeten Kanten und Ecken
- Schwenkbares Luftleitblech
- Bedienblende auf der linken Seite und Türanschlag auf der rechten Seite
- Kapazitiver 9 Zoll Touchscreen
- Tür mit LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Sicherheitstürverschluss für zweistufige Türöffnung
- Türraststellung 90° und 180°
- Steckbare, werkzeugfrei wechselbare Türdichtung
- Vorheizbrücke zum Vorheizen ohne Gestellwagen
- Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnungssystem mit Hochleistungswärmetauscher
- Frischwasseranschluss mit Rückflussverhinderer
- Getrennter Hart- und Weichwasseranschluss
- Sensorisch gesteuertes Abwasserkühlsystem
- Integrierte Schlauchbrause mit Aufrollautomatik
- Entnehmbarer, waschbarer Luftfilter

Beschickungssystem

- Längseinschub des Zubehörs
- Hordengestellwagen: 20 Einschübe für GN 1/1 mit 67 mm Einschubabstand
- Halterung für Griff des Hordengestellwagens. Flexibel zu montieren.

Betriebsarten

- Dampf, Kombidampf, Heißluft, Heißluft mit Beschwadung
- Eco Steam: energieeffiziente und wassersparende Dampffunktion
- Power Steam: leistungsstarke Dampffunktion für anspruchsvolle Lebensmittel

Zubereitungsmethoden

- Modi zum manuellen Kochen oder Backen
- Niedertemperaturgaren
- Delta-T Garen
- Regenerieren
- Halten
- Auftauen
- Gären

Prozessparameter

- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gradgenau einstellbar
- Kerntemperatur zwischen 20 °C und 100 °C gradgenau einstellbar
- Feuchtebereich: 1 % bis 100 % Feuchte prozentgenau einstellbar
- Beschwadungsmenge in 1 ml-Schritten ab 10 ml Beschwadungsmenge im Backmodus einstellbar
- Beschwadungsdauer in Sekunden im Backmodus einstellbar
- Manueller Dampfstoß (zusätzlich)

Serienausstattung

- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge oder individuell im Backmodus einstellbar
- Dauer zwischen 1 Sekunde und 24 Stunden einstellbar, Dauerbetrieb möglich

Gerätefunktionen

- Lüftergeschwindigkeit: 5 Stufen
- Lüfterrad getaktet bei allen 5 Lüftergeschwindigkeitsstufen
- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Vorheizen (bei Bedarf Herunterkühlen) mit Temperaturvorgabe, für jeden Prozess einzeln einstellbar
- Vorheizen im laufenden Betrieb abzubrechen
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Halbbelegungsfunktion: angepasste Gar- und Backparameter für halbe Beschickung
- ADC - Aktive Entfeuchtungskontrolle in 5 Levels
- Cool Down - Active Temp: Herunterkühlen bei geschlossener Tür mit Wasserzugabe (Standardeinstellung)
- Cool Down - Manual Temp: Herunterkühlen bei offener Tür
- Timer-Funktion: Festlegung der Start-/Endzeit von Zubereitungsprozessen
- Automatisches Standby individuell konfigurierbar: Dauer der Inaktivität, Temperatur, Maximale Haltedauer der Temperatur

Bedienoberfläche

- Individualisierbares Bedienkonzept mit ergänzenden Zusatzfunktionen zur Anpassung an kundenspezifische Herausforderungen
- Bei Bedarf Ausblenden verschiedenster Funktionen von gesamter Nutzeroberfläche möglich
- Aufbau und Inhalte des Startbildschirms individuell anpassbar: Wahl zwischen Last® 20 und Grundfunktionen. Ausblenden von Kacheln möglich.
- Anzeige der eingestellten Prozessparameter und der aktuellen Werte

Softwarefunktionen

- Multi Menü: Multifunktionsliste zur Auswahl von Systemzuständen und Symbolerklärungen. Elemente individuell anpassbar.
- Prozessinformationen jederzeit abrufbar. Prozesseinstellungen im laufenden Betrieb ohne Betriebsstopp zu ändern.
- Schrittübersicht für mehrschrittige Zubereitungsprozesse
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Wochenprogrammierung PRO für Gar- und Backprogramme: Start- oder Endzeit und Wiederholungshäufigkeit (inkl. Ausnahmen) festlegen
- Wochenprogrammierung PRO für autoclean® PRO mit Flüssigreiniger: Start- oder Endzeit und Wiederholungshäufigkeit (inkl. Ausnahmen) festlegen
- Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO: Garzeitkompensierung/Backzeitkompensierung
- Repeat Mode: erneutes Starten des beendeten Zubereitungsprozesses
- Garzeitverlängerung/Nachbackfunktion (um jeweils 1 Minute)
- Last® 20: Liste 20 zuletzt gestarteter Zubereitungsprozesse
- Quick Modes: vereinfachte Nutzungsmodi mit gezielt reduziertem Funktionsumfang
- Programm- und Medienmanager: Herunterladen, Hochladen und Verwalten von Programmen und Medien

Serienausstattung

- Passwortmanager: Aktivieren, Ändern oder Zurücksetzen individueller Passwörter für zwei Zugangsebenen zu Geräteeinstellungen
- Optionale Bildschirmsperre mit Passwortschutz
- Bild für Standby individuell auswählbar
- 31 Sprachen
- 9 Tastaturversionen
- Signaltonlautstärke in 10 Stufen einstellbar
- Zeit- und Datumseinstellung
- Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung

Programme

- Alphanumerisch. 1000 Programme. Je 20 Schritte.
- Programminformationseingabe am Gerät. Speicherung manueller Arbeitsschritte als Programmschritt möglich.
- Begriffe im Programmnamen und der Programminformation suchen
- Favoritenkennzeichnung
- Menü- und Produktgruppenkennzeichnung
- Bar- und Produktcodekennzeichnung

Schnittstellen

- LAN-Schnittstelle zur Vernetzung und Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] WLAN-Schnittstelle zur Vernetzung von Geräten und zur Datenübertragung
- USB-Schnittstelle zur Datenübertragung
- OPC-UA-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zum Anschluss an Küchenleitsysteme
- Rest-API-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zur Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] Cloud zur digitalen Verwaltung mehrerer Geräte. Echtzeitmonitoring der Betriebszustände, Fehlermeldungen sowie HACCP- und Betriebsdaten. Verwalten von Programmen, Programmlisten und Softwareupdates.
- [Optional, nachrüstbar] ProConnect: kostenfreie Software zur Geräteverwaltung. Programmerstellung, Wochenprogrammierung, Datenübertragung und Protokollmanagement.
- [Optional, nachrüstbar] Schnittstelle zu externer bauseitiger Energieoptimierungsanlage

Reinigung

- Automatische Reinigung mit autoclean® PRO: hybrides Zirkulationsreinigungssystem. Kompatibel mit Flüssigreiniger und Feststoffreinigertabs.
- Flüssigreiniger: 5 verfügbare Reinigungsprogramme inklusive Schnellreinigung. Füllstandsanzeige für Reiniger und Klarspüler.
- Feststoffreiniger: 4 verfügbare Reinigungsprogramme inklusive Schnellreinigung
- Optionale Trocknungsphase nach Reinigung. Abbruch jederzeit möglich.
- Automatisierte Reinigungshinweise mit optionaler Gerätesperrung bei Betriebszeitüberschreitung

Wartung

- Einfach demontierbare Bedienblende
- Wasserfilterüberwachung
- Automatisierter Reinigungshinweis für den Luftfilter bei Erreichen eingestellter Betriebszeit
- Automatisierte Erinnerung an die technische Gerätewartung bei Erreichen eingestellter Betriebszeit

Sicherheit

- Anschluss für Potentialausgleich

Serienausstattung

- Kippschutz und Transportsicherung für Behälter und Bleche in jeder Einschubebene
- Blinkendes Licht und Tonsignal zum Ende eines Zubereitungsprozesses
- SPS - Steam Protection System: Reduzierung des Dampfaustrittes beim Öffnen der Tür

Zubehör

- Kondensationshaube
- Zusätzlicher Hordengestellwagen zum Kochen: 20 Einschübe für GN-Zubehör mit 67 mm Abstand (nachrüstbar)
- Zusätzlicher Hordengestellwagen zum Backen: 16 Einschübe für Backzubehör BN 64 (600 x 400 mm) mit 85 mm Abstand (nachrüstbar)
- Zusätzlicher Hordengestellwagen: 16 Einschübe für GN-Zubehör mit 85 mm Abstand (nachrüstbar)
- Tellergestellwagen (nachrüstbar)
- Bleche, Roste und Behälter in verschiedensten Ausführungen

Garantie

- 3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung
- [Optional] 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag

Zulassungen/Prüfzeichen

WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND UM UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com

Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • sales@eloma.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

FS_EL2012733_GMT_3A_2011_E_01_DE | 06/2026