# GENIUS

## Größe: 6-11

Kombidämpfer, Gas, Rechtsanschlag




## HIGHLIGHTS

- KAPAZITÄT
  Serienmäßig 6+1 Einschübe. Das Einhängegestell Vario ist mit Zubehör im Maß GN 1/1 und BN 64 (600 x 400 mm) kompatibel und ermöglicht somit die Erweiterung der Kapazität zum Kochen.
- EFFIZIENZ
  Optimiertes Dampfklima: Eco Steam zur Ressourcenschonung und Power Steam für anspruchsvolle Lebensmittel. Serienmäßiger Wärmetauscher (Multi-Öko-System) reduziert den Energieverbrauch. Optional dreifachverglaste Tür erhältlich.
- BEDIENUNG
  Großes 9 Zoll Display und intuitives Bedienkonzept mit intelligenten Funktionen zur Erleichterung der Handhabung. Erweiterte Personalisierungsmöglichkeiten zur Anpassung an individuelle Prozesse.
- REINIGUNGSYSTEM
  Hybrides Zirkulationsreinigungssystem autoclean® PRO mit wahlweise Flüssig- oder Feststoffreiniger nutzbar. In Verbindung mit elektrischem Türöffner vollautomatisch steuer- und programmierbar (optional).
- GARANTIE
  3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung. 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag.

## Datenblatt - GENIUS 6-11 – Gas

| **Gerätedaten** | |
|---|---|
| Werkstoff | 1.4301 |
| Bauart | nach DIN 18866 |
| Schutzart | IPX5 |
| **Gerätemaße** (*) | |
| BxTxH [mm] | 925 x 810 x 840 |
| **Gewichte** | |
| Gerät [kg] | 132 |
| Verpackung [kg] | 31 |
| **Kapazität** | |
| Anzahl Einschübe | 7 x GN 1/1<br>7 x BN 64 (600 x 400 mm) |
| Einschubabstand [mm] | 67 |
| Beschickungskapazität | 6 x GN 1/1<br>6 x BN 64 (600 x 400 mm) |
| Maximale Beladungsmenge pro Einschub [kg] | 15 |
| Maximale Gesamtbeladung [kg] | 30 |
| Volumen Garraum [l] | 268 |

(*) Maßskizzen auf Info24 verfügbar

| **Gasanschluss** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Anschlussleistung [kW] | | | | 12 |
| Gasanschluss G [inch] | | | | 1/2 |
| **Gasverbrauch** | | | | |
| Gasart | Anschlussdruck | | Heizwert [MJ/m³] | Maximaler Gasverbrauch bei Nennwärmebelastung [m³/h] / [kg/h] |
| | [mbar] | [kPa] | | |
| Erdgas E (H) | 18-25 | 1,8-2,5 | 34 | 1,3 |
| Erdgas L | 20-30 | 2,0-3,0 | 29 | 1,4 |
| Propan | 25-57 | 2,5-5,7 | 88 | 0,47/0,85 |
| Butan | 25-57 | 2,5-5,7 | 116 | 0,37/0,86 |
| **Brennerleistung** | | | | |
| Gasart | Anschlussdruck | | Heizwert [MJ/m³] | Minimale Brennerleistung [kW] |
| | [mbar] | [kPa] | | |
| Erdgas E (H) | 18-25 | 1,8-2,5 | 34 | 5,0 |
| Erdgas L | 20-30 | 2,0-3,0 | 29 | 5,0 |
| Propan | 25-57 | 2,5-5,7 | 88 | 6,5 |
| Butan | 25-57 | 2,5-5,7 | 116 | 6,5 |
| **Only required for Australia/New Zealand** | | | | |
| | | Inlet pressure [kPa] | | Total max. consumption [MJ/h] |
| Natural Gas | | 1.13 | | 50 |
| ULPG | | 2.75 | | 45 |

## Datenblatt - GENIUS 6-11 – Gas

| Elektroanschluss | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Gasanschlussleistung [kW] | Anschlussleistung elektrisch [kW] | Absicherung [A] | Anschlussmindest-querschnitt [mm²] |
| 1NAC 200–240 V | 12 | 1,0 | 1x16 | 1,5 |
| 2AC 200–240 V | 12 | 1,0 | 1x16 | 1,5 |
| 1NAC 100 V | 12 | 0,75 | 1x16 | 1,5 |
| 1NAC 110–130 V | 12 | 1,0 | 1x16 | 1,5 |
| 2AC 110–130 V | 12 | 1,0 | 1x16 | 1,5 |
| 1NAC 208-240 V | 12 | 1,0 | 1x16 | 14 AWG |
| 2AC 208–240 V | 12 | 1,0 | 1x16 | 14 AWG |

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)] | 4320 (1,2) |
| Sensibel [kJ/h (kW)] | 3672 (1,0) |
| 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 6-11 – Gas

| **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 | 10 l/h [2,7 gal/h] |
| Power Steam | 121 l/h [32,0 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
- [Optional] Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung
- Türschnellverschluss für einstufige Türöffnung
- [Optional] Sicherheitstürverschluss für zweistufige Türöffnung
- [Optional] Elektrischer Türöffner für automatische Türöffnung. Erste Stufe elektrisch oder manuell. Zweite Stufe manuell.
- Türraststellung 90° und 180°
- Steckbare, werkzeugfrei wechselbare Türdichtung
- Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnungssystem mit Hochleistungswärmetauscher
- Frischwasseranschluss mit Rückflussverhinderer
- Getrennter Hart- und Weichwasseranschluss
- Sensorisch gesteuertes Abwasserkühlsystem
- Integrierte Schlauchbrause mit Aufrollautomatik
- Entnehmbarer, waschbarer Luftfilter
- Höhenverstellbare Gerätefüße, 100 mm, +/- 10 mm Verstellbereich
- Stapelbar. Mix-Bausatz erforderlich. Kombination auch mit anderen Gerätetypen und Gerätegrößen möglich.

### Beschickungssystem

- Längseinschub des Zubehörs
- Einhängegestell: Vario, seitlich versetzbar, 6+1 Einschübe für GN 1/1 und BN 64 (600 x 400 mm) mit 67 mm Einschubabstand
- Einhängegestell werkzeugfrei entnehmbar

### 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

## Serienausstattung

- 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)
- 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
- [Optional] Automatische Türöffnung nach Ende des Zubereitungsprozesses
- [Optional] Automatische Türöffnung nach Ende des Reinigungsprogrammes
- 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

## Serienausstattung

- 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
- 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] Potentialfreier Kontakt zur Ansteuerung von Fremdgeräten

**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**

## Serienausstattung

- 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
- Kippschutz 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

- Untergestelle (nachrüstbar)
- Externer Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten im Tausch gegen den internen Kerntemperaturfühler (nachrüstbar)
- Externer Sous-Vide-Fühler im Tausch gegen den internen Kerntemperaturfühler (nachrüstbar)
- Spezial-Einhängegestelle (nachrüstbar)
- Hordengestellwagen (nachrüstbar)
- Tellergestellwagen (nachrüstbar)
- Teleskopauszug mit 400 mm Auszuglänge für GN 1/1 (nachrüstbar)
- Hitzeschild (nachrüstbar)
- Bausätze und Untergestelle für Mix-Stationen (nachrüstbar)
- SmokeFit: Gerät zum Räuchern im Garraum
- 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_EL2010535_GMT_3A_611_G_01_DE | 06/2026