GENIUS

Größe: 10-11

Kombidämpfer, Elektro, Links-/Rechtsanschlag



HIGHLIGHTS

- KAPAZITÄT
  Serienmäßig 10+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 10-11 - Elektro

Gerätedaten	
Werkstoff	1.4301
Bauart	nach DIN 18866
Schutzart	IPX5
Gerätemaße (*)	
BxTxH [mm]	925 x 810 x 1120
Gewichte	
Gerät [kg]	146
Verpackung [kg]	35
Kapazität	
Anzahl Einschübe	11 x GN 1/1 11 x BN 64 (600 x 400 mm)
Einschubabstand [mm]	67
Beschickungskapazität	10 x GN 1/1 10 x BN 64 (600 x 400 mm)
Maximale Beladungsmenge pro Einschub [kg]	15
Maximale Gesamtbeladung [kg]	50
Volumen Garraum [l]	398

(*) Maßskizzen auf Info24 verfügbar

Elektroanschluss				
	Anschlussleistung [kW]	**Stromaufnahme [A]**	**Absicherung [A]**	**Anschlussmindest-querschnitt [mm²]**
3AC 200–240 V	17,0–24,2	49,1-58,2	3x63	10-16
bei 230 V	22,2	55,8		
3AC 380–415 V	15,6–18,5	23,7-25,7	3x35	4
bei 400 V	17,2	24,8		
3NAC 380–415 V	15,6–18,5	23,7–25,7	3x35	4
bei 400 V	17,2	24,8		
3NAC 380–400 V	15,6–17,2	23,7-24,8	3x25	2,5
3AC 440 V	20,7	27,2	3x35	6
3AC 208–240 V	18,4–24,2	51,5–58,2	3x70	4 AWG
3AC 480 V	18,4	27,2	3x30	8 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).

Datenblatt - GENIUS 10-11 - Elektro

Wärmeabgabe, Geräuschemission	
Latent [kJ/h (kW)]	6120 (1,7)
Sensibel [kJ/h (kW)]	4284 (1,2)
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 10-11 - 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	12 l/h [3,2 gal/h]
Power Steam	123 l/h [32,5 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
- [Variante 1] Bedienblende auf der linken Seite und Türanschlag auf der rechten Seite.
- [Variante 2] Bedienblende auf der rechten Seite und Türanschlag auf der linken 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, 10+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

Serienausstattung

- 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)
- 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

Serienausstattung

- 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
- 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
- [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

Serienausstattung

- 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
- 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

- Kondensationshaube (nachrüstbar)
- Kondensationshaube PRO mit Aktivkohlefilter, Partikelfilter, Fettfilter und Flammschutzfilter (nachrüstbar)
- 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, Untergestelle und Kondensationshauben 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_EL201320_GMT_3A_1011_E_01_DE | 07/2026