

GENIUS^{MT}



GENIALITÄT MIT SYSTEM.
DAMIT GUTES
NOCH BESSER WIRD.

EINFACH. GENIAL. GENIUS^{MT}.

Der GENIUS^{MT} ist mehr als nur ein Kombidämpfer – er ist die Antwort auf die wachsenden Ansprüche moderner Gastronomiebetriebe. Entwickelt mit Blick auf die Praxis, vereint er kompromisslose Leistung, maximale Flexibilität und intuitive Bedienbarkeit – und wird so zum unverzichtbaren Partner für Küchenprofis.

Ob in der Großküche mit höchstem Produktionsdruck, im Restaurant mit kreativen Anforderungen oder in der Systemgastronomie mit standardisierten Prozessen – der GENIUS^{MT} überzeugt durch Effizienz, Zuverlässigkeit und eine intuitive Steuerung dank MT-Technologie. Er meistert schonendes Dampfgaren ebenso souverän wie knuspriges Braten und erfüllt damit eine große Bandbreite kulinarischer Anforderungen.

Der GENIUS^{MT} ist das Ergebnis einer klaren Vision: Ein Gerät zu schaffen, das nicht nur die Arbeit erleichtert, sondern das Kochen neu definiert. Bei der Entwicklung der neuesten Generation standen deshalb die Bedürfnisse der Anwender im Zentrum – aus dieser Haltung entstanden die Schlüsselthemen, die Eloma in diesem Gerät kompromisslos umgesetzt hat.



NUTZERFOKUS

Unser Ziel ist es, den Anforderungen und Bedürfnissen aller Nutzer gerecht zu werden. Mit der MT-Steuerung haben wir eine intuitive Bedienoberfläche entwickelt, die einfach zu handhaben ist und sich an die individuellen Bedürfnisse jedes Benutzers anpassen lässt.



NACHHALTIGKEIT

Bei der Entwicklung lag unser Fokus darauf, den Energie- und Wasserverbrauch zu minimieren und gleichzeitig erstklassige Ergebnisse sicherzustellen – für die Umwelt und für Ihren wirtschaftlichen Erfolg.



FLEXIBILITÄT

Unterschiedlichsten Anforderungen gerecht zu werden, war die Herausforderung. Die Lösung: ein flexibel konfigurierbares Gerät, das vielseitige Anpassungen erlaubt und damit für jede Küchensituation optimal gerüstet ist.



KAPAZITÄT

Mehr erreichen ohne Kompromisse – dieser Gedanke stand im Zentrum unserer Entwicklungsarbeit. Es ging darum, Lösungen zu schaffen, die die Produktivität steigern und gleichzeitig effizient mit vorhandenen Ressourcen und Platz umgehen.



LEISTUNG

Leistung bedeutet für uns: Zuverlässigkeit, Präzision und Ausdauer in jeder Situation. Und damit einen zuverlässigen Teamplayer zu schaffen, der sich in jeder Situation bewährt.

WEITERENTWICKELUNG DURCH ERFAHRUNG UND INNOVATION – EINE KONSEQUENTE VERBINDUNG BEI ELOMA.



Rundum einzigartig:
Die Flexibilität des GENIUS^{MT}
erleichtert den Arbeitsalltag und
durch nachhaltige Technologien
sinken die Betriebskosten, egal
wo er eingesetzt wird.

GENIUS^{MT}. BEREIT FÜR MEHR.



EINHÄNGEGESTELL VARIO

Das Einhängegestell Vario ermöglicht die Verwendung von Zubehör im GN-Maß und im BN 64-Maß (600 x 400 mm). Dadurch bietet es eine Kapazitätssteigerung um bis zu 50 %. Über spezielle Modi ist das perfekte Kochen und Backen im selben Gerät möglich. Serienmäßig ausgestattet mit 6+1 und 10+1 Einschüben können gleichzeitig 6 bzw. 10 Behälter à 65 mm Tiefe genutzt werden. Das ist maximale Effizienz im Küchenalltag.



ECO STEAM

Mehr Leistung bei deutlich weniger Verbrauch. Energieoptimiert und wassersparend konzipiert verbraucht die optimierte Dampftechnologie bis zu 33 % weniger Wasser.¹



POWER STEAM

Volle Power von Beginn an. Die leistungsstarke Dampffunktion versorgt anspruchsvolle Lebensmittel mit der benötigten hohen Wassermenge.



MULTI-ÖKO-SYSTEM

Der Hochleistungswärmetauscher nutzt Abwärme, um das Wasser für das Frischdampfsystem vorzuwärmen. So wird die Energie optimal eingesetzt und der Verbrauch um bis zu 16 % reduziert - nachhaltig und wirtschaftlich zugleich.



autoclean[®] PRO

Kombiniert ein hybrides Reinigungssystem für Flüssig- und Feststoffreiniger mit einem innovativen Zirkulationssystem, das Wasser aufbereitet und wiederverwendet. So reduziert sich der Verbrauch von Wasser und Reinigern um bis zu 30 % sowie der Klarspülerverbrauch um 20 %.² Dank automatischer Dosierung, Wochenprogrammierung und vollautomatischem Ablauf ist kein manueller Aufwand mehr nötig.



9 ZOLL DISPLAY

Das kapazitive 9 Zoll Display mit hochwertiger Glaseinheit ermöglicht ein intuitives Bedienkonzept für maximalen Komfort.



INDIVIDUALISIERUNG DER SOFTWARE

Die MT-Technologie bietet umfangreiche Funktionen, die sich flexibel anpassen oder durch Quick Modes auf eine reduzierte Benutzeroberfläche beschränken lassen. Personalisierungen wie eigene Programme, Bilder oder Passwörter machen die Bedienung so individuell.



¹ Wassereinsparung bei der Verwendung von Eco Steam im Vergleich zur Dampffunktion im Vorgängermodell.

² Einsparungspotential mit autoclean[®] PRO im Vergleich zu autoclean[®].

SERIENAUSSTATTUNG GENIUS^{MT} (AUSZUG)

- Betriebsarten: Dampf, Kombidampf, Heißluft und Heißluft mit Beschwadung
- Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System (Wärmerückgewinnung)
- Sensorisch gesteuertes Abwasserkühlsystem
- Bedienblende links mit 9 Zoll Touchscreen
- Türanschlag rechts
- Tür mit LED-Beleuchtung, Zweifachverglasung und Türschnellverschluss
- Einhängegestell Vario
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Integrierte Schlauchbrause
- Schnittstellen: LAN, USB, OPC-UA, REST API
- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gragenau einstellbar
- Kerntemperatur zwischen 20 °C und 100 °C gradgenau einstellbar
- Eco Steam: effiziente Dampffunktion
- Power Steam: leistungsstarke Dampffunktion
- Feuchtebereich: 1 % bis 100 % Feuchte prozentgenau einstellbar
- Beschwadung: Menge oder Dauer einstellbar und zusätzlich manuell möglich
- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge oder individuell einstellbar
- 5 Lüftergeschwindigkeiten mit Lüftertaktung
- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Halbbelegungsfunktion: angepasste Gar- und Backparameter für halbe Beschickung
- SPS - Steam Protection System: Reduzierung des Dampfaustrittes beim Öffnen der Tür
- ADC - Aktive Entfeuchtungskontrolle in 5 Stufen
- Timer-Funktion: Festlegung der Start-/Endzeit
- Cool Down - Active Temp: Herunterkühlen bei geschlossener Tür mit Wasserzugabe
- Programme und Favoriten: Speicherung, Liste und Suche
- Programmliste: 1000 Programme, je 20 Schritte

- Wochenprogrammierung PRO: Festlegung der Start- oder Endzeit und Wiederholungshäufigkeit für Gar- und Backprogramme
- Multi Cooking PRO / Multi Baking PRO: Steuerung mehrerer, unterschiedlich langer Zubereitungsprozesse
- Last[®] 20: Liste 20 zuletzt gestarterter Zubereitungsprozesse
- Quick Modes: vereinfachte Nutzungsmodi mit reduziertem Funktionsumfang
- Backmodus
- Sonderprogramme: Niedertemperaturgaren, Delta-T Garen, Regenerieren, Halten Auftauen, Gären
- autoclean[®] PRO: hybrides Reinigungssystem für automatische Reinigung
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Automatisierte Reinigungs- und Wartungshinweise inklusive Sperrung
- ProConnect: Software zur Geräteverwaltung
- Passwortmanager: Verwalten individueller Passwörter für zwei Zugangsebenen
- Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung
- 30 verfügbare Sprachen

OPTIONAL:

- Bedienblende rechts und Tür mit Linksanschlag (Geräte-spiegelung)
- Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung
- Elektrischer Türöffner (für automatische Türöffnung)
- Sicherheitstürverschluss (zweistufige Türöffnung)
- WLAN-Schnittstelle
- Schnittstelle zu externer bauseitiger Energieoptimierungsanlage
- Externer Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler
- Kondensationshaube und Kondensationshaube PRO (nur für Elektro)
- Untergestelle
- Zubehör für Mix-Stationen



GENIUS^{MT} 6-11

ELEKTRO	
Anschlusswert	11 kW
Spannung	400 V 3 NAC
B/T/H	925/810/840 mm
Gewicht	117 kg

GAS	
Anschlusswert	12 kW
Spannung	230 V 1 NAC
B/T/H	925/810/840 mm
Gewicht	127 kg

KAPAZITÄT	
Einschubanzahl	6+1 GN 1/1 o. BN 64 (600 x 400 mm)
Einschubabstand	67 mm
Volumen	268 l

BEISPIELE FÜR MAXIMALE BELADUNG

	GN 1/1
1. Semmeln	72 Stk.
2. Kartoffeln (geschält)	30 kg
3. Ganzes Huhn (auf Geflügelrost)	16 Stk.
4. Croissants	24 Stk.

BN 64 (600 X 400 MM)	
1. Semmeln	120 Stk.
2. Ganzes Huhn (auf Geflügelrost)	24 Stk.
3. Croissants	36 Stk.



GENIUS^{MT} 10-11

ELEKTRO	
Anschlusswert	17 kW
Spannung	400 V 3 NAC
B/T/H	925/810/1120 mm
Gewicht	146 kg

GAS	
Anschlusswert	20 kW
Spannung	230 V 1 NAC
B/T/H	925/810/1120 mm
Gewicht	156 kg

KAPAZITÄT	
Einschubanzahl	10+1 GN 1/1 o. BN 64 (600 x 400 mm)
Einschubabstand	67 mm
Volumen	398 l

BEISPIELE FÜR MAXIMALE BELADUNG

	GN 1/1
1. Semmeln	120 Stk.
2. Kartoffeln (geschält)	50 kg
3. Ganzes Huhn (auf Geflügelrost)	24 Stk.
4. Croissants	40 Stk.

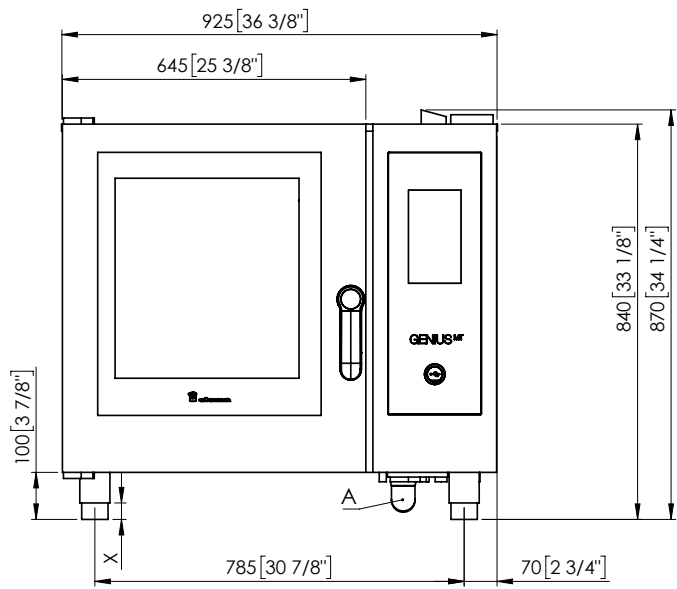
BN 64 (600 X 400 MM)	
1. Semmeln	200 Stk.
2. Ganzes Huhn (auf Geflügelrost)	36 Stk.
3. Croissants	60 Stk.

Zum Glossar: Alle Begriffe kompakt erklärt.

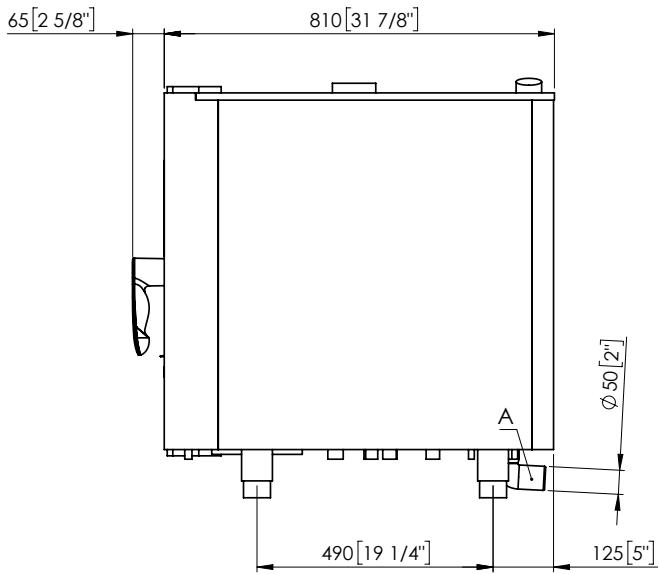


GENIUS^{MT} 6-11

Vermaßung Breite und Höhe (in mm)



Vermaßung Tiefe (in mm)

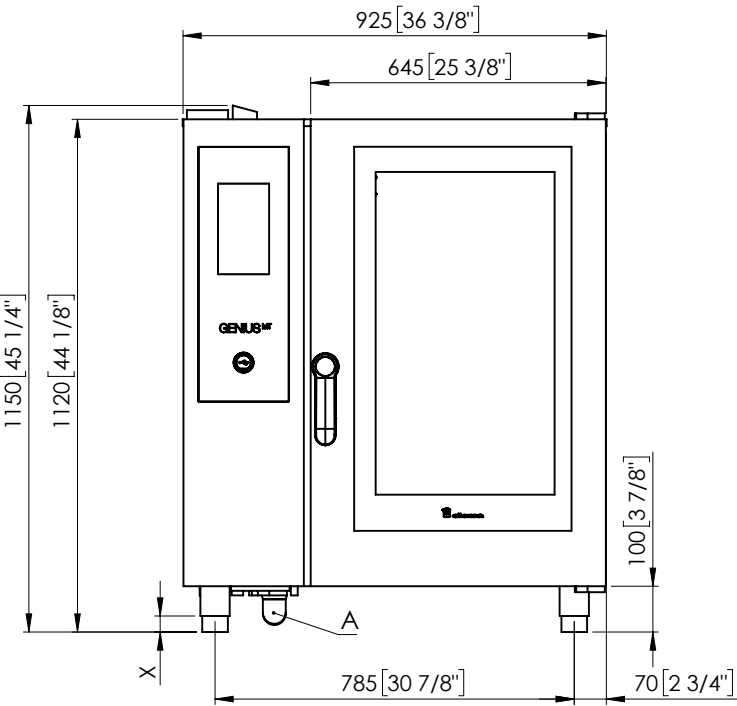


A Anschluss Abwasserleitung (DN50)
X Füße, justierbar (+/- 10 mm)

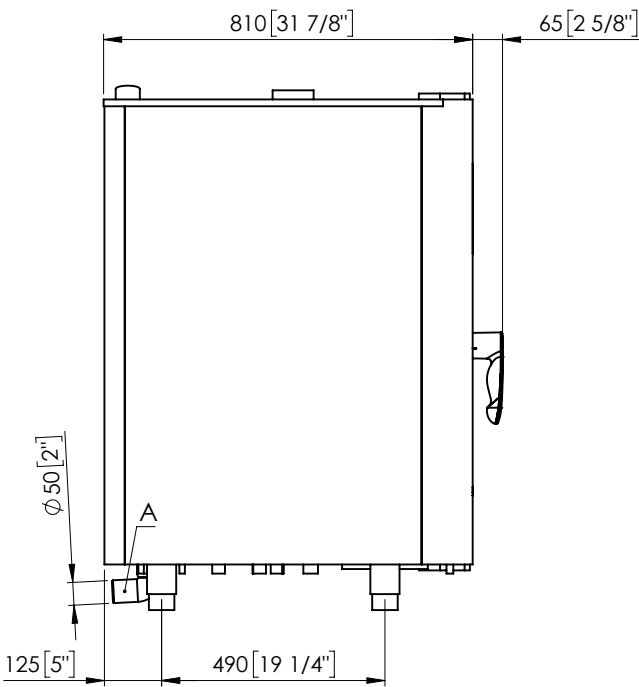
Höhe Gasgerät: 840 mm + 140 mm

GENIUS^{MT} 10-11

Vermaßung Breite und Höhe (in mm)



Vermaßung Tiefe (in mm)



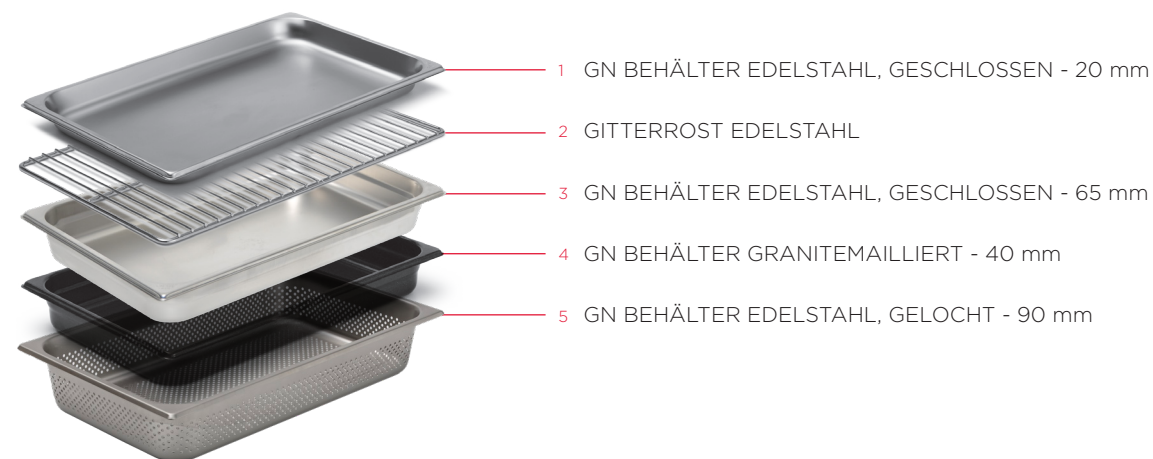
A Anschluss Abwasserleitung (DN50)
X Füße, justierbar (+/- 10 mm)

Höhe Gasgerät: 1120 mm + 140 mm

AUSPACKEN UND LOSLEGEN

Mit den Eloma Starterkits erwecken Sie direkt nach dem Kauf die Talente Ihres Gerätes zum Leben. Wir bieten unterschiedliche Kits für verschiedene Anwendungen an, um sicherzustellen, dass Sie Ihr Gerät von Anfang an effektiv nutzen können. Denn nur mit dem passenden Zubehör erzielen Sie herausragende Ergebnisse und schöpfen das volle Potential Ihres Gerätes aus.

STARTERKIT KOCHEN



STARTERKIT GRILLEN UND BACKEN



KONDENSATIONSHAUBE PRO

MACHEN SIE SCHLUSS MIT UNERWÜNSCHTEN GERÜCHEN!

Ob im Lebensmitteleinzelhandel, beim Front Cooking oder an der heißen Theke - dort, wo gekocht wird, können störende und unangenehme Gerüche entstehen.

Die Kondensationshaube PRO ist die ideale Lösung für die zuverlässige Beseitigung von Fett, Gerüchen und Partikeln. Mit ihrem mehrstufigen Filtersystem vereint die KH PRO die Funktionen einer Kondensations- und einer Filterhaube in einem einzigen Gerät. Eine separate bauseitige Absaugung ist nicht mehr erforderlich.

Durch die kompakte Bauweise kann die KH PRO an verschiedenen Aufstellorten eingesetzt werden.

FILTERT EFFEKTIV MEHR ALS 95 % DER GERÜCHE.*

Die Kondensationshaube PRO ist für die Tischgeräteversionen von GENIUS^{MT} und MULTIMAX sowie für alle Größen des JOKER verfügbar.

DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Wirkungsvolles Filtern von Fett, Gerüchen und Partikeln
- Zuverlässige Kondensation von Dampf und Wrasen
- Effektive Absaugung bei geöffneter Tür
- Kein Einfluss auf die Kochergebnisse
- Einfache Reinigung und Wartung
- Kompakt, leicht und leise, auch bei hoher Lüfter-Drehzahl
- Die KH PRO ist zur Montage ab Werk und zur Nachrüstung erhältlich.



Zum Produktvideo



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11

AUSZUG ZUBEHÖR

KONDENSATIONSHAUBEN	Art.-Nr.
KH2 Rechtsanschlag	EL2010171
KH2 Linksanschlag	EL2010174
T-KH PRO Rechtsanschlag	EL2010523
T-KH PRO Linksanschlag	EL20100791

UNTERGEGESTELL HÖHE 850 MM

Offen	EL0505895
Offen, mit Auflagen, 2 x 8 BN 64 (600 x 400 mm)	EL0505908
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 10 GN 1/1 + Tür	EL2005123

WEITERES ZUBEHÖR

Teleskopauszug, 400 mm Auszuglänge	EL2012522
SmokeFit Räuchereinheit	EL2002134

KONDENSATIONSHAUBEN	Art.-Nr.
KH2 Rechtsanschlag	EL2010171
KH2 Linksanschlag	EL2010174
T-KH PRO Rechtsanschlag	EL2010523
T-KH PRO Linksanschlag	EL2010791

UNTERGEGESTELL HÖHE 570 MM

Offen	EL0505901
Offen, mit Auflagen, 2 x 4 BN 64 (600 x 400 mm)	EL0506779
2 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115
3 Seiten geschlossen, mit Auflagen, 2 x 5 GN 1/1 + Tür	EL2005118

WEITERES ZUBEHÖR

Teleskopauszug, 400 mm Auszuglänge	EL2012522
SmokeFit Räuchereinheit	EL2002134

MIX-BAUSÄTZE	Art.-Nr.
6-11 Elektro auf 6-11 Elektro	EL2003718
6-11 Gas auf 6-11 Gas	EL2003749

KONDENSATIONSHAUBE

KH2 Mix Rechtsanschlag	EL2010173
KH2 Mix Linksanschlag	EL2010176

UNTERGESTELLE

UG 100 mm mit Walzen	EL0505881
UG 150 mm	EL2004993
UG 170 mm mit Rollen	EL0506839
UG 280 mm	EL0763608

MIX-BAUSÄTZE	Art.-Nr.
6-11 Elektro auf 10-11 Elektro	EL2003718
10-11 Elektro auf 6-11 Elektro	EL2003776

KONDENSATIONSHAUBE

KH2 Mix Rechtsanschlag	EL2010173
KH2 Mix Linksanschlag	EL2010176

UNTERGESTELLE

UG 100 mm mit Walzen	EL0505881
UG 150 mm	EL2004993
UG 170 mm mit Rollen	EL0506839
UG 280 mm	EL0763608



Kondensationshaube



Kondensationshaube PRO



Untergestelle



Mix-Station

Weitere Informationen zu unserem umfangreichen Zubehör finden Sie in unserer Preisliste. Für individuelle Fragen können Sie sich auch direkt an Ihren Ansprechpartner im Vertrieb wenden.

FÜR DIE GROSSEN HERAUSFORDERUNGEN.

Genialität bieten wir auch im XXL-Format. Als Standgerät in 2 Varianten sind selbst die größten Mengen für den GENIUS^{MT} keine Herausforderung. Technisch sind die Standgeräte den zwei kleineren Brüdern ebenbürtig und präsentieren sich als absolut zuverlässige Partner in der Küche.

FAMILY DESIGN

Die Standgeräte fügen sich harmonisch ins Eloma Family Design ein und überzeugen mit einer einheitlichen Optik sowie einem durchgängigen Bedienkonzept. Neben dem abgestimmten Design profitieren sie von einem erweiterten Funktionsumfang für maximale Effizienz.

KOCHEN UND BACKEN MIT MAXIMALER KAPAZITÄT

Der Garraum ist für Hordengestellwagen mit 67 mm Einschubabstand ausgelegt und bietet Platz für bis zu 20 bzw. 40 GN 1/1-Bleche (65 mm tief) – für maximale Kapazität bei gleichmäßiger Garqualität auf allen Ebenen. Für das Modell 20-11 ist zudem ein Hordengestellwagen für Backzubehör erhältlich (16 Einschübe mit 85 mm Abstand).

EFFIZIENTERE RESSOURCENNUTZUNG

Dank der Eco Steam-Funktion lässt sich der Wasserverbrauch um bis zu 50 % reduzieren (verglichen zum Vorgängermodell). In Kombination mit dem autoclean[®] PRO Zirkulationssystem wird auch der Einsatz von Wasser, Reinigungsmitteln und Klarspüler deutlich minimiert. Eine optimierte Isolierung unterstützt zusätzlich die Energieeinsparung – für einen rundum ressourcenschonenden Betrieb.

NACHHALTIGE KOMPATIBILITÄT

Zubehör wie Wagen und Bleche aus älteren Modellen können problemlos weiterverwendet werden.



GENIUS^{MT} 20-11



GENIUS^{MT} 20-21



Große Mengen und hoher Durchsatz erfordern höchste Präzision und Zuverlässigkeit. Perfekte Voraussetzungen für die GENIUS^{MT} Standgeräte.

SERIENAUSSTATTUNG STANDGERÄTE GENIUS^{MT}
(AUSZUG)

- Betriebsarten: Dampf, Kombidampf, Heißluft und Heißluft mit Beschwadung
- Frischdampfsystem
- Multi-Öko-System (Wärmerückgewinnung)
- Sensorisch gesteuertes Abwasserkühlsystem
- Bedienblende links mit 9 Zoll Touchscreen
- Türanschlag rechts
- Tür mit LED-Beleuchtung, Zweifachverglasung und Sicherheitstürverschluss
- Hordengestellwagen: 20 Einschübe für GN 1/1 oder GN 2/1, 67 mm Einschubabstand
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Integrierte Schlauchbrause
- Schnittstellen: LAN, USB, OPC-UA, REST API
- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gragenau einstellbar
- Kerntemperatur zwischen 20 °C und 100 °C gradgenau einstellbar
- Eco Steam: effiziente Dampffunktion
- Power Steam: leistungsstarke Dampffunktion
- Feuchtebereich: 1 % bis 100 % Feuchte prozentgenau einstellbar
- Beschwadung: Menge oder Dauer einstellbar und zusätzlich manuell möglich
- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge oder individuell einstellbar
- 5 Lüftergeschwindigkeiten mit Lüftertaktung
- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Halbbelegungsfunktion: angepasste Gar- und Backparameter für halbe Beschickung
- SPS - Steam Protection System: Reduzierung des Dampfaustrittes beim Öffnen der Tür
- ADC - Aktive Entfeuchtungskontrolle in 5 Stufen
- Timer-Funktion: Festlegung der Start-/Endzeit
- Cool Down - Active Temp: Herunterkühlen bei geschlossener Tür mit Wasserzugabe
- Programme und Favoriten: Speicherung, Liste und Suche

- Programmliste: 1000 Programme, je 20 Schritte
- Wochenprogrammierung PRO: Festlegung der Start- oder Endzeit und Wiederholungshäufigkeit für Gar- und Backprogramme
- Multi Cooking PRO / Multi Baking PRO: Steuerung mehrerer, unterschiedlich langer Zubereitungsprozesse
- Last® 20: Liste 20 zuletzt gestarterter Zubereitungsprozesse
- Quick Modes: vereinfachte Nutzungsmodi mit reduziertem Funktionsumfang
- Backmodus
- Sonderprogramme: Niedertemperaturgaren, Delta-T Garen, Regenerieren, Halten Auftauen, Gären
- autoclean® PRO: hybrides Reinigungssystem für automatische Reinigung
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Automatisierte Reinigungs- und Wartungshinweise inklusive Sperrung
- ProConnect: Software zur Geräteverwaltung
- Passwortmanager: Verwalten individueller Passwörter für zwei Zugangsebenen
- Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung
- 30 verfügbare Sprachen

OPTIONAL:

- WLAN-Schnittstelle
- Schnittstelle zu externer bauseitiger Energieoptimierungsanlage
- Externer Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler
- Hordengestellwagen und Tellergestellwagen



Zum Glossar: Alle Begriffe kompakt erklärt.



GENIUS^{MT} 20-11

ELEKTRO	
Anschlusswert (V1)	45 kW
Anschlusswert (V2)	34 kW
Spannung	400 V 3 NAC
B/T/H	987/872/1961 mm
Gewicht	280 kg

GAS	
Anschlusswert	40 kW
Spannung	230 V 1 NAC
B/T/H	987/872/1961 mm
Gewicht	307 kg

KAPAZITÄT	
Einschubanzahl	20 GN 1/1
Einschubabstand	67 mm
Volumen	731 l

BEISPIELE FÜR MAXIMALE BELADUNG

1. Semmeln	240 Stk.
2. Kartoffeln (geschält)	100 kg
3. Ganzes Huhn (auf Geflügelrost)	48 Stk.
4. Croissants	80 Stk.

ZUBEHÖR

BESCHICKUNGSSYSTEME	
Hordengestellwagen Backen, 16 x BN 64 (600 x 400 mm), 85 mm Abstand	EL0506909
Tellergestellwagen, 54 Teller	EL0506912



GENIUS^{MT} 20-21

ELEKTRO	
Anschlusswert (V1)	64 kW
Anschlusswert (V2)	48 kW
Spannung	400 V 3 NAC
B/T/H	1210/1105/1961 mm
Gewicht	360 kg

GAS	
Anschlusswert	70 kW
Spannung	230 V 1 NAC
B/T/H	1210/1105/1961 mm
Gewicht	390 kg

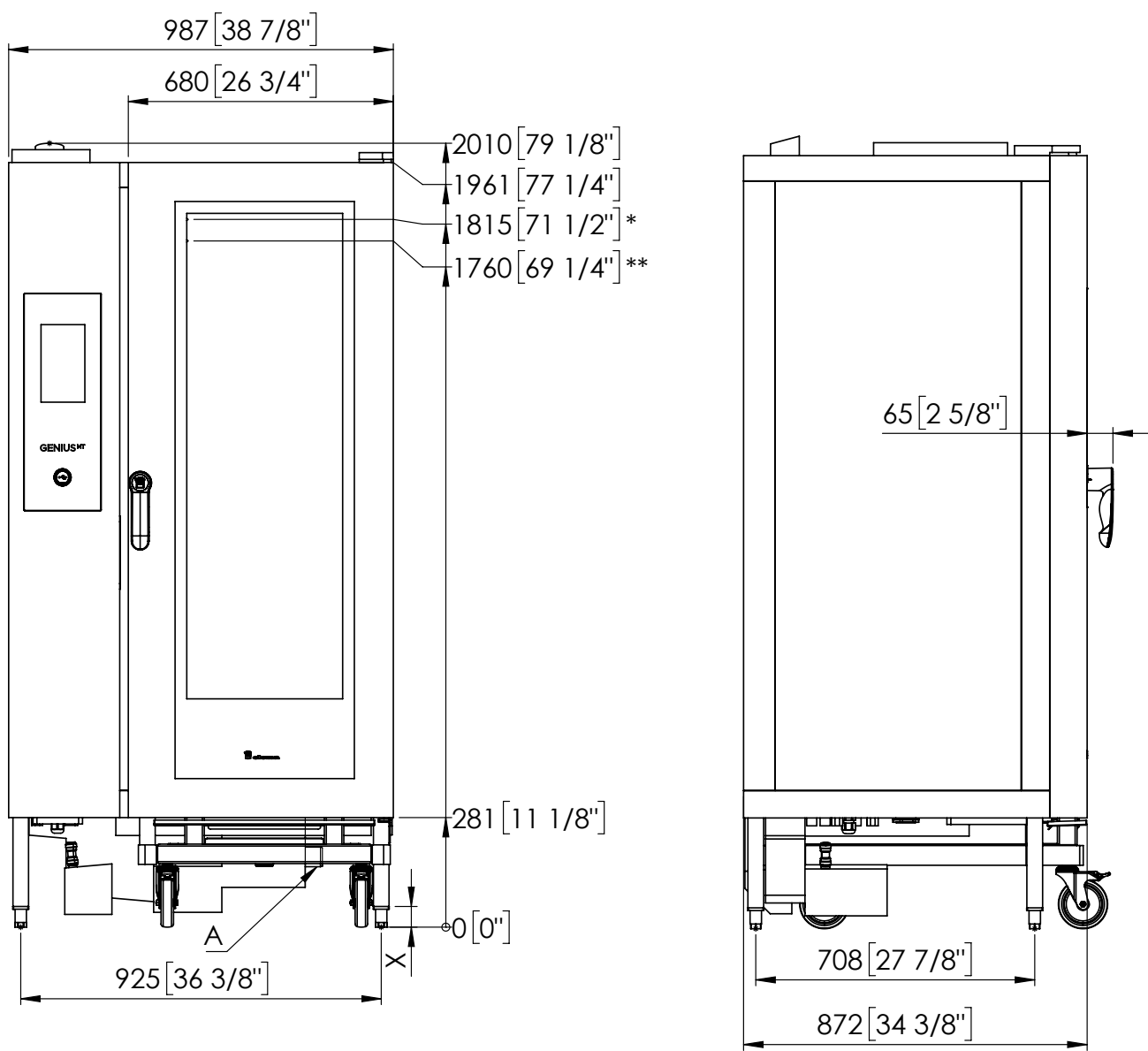
KAPAZITÄT	
Einschubanzahl	20 GN 2/1
Einschubabstand	67 mm
Volumen	1194 l

BEISPIELE FÜR MAXIMALE BELADUNG

1. Semmeln	480 Stk.
2. Kartoffeln (geschält)	200 kg
3. Ganzes Huhn (auf Geflügelrost)	96 Stk.
4. Croissants	160 Stk.

BESCHICKUNGSSYSTEME	
Tellergestellwagen, 123 Teller	EL0506913

GENIUS^{MT} 20-11

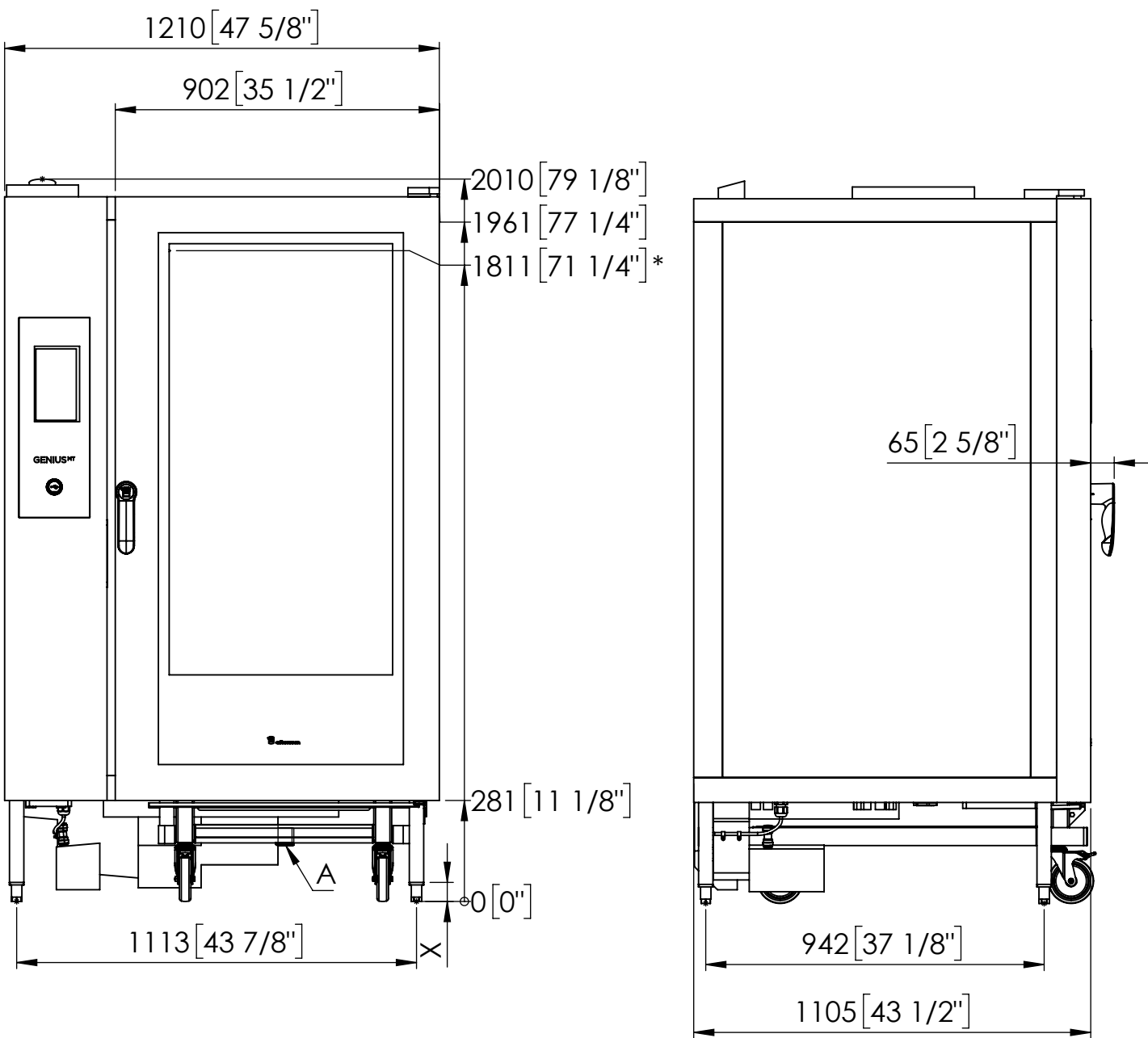


* oberster Einschub für Hordengestellwagen Kochen
** oberster Einschub für Hordengestellwagen Backen

A Anschluss Abwasserleitung (DN50)
X Füße, justierbar (+18/- 15 mm)

Höhe Gasgerät: 1961 mm + 141 mm

GENIUS^{MT} 20-21



* oberster Einschub für Hordengestellwagen Kochen

A Anschluss Abwasserleitung (DN50)
X Füße, justierbar (+18/- 15 mm)

Höhe Gasgerät: 1961 mm + 141 mm

BEKOMMT ALLES GEBACKEN.

Nichts geht über den Duft von frisch gebackenen Croissants. Oder mögen Sie lieber Brot, Kringel, Stollen, Brezen? Egal was Sie Ihren Kunden frisch servieren wollen, mit der Backmaster Edition des GENIUS^{MT} gelingt auch das einfach und zuverlässig. Ob im Hotel, im Coffee-Shop, im Restaurant, in der Kantine oder in der Systemgastonomie – das Backergebnis zeichnet sich durch eine gleichbleibend hohe Qualität aus und die Prozesssicherheit wird garantiert.

Der GENIUS^{MT} ist ein echter Bäckermeister - perfekt ausgerüstet für Ihre Backstube.

EINHÄNGEGESTELL ZUM BACKEN

Einhängegestell zum Backen für BN 64-Zubehör (600 x 400 mm) mit 85 mm Einschubabstand und 5 bzw. 8 nutzbaren Einschüben.

BACKQUALITÄT

Die Beschwadung lässt sich flexibel nach Menge oder Zeit einstellen, gefolgt von einer automatischen Ruhezeit für optimale Backergebnisse.

AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG

Der elektrische Türöffner öffnet die Tür am Programmende automatisch und verhindert so ungewolltes Nachbacken.

SPEZIALISIERTE, INDIVIDUALISIERBARE SOFTWARE

Die MT-Technologie bietet einen Funktionsumfang, der sich flexibel anpassen oder über Quick Modes auf eine reduzierte Benutzeroberfläche beschränken lässt. Integrierte Back-, Frühstücks- und Snackprogramme sowie Features wie Multi Baking PRO, Wochenprogrammierung PRO und vielfältige Personalisierungsoptionen sorgen für maximale Effizienz und Individualität.



Frische Backwaren - kompromisslos perfekte Backergebnisse mit der GENIUS^{MT} Backmaster Edition. Speziell entwickelt für höchste Ansprüche.

SERIENAUSSTATTUNG GENIUS^{MT} (AUSZUG)
BACKMASTER EDITION

- Betriebsarten: Heißluft, Heißluft mit Beschwadung
- Beschwadungssystem
- Multi-Öko-System (Wärmerückgewinnung)
- Sensorisch gesteuertes Abwasserkühlsystem
- Bedienblende links mit 9 Zoll Touchscreen
- Türanschlag rechts
- Tür mit LED-Beleuchtung, Zweifachverglasung und elektrischem Türöffner
- Integrierte Schlauchbrause
- Schnittstellen: LAN, USB, OPC-UA, REST API
- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gragenau einstellbar
- Beschwadung: Menge oder Dauer einstellbar und zusätzlich manuell möglich
- Automatische Ruhezeit in Abhängigkeit von der Beschwadungsmenge oder individuell einstellbar
- 5 Lüftergeschwindigkeiten mit Lüftertaktung
- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Halbbelegungsfunktion: angepasste Gar- und Backparameter für halbe Beschickung
- ADC - Aktive Entfeuchtungskontrolle in 5 Stufen
- Timer-Funktion: Festlegung der Start-/Endzeit
- Cool Down - Active Temp: Herunterkühlen bei geschlossener Tür mit Wasserzugabe
- Programme und Favoriten: Speicherung, Liste und Suche
- Wochenprogrammierung PRO: Festlegung der Start- oder Endzeit und Wiederholungshäufigkeit für Backprogramme
- Multi Baking PRO: Steuerung mehrerer, unterschiedlich langer Zubereitungsprozesse
- Sonderprogramme: Auftauen, Gären
- autoclean[®] PRO: hybrides Reinigungssystem für automatische Reinigung
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Automatisierte Reinigungs- und Wartungshinweise inklusive Sperrung

- ProConnect: Software zur Geräteverwaltung
 - Passwortmanager: Verwalten individueller Passwörter für zwei Zugangsebenen
 - Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung
 - 30 verfügbare Sprachen
- OPTIONAL:**
- Bedienblende rechts und Tür mit Linksanschlag (Geräte-spiegelung)
 - Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifachverglasung
 - WLAN-Schnittstelle
 - Schnittstelle zu externer bauseitiger Energieoptimierungsanlage
 - Kondensationshaube
 - Untergestelle
 - Zubehör für Mix-Stationen



GENIUS^{MT} BME 6-11

ELEKTRO	
Anschlusswert	11 kW
Spannung	400 V 3 NAC
B/T/H	925/810/840 mm
Gewicht	117 kg

KAPAZITÄT	
Einschubanzahl	5 BN 64 (600 x 400 mm)
Einschubabstand	85 mm
Volumen	268 l

BEISPIELE FÜR MAXIMALE BELADUNG	
BN 64 (600 x 400 MM)	
1. Semmeln	100 Stk.
2. Croissants	60 Stk.

AUSZUG ZUBEHÖR

KONDENSATIONSHAUBEN	Art.-Nr.
T KH Rechtsanschlag	EL2010078
T KH Linksanschlag	EL2010079

UNTERGEGESTELL HÖHE 850 MM	
Offen	EL0505895
Offen, mit Auflagen, 8 BN 64 (600 x 400 mm)	EL0505907
Offen, mit Auflagen, 2 x 8 BN 64 (600 x 400 mm)	EL0505908

WEITERES ZUBEHÖR	
Einhängegestell Vario Backen (GN 1/1 + BN 64), 5 Auflagen, 85 mm Abstand	EL2010031-ATBME
Einhängegestell Vario Kochen (GN 1/1 + BN 64), 7 Auflagen, 67 mm Abstand	EL2010110-ATBME

Mix-Stationen möglich. Siehe Zubehör auf Seite 13



GENIUS^{MT} BME 10-11

ELEKTRO	
Anschlusswert	17 kW
Spannung	400 V 3 NAC
B/T/H	925/810/1120 mm
Gewicht	146 kg

KAPAZITÄT	
Einschubanzahl	8 BN 64 (600 x 400 mm)
Einschubabstand	85 mm
Volumen	398 l

BEISPIELE FÜR MAXIMALE BELADUNG	
BN 64 (600 x 400 MM)	
1. Semmeln	160 Stk.
2. Croissants	96 Stk.

KONDENSATIONSHAUBEN	Art.-Nr.
T-KH Rechtsanschlag	EL2010078
T-KH Linksanschlag	EL2010079

UNTERGEGESTELL HÖHE 570 MM	
Offen	EL0505901
Offen, mit Auflagen, 4 BN 64 (600 x 400 mm)	EL0506778
Offen, mit Auflagen, 2 x 4 BN 64 (600 x 400 mm)	EL0506779

WEITERES ZUBEHÖR	
Einhängegestell Vario Backen (GN 1/1 + BN 64), 8 Auflagen, 85 mm Abstand	EL2010050-ATBME
Einhängegestell Vario Kochen (GN 1/1 + BN 64), 11 Auflagen, 85 mm Abstand	EL2010111-ATBME

Zum Glossar: Alle Begriffe kompakt erklärt.



FÜR SIE UND UNSERE UMWELT.

Eloma steht für absolute Leistung und Qualität.

Dabei verlieren wir unsere Umwelt nicht aus den Augen. Mit innovativen Funktionen leisten Eloma Kombidämpfer nicht nur einen Beitrag zum Umweltschutz, sondern setzen auch auf Nachhaltigkeit.

Durch einen effizienten Energie- und Wasserverbrauch minimieren unsere Geräte ihren ökologischen Fußabdruck. Der hohe Qualitätsanspruch in der eigenen Fertigung ist ein weiterer Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Denn Eloma Geräte laufen auch nach zehn oder fünfzehn Jahren noch wirtschaftlich. Ein klares Zeichen gegen die Wegwerfmentalität!

Eloma Kombidämpfer schonen sowohl Ihre kulinarischen Kreationen als auch unsere Umwelt. Gemeinsam gestalten wir eine nachhaltige Zukunft für Genuss und Verantwortung.



TECHNOLOGISCHE INNOVATIONEN

FRISCHDAMPFSYSTEM

Das Eloma Frischdampfsystem erzeugt den Dampf direkt im Garraum. Genau dann und genau so viel, wie gerade benötigt wird und direkt nach dem Programmstart. Ein Wechsel zwischen den Betriebsarten ist jederzeit möglich. Perfekte Dampfsättigung garantiert, spart Zeit, Energie und Wasser.



MULTI-ÖKO-SYSTEM

Durch die Verwendung eines Hochleistungswärmetauschers werden bis zu 16 % Energie gespart. Für unser Multi-Öko-System wurden wir als bisher einziger Kombidämpfer-Hersteller mit dem Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis in der Kategorie Ökologie und Wirtschaftlichkeit ausgezeichnet.

autoclean® PRO

Unser vollautomatisches Reinigungssystem autoclean® PRO glänzt mit einem minimalen Verbrauch von Wasser und Reinigungsmitteln. Keine Wartezeit oder manuellen Schritte notwendig. Reinigung auf Knopfdruck.

autoclean®



ISOLIERUNG UND BELEUCHTUNG

Hochwertige Verarbeitung und Dämmung bietet eine hervorragende Isolierung. Die ab Werk verbaute LED-Beleuchtung sorgt für klaren Blick ins Innere. Mit der optionalen Dreifachverglasung kann der Wärmeverlust durch die Tür nochmals reduziert werden. Das kann sich sehen lassen!

WECHSELANSCHLAG / ECHTE GERÄTESPIEGELUNG

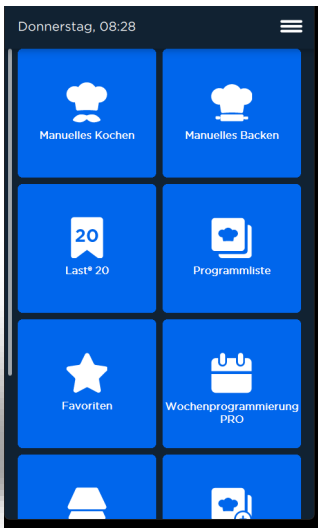
Dank des Wechselanschlags ist das Gerät flexibel und kann problemlos an unterschiedliche Aufstellorte angepasst werden. Um eine präzise und einfache Bedienung unabhängig vom Anschlag zu gewährleisten, wird die Bedieneinheit des Geräts entsprechend gespiegelt.



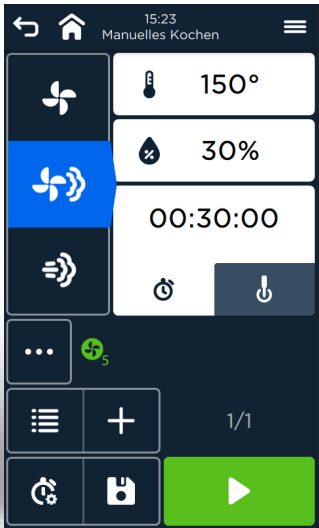
EIN FINGER. EIN DISPLAY. DAS REICHT.

Keine Zeit für lange Erklärungen? Mit dem GENIUS^{MT} kochen, backen und reinigen Sie spielend leicht – dank der zukunftsweisenden MT-Technologie von Eloma. Einfach, effizient und intuitiv: Der GENIUS^{MT} ermöglicht Ihnen ein einzigartiges Kocherlebnis. Scrollen, Wischen, auswählen - schneller geht's nicht.

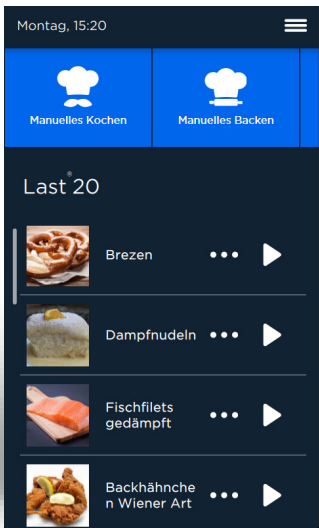
Das kapazitive 9 Zoll Glasdisplay ist robust und einfach zu reinigen. Auch wenn's mal hektisch zugeht, haben Sie dank der einfachen und intuitiven Steuerung alles im Griff.



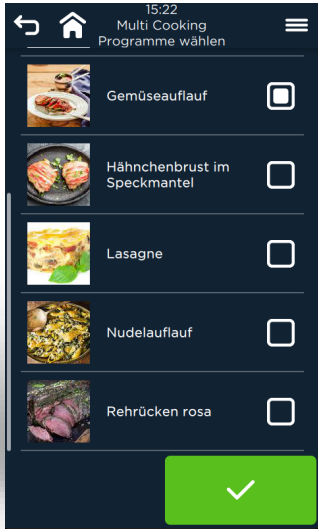
Hauptmenü



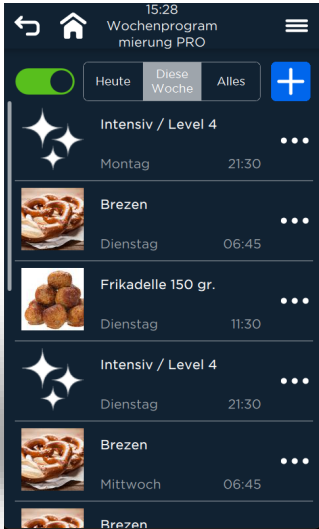
Manuelles Kochen



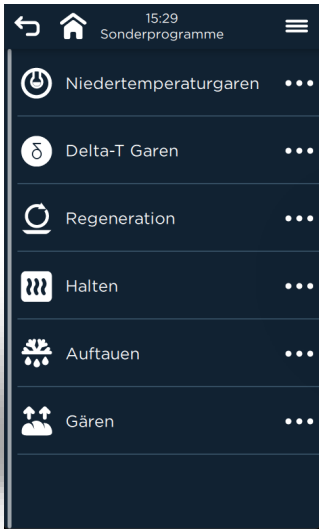
Last* 20



Multi Cooking PRO



Wochenprogrammierung PRO



Sonderprogramme

ALLES IM GRIFF. VOLL VERNETZT.

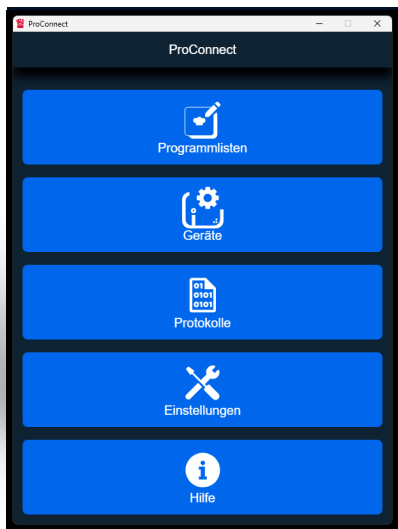
Mit ProConnect von Eloma lassen sich sämtliche Geräte zentral und effizient verwalten. Die Software bietet eine umfassende Lösung, um Eloma-Geräte einfach und effektiv zu organisieren – egal, ob für einzelne Standorte oder mehrere Filialen.

FUNKTIONALITÄTEN IM ÜBERBLICK

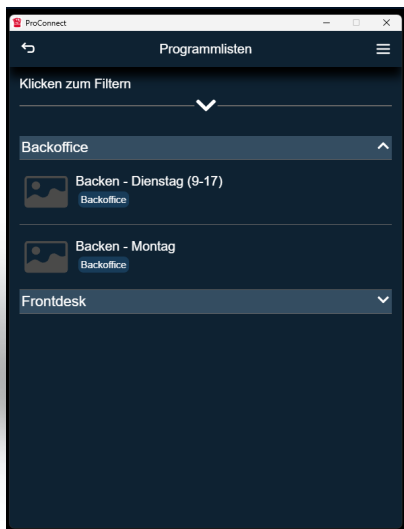
- Geräteeinrichtung: Einheiten lassen sich mit individuellen Bildern und Namen konfigurieren und verwalten
- Programmerstellung: Programme können passgenau auf die Anforderungen zugeschnitten und auf verschiedene Geräte verteilt werden
- Menügruppenverwaltung: Zentrale Organisation und Verwaltung von Menügruppen
- Wochenplanung: Übersichtliche und effiziente Planung wiederkehrender Abläufe
- Barcode-Manager: Barcodes lassen sich einfach verwalten, um Produkte genau zuzuordnen
- Datenübertragung: Programme, Einstellungen und Daten können flexibel über USB, LAN oder WLAN übertragen werden
- Protokollmanagement: Protokolle wie HACCP-Daten und Verbrauchsstatistiken können sortiert, angezeigt, gedruckt und bei Bedarf gelöscht werden

PERFEKT FÜR DAS KETTENGESCHÄFT

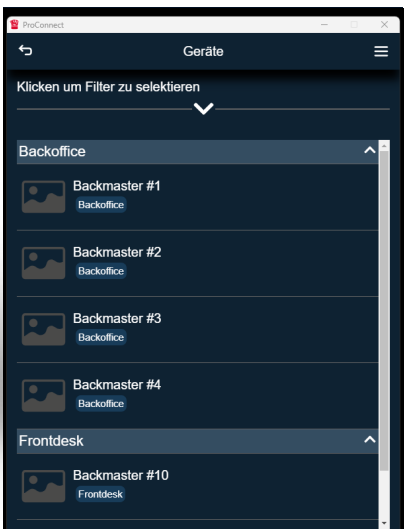
ProConnect ist das ideale Tool für die Skalierung im Kettengeschäft. Es ermöglicht eine zentrale Steuerung aller Geräte, bietet Zugriff auf wichtige Daten und sorgt für einen reibungslosen Betrieb an allen Standorten.



ProConnect Menü



Programmlisten



Geräteverwaltung



Unser hybrides Reinigungssystem autoclean® PRO ist der Standard beim JOKER sowie bei den Tischgeräten und Standgeräten von GENIUS^{MT} und MULTIMAX. Das Reinigungssystem passt sich Ihren Bedürfnissen an und erleichtert Ihren Arbeitsalltag. Sie entscheiden, wann und wie Sie reinigen, ob vollautomatisch oder manuell, mit Flüssig- oder Festreiniger. Sie können den Modus auch jederzeit wechseln. Mit der optionalen automatischen Türöffnung nach dem Reinigungsvorgang sind Sie bezüglich Hygiene immer auf der sicheren Seite. Konzentrieren Sie sich auf das Kochen und Backen. Sauber macht Eloma.

VOLLAUTOMATISCH MIT FLÜSSIGREINIGER

Beim Flüssigreiniger steht Ihnen die größte Bandbreite an Bedienmöglichkeiten zur Auswahl. Kanister anstecken und das System ist startklar. Reinigungslevel wählen, los geht's. Sie wollen zu einem bestimmten Zeitpunkt reinigen? Bei Geräten mit MT-Steuerung lässt sich die Start- oder Endzeit festlegen.

HYBRIDES SYSTEM ALS STANDARD. FLEXIBEL UND SPARSAM.

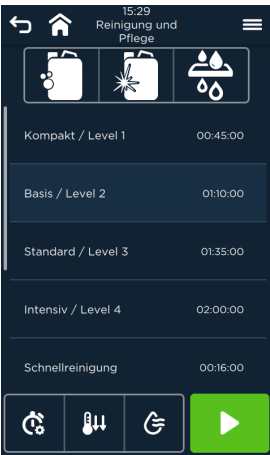
Hier können Sie den Reinigungsvorgang auch voll automatisieren. Definieren Sie über wenige Klicks einen Reinigungsplan für die Woche oder das ganze Jahr. Das Programm läuft dann automatisch entsprechend Ihren Einstellungen ab. Und mit der optionalen automatischen Türöffnung nach dem Reinigungsvorgang sind Sie hygienetechnisch auf der sicheren Seite – vollautomatischer geht nicht. Wofür Sie sich auch entscheiden, das System dosiert Reiniger und Klarspüler immer automatisch.

AUTOMATISCH MIT FESTSTOFFREINIGER

Wenn Sie Feststoffreiniger favorisieren: Reinigungsprogramm wählen, das Display zeigt Ihnen an, ob Sie einen oder zwei Tabs benötigen. Diese auf das Tellersieb legen und los geht's. Finisher-Tabs benötigen Sie nicht bei jedem Reinigungsvorgang. Wenn es so weit ist, bekommen Sie einen Hinweis aus dem System. Die optionale automatische Türöffnung optimiert auch hier Ihren Reinigungsvorgang am Ende.

REINIGUNG MIT SCHLAUCHBRAUSE

Falls Sie lieber selbst reinigen, können Sie sich auch für die optionale Schlauchbrause entscheiden. Ein Programm führt Sie schrittweise durch die Reinigung des Geräts mit Schlauchbrause und Sprühreiniger. Oder Sie nutzen diese, um einfach mal kurz durchzuspülen – ganz wie Sie möchten.



AUTOMATISIERTE HINWEISE

Mit autoclean® PRO meldet Ihnen das Gerät, wenn eine Grundreinigung ansteht oder das Reinigungsmittel aus ist. Auf Wunsch sperrt es sich sogar selbst, wenn seit längerem nicht gereinigt wurde.

EFFIZIENT

Die Reinigung können Sie direkt nach Benutzung des Geräts durchführen lassen. Sie müssen nicht warten, bis der Garraum abgekühlt ist. autoclean® PRO benötigt bei leichter Verschmutzung keine 15 Minuten, um wieder einen hygienisch einwandfreien Garraum herzustellen.

SAUBER DOSIERT. DIE MULTI-CLEAN PRODUKTE.

Verlassen Sie sich auf uns, um die Reinigung so reibungslos und effizient wie möglich zu gestalten. Mit den Produkten der MULTI-CLEAN Serie erhalten Sie perfekt auf Ihren Eloma abgestimmte Reinigungsmittel. Ob vollautomatische Reinigung oder mit unseren Tabs.

EINFACH IN DER ANWENDUNG

autoclean® PRO glänzt mit einem minimalen Verbrauch von Wasser, Reinigungsmitteln und Energie. Farblich markierte Kanister werden einfach an die Schläuche angeschlossen. Der Rest geht auf Knopfdruck. Höchste Arbeitssicherheit gegeben!

Kein Platz für Kanister? Wir bieten auch hier Flexibilität und eine platzsparende Lösung. Einfach Tab(s) auf das Ablaufsieb legen und los geht's.

Ihr Eloma-Gerät denkt mit und erinnert Sie daran, wenn mal wieder eine Intensivpflege angesagt ist.

LAGERFÄHIG

Unsere Multi-Clean PRO Cleaner Tabs und Finisher Tabs können ohne Qualitätsverlust drei Jahre, unsere Multi-Clean Flüssigreiniger nach Abfüllung sogar vier Jahre gelagert werden.

OPTIMALE PFLEGE

Die Eloma Formel des Reinigers und Klarspülers schützt vor Korrosion, pflegt den Edelstahl im Garraum und verhindert eine Überanspruchung der Türdichtung.

READY TO USE

Multi-Clean PRO ist vorgemischt und kann sofort verwendet werden. Dadurch entstehen äußerst kurze Reinigungszyklen. Multi-Clean PRO Cleaner Tabs werden einfach in den Garraum gelegt, den Rest erledigt das Gerät von ganz allein. Und Ihr Eloma meldet über den Bildschirm, wenn mal wieder ein Klarspüler Tab benötigt wird.



WUSSTEN SIE SCHON?

- Maximal 2 Reiniger-Tabs pro Reinigungsvorgang! – für GENIUS^{MT} 6-11 und 10-11.
- 1 Kanister Multi-Clean PRO reicht für 40 Reinigungsvorgänge (Bsp.: GENIUS^{MT} 6-11 und 10-11, autoclean® PRO mit Flüssigreiniger, mittlere Verschmutzung, 10 l Kanister)
- Rost im Garraum ist in über 90 % der Fälle auf den Einsatz von Fremdreiniger zurückzuführen!
- Pumpen können verstopfen und Schläuche porös werden, wenn Fremdreiniger verwendet wird!
- Langzeittests beweisen, dass die Langlebigkeit des Kombidämpfers nur mit dem Einsatz der auf unsere Geräte abgestimmten Eloma Multi-Clean Pflegeprodukte gewährleistet ist.

VERLÄSSLICHKEIT SCHAFFT VERTRAUEN.

Für uns gibt es nichts Wichtigeres als Vertrauen in unsere Geräte. Daher steht Eloma für MADE IN GERMANY. Wir sind überzeugt von unserer Qualität.

Verlässlichkeit und Vertrauen in das Gerät sind beim Kauf ausschlaggebende Argumente. Wir bieten drei Jahre kostenlose Garantie – das bedeutet Sicherheit im laufenden Betrieb und gibt Ihnen ein gutes Gefühl.

Die Erweiterung der Garantie auf bis zu fünf Jahre gewährleistet eine hohe Verfügbarkeit des Geräts. Dank planbarer Kosten ist die Investition zusätzlich abgesichert.

3 JAHRE KOSTENLOSE GARANTIE. BIS ZU 5 JAHRE MIT AUFPREIS.



3 JAHRE KOSTENLOSE GARANTIE

Zur gesetzlichen Garantie von einem Jahr ab Kauf gewähren wir zwei weitere Jahre kostenlose Garantie, wenn das Gerät innerhalb von drei Monaten nach dem Kauf bei uns registriert wird. Dies bedeutet insgesamt drei Jahre kostenlose Garantie. Die Registrierung erfolgt online unter www.eloma.com/garantie.

BIS ZU 5 JAHRE GARANTIE MIT AUFPREIS

Zusätzlich bieten wir gegen eine Pauschale eine Garantieverlängerung auf 5 Jahre an. Die Höhe der Pauschale ist abhängig vom gekauften Gerät.

OPTIMAL BETREUT

Wenn der Garantiefall eintritt, ist dank geschulter Eloma-Servicepartner schnelle und kompetente Hilfe immer zur Stelle. Eloma koordiniert den Einsatz vor Ort, damit das Gerät schnellstmöglich wieder in Betrieb gehen kann.

VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE GARANTIEVERLÄNGERUNG

Die erweiterte Garantie und kostenpflichtige Garantieverlängerung gilt für Geräte mit Kaufdatum ab 11. März 2024. Bei registrierten Geräten muss im 3. Betriebsjahr, spätestens jedoch 24 Monate nach Inbetriebnahme, eine Inspektion durchgeführt werden. Die Inspektion wird mit dem Kunden durch unsere Eloma-Serviceabteilung vereinbart. Ein Eloma-Servicepartner vor Ort wird mit der Durchführung beauftragt.

Mehr zum Thema Garantie finden Sie auf <http://www.eloma.com/garantie>



Eloma Garantie

GUTE KÜCHE. GUTER SERVICE.

Bei Eloma lassen wir unsere Kunden niemals im Stich. Sollte eines unserer Geräte einmal nicht funktionieren, setzen wir alles daran, so schnell wie möglich für Abhilfe zu sorgen. Dafür haben wir ein weltweites Netz an Servicepartnern, die schnell und kompetent vor Ort sind. Zusätzlich bieten wir unseren Kunden umfassende Unterstützung, um ihre Eloma-Produkte optimal nutzen zu können – von der Anwender-Hotline über technische Schulungen bis hin zu Kochbüchern mit Rezepten. Zudem finden Sie alle Informationen zu Ihren Eloma-Geräten bequem online unter www.eloma.com/service.



ELOMA PROCONNECT

Die Softwarelösung, mit der Bilder, Beschreibungen und Kochprogramme per USB, LAN oder WLAN ganz einfach an individuelle Bedürfnisse angepasst werden können.

ELOMA FORUM

Wir geben unsere Erfahrungen weiter. Unsere Seminare sind perfekt abgestimmt auf Anwender, Fachhändler oder technische Servicepartner.

INFO 24

Gebündeltes Eloma-Wissen zum Download: Über 25.000 Dokumente in verschiedenen Sprachen. Von der Software über Maßskizzen bis zu Prospekten. Auch als App erhältlich.

PART FINDER

Ersatzteile sucht man bei Eloma nicht, man findet sie. Und zwar genau hier. Im Part-Finder ist jeder Artikel registriert. Aussuchen, bestellen und weiterkochen.

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888

F. +49 8141 395-156

service@eloma.com



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-164 • sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence