

GENIUS^{MT}



GENIALITEIT MET SYSTEEM.
ZODAT WAT GOED IS NOG
BETER WORDT.

EENVOUDIG. GENIAAL. GENIUS^{MT}.

Ontdek de GENIUS^{MT}, de ideale combisteamer voor vele Horeca zaken en Retail bedrijven. Hij maakt indruk met zijn uitstekende prestaties en veelzijdigheid.

In de grootkeuken zorgt hij voor een continue productiestroom met efficiëntie en betrouwbaarheid. In het restaurant biedt hij flexibiliteit door een grote verscheidenheid aan gerechten met verschillende bereidingswijzen te vervolmaken. In de systeemcatering schittert hij met een snelle voorverwarmingstijd, een gelijkmatige warmteverdeling en automatische reiniging.

Dankzij de MT-technologie is de bediening en het aanpassen van de optimale instellingen, slechts kinderspel. Of het nu gaat om beheerst stomen of knapperig afbakken - de GENIUS^{MT} voldoet aan de meest uiteenlopende culinaire eisen.

Bij de ontwikkeling van de nieuwste generatie van de GENIUS^{MT} stond de gebruiker centraal. Ons doel was om een allround perfecte kook- en bakervaring te creëren. Het resultaat is de nieuwe GENIUS^{MT}.



GEbruiker IN FOCUS

De door ons zelf opgelegde opdracht was om te voldoen aan de eisen en behoeften van alle gebruikers. Met het MT-besturingssysteem hebben we de meest intuïtieve gebruikersinterface ontwikkeld welke kan worden aangepast aan de individuele eisen van elke gebruiker.



DUURZAAMHEID

We richten ons op efficiëntie en kwaliteit. De GENIUS^{MT} verbruikt minder energie en levert uitstekende resultaten. Dit is niet alleen milieuvriendelijk, maar ook economisch verstandig.



FLEXIBILITEIT

Met de GENIUS^{MT} bieden we een standaard die veelzijdige aanpassingsmogelijkheden biedt. Hierdoor kunt u uw wensen optimaal implementeren en tegelijkertijd profiteren van een effectieve oplossing.



CAPACITEIT

Met de GENIUS^{MT} kunt u uw productiviteit verhogen zonder compromissen te hoeven sluiten. Vergroot de capaciteit zonder iets groter te maken. Bereik meer zonder extra ruimte in beslag te nemen.



PRESTATIES

De GENIUS^{MT} is altijd klaar voor actie en altijd in topvorm. Een betrouwbare teamspeler die zichzelf in elke situatie bewijst.

**DOORONTWIKKELING DOOR ERVARINGEN
EN INNOVATIES – DAAR STAAT DE NIEUWE GENERATIE
VAN ELOMA VOOR.**



In alle opzichten uniek:
De flexibiliteit van de GENIUS^{MT}
maakt dagelijks werk eenvoudiger
en reduceert bedrijfskosten,
ongeacht waar hij wordt ingezet.

DIT IS NIEUW

**VARIO-GELEIDERREK**

Standaard meer capaciteit en tegelijkertijd natuurlijke hulpbronnen besparend. Het Vario-Geleiderrek kan voor zowel Gastronorm (GN) en Bakkersnorm (BN) accessoires worden gebruikt, en biedt daarmee, afhankelijk van welke toepassing, tot wel 50% meer capaciteit.¹

**9" DISPLAY**

Een helder en royaal glazen touch screen display. Samen met het intuïtieve bedienconcept wordt het werken met de GeniusMT kinderspel.

**PERSONALISATIE VAN DE SOFTWARE**

Uitgebreide personalisatie opties maken het dagelijkse werk eenvoudiger. Individuele instellingen passen het toestel aan uw specifieke behoeften aan.

**ECO STEAM**

Meer prestatie met aanzienlijk minder verbruik. Energie- en waterbesparend ontworpen Eco Steam gebruikt tot 33% minder water.²

**POWER STEAM**

De zeer krachtige stoomfunctie voor veeleisende producten. Perfecte vochtigheidsregeling vanaf het allereerste moment.

**LED VERLICHTING EN DUBBEL GLAS**

Minder energieverbruik en milieuvriendelijk. Ontworpen voor een lang en duurzaam gebruik tijdens de levensduur van de GeniusMT.

**autoclean® PRO**

Minder waterverbruik en minder gebruik van chemicaliën met wel 32%. Hét flexibele reinigingssysteem, ook voor economische zuiverheid.^{3,4}



¹ Vergeleken met het voorgaande model van de GeniusMT.

² Waterbesparing bij gebruik van Eco Steam vergeleken met de stoomfunctie in het voorgaande model.

³ Besparingspotentieel met autoclean®PRO in vergelijking met autoclean®.

⁴ Volautomatische reinigingsfunctie bij gebruik van de vloeibare reiniger.

STANDAARD UITRUSTING GENIUS^{MT} (EEN SELECTIE)

- 12 Bereidingswijzen
- ADC — Actieve Ontvochtigingscontrole in 5 niveaus
- Automatische zomer- / wintertijd omschakeling
- Automatische rustfase in samenhang met hoeveelheid stoominjectie
- Automatisering van de reinigings- en onderhoudsbeurt, inclusief blokkeringsoptie
- 9“ bedieningsdisplay uit glas en MultiTouch functionaliteit
- Handmatige stoominjectie (aanvullend)
- Bevochtigingshoeveelheid vooraf instelbaar (in 10 ml-stappen)
- Knipperend licht bij eind van bereiding
- Gegevens - en HACCP-protocollering en -aanduiding
- E/2 – Energie bespaarfunctie
- Eco Steam
- Startbeeldscherm instelbaar
- Favorieten toewijzing bij opslaan en nadien
- Favorietenlijst en zoekfunctie
- Vochtinstelling: van 0 % tot 100 % (per % nauwkeurig)
- Vers-Stoom-Systeem
- Compensatie bereidingstijd (Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO)
- Na-bereidingsfunctie en Na-bakfunctie
- Individualisering van het bediening met Password Manager
- Geïntegreerde handsproeier
- Kerntemperatuurinstelling tussen 20°C en 100°C (graad nauwkeurig)
- LAN communicatiepoort
- Auto-reverse ventilatorfunctie
- Interval ventilatorfunctie
- Meerpunts-Kerntemperatuursensor
- Meervoudige taalinstelling (25 talen)
- Multi-Eco-System: warmtewisselaar ingebouwd
- Multi Menu
- MT-Technologie voor speciale bakmodus
- Last® 20
- Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO
- MultiTouch-Display
- Quick Mode koken/bakken

- Quick Mode reiniging
- Quick Set
- Power Steam
- Programma's - en media-manager
- Programmalijs met 1000 programmaplaatsen, met elk 20 stappen
- Reiniging volautomatisch: autoclean® PRO
- Bevochtigingshoeveelheid in milliliters of seconden instelbaar
- Speciale programma's (LT-bereiding, regenereren, Delta-T garen, warmhouden, ontdooien, rijzen)
- SPS – Stoom Protectie Systeem
- Startup instellingen
- Steptronic en stappenoverzicht
- Temperatuur, instelbaar tussen 30°C en 300°C (per graad nauwkeurig)
- Timer-functie: Start-/Eindtijd instelling
- Rechtsdraaiende deur met bediening links
- Deur met Ledverlichting en dubbel glas ruit.
- Deur met snel sluiting / werpsluiting
- Weekprogrammering PRO voor kook-/bakprogramma's en autoclean® PRO

OPTIONAL:

- Backmaster Editie (BME)
- Aansluiting externe energieoptimalisatie
- Externe kerntemperatuursensor (ook voor BME)
- Externe Sous-Vide sensor
- Speciale stroomaansluiting
- Elektrische deurslotontgrendeling (automatische deuropening na einde van kook-,bak- of reinigings-programma)
- Veiligheidsdeursluiting
- Linksdraaiende deur met bedieningspaneel rechts
- Deur met LED verlichting en driedubbel glas
- WLAN (Wifi) module



GENIUS^{MT} 6-11

ELEKTRISCH	
Aansluitvermogen	11 kW
Spanning	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 16 Amp
Gewicht	122 kg
B/D/H	925/805/840 mm

GAS	
Aansluitvermogen	12 kW
Spanning	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	132 kg
B/D/H	925/805/840 mm

SELECTIE MACHINELIJST

ELEKTRISCH / AC PRO* VLOEIBARE REINIGER Art.-Nr.	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL6113801-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL6113901-3A

ELEKTRISCH / AC PRO* TABLET REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL6113802-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL6113902-3A

GAS / AC PRO* VLOEIBARE REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL6116801-3A

GAS / AC PRO* TABLET REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL6116802-3A

BACKMASTER EDITION

ELEKTRISCH / AC PRO* VLOEIBARE REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL6113807-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL6113907-3A

ELEKTRISCH / AC PRO* TABLET REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL6113808-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL6113908-3A



GENIUS^{MT} 10-11

ELEKTRISCH	
Aansluitvermogen	17 kW
Spanning	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 25 Amp
Gewicht	156 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

GAS	
Aansluitvermogen	20 kW
Spanning	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	166 kg
B/D/H	925/805/1120 mm

ELEKTRISCH / AC PRO* VLOEIBARE REINIGER Art.-Nr.	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL1113801-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL1113901-3A

ELEKTRISCH / AC PRO* TABLET REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL1113802-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL1113902-3A

GAS / AC PRO* VLOEIBARE REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL1116801-3A

GAS / AC PRO* TABLET REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL1116802-3A

BACKMASTER EDITION

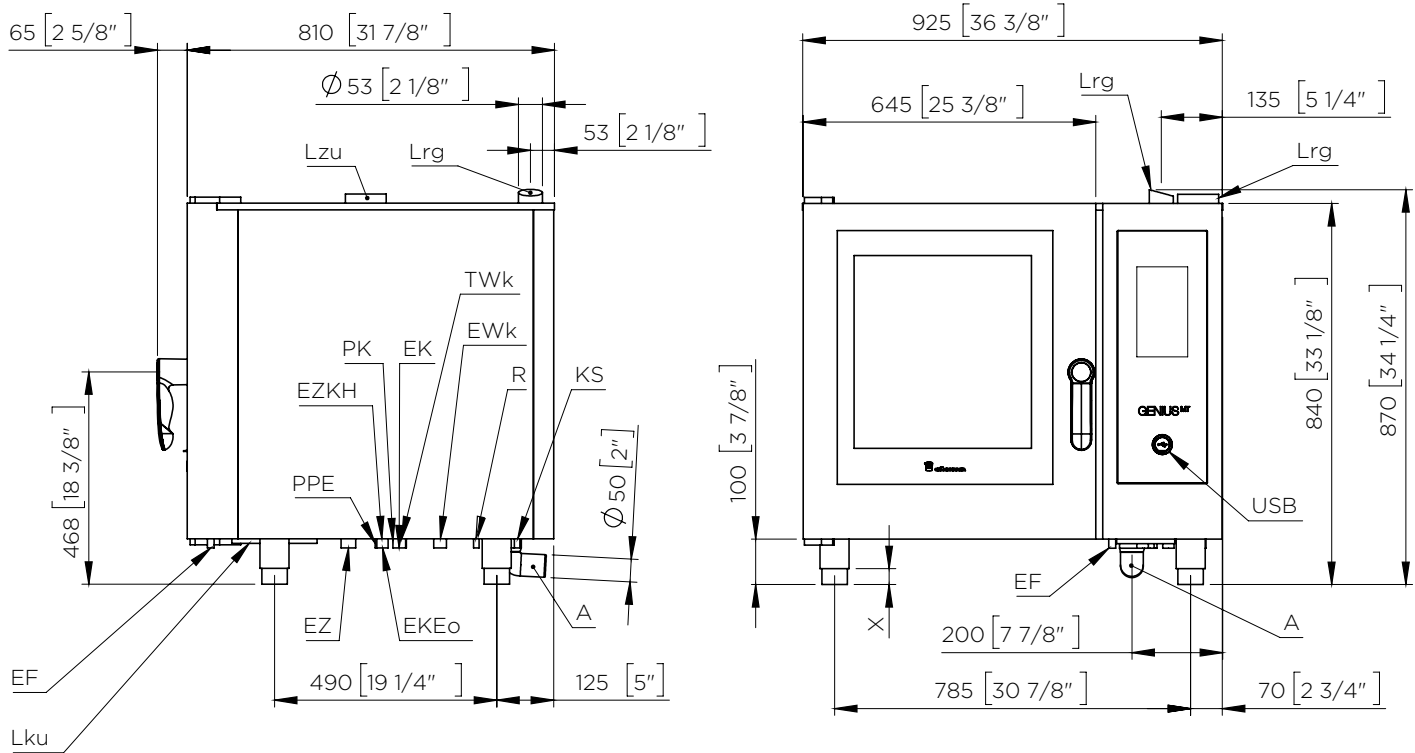
ELEKTRISCH / AC PRO* VLOEIBARE REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL1113807-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL1113907-3A

ELEKTRISCH / AC PRO* TABLET REINIGER	
Rechtsdraaiend, LED/Dubbel glas	EL1113808-3A
Linksdraaiend, LED/ Dubbel glas	EL1113908-3A

* AC PRO = autoclean® PRO

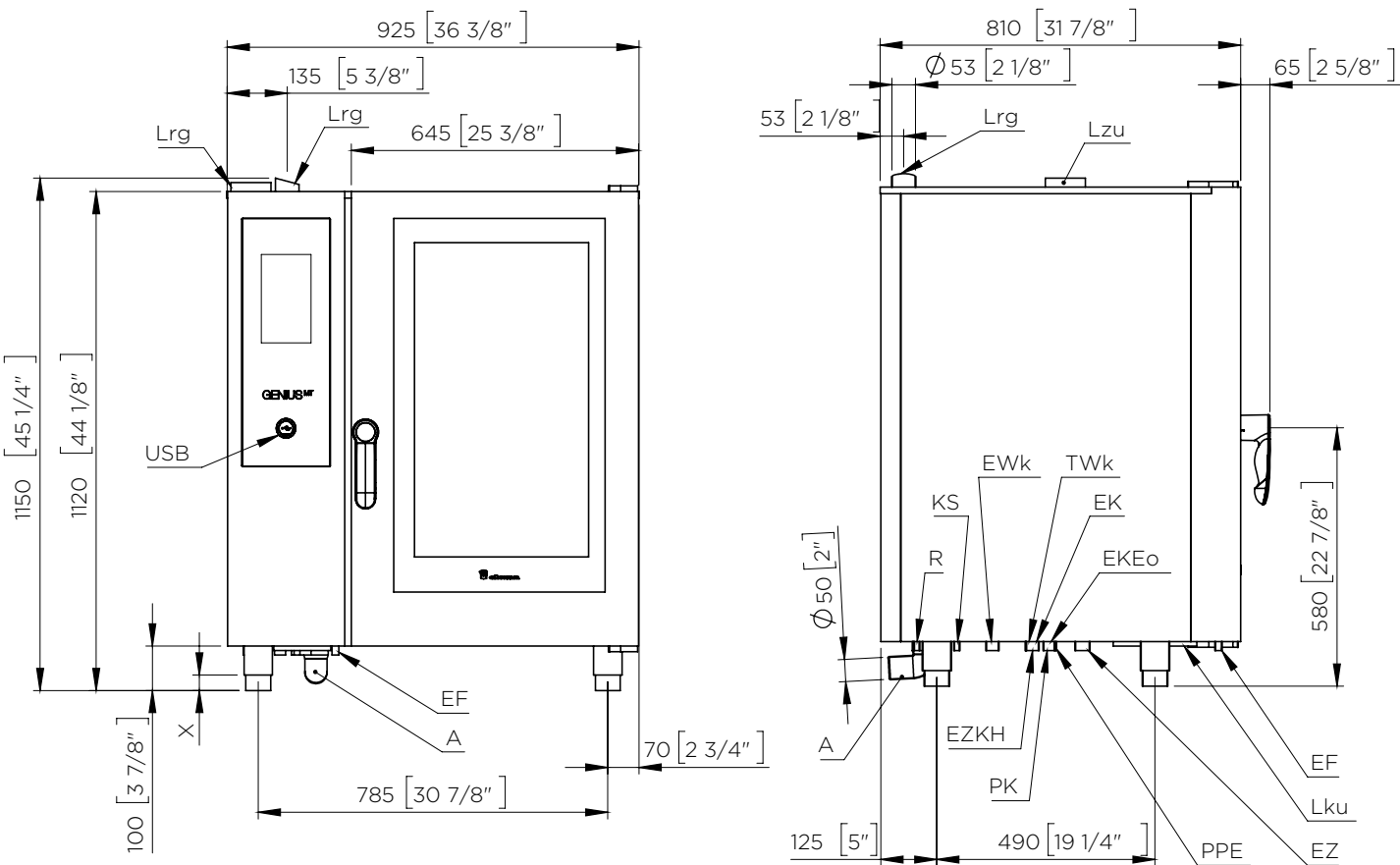
De gas verwarmde toestellen zijn naar keuze leverbaar voor aardgas H/L, of vloeibare gas varianten. De Backmaster modellen zijn enkel in elektroversie leverbaar. Voor individuele vragen kunt u zich ook direct bij uw verkoop aanspreekpartner melden.

GENIUS^{MT} 6-11



- Lzu Zuluftöffnung / Opening toevoerlucht
- Lrg Abluftrohr / Lucht- en stoomafvoerpijp
- Lku Luftansaugung Gerätekühlung / Inlaat koellucht
- A Anschluss Abwasserleitung (DN50) / Aansluiting afvoerwater (DN50)
- EWk Anschluss Weichwasser (G3/4") / Aansluiting voor zacht water (BSP3/4")
- TWk Anschluss Hartwasser (G3/4") / Aansluiting voor hard water (BSP3/4")(US:GHT 3/4")
- EZ Stromversorgung / Stroomaansluitkabel
- EK Kommunikationsanschluss (z.B. LAN) / Aansluiting communicatie (Bijv. LAN)
- EF externer Fühler / externe sensor

GENIUS^{MT} 10-11

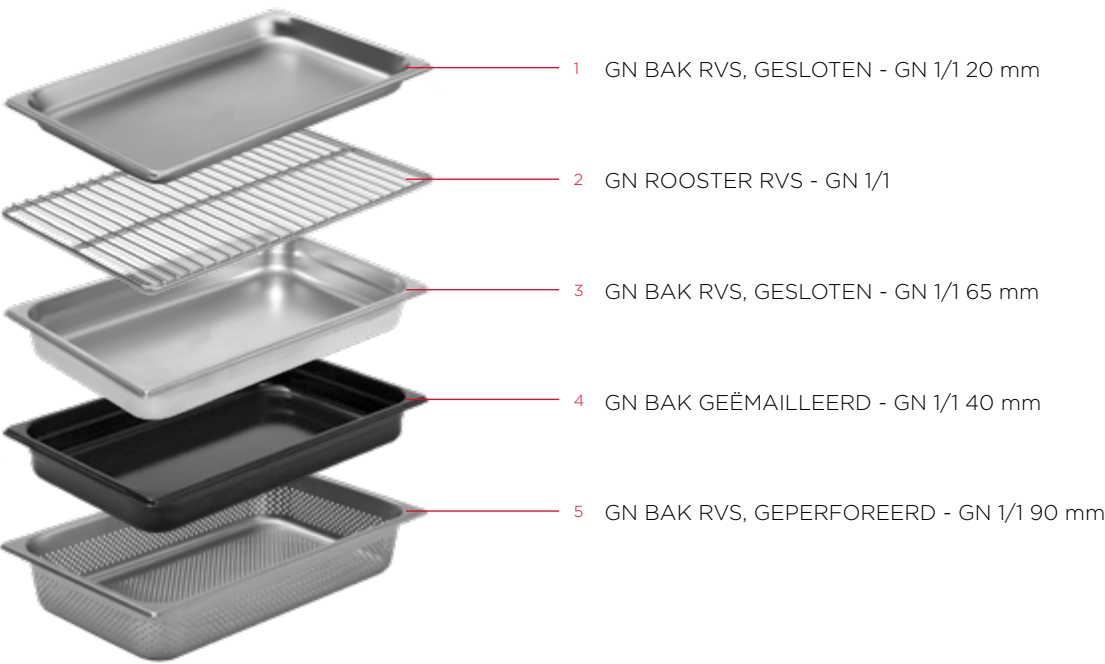


- USB USB-Buchse / USB poort
- PPE Anschluss Potentialausgleich / Aansluiting potentiaalvereffening
- PK m Potentialfreier Kontakt (optional) / Potentiaalvrij contact (optional)
- EZEo Optimierungsanlage / Aansluiting energieoptimalisatie
- EZKH Stromversorgung KH-MIX / Energieaansluiting KH-MIX
- R Anschluss für Reiniger / Aansluiting voor reiniger
- KS Anschluss für Klarspüler / Aansluiting voor naspoelmiddel
- X Füße, justierbar (+/- 10 mm) / Stelbare voeten (+/- 10 mm)

UITPAKKEN EN STARTEN

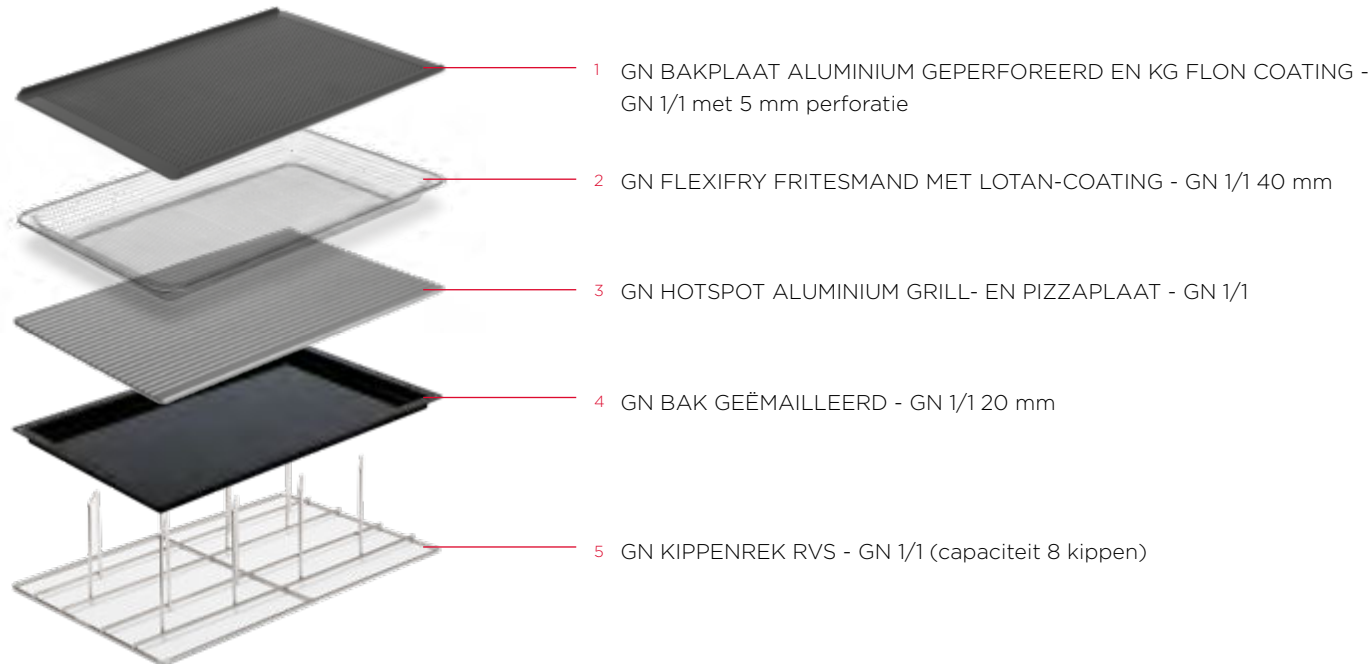
Met de Eloma starter-kits kun je de talenten van je GENIUS^{MT} direct na aankoop tot leven brengen. We bieden verschillende kits aan voor verschillende toepassingen, zodat u uw toestel vanaf het begin effectief kunt gebruiken. Want alleen met de juiste accessoires bereikt u de meest uitstekende resultaten, en benut u het volledige potentieel van uw toestel.

STARTER-KIT **KOKEN**



GENIUS ^{MT}	6-11	10-11	ACCESSOIRE	Art.-Nr.
1	1 x	1 x	GN BAK RVS, GESLOTEN - GN 1/1 20 mm	EL0500524
2	1 x	2 x	GN ROOSTER RVS - GN 1/1	EL0522023
3	1 x	2 x	GN BAK RVS, GESLOTEN - GN 1/1 65 mm	EL0096512
4	1 x	1 x	GN BAK GEËMAILLEERD - GN 1/1 40 mm	EL0348783
5	1 x	1 x	GN BAK RVS, GEPERFOREERD - GN 1/1 90 mm	EL050053

STARTER-KIT **GRILLEN EN BAKKEN**



GENIUS ^{MT}	6-11	10-11	ACCESSOIRE	Art.-Nr.
1	2 x	2 x	BAKPLAAT ALUMINIUM GEPERFOREERD EN KG FLON COATING / GN 1/1	EL2003641
2	1 x	1 x	FLEXIFRY FRITESMAND MET LOTAN-COATING / GN 1/1 40 mm	EL0501193
3	1 x	2 x	HOTSPOT ALUMINIUM GRILL- EN PIZZAPLAAT - GN 1/1	EL0503274
4	1 x	2 x	BAK GEËMAILLEERD / GN 1/1 20 mm	EL0500527
5	1 x	1 x	KIPPENREK RVS - GN 1/1 (capaciteit 8 kippen)	EL0500404



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11



GENIUS^{MT} 6-11



GENIUS^{MT} 10-11

EEN SELECTIE VAN ACCESSOIRES

DAMPCONDENSATIEKAPPEN	Art.-Nr.
T KH RA (af fabriek gemonteerd)	EL2010078
T KH LA (af fabriek gemonteerd)	EL2010079
N-T KH RA (montage nadien)	EL2010087
N-T KH LA (montage nadien)	EL2010088

SPECIALE GELEIDERREKKEN	
EHG Speciaal slagerij rek (BN 64)	
6 geleiders op 75 mm afstand	EL2010037

ONDERSTELLEN, HOOGTE 850 MM	
2 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 10 GN 1/1	EL2005120
2 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 10 GN 1/1 + deur	EL2005121
3 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 10 GN 1/1	EL2005122
3 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 10 GN 1/1 + deur	EL2005123
Deur voor EL2005120 en EL2005122	EL2005124

DAMPCONDENSATIEKAPPEN	Art.-Nr.
T KH RA (af fabriek gemonteerd)	EL2010078
T KH LA (af fabriek gemonteerd)	EL2010079
N-T KH RA (montage nadien)	EL2010087
N-T KH LA (montage nadien)	EL2010088

SPECIALE GELEIDERREKKEN	
EHG Speciaal slagerij rek (BN 64)	
10 geleiders op 75 mm afstand	EL2010037

ONDERSTELLEN, HOOGTE 850 MM	
2 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 5 GN 1/1	EL2005115
2 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 5 GN 1/1 + deur	EL2005116
3 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 5 GN 1/1	EL2005117
3 zijden gesloten, met geleiders, 2 x 5 GN 1/1 + deur	EL2005118
Deur voor EL2005115 en EL2005117	EL2005119

COMBIMIX-KITS & ONDERSTELLEN	Art.-Nr.
Elektrische toestellen	
GENIUS ^{MT} 6-11 Combi met standaard pootjes	EL2003718
GENIUS ^{MT} 10-11/ 6-11 Combi met standaard pootjes	
(Onderste toestel moet 10-11 zijn)	EL2003718
Met toestel pootjes 150 mm hoogte	EL2004916

Gas toestellen	
GENIUS ^{MT} 6-11 Combi met standaard pootjes	EL2003749
Met 150 mm hoge pootjes	EL2004918

Onderstellen	
UG 170 mm hoogte, mobiel met zwenkwielen	EL0506839
UG 150 mm hoogte	EL2004993
UG 280 mm hoogte	EL0763608

COMBIMIX-KITS & ONDERSTELLEN	Art.-Nr.
Elektrische toestellen	
GENIUS ^{MT} 10-11/ 6-11 Combi met standaard pootjes	
(Onderste toestel moet 10-11 zijn)	EL2003718
Met 150 mm hoge pootjes	EL2004916

Onderstellen	
UG 170 mm hoogte, mobiel met zwenkwielen	EL0506839
UG 150 mm hoogte	EL2004993
UG 280 mm hoogte	EL0763608

Verdere informatie omtrent ons uitgebreide assortiment aan accessoires vindt u in onze prijslijst
Voor individuele vragen kunt u zich ook direct bij uw verkoop aanspreekpartner melden.



Dampcondensatiekappen



Speciale geleiderrekken



Combimixstation



Onderstellen

RA = Rechtsdraaiende deur
LA = Linksdraaiende deur
GN 2/3 = 325 x 354 mm GN 1/1 = 325 x 530 mm GN 2/1 = 650 x 530 mm BN 43 = 440 x 350 mm BN 64 = 600 x 400 mm

DIE KRIJGT ALLES GEBAKKEN.

Er gaat niets boven de geur van vers gebakken croissants. Of heeft u liever brood, cake of hartige snacks? Wat u ook vers aan uw klanten wilt serveren, met de Backmaster Editie van de GENIUSMT kan het eenvoudig en betrouwbaar. Of het nu in een hotel, koffiebar, restaurant, kantine of catering is - het bakresultaat wordt gekenmerkt door een constante hoge kwaliteit en de procesbetrouwbaarheid is gegarandeerd.

De GENIUS^{MT} is een echte meesterbakker - perfect uitgerust voor uw bakkerij.

AUTOMATISCHE DEURONTGREDELING

Voorkomt ongewenst doorbakken van uw bakproducten. En zorgt voor perfecte hygiëne na reiniging.

GRAFISCH AANGEPAST BEDIENPANEEL IN BAKMODUS

Aanpasbaar voor elke werkwijze en gebruiker.

GEÏNTEGREERDE BAK-, ONTBIJT- EN SNACKPROGRAMMA'S

Het hele dagelijkse assortiment is afgedekt en biedt dus volledige flexibiliteit in het proces.

GELEIDERREK IN BAKKERSNORM MAAT 400 X 600 MM

Zodat u bestaande standaard spullen kunt blijven gebruiken en maximale capaciteit krijgt.



Verse bakwaren en tussendoor een paar snacks — de GENIUS^{MT} Backmaster Edition kan beide. Multifunctioneel dankzij eenvoudig omwisselen van zijn bak-naar kookfuncties.

VOOR U EN ONZE TOEKOMST.

Eloma staat voor absolute prestaties en kwaliteit. Daarbij verliezen we ook onze omgeving niet uit het oog. Met innovatieve functies ontzien Eloma combisteamers maximaal de impact aan het milieu, en zijn daarmee zeer duurzaam. Door een zeer efficiënt gebruik van energie en water minimaliseren onze toestellen hun ecologische voetafdruk. De hoge kwaliteitsdruk in onze eigen productie is een extra deel van onze eigen duurzaamheidsstrategie.

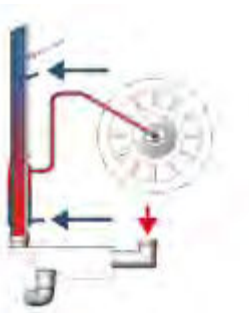
Want Eloma-toestellen werken zelfs na tien of vijftien jaar nog zuinig. Een duidelijk signaal tegenover de wegwerpmentaliteit! En onze verantwoordelijkheid gaat nog verder: De 100% recycleerbare verpakking van onze producten onderstreept onze toewijding voor een milieuvriendelijke toekomst. Dit geldt ook voor de selectie van onze leveranciers, werkend volgens criteria van duurzame productie.

Eloma combisteamers zijn vriendelijk voor zowel uw culinaire creaties als voor ons milieu. Samen geven we vorm aan een duurzame toekomst voor genot en verantwoordelijkheid



VERS-STOOM-SYSTEEM

Het Eloma vers stoom systeem genereert de stoom direct in de kookkamer. Precies wanneer en zoveel als nodig is vanaf de eerste programmastart. Wisselen tussen de verschillende bereidingswijzen is op elk moment mogelijk. Perfecte en gegarandeerde stoomverzadiging bespaart tijd, energie en water.



MULTI-ECO-SYSTEEM

Energiebesparingen tot wel 16% door het gebruik van een hoog-rendement warmtewisselaar, om de normaliter afgevoerde energie via diezelfde afvoer weer te gebruiken. Voor ons multi-eco-systeem kregen wij, als enige fabrikant van combisteamers tot nu toe, de Dr.-Georg-Triebe Innovatieprijs in de categorie Ecologie en Economie.

autoclean®PRO

Ons volautomatisch en geïntegreerd reinigingssysteem autoclean®PRO blinkt uit door een minimaal verbruik van water en reinigingsmiddelen. Geen wachttijd of handmatige stappen nodig. Schoonmaken met slechts één druk op de knop.



ISOLATIE EN VERLICHTING

Hoogwaardig vakmanschap en ommanteling zorgen voor een uitstekende isolatie. De standaard LED-verlichting zorgt voor een helder zicht naar binnen. Dat mag gezien worden.

DEURWISSELING / COMPLEET GESPIEGELDE BEHUIZING

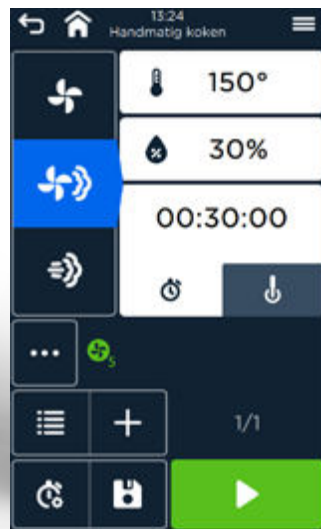
Dankzij de slimme wisseling van deur en bedienpaneel is het toestel flexibel en kan deze probleemloos naar de verschillende installatielocaties worden aangepast. Om een nauwkeurige en meest eenvoudige bediening te garanderen, wordt het bedienpaneel van het toestel passend omgezet. Weg van de scharnieren en eventuele muur.



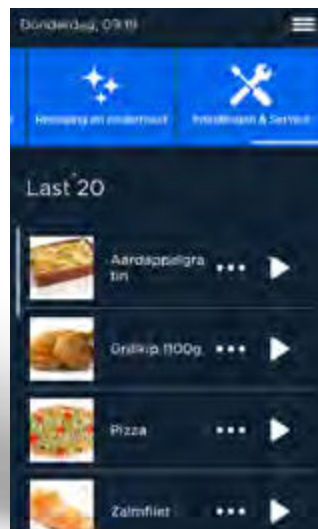
EEN VINGER. EEN DISPLAY. MEER NIET.

Geen tijd voor lange uitleg? Met de GENIUS^{MT} kun je met gemak koken, bakken en schoonmaken - dankzij Eloma's baanbrekende MT-technologie. Eenvoudig, efficiënt en intuïtief: De GENIUS^{MT} geeft je een unieke kookervaring. Scrollen, swipen en selecteren - sneller kan het niet.

Het 9-inch capacitieve glazen display is robuust en eenvoudig te reinigen. Zelfs met grotere vingers is de bediening eenvoudig en intuïtief. Ook als het hectisch wordt, heb je alles onder controle.



Handmatig koken



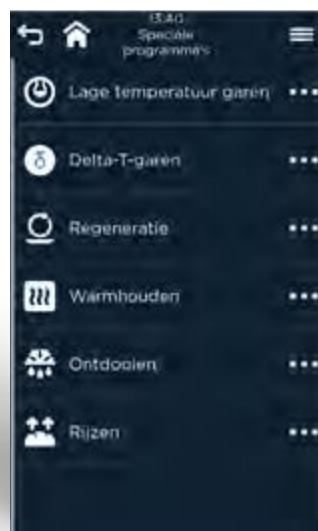
Last 20



Multi Cooking PRO



Weekprogrammering PRO



Speciale programma's



Reiniging

VOOR ELKE GEBRUIKER. VOOR ELKE TOEPASSING.

Om het even welke wens aan de bediening van de Genius^{MT} word gesteld: dankzij de MT-technologie is een individualisering van de software altijd mogelijk en heel gemakkelijk. Daar bovenop heeft deze nog heel veel andere functies die de gebruiker ondersteunt.

LAST[®] 20

Niks gaat verloren - de laatste 20 bereidingen kunnen direct worden herhaald, of het een standaard programma is, een eigen opgeslagen favoriet of zelfs een handmatige bereiding.

MULTI CONNECT

Organiseer jouw programma's en HACCP protocollen middels geavanceerde communicatie poorten zoals USB, LAN of draadloos - netwerken is eenvoudig gemaakt.

MULTI COOKING PRO / MULTI BAKING PRO

Een zekere zaak: kies een programma of bereidingswijze en de GENIUS^{MT} toont automatisch bijpassende programma's. De gewenste geleider niveau kan worden gekozen maar is geen noodzaak. Meerdere selecties voor gelijktijdige bereidingen zijn mogelijk. Of het nu vooraf of tijdens het bereiden is. Automatisch compenseert de GENIUS^{MT} elke keer de bereidingstijden als de deur wordt geopend en er warmte ontsnapt. Dit is ondersteund door een intelligent tijdmanagement met start- of eindtijd en geheugenfunctie.

QUICK MODE

Gebruikers in de systeemgastronomie zullen enthousiast zijn. De Quick Mode is een speciaal op de wensen van filiaalbedrijven afgestemd bedieningsconcept. Deze maakt een snelle en uniforme bediening in alle filialen mogelijk door speciaal vastgelegde bedieningsprocessen voor koken, bakken en reinigen. Met de repeat-mode gaat het zonder omwegen meteen verder. Dankzij de Password Manager is de toegang tot gedefinieerde functie instelbaar. Meer proceszekerheid bestaat er niet!

QUICK SET

Met één tip van je vinger alle instellingen bepalen tot daar waar je ze wilt hebben.

WEEKPROGRAMMERING PRO

Met de GENIUS^{MT} kun je gemakkelijk een bereidings- en reinigingsplanning voor heel het jaar maken. Zonder verder meer te moeten navragen of te onthouden.

autoclean® PRO REINIGING VOLGENS PLAN



Vloeibare of droge reiniger, ons hybride reinigingssysteem autoclean® PRO past zich aan uw behoeften aan. Dompel uzelf onder in de wereld van volautomatisch reinigen met onze vloeibare reiniger en ervaar hoe autoclean® PRO een revolutie teweegbrengt in uw dagelijkse werk! Of gebruik onze reinigingstabletten, de keuze is aan u! Concentreert u zich op het belangrijkste. Reinigen is wat Eloma zelf doet.

BETAALBAAR

Bespaar tot 32% per reinigingsproces in vergelijking met conventionele systemen. Voorbeeld: reinigen met reinigingsniveau 2 in de GENIUS MT 6-11 kost u minder dan 3 EUR* per proces.

VOLAUTOMATISCH MET VLOEIBAAR REINIGINGSMIDDEL

Sluit de jerrycan één keer aan en je bent klaar. Je Eloma-toestel met MT-technologie laat het je weten als de jerrycan bijna leeg is. Wil je eerder of later schoonmaken? Geen probleem. Selecteer gewoon de automatische start- of eindtijd. Met de optionele automatische deuropening kun je het reinigen ontspannen afvinken. Automatischer dan dit wordt het niet.

DROGE REINIGER

Ook hier geldt: minimaal verbruik van water, reiniger en energie. Plaats gewoon de tab(s) op de standaard afvoerzeef en je kunt aan de slag. Er hoeft niets anders in of uit. Je hebt ook niet elke keer dat je schoonmaakt een finisher naspoel tab nodig. Maar maakt u zich geen zorgen: u krijgt een hint wanneer het wel tijd daarvoor is.

AUTOMATISCHE INSTRUCTIES

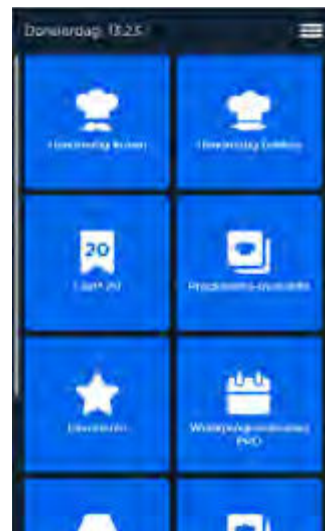
Met autoclean® PRO zorgt het toestel ook voor zichzelf en laat het u weten wanneer het tijd is voor een basisreiniging of wanneer het wasmiddel op is. Indien gewenst kan het toestel zichzelf zelfs vergrendelen als deze enige tijd niet gereinigd is.

* Gemiddelde waarde voor Duitsland.
Regionale afwijkingen mogelijk.

Hybride-systeem
voor gebruik van
vloeibare of droge
reiniger. Flexibel en
betaalbaar!

WEEKPROGRAMMERING PRO

Met de GENIUSMT kun je eenvoudig een bereidings- en reinigingsschema voor het hele jaar instellen. Met de vloeibare reiniger verloopt dit dan volledig automatisch volgens het door u ingestelde schema. Zo blijven er geen vragen meer over.



GEBRUIKSVEILIG

Bij gebruik van het vloeibare schoonmaakmiddel wordt automatisch precies de hoeveelheid reiniger en naglansmiddel, aan de ovenkamer toegevoegd die nodig is voor het geselecteerde reinigingsniveau. Bij de reiniger-tab(s) geeft het display aan hoeveel tabs het geselecteerde reinigingsniveau nodig heeft.

EFFICIËNTIE

autoclean® PRO heeft bij lichte vervuiling minder dan 15 minuten nodig om weer een perfect hygiënische ovenkamer te verkrijgen. Je hoeft ook niet te wachten tot de ovenkamer is afgekoeld.

ZUIVERE DOSERING. DE MULTI-CLEAN PRODUCTEN.

Vertrouw op ons om het schoonmaken zo soepel en efficiënt mogelijk te laten verlopen. Met de producten uit de MULTI-CLEAN serie krijg je schoonmaakmiddelen die perfect zijn afgestemd op je Eloma. Of je nu volautomatisch reinigt met onze vloeibare reiniger of met behulp van onze tabs.

EEENVOUDIG IN DE UITVOERING

autoclean® PRO blinkt uit met minimaal verbruik van water, reinigingsmiddelen en energie. Jerrycans met kleurcodering worden eenvoudig op de slangen aangesloten. De rest gebeurt met één druk op de knop. Maximale werkveiligheid is gegarandeerd! Geen ruimte voor jerrycans? Ook hier bieden we flexibiliteit en een ruimtebesparende oplossing. Plaats eenvoudig tabs op de afvoerzeef en je kunt aan de slag. Je Eloma-apparaat denkt zelf mee en herinnert u eraan wanneer er een intensievere aandacht nodig is.

GOED TE BEWAREN

Onze Multi-Clean PRO Cleaner Tabs en Finisher Tabs kunnen drie jaar bewaard worden zonder kwaliteitsverlies. Onze Multi-Clean PRO vloeibare reinigers zelfs vier jaar na het afvullen.

OPTIMALE VERZORGING

De Eloma-formule van het reinigingsmiddel en spoelglansmiddel beschermt tegen corrosie, verzorgt het roestvrij staal in de ovenkamer en voorkomt dat de afdichting van de deur te veel wordt belast.

KLAAR VOOR GEBRUIK

Multi-Clean PRO is voorgemengd en kan onmiddellijk worden gebruikt. Dit resulteert in extreem korte reinigingscycli. Multi-Clean PRO reinigingstabs worden gewoon in de oven geplaatst en het toestel doet de rest zelf. En je Eloma Genius^{MT} laat je via het scherm weten wanneer er weer een Finisher naspoelmiddel-tab nodig is.



WIST U DAT:

- Maximaal 2 tabs cleaner per reinigingsproces nodig zijn? - voor GENIUS^{MT} 6-11 en 10-11.
- 1 jerrycan van 10 l. Multi-Clean PRO voldoende is voor 40 reinigingen? - voor GENIUS^{MT} 6-11 en 10-11, (bij autoclean® PRO met vloeibaar reinigingsmiddel, gemiddelde vervuiling)
- Corrosie in de ovenkamer in meer dan 90% van de gevallen te wijten is aan het gebruik van andere dan Eloma reinigingsmiddelen?
- Als er andere dan Eloma reinigingsmiddelen worden gebruikt, pompen verstopt kunnen raken en slangen poreus kunnen worden?
- Langdurige tests bewezen hebben dat de levensduur van de combisteamers alleen kan worden gegarandeerd als Eloma Multi-Clean onderhoudsproducten worden gebruikt?

VOOR DE GROTERE UITDAGINGEN.

We bieden ook genialiteit in XXL-formaat. Als vrijstaand toestel in 2 versies zijn zelfs de grootste hoeveelheden geen uitdaging voor de GENIUS^{MT}. Technisch doen de vrijstaande toestellen niet onder voor hun twee kleinere broers en presenteren ze zich als absoluut betrouwbare partners in de keuken.

En om na het werk hygiënisch schoon te blijven, zorgt onze Eloma autoclean[®] voor de volledige reiniging van de combisteamer. Met één druk op de knop, volledig automatisch en met de grootste zorg. U en uw personeel besparen zich niet alleen de vervelende taak van het reinigen met de hand, maar ook veel water, reinigingsmiddel, naspoelmiddel en vooral tijd.

Ga je volle kracht stomen?

Gebruik dan onze optionele condenserende dampkap, zodat je het grote geheel niet uit het oog verliest.



GENIUS^{MT} 20-11



GENIUS^{MT} 20-21



Grote hoeveelheden en hoge doorvoer vereisen maximale precisie en betrouwbaarheid. Perfecte omstandigheden voor de GENIUS^{MT} vloermodellen.

UITVOERING VLOERMODELLEN GENIUS^{MT}
(EEN SELECTIE)

STANDAARD UITVOERING (EEN SELECTIE):

- 9 bereidingswijzen
- 400 programmaplaatsen/elk 20 stappen
- ADC — Active Ontvochtigingscontrole in 5 niveaus
- Automatische zomertijdinstelling
- Automatische rusttijd passend bij stoominjectie voor bakken
- automatische reinigings- en onderhoudsinstructie, inclusief vergrendeling
- Knipperende verlichting bij einde bereidingsprogramma
- E/2 -Energiebesparingsfunctie
- Veiligheidssluiting deurslot
- Favoriet aanduiding bij opslaan van bereidingsprogramma
- Favorietenlijst
- Vochtinstelling: 0% - 100% (exact percentage)
- Vers-stoom-systeem
- Compensatie bereidingstijd (Multi Cooking PRO/ Multi Baking PRO)
- Data en HACCP logboek en aanduiding
- Individualisering van bedieningsconcept met passwordmanager
- Afbeeldingenbeheer
- Geluidsbeheer
- Geïntegreerde handsproeier
- LAN aansluiting
- 5 ventilatorsnelheden
- Multi-point kerntemperatuursensor
- Keuze uit 25 taalinstellingen
- Multi-Eco-Systeem: Warmte terug winning
- Bakmodus
- Last® 20
- Multi Cooking PRO / Multi Baking PRO
- MultiTouch-Display
- Quick Mode koken/bakken
- Quick Mode reinigen
- Quick Set
- Volautomatische reiniging: autoclean® MT
- Stoominjectie in ml. of sec.
- SPS – Stoom Protectie Systeem
- Startscherm vrij instelbaar

- Steptronic
- Temperatuur instelling van 30°C tot 300°C
- Timer functie: Instellen van start- en eindtijd
- Deur met halogeen verlichting en dubbel glas
- Weekprogrammering PRO, voor koken/bakken en autoclean® MT

OPTIONEEL:

- Multi-Eco-Dampcondensator
- Aansluiting voor energie-optimaliseringssysteem
- Externe kerntemperatuursensor
- Externe sous-vide sensor
- Wifi module



GENIUS^{MT} 20-11

ELEKTRISCH

Aansluitwaarde	45 kW (34 kW)
Spanning	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 80 Amp (3 x 63 Amp)
Gewicht	295 kg
B/D/H	1030/880/1930 mm

GAS

Aansluitwaarde	40 kW
Spanning	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	320 kg
B/D/H	1030/880/1930 mm

ELEKTRISCH 45 KW	Art.-Nr.
Rechtsdraaiende deur (RA)	EL2113001-2X

ELEKTRISCH 34 KW	
Rechtsdraaiende deur (RA)	EL2113002-2X

GAS	
Rechtsdraaiende deur (RA)	EL2116001-2X

1 INRIJWAGEN GN 1/1

(standaard inbegrepen)



GENIUS^{MT} 20-21

ELEKTRISCH

Aansluitwaarde	68 kW (52 kW)
Spanning	400 V 3N AC
Afzekering	3 x 100 Amp (3 x 75 Amp)
Gewicht	495 kg
B/D/H	1310/1086/1925 mm

GAS

Aansluitwaarde	70 kW
Spanning	230 V 1N AC
Afzekering	1 x 16 Amp
Gewicht	530 kg
B/D/H	1310/1086/1925 mm

ELEKTRISCH 68 KW	Art.-Nr.
Rechtsdraaiende deur (RA)	EL2213001-2X

ELEKTRISCH 52 KW	
Rechtsdraaiende deur (RA)	EL2213002-2X

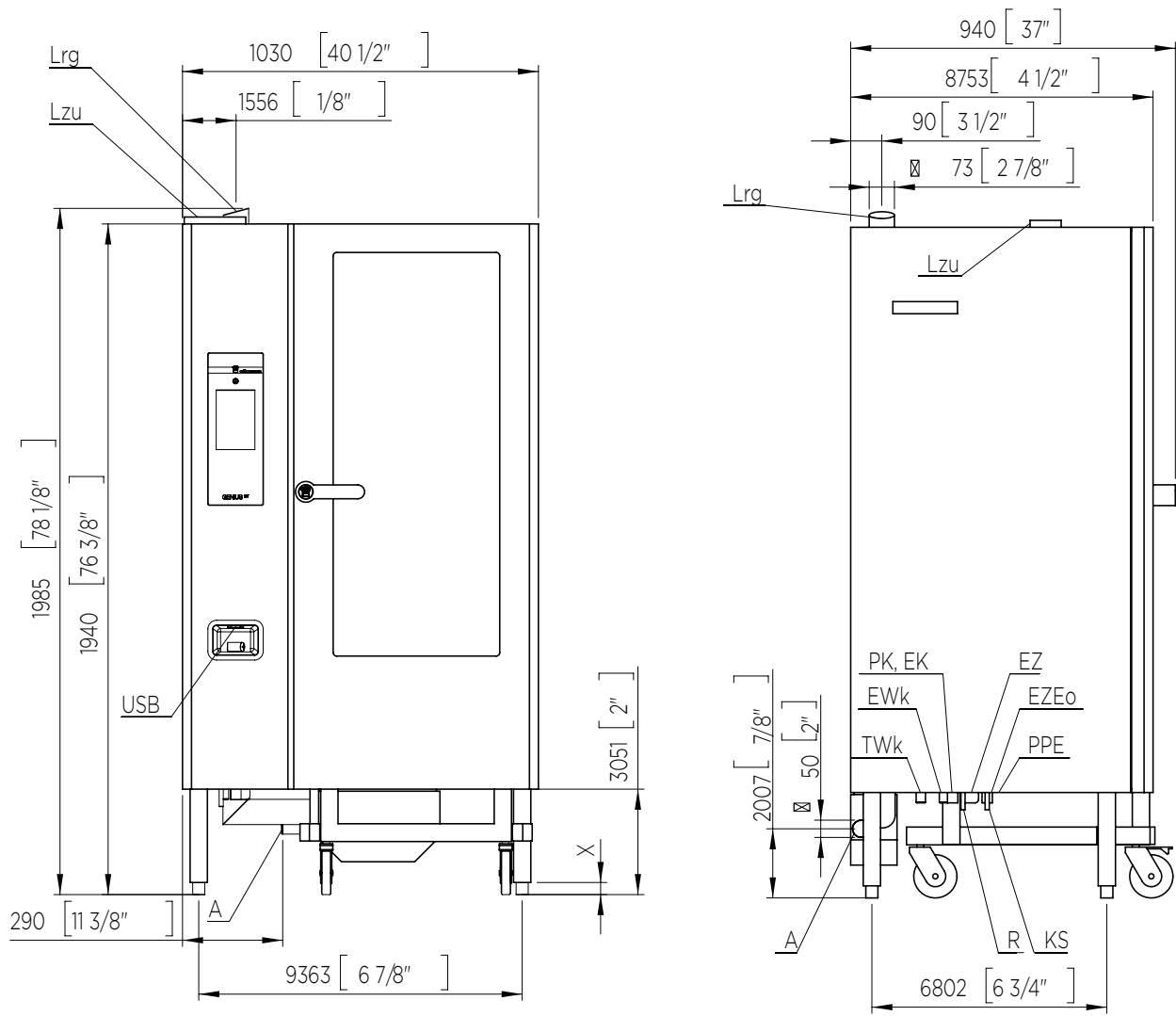
GAS	
Rechtsdraaiende deur (RA)	EL2216001-2X

1 INRIJWAGEN GN 2/1

(standaard inbegrepen)

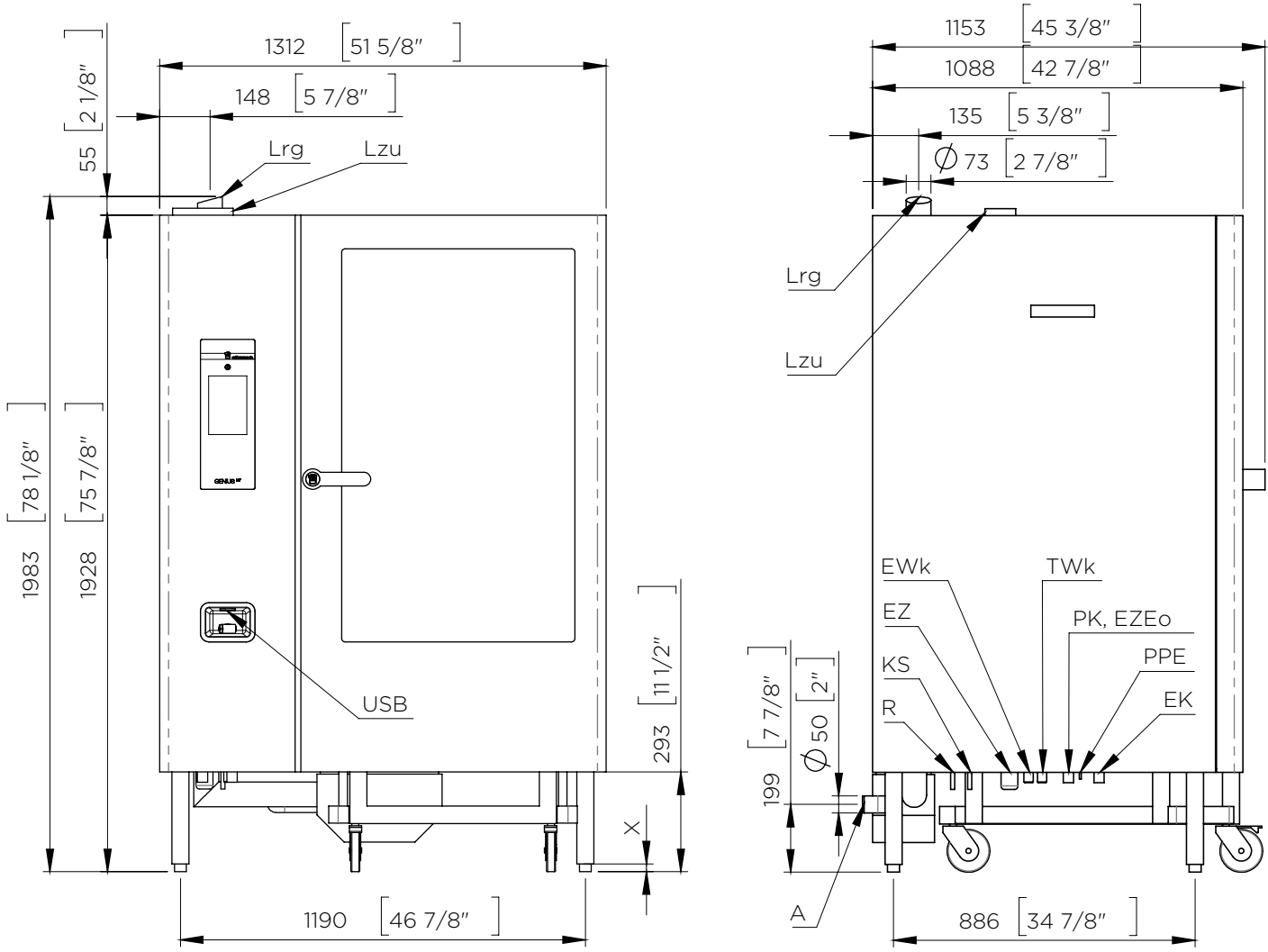
De gas verwarmde toestellen zijn naar keuze leverbaar voor aardgas H/L, of vloeibare gas varianten. Verdere informatie omtrent ons uitgebreide assortiment aan accessoires vindt u in onze prijslijst. Voor individuele vragen kunt u zich ook direct bij uw verkoop aanspreekpartner melden.

GENIUS^{MT} 20-11



- Lzu Zuluftöffnung / Opening toevoerlucht
Lrg Abluftrohr / Lucht- en stoomafvoerpijp
Lku Luftansaugung Gerätekühlung / Inlaat koellucht
A Anschluss Abwasserleitung (DN50) / Aansluiting afvoerwater (DN50)
EWk Anschluss Weichwasser (G3/4") / Aansluiting voor zacht water (BSP3/4")
TWk Anschluss Hartwasser (G3/4") / Aansluiting voor hard water (BSP3/4")(US:GHT 3/4")
EZ Stromversorgung / Stroomaansluitkabel
EK Kommunikationsanschluss (z.B. LAN) / Aansluiting communicatie (Bijv. LAN)
EF externer Fühler / externe sensor

GENIUS^{MT} 20-21



- USB USB-Buchse / USB poort
PPE Anschluss Potentialausgleich / Aansluiting potentiaalvereffening
PK Potentialfreier Kontakt (optional) / Potentiaalvrij contact (optional)
EZEo Optimierungsanlage / Aansluiting energieoptimalisatie
EZKH Stromversorgung KH-MIX / Energieaansluiting KH-MIX
R Anschluss für Reiniger / Aansluiting voor reiniger
KS Anschluss für Klarspüler / Aansluiting voor naspoelmiddel
X Füße, justierbar (+/- 10 mm) / Stelbare voeten (+/- 10 mm)

ELOMA - MIJN BESTE BESLISSING.

Bij Eloma richten we ons op een evenwichtige mix van traditie en moderniteit - vanaf de ontwikkeling van de eerste combisteamer tot deze nieuwste generatie van onze GENIUS^{MT}, tafelmodellen als ook de nieuwste MULTIMAX en compacte JOKER. We blijven trouw aan deze filosofie zodat u ook in de toekomst kunt blijven genieten van het koken en bakken.

We zijn ons bewust van de dagelijkse uitdagingen in de gastronomie en de levensmiddelenhandel. Onze persoonlijke drijfveer is om altijd de juiste oplossingen te vinden voor een optimale werkwijze. Als één van 's werelds fabrikanten van professionele combisteamers en winkelbakoovens, beschouwen we onszelf niet in de eerste plaats als een industrieel bedrijf, maar eerder als een ambachtsman voor ambachtslieden.

Wij ontmoeten onze klanten op ooghoogte. We spreken duidelijke taal. Ons doel: uw bedrijf rendabeler en dus succesvoller maken. Door mensen op de eerste plaats te zetten, zijn we altijd in staat om gebruiksvriendelijke producten te ontwikkelen. Producten die het werk aangenamer maken, processen efficiënter, en het werkplezier verhogen. Want dat is belangrijk voor ons. En voor u.



WIJ LUISTEREN

Het contact met onze klanten is onze meest waardevolle bron. We nemen uw feedback serieus en reageren daarop bij de verdere ontwikkeling van onze producten. Direct en onmiddellijk.

WIJ HERKENNEN BEHOEFTE

Wat heeft de professionele kok nodig? Waar kunnen we de assistent-kok mee helpen? Hoe kunnen we het leven van de medewerkers in de lunchroom gemakkelijker maken? Voor ons betekent deze maximale winst, maximaal voordeel voor onze klanten.

WIJ HEBBEN EEN NEUS VOOR TRENDS

Altijd up-to-date zijn is niet genoeg. Je moet van tijd tot tijd anticiperen op trends en voorbereid zijn op veranderingen. Net als onze producten en besturingssystemen. Intuïtief, direct en precies.

WIJ VOELEN VERANTWOORDELIJKHEID

Eloma is een dynamisch bedrijf met het juiste verantwoordelijkheidsgevoel. We hechten veel waarde aan duurzame relaties. Met onze klanten, met onze medewerkers, met onze leveranciers, en niet in de laatste plaats, besteden we aandacht aan een milieuvriendelijke productie en gebruik van onze toestellen.

TOP KEUKEN. TOP SERVICE.

Het is één van hoofddoelstellingen van Eloma om er voor de klant te zijn. Ook als het in het gebruik van de machine niet soepel gaat zullen we ons uiterste best doen dit zo snel mogelijk te verhelpen. Hiervoor werken we samen met een uitgebreid netwerk van Eloma Service Team Partners die u snel en vakkundig zullen ondersteunen. Als aanvulling hierop kunnen onze klanten alle ondersteuning krijgen om het maximale uit hun Eloma product te halen. Van kook technisch telefonisch advies tot training en ook kooktips met receptuur. Alle informatie over uw Eloma-toestellen vindt u ook gemakkelijk online op: www.eloma.com/service



KLANTENSERVICE

T. +49 8141 395-188

F. +49 8141 395-164

sales@eloma.com

KOOKTECHNISCHE ONDERSTEUNING

T. +49 8141 395-150

application@eloma.com

TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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