

ELRO Druckkochapparate 2300

Gesundes und effizientes
Druckgaren und Kochen



+65% Produktionsleistung

+30% Energieökonomie

+50% Hygiene

E L R O



+65% Produktionsleistung

Der High-speed steigert die Produktivität um Faktoren: Er stellt die Produktionsleistung eines Kombidämpfers bereit – im Gegensatz zu herkömmlichen Geräten jedoch bereits in Sekundenschnelle und direkt in den Pfannen oder Kesseln.

Mit dem ELRO QCS werden Bedienung und Steuerung zum Kinderspiel: Kochprogramme werden nach Kochgut abgerufen, stets gleichbleibende Kochprozesse werden sichergestellt.

Um die Multifunktionalität der ELRO Apparate vollends ausschöpfen zu können, sind die wichtigsten Grundzubereitungsarten hinterlegt. Sie sind im Kochbuch des ELRO QCS einprogrammiert und so schnell und einfach abrufbar.



+30% Energieökonomie

Mit dem ELRO PMS kann beim Anschluss ab 3 und bis zu 12 Apparaten (z.B. 2 Pfannen und 1 Kochapparat) eine Reduktion des Anschlusswerts von bis zu 30% und damit der Kosten erzielt werden.

Energieschutz ist oberstes Konstruktionsgebot. D.h. Energie und Wärme da belassen, wo sie benötigt werden – z.B. durch die Isolation des gesamten Kochraumes.

Der hohe Wirkungsgrad des geschlossenen ELRO Vakuumheizsystems garantiert schnellste Aufheizzeiten bei geringstem Energieverbrauch und ohne Wartungsaufwand.



+50% Hygiene

ELRO HPC ermöglicht die Reinigung in Rekordzeit mittels Hochdruckreiniger. Daraus resultieren unschlagbare Kostenvorteile.

Für eine problemlose Reinigung ist der perfekte Zusammenbau von Kochapparaten von zentraler Bedeutung. Der ELRO Hygienelink verbindet Arbeitsflächen und Fronten annähernd flächenbündig und ermöglicht damit die einfache, schnelle und hygienische Reinigung.

Vollständige Hygiene setzt Pflege jedes Details voraus. Das Scharnier erfüllt sämtliche Ansprüche an einfachste Reinigung, hohe Stabilität und lange Lebensdauer.



Mit den ELRO Druckkochapparaten steigern Sie Produktivität und Qualität



ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



ELRO High-speed

Der High-speed verkürzt die Vorbereitungszeiten um 50% – unabhängig davon, ob der Apparat vollständig oder nur teilweise beladen ist. In Verbindung mit der Druckgartech-nik kann so auch der gesamte Garprozess um bis zu 50% verkürzt werden.

Da die Temperatur dank der hohen Leistung des High-speed schneller zum Gargut übertragen wird und bis in den Kern des GN-Behälters vordringt, wird die Qualität des Gargutes nicht nur verbessert, sondern auch gleichmässiger.

ELRO PCS, Pressure Control System

Mit dem ELRO PCS können Garzeiten weiter verkürzt werden, das Fortkochen wird gleichmässiger und die Reproduzierbarkeit des Garprozesses ist gewährleistet.

Die verbesserte Entlüftung ergibt einen regelmässigeren und kürzeren Garprozess.

Die genauere Entlüftung und das Nachentlüften des ELRO PCS stellen die präzise Reproduzierbarkeit des Garprozesses sicher.

ELRO PMS, Power Management System

Durch die Reduktion des Anschlusswertes einer Kochgruppe von 3 bis 12 Apparaten oder von mehreren Kochgruppen à 3 bis 12 Apparate mit dem ELRO PMS können die Kosten für die Grundgebühr um 30% gesenkt werden.

Die Installationskosten werden mit dem ELRO PMS im Vergleich zu anderen Gebäudeleitsystemen deutlich gesenkt: Zusätzliche Hardware ist nicht erforderlich, es kann ein Hauptkabel mit geringerem Querschnitt eingesetzt werden.

ELRO HPC, High Pressure Cleaning

Unabhängig von Zeit, Ort oder Ausbildung versetzt ELRO HPC jedermann in die Lage, einen Apparat einfach, schnell und hygienisch mit Hochdruck zu reinigen.

Das mühsame und zeitintensive Reinigen von Kanten, Ecken und zu schmalen Abständen gehört dank ELRO HPC endgültig der Vergangenheit an.

Kerntemperaturfühler

Die Genauigkeit des 6-Punkt-Kerntemperaturfühlers macht das gradgenaue Garen und die Reproduzierbarkeit der Garprozesse zum Kinderspiel.

Der Kerntemperaturfühler wird zum Steuerelement für Garprozesse wie das Nachtgaren in allen Druckapparaten, das Delta-Temperaturgaren in Druckapparaten oder das Niedertemperaturgaren in Braisièren.

Prozesszustandsanzeige

Der Betriebszustand eines Apparates kann dank Prozesszustandsanzeigen schnell, einfach und sogar aus Distanz abgelesen und überwacht werden.

Die nach Funktion farblich voneinander getrennten Prozesszustandsanzeigen vermitteln laufend und gut sichtbar einen Überblick über den Betriebszustand der Apparate.

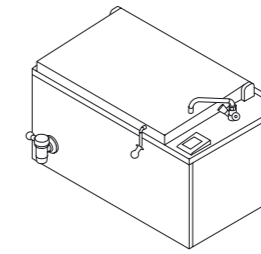
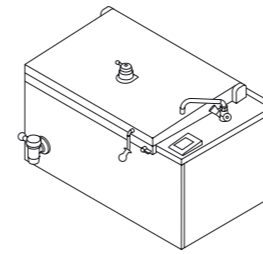
Die weiteren Vorteile der ELRO Druckkochapparate

ELRO WDS, Water Dosing System: für die einfachere und präzisere Befüllung

ELRO Vakuumheizsystem: geringster Energieverbrauch und ohne Wartungsaufwand

ELRO Hygienescharnier: für höchste Ansprüche an Hygiene und Stabilität

Technische Daten



	Druckkochapparate		Kochapparate drucklos	
	DGN2	DGN3	JGN2	JGN3
Masse / Kapazität / Leistung				
Inhalt (lit.)	194	295	194	295
Bassinmasse (mm)	Breite	680	680	680
	Tiefe	550	550	550
	Höhe	531	531	531
Aussenmasse (mm)	Breite	1050	1050	1050
	Tiefe	800	800	800
	Höhe	700	700	700
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)	30.0 / 43.5	45.0 / 65.0	30.0 / 43.5	45.0 / 65.0
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz	●	●	●	●
Installationsarten				
ELRO Installationswand	○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallationen	○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel	○	○	○	○
ELRO Standfüsse	○	○	○	○
Wandmontage	○	○	○	○
Betonsockel	○	○	○	○
Mobile Ausführung	■	■	■	■
Optionen				
ELRO QCS (Quick Cook Select)	●	●	●	●
ELRO HPC (High Pressure Cleaning)	●	●	●	●
ELRO PMS (Power Management System)	●	●	●	●
ELRO PCS (Pressure Control System)	●	●	●	●
ELRO WDS (Water Dosing System)	○	○	○	○
ELRO Auslaufhahn	●	●	●	●
ELRO High-speed extern	○	○	○	○
ELRO Hygienelink für den Zusammenbau	○	○	○	○
ELRO Hygienescharnier	●	●	●	●
ELRO Vakuumheizsystem	●	●	●	●
Anschluss an externe Leistungsoptimierung	○	○	○	○
Heizsystem Dampf direkt, Typ DD, von max. 1.5 bar	○	○	○	○
Kerntemperaturfühler	○	○	○	○
Prozesszustandsanzeige	●	●	●	●

Technische Änderungen bleiben vorbehalten ■ Ergänzende Angaben und spezifische technische Daten zum ELRO Mobilsystem finden Sie in den Broschüren «Das ELRO Mobilkonzept» und «Das ELRO Leistungspaket».

● Serienmässig ○ ■ Optional



Menüplananalysen in Bezug auf Produkte, Mengen etc.



Auswahl der idealsten Kochmethoden

Abstimmung und Auswahl der Gerätetechnik

Berechnung der erforderlichen Gerätekapazität

Optimierung des Flächen- und Energiebedarfs

Festlegung der Installationsart



Berechnung der Kosteneinsparungen



Montage und Inbetriebnahme



Anwendungsunterstützung durch ELRO Küchenchefs



Weltweiter ELRO Werkskundendienst

www.elro.ch

ELRO-Werke AG
Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Schweiz
Tel. +41 (0)56 648 91 11
verkauf@elro.ch

ELRO Grossküchen GmbH
Industriering Ost 31
47906 Kempen
Deutschland
Tel. +49 (0)2152 20 559 - 0
verkauf@elro-d.de

ELRO Grossküchen GmbH
Gewerbepark Habach 19
5321 Koppl
Österreich
Tel. +43 (0)6221 20499
verkauf@elro.at

E L R O