

ELRO Kochapparate 2300

Einfache, wirtschaftliche
und tausendfach bewährte
Perfektion



+30% Energieökonomie

+50% Hygiene

+60% Ergonomie und
Effizienz

E L R O



+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.



+60% Ergonomie und Effizienz

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.

Die ergonomische Platzierung des ELRO QCS erlaubt das schnelle und unkomplizierte Anwählen der gewünschten Betriebsart. Einfach verständliche Symbole führen den Anwender auf dem kürzesten Weg zum Ziel.



Mit den ELRO Kochapparaten steigern Sie Produktivität und Qualität



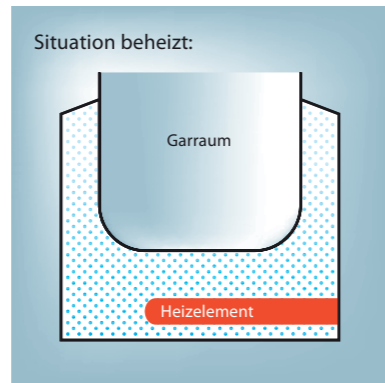
ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



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 Vakuumheizsystem

Im geschlossenen Vakuumheizsystem ist das Heizregister permanent entlüftet. Dadurch ist der gleichbleibende Temperaturverlauf gewährleistet und die Reproduzierbarkeit von Kochprozessen ist sichergestellt.

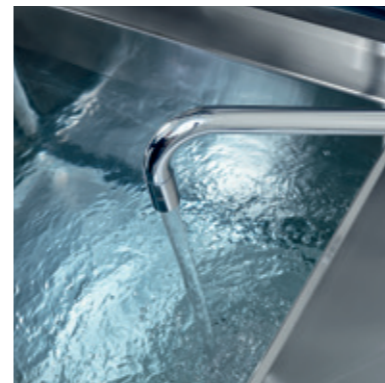
Zusätzliche Installationen (z.B. für die Wasserzufuhr) und Komponenten (z.B. für die Wasserstandskontrolle) sind beim ELRO Vakuumheizsystem nicht erforderlich, da das entwichene Kondensat nicht kompensiert werden muss.



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.



ELRO WDS, Water Dosing System

Während des manuellen Füllvorganges, d.h. bei der direkten Befüllung ab der Mischbatterie, zeigt das ELRO WDS laufend die Menge Wasser an, welche bereits abgefüllt wurde.

Über das ELRO QCS (Quick Cook Select) kann jede beliebige Wassermenge eingegeben und die Befüllung gestartet werden.



ELRO Auslaufhahn

Der ELRO Auslaufhahn ermöglicht die Portionierung in kleine und grosse Behälter ohne Spritzer und andere Verunreinigung des Fussbodens.

Die Durchgänge zum ELRO Auslaufhahn sind so geführt, dass keine Speiseresten in den Durchgängen zurückbleiben können. Bei den Bratpfannen ist der Auslauf darüber hinaus so platziert, dass die Bratfläche nicht beeinträchtigt wird.



Prozesszustandsanzeige

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

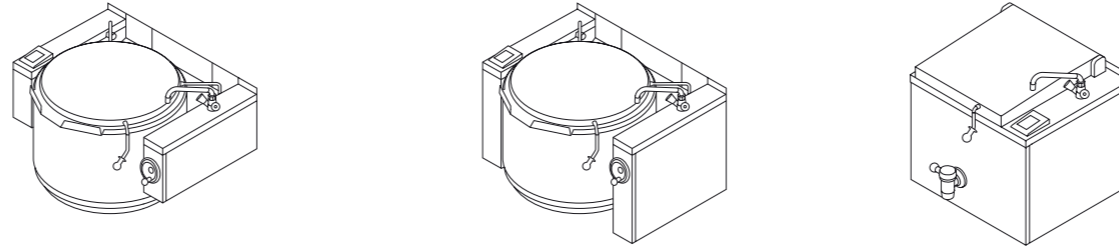
Die nach Funktion farblich voneinander getrennten Prozesszustandsanzeigen vermitteln laufend und gut sichtbar einen Überblick über den Betriebszustand der Apparate.

Die weiteren Vorteile der ELRO Kochapparate

easy-tilt und easy-tilt electronic: einfachste und genaue Portionierung

ELRO Hygienelink: die perfekte Verbindung für die einfache, schnelle und hygienische Reinigung

Technische Daten



	kipubar				nicht kipubar			
	JK1-75	JK1-100	JK2-140	JK3-200	JR1-60	JR1-80	JR1-100	JR2-140
Masse / Kapazität / Leistung								
Inhalt (lit.)	84	104	150	221	69	88	104	150
Bassinmasse (mm)	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
	430	530	530	500	350	450	530	530
Aussenmasse (mm)	Breite	Breite	Breite	Breite	Breite	Breite	Breite	Breite
	1020	1020	1120	1270	780	780	780	880
	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
	800	800	800	800	800	800	800	800
	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe	Höhe
	400	400	400	400	700	700	700	700
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	27.0 / 39.0	14.2 / 24.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5
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 WDS (Water Dosing System)	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Auslaufhahn	○	○	○	○	●	●	●	●
ELRO Hygienelink für den Zusammenbau	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Vakuumheizsystem	●	●	●	●	●	●	●	●
Anschluss an externe Leistungsoptimierung	○	○	○	○	○	○	○	○
Bauhöhe 700 mm	○	○	○	○	●	●	●	●
easy-tilt	●	●	●	●				
easy-tilt electronic	○	○	○	○				
Heizsystem Dampf direkt, Typ DD, von max. 1.5 bar	○	○	○	○	○	○	○	○
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