

# ELRO Rührwerkapparate

Die perfekte Lösung für  
flüssiges Kochgut



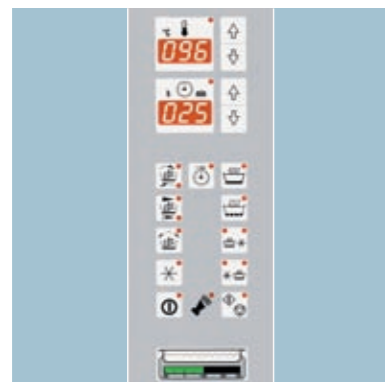
**-30%** Investitions-  
kosten

**-30%** Platzbedarf

**-20%** Reinigungsauf-  
wand

**E L R O**

# ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



## «Cook & Chill» – automatisches Kochen und Kühlen

Diese Funktion ermöglicht es dem Koch, sich vom Start des Kochprozesses bis zum Ende des Rückkühlprozesses anderen Arbeiten zu widmen. Oder in umgekehrter Reihenfolge: Über Nacht wird das Kochgut im Rührwerkapparat bei 2–5 °C gelagert und anschliessend durch das automatisch startende Kochprogramm aufgeheizt.

Die ideale Lösung für die Produktion von Flüssigkochgut wie Cremes, Suppen, Konfitüren, für gebundene Saucen und für das Erwärmen von Milch.

## Rückkühl- und Kühlprozess

Das Doppelmantel-Heizsystem wird mit der kühlenden Flüssigkeit\* geflutet. Die Rührwerksäule wird dabei mitgekühlt, wodurch sich die Kontaktfläche des Kochgutes zur Temperaturabnahme vergrössert und eine effiziente Rückkühlung bewirkt. Ausgerüstet mit dieser Funktion ist der ELRO Rührwerkapparat so vielseitig verwendbar, dass er rund um die Uhr eingesetzt werden kann. Eine kurze Amortisationszeit ist die Folge davon.

\*Kühlmittelzufuhr bauseits

## Rührer mit Abstreifer

Einerseits verhindert der Rührer mit Abstreifer das Ansetzen beim Kochen. Andererseits stellt er das für die wirkungsvolle Kühlung wichtige fortwährende Abstreifen des kalten Kochgutes von Kochwand und -boden sicher.

## Rührer mit Messern

Ideal für das Rühren von festen Komponenten oder z.B. zum Pürieren von Kartoffelbrei: Ohne Umfüllen werden die Kartoffeln zu perfektem, feinem Püree verarbeitet! Nach dem Weichkochen der Kartoffeln wird das Kochwasser über den Ablauf abgeführt. Anschliessend werden die Kartoffeln mit dem Rührer mit Messern ganz fein püriert.

## Einfüllstutzen

Der praktische Einfüllstutzen ermöglicht das einfache Beifügen von Zutaten wie z.B. Gewürzen während des Rührens.

## Volumen-Massstab-Prägung

Für das einfache, massgenaue Einfüllen und die stetige Kontrolle der Gargutmenge in die Bassinwand integriert.

Mit den ELRO Kochapparaten steigern Sie Produktivität und Qualität



	JRW 1 - 80	JRW 2 - 140
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>		
Inhalt (lit.)	90	139
Bassinmasse (mm, Ø x Höhe)	500 x 460	600 x 495
Aussenmasse (mm, Breite x Tiefe x Höhe)	700 x 800 x 700	800 x 800 x 700
Elektr. Anschlusswert Heizsystem Elektrisch EID.H (kW / A)	18.0 / 27.0	21.9 / 32.5
Spannung 400 V 3 N 50 Hz	●	●
<b>Installationsarten</b>		
ELRO CNS-Sockel	●	●
<b>Optionen</b>		
geschlossene Rückkühlung GRK	○	○
offene Rückkühlung ORK	○	○
Einfüllstutzen im Deckel	○	○
Aufbaumischbatterie 3/4"	○	○
Heizsystem Fremddampf direkt Typ DD.H von max. 1.5 bar	○	○
Leistungsoptimierungsanschluss	○	○
KPM-Schnittstelle RS 232 / RS 485	○	○
Technische Änderungen bleiben vorbehalten		

● 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

KMM/20-02\_08

[www.elro.ch](http://www.elro.ch)

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

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

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

**E L R O**