

E L R  O

ELRO KOCHAPPARATE
INNOVATIVE TECHNOLOGIE FÜR IHRE KÜCHE



ELRO RUND-KOCHAPPARATE 2300
Belastbar und energieeffizient



ELRO RECHTECKIGE KOCHAPPARATE 2300
Platzsparend und leistungsstark



MIT DEM KOPF
MIT DER HAND
MIT DEM HERZ

...Pionier in Qualität und
Dienstleistungen seit 1934

ELRO KOCHAPPARATE 2300 EIN TECHNOLOGIEKRAFTPAKET



FLEXIBLER ALLESKÖNNER

- + Hinterlegte, sowie programmierbare Kochprogramme
- + Flacher Boden - Anrösten von Gargut möglich
- + Steuerung mit Touchscreen und visueller Überwachungsfunktion (3m)
- + Elektrische oder manuelle Kippung
- + 2 Typen: Rund 75l-200l, Rechteckig 200 und 300l
- + Elektrisch oder dampfbeheizt
- + Vitaldruckgaren dank 0.34 bar Druck-Option

ERGONOMISCH UND EFFIZIENT

- + Abgesetzte Bedieneinheit
- + Digitales Kochbuch
- + Paralleles Produzieren von Speisen
- + Kompakte Technologie für eine effiziente Raumnutzung
- + Anpassung an Platzverhältnisse und Kochprozesse (Sockel- und Wandmontage oder Mobil)
- + Lebensdauer 20+ Jahre bei maximaler Produktionsleistung

ADAPTIERBAR AN IHRE BEDÜRFNISSE - WÄHLBAR MIT FOLGENDEN OPTIONEN UND ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

- + Bodenblech
- + Knöpflisieb
- + Einhängelaschen
- + Rückhalte-Schüttsieb
- + Korbrolli
- + Ablaufrohr
- + Einsatzkörbe
- + Schöpfschaufel gelocht / ungelocht

OPTIONEN

- + Kerntemperaturfühler
- + Auslaufhahn
- + Hebe- / Senk-Vorrichtung
- + Wasserdosier-System
- + Mischbatterie
- + Leistungsoptimierung
- + ELRO High-Speed



DAS PREMIUMPRODUKT FÜR IHRE HÖCHSTEN ANSPRÜCHE

- + **ENERGIEOPTIMIERUNG**
Mehrschichtige Isolation sichert Wärmeverluste
21 mm Bodenstärke für optimalen Wärmespeicher
Vakuumsystem für schnellstes Aufheizen und kurze Garzeiten
30% Reduktion des Anschlusswertes

- + **HYGIENISCHE SICHERHEIT**
Hygienische Montage
Hygienescharniere
Minimale Schmutzablagerungen dank Hygiene-Design
Spritzschutzklasse IPx6 / IPx9K
Radien ausgeführt in R2
Schnelle und einfache Reinigung

ELRO PRODUKTSORTIMENT FÜR ALLE KOCHBEDÜRFNISSE DAS HERZSTÜCK DER KÜCHE

PRODUKTIONSKÜCHE

ANFORDERUNG

Warmverpflegung für ein ständig wechselndes Menuangebot



LÖSUNG

Die ELRO Serie mit Kochapparaten von 40l bis 500l sowie **Multifunktionspfannen 2GN/3GN** mit 90l und 170l bietet maximale Flexibilität bei unregelmässiger Auslastung und zugleich höchste Produktionssicherheit, dank einer Lebensdauer von 20+ Jahren und minimalsten Ausfallraten.

MULTIFUNKTIONALE KÜCHE

ANFORDERUNG

Anpassbare Produktionskapazität bei optimaler Effizienz und Wirtschaftlichkeit



LÖSUNG

Die **ELRO Druckgarbräisiere** mit High-Speed und ihren 18 Funktionen ermöglicht die Zubereitung in kleinsten Chargen und der schnelle Wechsel von Braten zu Kochen oder Garen mit Druck und somit eine schonende Zubereitung verschiedenster Menukomponenten zum frisch Servieren.

COOK & CHILL

ANFORDERUNG

Gekocht, gekühlt und regeneriert – Bereit, wenn Sie es benötigen



LÖSUNG

Der **ELRO Rührwerkskessel mit Rückkühlung** in Kombination mit der **ELRO Druckgarbräisiere** mit High-Speed ermöglicht die effektive Grossproduktion und die proportionierte Regenerierung ohne Nahrungsmittelqualitätsverlust und Foodwaste.

FLEXIBEL UND ADAPTIERBAR AN IHRE BEDÜRFNISSE

KOMBINATION

Sich ändernde Bedürfnisse

- ✓ Koch-Methodik
- ✓ Menu-Angebot
- ✓ Küchenlayout
- ✓ Anzahl Mahlzeiten
- ✓ Ergonomie
- ✓ Prozessabläufe



MONTAGE

Gegebenheiten

- ✓ Platzverhältnisse
- ✓ Kundenbedürfnisse
- ✓ Bauliche Gegebenheiten
- ✓ Betriebskonzept
- ✓ Hygieneansprüche



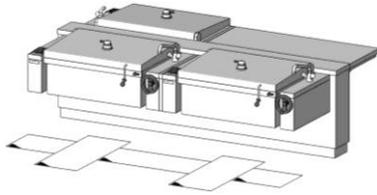
Für jede Anforderung bietet das **ELRO Produktsortiment** Lösungen für eine optimale Auslegung Ihrer Küche.

ELRO TCO (Wirtschaftlichkeitsrechnung)

ELRO MULTIFUNKTIONS-LÖSUNG

Kochinsel mit Multifunktions-
Apparaten: Parallele Produktion

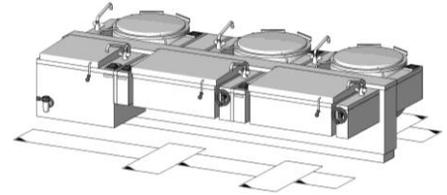
Fläche Abzugshauben: **6.99 m²**
Fläche Bodenrinnen: **3.12 m²**



TRADITIONELLE LÖSUNG

Traditionelle Kochinsel mit
sequenzieller Produktion

Fläche Abzugshauben: **9.26 m²**
Fläche Bodenrinnen: **6.09 m²**



	ELRO	Traditionell	Differenz
Lebensdauer Apparat	20 Jahre	12 Jahre	+8/ +40%
Anzahl Apparate	6	9	-3 / -30%
INVESTITIONSKOSTEN			
Pro Apparat	24.000 €	19.000 €	
Apparat Total	144.000 €	171.000 €	-27.000 € -20%
Gebäude & Infrastruktur	27.429 €	41.432 €	-14.003 € -60%
Total	195.455 €	231.453 €	-40.998 €
BETRIEBSKOSTEN PRO JAHR			
Abschreibung Investition	8.114 €	15.631 €	-7.517 € -100%
Wartungskosten (Ersatzteile, Servicetechniker)	4.320 €	0 €	4.320 €
Ausfallkosten Maschine	17.280 €	76.950 €	-59.670 € -350%
Ausfallkosten Personal	6.240 €	23.400 €	-17.160 € -280%
Reinigungskosten Personal/Zeit	36.563 €	91.406 €	-54.844 € -150%
Energiekosten (0.0776 €/kW/H)	10.976 €	21.819 €	-10.843 € -100%
Total	83.493 €	229.206 €	-145.714 €
Payback in Jahren	1.34		

+40%

Lebensdauer Apparat

Dank der stabilen Konstruktion, die durch IPX9 gekennzeichnet ist, ist die Lebensdauer um **40% länger**. Dank der Ersatzteilverfügbarkeit kann eine Lebensdauer von 20 Jahren garantiert werden.

-30%

Benötigte Apparate

Aufgrund der Multifunktionalität der ELRO Kochapparate werden Produktivität und Flexibilität gesteigert. Dies ermöglicht eine geringere Anzahl an Einheiten.

-17% Investitionskosten

-350%

Ausfallkosten Maschine

Höhere Effizienzrate dank stabiler Konstruktion der Apparate, Ausfallzeiten werden durch hocheffiziente Wartung weiter reduziert.

-280%

Ausfallkosten Personal

Typischerweise 3% höhere Effizienzrate dank stabiler Konstruktion, Produktivitätszeiten der Mitarbeitenden werden durch hocheffiziente Wartung weiter gesichert.

-150%

Reinigungskosten Personal/Zeit

Einsparung von Reinigungspersonal und -material dank Hygienebauweise und mobiler Ausführung.

-65% Betriebskosten



Eine Investition in **ELRO Apparate** lohnt sich immer!



ELRO KOCHAPPARATE 2300

TECHNISCHE DATEN



KOCHAPPARATE

Typ	kippar				
	JK1 - 75	JK1 - 100	JK2 - 140	JK3 - 200	
Masse / Kapazität / Leistung					
Inhalt (lit.)	84	104	150	221	
Bassinmasse (mm)	Ø x Höhe	500 x 430	500 x 530	600 x 530	750 x 500
	Breite x Tiefe x Höhe				
Aussenmasse (mm)	Breite	1020	1020	1120	1270
	Tiefe	800	800	800	800
	Höhe	400	400	400	400
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)		17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	27.0 / 39.0
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●
Installationsarten					
ELRO Installationswand		○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallationen		○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel		○	○	○	○
ELRO Standfüsse		○	○	○	○
Wandmontage 400		○	○	○	○
Wandmontage 700		○	○	○	○
Betonsockel		○	○	○	○
Mobile Ausführung		■	■	■	■

Typ	nicht kippar						
	JR1 - 60	JR1 - 80	JR1 - 100	JR2 - 140	JGN2	JGN3	
Masse / Kapazität / Leistung							
Inhalt (lit.)	69	88	104	150	194	295	
Bassinmasse (mm)	Ø x Höhe	500 x 350	500 x 450	500 x 530	600 x 530		
	Breite x Tiefe x Höhe				680 x 550 x 531	1030 x 550 x 531	
Aussenmasse (mm)	Breite	780	780	780	880	1050	1400
	Tiefe	800	800	800	800	800	800
	Höhe	700	700	700	700	700	700
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)		14.2 / 24.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	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 400		○	○	○	○		
Wandmontage 700		●	●	●	●	○	○
Betonsockel		○	○	○	○	○	○
Mobile Ausführung		■	■	■	■	■	■

● Standard ○ ■ Optional

ELRO KOCHAPPARATE 2300

TECHNISCHE DATEN



DRUCKKOCHAPPARATE

Typ	nicht kippar	
	DGN2	DGN3
Masse / Kapazität / Leistung		
Inhalt (lit.)	194	295
Bassinmasse (mm)	Ø x Höhe	
	Breite x Tiefe x Höhe	
	680 x 550 x 531	1030 x 550 x 531
Aussenmasse (mm)	Breite	
	1050	1400
	Tiefe	
	800	800
	Höhe	
	700	700
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)	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 400		
Wandmontage 700	○	○
Betonsockel	○	○
Mobile Ausführung	■	■

● Standard ○ ■ Optional

ELRO EASY COOK KOSTENGÜNSTIGE PREMIUMQUALITÄT



- + DAS STANDARDPRODUKT MIT SERIE 2300 QUALITÄTSMERKMALEN**
 - Vakuumheizsystem
 - Manuelle Kippung
 - 2 Grössen
 - Mischbatterie
 - Standkonstruktion/ Sockelmontage (optional)
- + Einfache Bedienung**
 - Steuerung mit robustem Drehregler
 - Anzeige der Soll- / Ist - Temperatur
- + Hohe Zuverlässigkeit**
 - Lange Lebensdauer und zuverlässiger Betrieb
 - Robustes Edelstahlgehäuse
 - Schockresistenter Kesselboden
 - Steuerung gegen Eindringen von Wasser geschützt
- + Geringe Kosten**
 - Eine langfristige Investition dank ELRO Qualitätsstandards
 - Minimale Wartungs- und Reparaturkosten
 - Optimierte Technologie reduziert die Investitionskosten

ZUBEHÖR



OPTIONEN

Typ	kippsbar	
	100 L	220 L
Masse / Kapazität / Leistung		
Inhalt (lit.)	104	221
Bassinmasse (mm)	Ø x Höhe	750 x 500
Aussenmasse (mm)	Breite	1020
	Tiefe	800
	Höhe	900
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)	15.1 / 21.7	27.0 / 39.0
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz	●	●
Mischbatterie	●	●
ELROlit Bratboden		
Schutzklasse IPx5	●	●
ELRO Vakuumheizsystem	●	●
Installationsarten		
ELRO Standfüsse	●	●
ELRO CNS-Sockel	○	○
Betonsockel	○	○

● Standard ○ ■ Optional



**MIT DEM KOPF
MIT DER HAND
MIT DEM HERZ**

ELRO-Werke AG
Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

ELRO CH und International
+41 (0)56 648 91 11
verkauf@elro.ch

ELRO DE
+49 (0)2151 20559 91
verkauf@elro-d.de

ELRO AT
+43 (0)6221 204 99
verkauf@elro.at



E L R O