

**E L R  O**

**ELRO MULTIFUNKTIONSPFANNEN**  
**INNOVATIVE TECHNOLOGIE FÜR IHRE KÜCHE**



**ELRO MULTIFUNKTIONSPFANNE 2300**  
Belastbar und energieeffizient



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

...Pionier in Qualität und  
Dienstleistungen seit 1934

## ELRO MULIFUNKTIONSPFANNE 2300 EIN TECHNOLOGIEKRAFTPAKET



### FLEXIBLER ALLESKÖNNER

- + 18 verschiedene Kochfunktionen
- + Elektrische oder manuelle Kippung
- + In 2 Tiefen, 3 Grössen und 3 Leistungsoptionen

### ERGONOMISCH UND EFFIZIENT

- + abgesetzte Bedieneinheit
- + Überwachung aus 3 Meter Entfernung möglich
- + Digitales Kochbuch
- + Paralleles Produzieren von Speisen

### ENERGIEOPTIMIERUNG

- + Mehrschichtige Isolation sichert Wärmeverluste
- + Vakuumsystem für schnellstes Aufheizen
- + 30% Reduktion des Anschlusswertes

### HYGIENISCHE SICHERHEIT

- + Hygienische Montage
- + Minimale Schmutzablagerungen
- + Radien ausgeführt in R2
- + Schnelle und einfache Reinigung



## ADAPTIERBAR AN IHRE BEDÜRFNISSE - WÄHLBAR MIT FOLGENDEN OPTIONEN UND ZUBEHÖR

### ZUBEHÖR

- + Bodenblech
- + Glattstreicher
- + Schöpfschaufel gelocht / ungelocht
- + Einhängelaschen
- + Korbrolli
- + Ablaufrohr
- + Einsatzkörbe
- + Knöpfliisbe

### OPTIONEN

- + Kerntemperaturfühler
- + Auslaufhahn
- + Korb-Hebeautomatik
- + Wasserdosier-System
- + Mischbatterie
- + Leistungsoptimierung
- + ELRO High-Speed
- + Autolift-Pastamat
- + Autolift-Fritomat



## DAS ELRO HIGHLIGHT: DRUCKGAREN FÜR HÖCHSTE QUALITÄT MIT DEM HIGH-SPEED

- + **+65% PRODUKTIONSLEISTUNG**  
minimiert die Garzeit  
Produktionsleistung eines Kombidämpfers, in sekundschnell und direkt in die Pfanne
- + **+15% NÄHRSTOFFE**  
Geschmack und Nährstoffe bleiben erhalten  
10% weniger Gewichtsverlust  
Lebensmittel behalten Struktur und Farbe
- + **-45% BENÖTIGTE RESSOURCEN**  
Die Zeit bis zum Siedepunkt ist um ein Drittel reduziert  
Energiesparen durch verkürzten Kochprozess  
ELRO High-Speed reduziert den Energiekonsum um weitere 15%

## 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 Druckgarbraisiere** 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 Druckgarbraisiere** 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



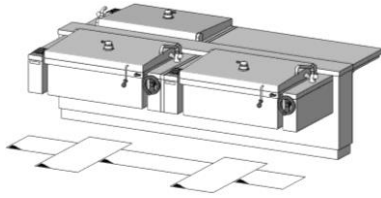
Für jede Anforderung bietet das **ELRO Produktsortiment** Lösungen für eine optimale Auslegung Ihrer Küche.

## ELRO TCO (Wirtschaftlichkeitsrechnung)

### ELRO MULTIFUNKTIONS-LÖSUNG

Kochinsel mit Multifunktions-Apparaten: Parallele Produktion

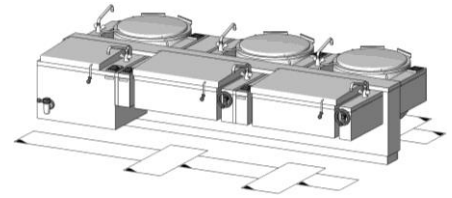
Fläche Abzugshauben: **6.99 m<sup>2</sup>**  
Fläche Bodenrinnen: **3.12 m<sup>2</sup>**



### TRADITIONELLE LÖSUNG

Traditionelle Kochinsel mit sequenzieller Produktion

Fläche Abzugshauben: **9.26 m<sup>2</sup>**  
Fläche Bodenrinnen: **6.09 m<sup>2</sup>**



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

**+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 Apparat

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%**

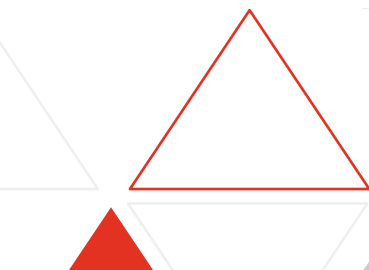
#### Reinigungskosten Personal/Zeit

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

**-65% Betriebskosten**



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



# ELRO MULTIFUNKTIONSPFANNE 2300

## TECHNISCHE DATEN



### DRUCKGARBRAISIEREN

Typ	nicht kippbar				kippar				
	DBGN22	DBGN23	DBGN32	DBGN33	DBKGN22	DBKGN23	DBKGN32	DBKGN33	
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>									
Bratfläche (mm)	Breite	680	680	1030	1030	680	680	1030	1030
	Tiefe	550	550	550	550	550	550	550	550
Inhalt (lit.)	90	112	136	170	86	108	131	165	
Bassinmasse Ø (mm)									
Tiegeltiefe (mm)									
Aussenmasse (mm)	Breite	1050	1050	1400	1400	1200	1200	1550	1550
	Tiefe	800	800	800	800	800	800	800	800
	Höhe	700	700	700	700	700	700	700	700
Elektr. Anschlusswert (kW / A) mit EDS									
Elektr. Anschlusswert (kW / A) mit EDP (verstärkt)									
Elektr. Anschlusswert mit High-speed integriert (kW / A)									
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz									
<b>Installationsarten</b>									
ELRO Installationswand									
ELRO Hygieneinstallationen									
ELRO CNS-Sockel									
ELRO Standfüsse									
Wandmontage 400 mm									
Wandmontage 700 mm									
Betonsockel									
Mobile Ausführung									

● Standard    ○ ■ Optional

# ELRO MULTIFUNKTIONSPFANNE 2300

## TECHNISCHE DATEN



### MULTIFUNKTIONSPFANNEN

Typ	nicht kippbar						kippar				
	PGN21	PGN22	PGN23	PGN31	PGN32	PGN33	PKG22	PKG23	PKG32	PKG33	
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>											
Bratfläche (mm)											
Breite	680	680	680	1030	1030	1030	680	680	1030	1030	
Tiefe	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	
Inhalt (lit.)	54	90	112	82	136	170	86	108	131	165	
Bassinmasse Ø (mm)											
Tiegeltiefe (mm)	145	240	300	145	240	300	240	300	240	300	
Aussenmasse (mm)											
Breite	1050	1050	1050	1400	1400	1400	1200	1200	1550	1550	
Tiefe	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	
Höhe	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	
Elektr. Anschlusswert (kW / A) mit EDS	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	
Elektr. Anschlusswert (kW / A) mit EDP (verstärkt)	22.0 / 31.8	22.0 / 31.8	22.0 / 31.8	33.0 / 47.8	33.0 / 47.8	33.0 / 47.8	22.0 / 31.8	22.0 / 31.8	33.0 / 47.8	33.0 / 47.8	
Elektr. Anschlusswert mit High-speed integriert (kW / A)											
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
<b>Installationsarten</b>											
ELRO Installationswand	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
ELRO Hygieneinstallationen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
ELRO CNS-Sockel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
ELRO Standfüsse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
Wandmontage 400 mm	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
Wandmontage 700 mm	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
Betonsockel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
Mobile Ausführung		■	■		■	■	■	■	■	■	

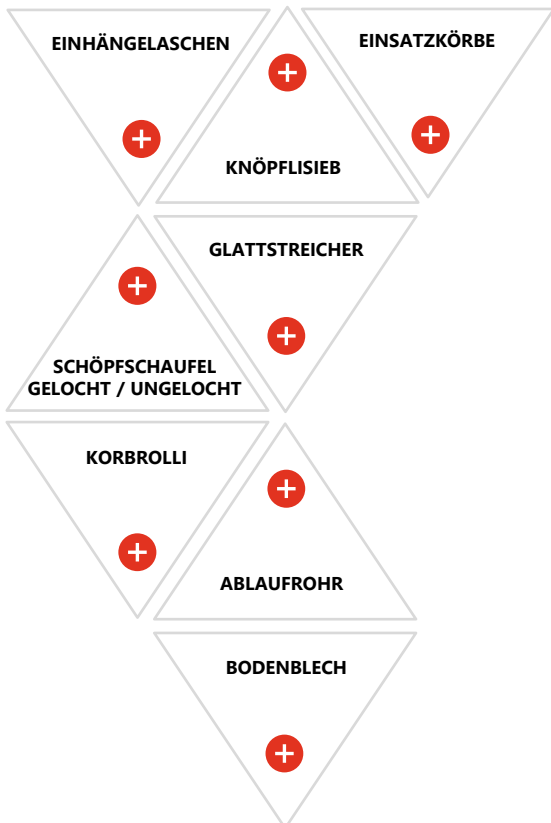
● Standard    ○ ■ Optional

## ELRO EASY COOK KOSTENGÜNSTIGE PREMIUMQUALITÄT



- + DAS STANDARDPRODUKT MIT SERIE 2300 QUALITÄTSMERKMALEN**
  - 2 Grundfunktionen: Kochen und Braten
  - Manuelle Kippung
  - 2 Grössen
  - Mischbatterie
  - Robuster Tiegel
  - Standkonstruktion/ Wandmontage (optional)
- + Einfache Bedienung**
  - Steuerung mit robustem Drehregler
  - Anzeige der Soll- / Ist - Temperatur
  - Schneller Wechsel zwischen Brat- und Kochmodus
- + Hohe Zuverlässigkeit**
  - Lange Lebensdauer und zuverlässiger Betrieb
  - Robustes Edelstahlgehäuse
  - Schockresistenter Pfannenboden
  - Steuerung gegen Eindringen von Wasser geschützt
- + Geringe Kosten**
  - Eine langfristige Investition dank ELRO Qualitätsstandards
  - Minimale Wartungs- und Reparaturkosten
  - Vereinfachtes Angebot reduziert die Investitionskosten

## OPTIONEN UND ZUBEHÖR



Typ	kippar		
	GN 2	GN 3	
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>			
Bratfläche (mm)	Breite	680	1030
	Tiefe	550	550
Inhalt (lit.)		86	131
Bassinmasse Ø (mm)			
Tiegeltefe (mm)		240	240
Aussenmasse (mm)	Breite	1200	1550
	Tiefe	800	800
	Höhe	900	900
Elektr. Anschlusswert (kW / A)		15.1 / 21.7	23.5 / 33.9
Spannung 400 V 3LNPE 50/60 Hz		●	●
Mischbatterie		●	●
ELROlit Bratboden		●	●
Schutzklasse IPx5		●	●
ELRO Vakuumheizsystem		●	●
<b>Installationsarten</b>			
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](http://www.elro.ch)

**ELRO CH und International**  
+41 (0)56 648 91 11  
[verkauf@elro.ch](mailto:verkauf@elro.ch)

**ELRO DE**  
+49 (0)2151 20559 91  
[verkauf@elro-d.de](mailto:verkauf@elro-d.de)

**ELRO AT**  
+43 (0)6221 204 99  
[verkauf@elro.at](mailto:verkauf@elro.at)



**E L R O**