

E L R  O

**PRECIPAN – DIE MULTIFUNKTIONALE PFANNE
FÜR JEDEN TAG**



ELRO PRECIPAN
Modular und flexibel



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

...Pionier in Qualität und
Dienstleistungen seit 1934

ELRO PRECIPAN MULTIFUNKTIONAL, EFFIZIENT UND MODULAR

Die ELRO Precipan ist multifunktional und bietet die Flexibilität zum Kochen von 90 % aller Rezepte

- + Auf einer kleineren Fläche (-30 %*)
- + Bei geringerem Verbrauch (-20 %*)
- + Mit mehr Flexibilität

**verglichen mit einer herkömmlich aufgebauten Küche*



VORTEILE



KOCHKESSEL

- + Optimierte Leistungsverwaltung
- + von 20°C auf 100°C in 24 min
- + Seitliche Temperaturkontrolle für eine exakte Einhaltung der Temperatur



PASTAKOCHER

- + Bereits nach 8 Minuten sind 100L Wasser bereit
- + Automatische Korbbefunktion



PFANNE

- + Multizonen-Kochen
- + von 20°C auf 250°C in 4.5 min
- + Rezepte und Kochen/Garen über Nacht



FRITTEUSE

- + Programmierbare Hebe- und Senkautomatik für optimale Ergebnisse beim Frittieren
- + Ölwagen für eine sichere Handhabung des Öls

DIE ELRO PRECIPAN IST JEDERZEIT EINSATZBEREIT UND EFFIZIENT

Die praktisch orientierte Gestaltung der ELRO Precipan bietet in jeder Situation Vorteile: Benutzerfreundliches, einfaches Bedienmenü, optimierte Abläufe, vereinfachtes Zeitmanagement, schnelle Pflege und Instandhaltung ... eine echte Hilfe!

- + BENUTZERFREUNDLICHES BEDIENMENÜ
- + OPTIMIERTE ABLÄUFE, PRAKTISCHES DESIGN
- + EINFACHE PFLEGE



PRAKTISCH ORIENTIERTES DESIGN

- + Öffnung des Deckels von Hand in nur 2 Sekunden (im Vergleich zu einer elektrischen Öffnung, die 17 Sekunden in Anspruch nimmt)
- + Einfache Pflege und Instandhaltung, da alle zu wartenden Komponenten von vorn zugänglich sind

EINFACHES, INTUITIVES BEDIENMENU

- + Hervorgehobene Hauptfunktionen
- + Farbiges Display
- + Einfach zugänglicher USB-Anschluss

ELRO PRECIPAN FÜR DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

Während des gesamten Arbeitstages müssen Küchenapparate die Produktivität des Küchenteams erhöhen und dem Team optimale Flexibilität bieten. Die in der Küche eingesetzte Technologie muss täglich 100% Leistung erbringen.

Die ELRO Precipan

- + **Vielseitig**
- + **Schnell**
- + **Pflegeleicht**



Beispiel einer Kücheneinrichtung mit der ELRO Precipan

+ **PRODUKTIVITÄT UND LEISTUNG**

Professionelle Küchen sind eine anspruchsvolle Arbeitsumgebung. Vom Küchenteam wird immer mehr Produktivität und Leistung gefordert. Die in der neuen Generation der Küchengeräte eingesetzten Technologien unterstützen das Küchenpersonal effektiver, um die stetig steigenden Ansprüche zu erfüllen.

+ **MODERN UND FLEXIBEL**

Multifunktions-Pfannen und Kombiöfen haben sich zu den Grundpfeilern der Küche entwickelt. Küchenchefs müssen immer flexibler werden – sie brauchen stets einen Plan B. Für optimale Kundenzufriedenheit sind höchste Qualität und Abwechslung im Angebot zu bieten.

ELRO PRECIPAN - AUF EINEN BLICK

MULTIFUNKTIONAL



- + **Kochen**
Von 20°C auf 100°C in 24min
- + **Braten**
Von 20°C auf 250°C in 4,5min
- + **Pastakocher**
Bereits nach 8min sind 100L Wasser bereit
- + **Frittieren**
Programmierbare Hebe- und Senkautomatik für optimale Ergebnisse beim Frittieren

EFFIZIENT

- + **Vereinfachtes Bedienmenu**
- + **Praktisches Design**
(Öffnen von Hand, smartes Bedienmenu)

MODULAR

- + **Optimierter Küchenaufbau**
- + **Unterbausystem**
- + **Kombinieren Sie** die ELRO Precipan mit dem ELRO Kombi und werden Sie noch flexibler

EINFACHE REINIGUNG

- + Leicht mit der eingebauten Handbrause zu reinigen
- + **90 % des Reinigungswassers** wird in der umlaufenden Rinne aufgefangen
- + **20 % weniger Oberfläche zu reinigen dank kompakter Ausführung**



WARTEN SIE NICHT BIS MORGEN....

Die moderne Antwort auf Ihre Bedürfnisse ist die **ELRO Precipan: Eine Multifunktionspfanne, die schmoren, sautieren, kochen und frittieren kann.**

Mehrere ELRO Precipan Apparate können kombiniert werden, wodurch eine optimale und ergonomische Lösung für Ihre Küche ausgearbeitet werden kann.

ELRO PRECIPAN

2 GRÖSSEN – 4 LEISTUNGSOPTIONEN



GRÖSSE 1 - 100 LT

- + 100 L
- + 0,44 m²
- + 22 kW / 28 kW
- + Touchscreen
- + Elektrisches Kippen
- + 0.15 bar

GRÖSSE 2 – 150 LT

- + 150 L
- + 0,62m²
- + 33kW / 42 kW
- + Touchscreen
- + Elektrisches Kippen
- + 0.15 bar

OPTIMAL GEEIGNET FÜR

Hotels und Restaurants

- + 100 bis 200 Mahlzeiten täglich
- + À la Carte Betrieb
- + Lange Betriebszeiten

OPTIMAL GEEIGNET FÜR

Catering Unternehmen, Gemeinschafts-Gastronomie

- + 200 bis 500 Mahlzeiten täglich
- + Schnelle Produktion
- + Vielseitiges Angebot

ZUBEHÖR AUSWAHL

- + Kerntemperaturfühler
- + Allzweck-Körbe
- + Korbhalter
- + Bratschaufel
- + Automatische Hebevorrichtung
- + Wandbefestigung
- + Ölwagen
- + Rückhaltesieb



TECHNISCHE DATEN

Typ	kippar				
	EBPT10E	EBPT10HE	EBPT15E	EBPT15HE	
Masse / Kapazität / Leistung					
Bratfläche (mm)	Breite	693	693	993	993
	Tiefe	629	629	629	629
Nutzfüllvolumen / max. Füllvolumen		105 / 124	105 / 124	151 / 177	151 / 177
Tiegeltiefe (mm)		270	270	270	270
Aussenmasse (mm)	Breite	1100	1100	1400	1400
	Tiefe	974	974	974	974
	Höhe	1000	1000	1000	1000
Elektr. Anschlusswert (kW / A)		22	28	33	42
Schutzklasse IPx5		●	●	●	●
Korbhebeautomatik		○	○	○	○
Druckoption		○	○	○	○
Abnehmbarer Kerntemperaturfühler		○	○	○	○
Installationsarten					
Standfüsse		●	●	●	●

● Standard ○ Optional

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

