

E L R  O

**ELRO KOMBIDÄMPFER PRECIJET+ & EQUAJET
PRÄZISE, ZUVERLÄSSIG, FLEXIBEL**



PRECIJET+

Präzise, zuverlässig, hygienisch



EQUAJET

Kompakt, einfach, langlebig



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

...Pionier in Qualität und
Dienstleistungen seit 1934

ELRO KOMBIDÄMPFER PRECIJET+ UND EQUAJET
BEDIENERFREUNDLICH UND SCHNELL



+ EINFACH UND BEQUEM

Ein sofortiger Einstieg in das Bedienkonzept ist dank des einfachen Bedienfelds möglich. Komfort des breiten Sichtfeldes dank der XXL Panoramatur. Sicheres und ergonomisches Beladen dank Quereinschub.

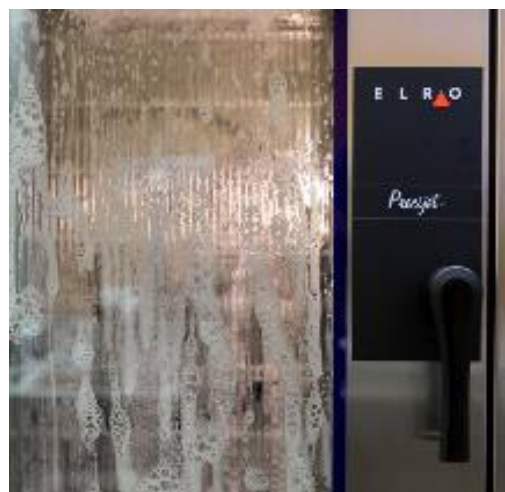
+ SCHNELL UND PRÄZISE

Der rasche Wechsel eines Garprogrammes ist aufgrund einer sofortigen Veränderung der Garumgebung möglich. **Ein schnelles Abkühlen** bei geschlossener Tür ist gewährleistet. **Kurze Reinigungszeiten** zwischen den einzelnen Programmen



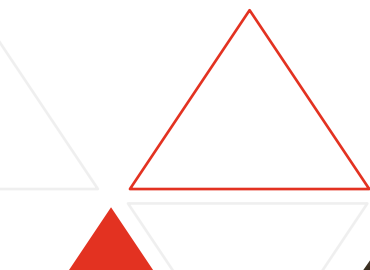
+ ZUVERLÄSSIG UND LANGLEBIG

Durch die **kontinuierliche Analyse aller Komponenten** und der **Wasserqualität** ist die Betriebssicherheit ohne Unterbrechungen gegeben



+ HYGIENISCH UND RENTABEL

Erzielen Sie **massgebliche Einsparungen** im Verbrauch von Wasser, Strom und Garverlusten dank der modernen Dampf-Einspritz-Technologie, dem exklusiven Reinigungsverfahren mit geschlossenem Kreislauf und der automatischen Leistungsregelung.



ELRO KOMBIDÄMPFER PRECIJET+ UND EQUAJET EINFACH UND BEQUEM

+ EINFACH

INTUITIVE & ÜBERSICHTLICHE STEUERUNG

- + Bedienfeld spielerisch einfach zu bedienen, Start des Garvorgangs mit einem Fingertipp!
- + Einfach zu programmieren – bis zu 100 eigene Programme
- + USB-Schnittstelle

EQUAJET

18 serienmässig gespeicherte Rezepte

PRECIJET+

72 serienmässig gespeicherte Rezepte

nach Bräunungsgrad und Kerntemperatur **individualisierbar**

Anzeige von Rezepten durch **Bilder**

Rückverfolgungssoftware



VEREINFACHTE AUTOMATISCHE REINIGUNG

- + Starten des Reinigungsprogramms in nur 2 Sek.
- + Optimierte, schnelle Reinigungsprogramme
- + Spülfunktion ersetzt die Handbrause für Zeitersparnis
- + Automatische Reinigungsoption: Kein Kontakt mit Reinigungsprodukt, es ist direkt mit dem Reinigungssystem verbunden
- + **Zeiteinsparung bei den Reinigungsprogrammen: Mehr als 50 %** im Vergleich zu bestimmten Kombidämpfern auf dem Markt

*(Programm intensiv)***

EQUAJET Reinigungsprogramme

LEICHT – 17min
MITTEL – 26min
INTENSIV – 36min

PRECIJET+ Reinigungsprogramme

LEICHT – 19min
MITTEL – 23min
INTENSIV – 41min

**Programmierbarer
Reinigungsstart**



+ BEQUEM

PANORAMASICHTFENSTER

- + Bis zu 33% grössere Glasoberfläche durch Quereinschübe
- + Dank LED Innenbeleuchtung auf einen Blick Inhalt und Garfortschritt erkennbar, ohne die Tür zu öffnen.
- + Übersicht der gesamten Breite des Einschubs

ERGONOMIE

- + Einfache Handhabung durch den Quereinschub
- + Möglichkeit zur Nutzung der gesamten Fläche jedes Einschubs, was für den Betrieb einen beachtlichen Vorteil bietet: 100% Flächenausnutzung

ELRO KOMBIDÄMPFER PRECIJET+ UND EQUAJET

SCHNELL UND PRÄZISE



KARTOFFEL
GRATIN
18 MIN



BRAT-
HÄHNCHEN
38 MIN



CRÈME
BRÛLÉE
10 MIN

SCHNELLES GAREN

SOFORTIGE VERFÜGBARKEIT DES KOMBIDÄMPFERS

- + **Sofort nach dem Einschalten betriebsbereit**, ohne Vorheizen eines Boiler.
- + **Schnelles Aufheizen** (ein Grad pro Sekunde), automatische Abkühlung des Garraumes.
- + Zeitgewinn dank kombinierbarer Gareinstellungen (bis zu 6 Schritte pro Rezept).

EIN SCHNELLER KOMBIDÄMPFER

- + Schnell verfügbar dank der **schnellen automatischen Abkühlung bei geschlossener Tür**. Keine Freisetzung von Dampf oder Hitze, keine Belastungen in der Küche.
- + **Direkte Einspritztechnologie für eine sofortige Dampfzeugung**.

PRÄZISION

PERFEKT GLEICHMÄSSIG GEGARTE PRODUKTE

- + Unabhängig von der Position und Einschubhöhe im Kombidämpfer erzielen Fleischgerichte, Gratins, Gemüse, Gebäck oder Sous-Vide Gerichte gleichbleibende Ergebnisse.
- + **Der Einsatz des Kerntemperaturfühlers** ermöglicht eine hervorragende **Präzision beim Garen** von Produkten mit zarter, weicher und saftiger Textur.
- + Um jegliche Temperaturüberschreitung zu vermeiden und eine gradgenaue Präzision beim Garen zu garantieren, wird **die Heizleistung automatisch** an die Menge des Gargutes angepasst
- + **Präzise Feuchtigkeitsregelung**, ideale Garumgebung für jedes Produkt. Das Gewicht der Lebensmittel bleibt erhalten ohne auszutrocknen.



HEISSLUFT



DAMPFMODEUS

HOHE
TEMPERATUR



NIEDRIGE
TEMPERATUR

SCHNELLE VERÄNDERUNG DER GARRAUMUMGEBUNG

Der Kombidämpfer wechselt sofort vom Dampf- in den Heissluftmodus, denn er besitzt eine Abzugsöffnung über die in kürzester Zeit eine maximale Feuchtigkeitsmenge entweicht.

ELRO KOMBIDÄMPFER PRECIJET+ UND EQUAJET ZUVERLÄSSIG UND LANGLEBIG

AUSSERORDENTLICHE ZUVERLÄSSIGKEIT AUF LANGE SICHT

Die **ELRO Kombidämpfer sind mit Twin Control ausgestattet**, eine Selbstdiagnose-Vorrichtung zur Analyse der Betriebsumgebung (Fett, Staub, Stosseinwirkungen usw.) Sie ermöglicht den Wechsel in einen **alternativen Betriebsmodus** im Falle eines technischen Problems.

Der ELRO Kombidämpfer reagiert auf verschiedene Probleme durch das Versenden eines Signals zur Benachrichtigung des Anwenders. **Somit ist jederzeit eine kontinuierliche Betriebssicherheit garantiert.**

Selbstdiagnose der Wasserqualität, der ELRO Kombidämpfer agiert präventiv.

Ihr Kombidämpfer erkennt eine sinkende Wasserqualität und weist Sie darauf hin, wenn es nötig ist, Salz hinzuzugeben oder die Enthärter-Kartusche auszuwechseln.

DAS BEDIENFELD DES KOMBIDÄMPFERS WURDE DURCH DEN AUFPRALL EINES WAGENS BESCHÄDIGT?

Schliessen Sie 3-mal die Kombidämpfertür, um den „Notbetrieb“ auszulösen, den Garvorgang bei 180°C Heissluft fortzusetzen und somit eine Unterbrechung des Küchenbetriebs zu vermeiden.

DER AUSWAHL-DREHKNOPF IST DURCH EINEN STOSS BESCHÄDIGT WORDEN?

Sie können Ihre Garvorgänge auch weiterhin programmieren, indem Sie das numerische Tastenfeld auf dem Bildschirm nutzen oder über den Touchscreen streichen, um die Temperatur hinauf- oder herabzusetzen.

DAS KÜHLSYSTEM DES TECHNIKERBEREICH IST VERSCHMUTZT?

Zur Vermeidung jeglicher Überhitzung begrenzt der Kombidämpfer die Gartemperatur und fordert Sie auf, den Ölfilter unter dem Kombidämpfer zu reinigen.

HYGIENISCH UND RENTABEL

- + Dank **CoreControl** wird die **Leistung reduziert**, sobald die Solltemperatur erreicht ist und **verringert dadurch den Verbrauch um ein Drittel.**
- + Durch die **direkte Dampfeinspritzung** wird ein übermässiger Verbrauch an Wasser und Strom vermieden. **Kein Vorheizen** und somit kein übermässiger Verbrauch für die Aufrechterhaltung der Temperatur des Wasserspeichers.

REINIGUNGSPROGRAMME

- + **Erhebliche Einsparungen** dank dem Reinigungsbetrieb mit geschlossenem Kreislauf. Die Mischung aus Wasser und dem Reinigungsprodukt wird für mehrere Schritte verwendet.
- + Dank kombinierbarer Betriebsarten in Verbindung mit höchst präziser Temperaturregelung werden **Garverluste reduziert.**

EQUAJET

50%*

weniger
Wasserverbrauch

EQUAJET

3%*

weniger
Stromverbrauch

PRECIJET+

14%**

weniger
Wasserverbrauch



ELRO Kombidämpfer, ein einfacher Weg, unseren Planeten und Ihren Geldbeutel zu schonen.

PRECIJET+ & EQUAJET – ELRO KOMBIDÄMPFER IM VERGLEICH



PRECIJET+

- + Erhältlich mit 6, 10 und 20 Einschüben
- + 72 serienmässig gespeicherte Rezepte
- + Individualisierbar in Garstufen und Bräunungsgrad
- + 7 Betriebsarten
- + 9 Funktionen inkl. Multi Produkte und Multi Level
- + Anzeige von Rezepten durch Bilder
- + USB & Rückverfolgungs-Software
- + Programmierbare Reinigung
- + Nachverfolgung des Verbrauchs von Wasser, Strom und Reinigungsmittel

EQUAJET

- + Erhältlich mit 6, 10 und 20 Einschüben
- + 18 serienmässig gespeicherte Rezepte
- + 6 Betriebsarten
- + 7 Funktionen
- + USB



Der „kleine Bruder“ mit vielen Funktionen und allen Vorteilen der ELRO Kombidämpfer

Steuerung	
Touchscreen, intuitiv und schnell	■
Auswahl-Drehknopf	■
Technologie	
CoreControl: Automatische Leistungsregelung je nach Garmenge	■
JetControl: moderne Einspritztechnologie	■
Betriebsart	
Niedertemperatur-Dampf 30 - 97°C	■
Gesättigter Dampf 98°C	■
Überhitzter Dampf 99 - 105°C	■
Heissluft 0 - 250°C	■
Kombidampf 30 - 250°C	■
Regenerieren	
Delta T	■
Funktion	
Multi - produkte	■
Multi - level	■
Automatisches Vorheizen	■
Feuchtigkeitsregelung in %	■
Lüftergeschwindigkeit von 10 bis 100 %	■
Abzug	■
Hold-Funktion	■
Beschwadungsfunktion	■
Automatisches oder manuelles Abkühlen bei geschlossener Tür	■
Programmierung & Anschlussmöglichkeiten	
Anzahl verfügbarer Programme	100
Anzahl voreingestellter Programme	72
Einstellung von Garstufe und Bräunungsgrad möglich	■
Programmsperre	■
Anzeige von Rezepten durch Bilder	■
USB-Port & Rückverfolgungs-Software	■
Reinigung & Umwelt	
Nachverfolgung des Verbrauchs von Wasser, Strom und Reinigungsmitteln	■
Kontinuierliche Analyse der Wasserqualität	■
Reinigungssystem mit geschlossenem Kreislauf	■
Vollautomatisches und programmierbares Reinigungsprogramm	■
Schnellspülprogramm	■
Technische Eigenschaften	
Lüfterbremse	■
Integrierter Kerntemperaturfühler	■
Anschluss-Set für die Vorrichtung zur Optimierung des Stromverbrauchs (serienmässig für Öfen mit 20 Einschüben und als Option für Öfen mit 6 und 10 Einschüben)	■

Steuerung	
Touchscreen, intuitiv und schnell	■
Auswahl-Drehknopf	■
Technologie	
CoreControl: Automatische Leistungsregelung je nach Garmenge	■
JetControl: moderne Einspritztechnologie	■
Boiler	als Option
Betriebsart	
Niedertemperatur-Dampf 30 - 97°C	■
Gesättigter Dampf 98°C	■
Überhitzter Dampf 99 - 105°C	■
Heissluft 0 - 250°C	■
Kombidampf 30 - 250°C	■
Regenerieren	
Delta T	■
Funktion	
Automatisches Vorheizen	■
Feuchtigkeitsregelung in %	■
Lüftergeschwindigkeit von 10 bis 100 %	■
Abzug	■
Hold-Funktion	■
Beschwadungsfunktion	■
Automatisches oder manuelles Abkühlen bei geschlossener Tür	■
Programmierung & Anschlussmöglichkeiten	
Anzahl verfügbarer Programme	100
Anzahl voreingestellter Programme	18
Programmsperre	■
USB-Port	(■)*
Reinigung & Umwelt	
Kontinuierliche Analyse der Wasserqualität	■
Halbautomatisches Reinigungsprogramm	■
Vollautomatisches Reinigungsprogramm	(■)*
Schnellspülprogramm	■
Technische Eigenschaften	
Lüfterbremse	■
Integrierter Kerntemperaturfühler	(■)*
Anschluss-Set für die Vorrichtung zur Optimierung des Stromverbrauchs (serienmässig für Öfen mit 20 Einschüben und als Option für Öfen mit 6 und 10 Einschüben)	(■)*

*Bausatz als Option

PRECIJET+ & EQUAJET – ELRO KOMBIDÄMPFER VOLLSTÄNDIGE PRODUKTREIHE MIT 6, 10 UND 20 EINSCHÜBEN

Anzahl der Mahlzeiten und Platzbedarf - entscheiden Sie sich für die Lösung, die Ihre Anforderungen am Besten erfüllt.



ALLE AUSFÜHRUNGEN DES ELRO PRECIJET+

Typ	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10N GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
Elektro-Ausführung	PJ061E	PJ101E	PJ102E	PJ661E	PJ611E	PJ201E	PJ202E
Versorgungsleistung (kW)	●■ / 9.3	●■ / 15.3	●■ / 24.3	●■ / 18.6	●■ / 24.6	●■ / 27.7	●■ / 54.7
Gewicht (kg)	130	150	165	236	225	261	288
Gas-Ausführung	PJ061G	PJ101G	PJ102G	-	-	PJ201G	PJ202G
Versorgungsleistung (kW)	○ Gas / 23	○ Gas / 23	○ Gas / 23	-	-	○ Gas / 45.5	○ Gas / 45.5
Gewicht (kg)	137	160	175	-	-	303	325
Abstand (mm)	83 (65*)	67	67	83 + 83 (65 + 65*)	83 + 67 (65 + 67*)	65	65
Anzahl der Mahlzeiten pro Tag	180	240	480	2 x 180	180 +240	470	840
Breite x Tiefe x Höhe (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1825	920 x 887 x 1945	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Einschub GN 1/1 (325 x 530)	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
Max. Behältertiefe (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55*) / 55	55	55



ALLE AUSFÜHRUNGEN DES ELRO EQUAJET

Typ	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10N GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
Elektro-Ausführung	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E
Versorgungsleistung (kW)	Mono + Tri 230	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400
Gewicht (kg)	128	142	171	235	255	289	357
Gas-Ausführung	EJ061G	EJ101G	EJ102G	-	-	EJ201G	EJ202G
Versorgungsleistung (kW)	Mono	Mono	Mono	-	-	Mono	Mono
Gewicht (kg)	143	157	186	-	-	316	373
Abstand (mm)	83 (65*)	67	67	83 + 83 (65 + 65*)	83 + 67 (65 + 67*)	65	65
Anzahl der Mahlzeiten pro Tag	180	240	480	2 x 180	180 +240	470	840
Breite x Tiefe x Höhe (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1790	920 x 887 x 1960	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Einschub GN 1/1 (325 x 530)	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
Max. Behältertiefe (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55*) / 55	55	55

● 1-230 V 50 Hz + T

○ 3-230 V 50 Hz + T

■ 3-400 V 50 Hz + T + N

*Führungsschienen-Bausatz für 8 Einschübe



**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