



ELRO at work

à l'HTW Berlin

« Le soutien professionnel et adapté à la pratique apporté à nos cuisiniers lors de la formation par les collaborateurs ELRO nous a également totalement convaincus. »

H. J. Gabriel
Responsable de secteur –
restaurants universitaires
HTW Berlin





Lors du passage de la Haute Ecole Technique et Economique de Berlin de cinq sites à deux sites situés au centre ville, la configuration des cuisines a été également entièrement revue – ce qui n’est, pour une production pouvant aller jusqu’à 3500 repas chauds, pas une mince affaire.

En premier lieu, ce qui est souhaité dans les restaurants universitaires, c’est une distribution rapide des repas. Mais rien n’est acquis si l’on ne prend en considération que la rapidité. En effet, à ceci s’ajoutent bien évidemment les attentes des clients, soit une qualité supérieure et variée au prix le plus bas possible.

Du point de vue de la cuisine, le profil requis en matière de qualité et de rendement est déterminé par des facteurs tels qu’un temps court de cuisson, des appareils multifonctionnels, des programmes de cuisson programmables ou encore un fonctionnement économique et un nettoyage rapide. Les considérations importantes en matière d’économie et d’hygiène, aussi bien lors du fonctionnement que lors du nettoyage des appareils, complètent les exigences de planification.

Les experts du bureau d’études K3 Berlin et de l’école HTW Berlin ont tous deux trouvé la solution optimale dans la technologie moderne des appareils ELRO de la série 2300. Avec l’emploi du PMS d’ELRO (Power Management System), la puissance connectée des diverses braisières à pression et appareils de cuisson stationnaires utilisés est réduite de manière significative.

Avec la fonction High Speed et le programme GPC (Gestion des Processus de Cuisson) d’ELRO, la fraîcheur des légumes et des pommes de terre est, lors de la préparation, augmentée, le temps de cuisson raccourci et la commande des processus simplifiée. Et grâce au HPC d’ELRO (High Pressure Cleaning), les appareils peuvent être nettoyés en un temps record tout en retrouvant un très haut niveau d’hygiène.

«La technique éprouvée et d’avenir, l’utilisation sans problème des appareils et la construction permettant un nettoyage simple et hygiénique nous ont impressionnés, et ce déjà lors de la phase d’études. Le quotidien nous prouve tous les jours que nous avons fait le bon choix», complète H. J. Gabriel.

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

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

ELRO Grossküchen GmbH
Pebering-Straß 1
5301 Eugendorf/Salzburg
Österreich
Tel. +43 (0)6225 3396
verkauf@elro.at

ELRO (UK) Ltd.
3 Furzton Lake
Shirwell Crescent
Furzton, Milton Keynes
MK4 1GA
United Kingdom
Phone +44 (0)1908 526 444
info@elro-uk.ltd.uk

ELRO Gulf FZE
Dubai Airport Free Zone
License No. 1184
P.O. Box 60924 / Office 210
Dubai
United Arab Emirates
Phone +971 4 7017 296
sales@elro.ae

ELRO France S.A.R.L.
Immeuble le Perspective
13 route de Pringy
74370 Argonay
France
Tél. +33 (0)4 50 33 93 94
vente@elro.fr

www.elro.ch