



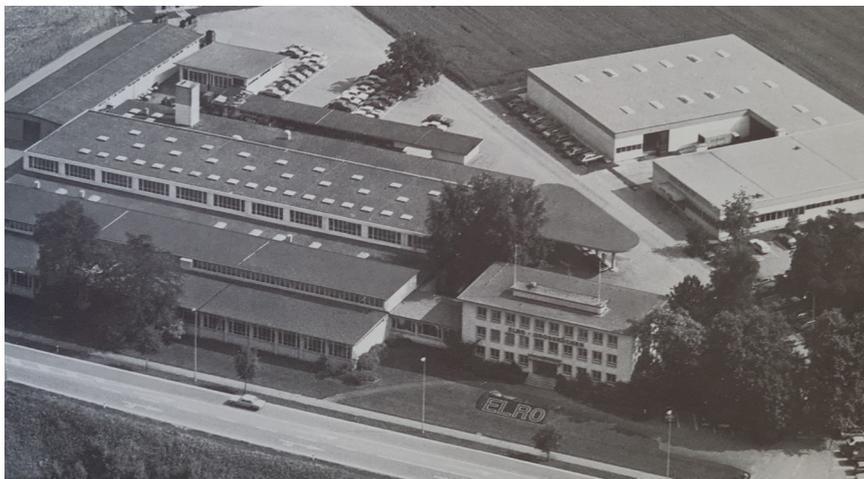
Plus efficace,
plus polyvalent,
plus durable

**Le système de cuisson
MetaTherm**



E L R+O

AU CŒUR DE VOTRE CUISINE INDUSTRIELLE



| | |
|---|-------|
| L'innovation au service de la cuisine | p. 3 |
| La plus haute qualité depuis bientôt 90 ans | p. 4 |
| Système de cuisson MetaTherm – La diversité à point | p. 6 |
| Le fond de rôtissage ELROlit – Puissant et robuste | p. 8 |
| Cuisson à pression ELRO – Qualité et efficacité uniques | p. 10 |
| Système de cuisson MethaTherm en bref | p. 12 |
| Un investissement rentable | p. 15 |
| Service Après Vente ELRO | p. 16 |
| Aperçu des produits MetaTherm | p. 18 |
| Durabilité avec système | p. 20 |



Innovations pour la cuisine, issues de la forge de qualité suisse

ELRO est un fabricant leader d'équipements de cuisson pour la cuisine professionnelle. Chaque jour, d'innombrables clients dans le monde entier font usage de la technique de cuisson ELRO. Depuis près de 90 ans, nous sommes les garants d'une **fiabilité, d'une qualité et d'une longévité exceptionnelles de nos produits.**

Innovateur renommé et plusieurs fois récompensé dans ce secteur, ELRO a contribué à simplifier le travail dans les cuisines professionnelles du monde entier et à accroître leur efficacité. Notre motivation quotidienne est de nous assurer que nos clients sont satisfaits de nous. Parce que nous voulons les garder à vie.

E L R  O



1934

Création de ELRO par Robert Mauch

1943

Invention du premier
appareil avec technologie
de cuisson sous pression

1974

Invention du robuste et puissant
fond de rôtissage ELROlit

1991

Invention de la
technologie de
production de
chaleur sous vide

2008

Power Management System
pour une optimisation énergétique

2009

Accession au leadership
produits avec notre
nouvelle série 2300

2019

Premier écran tactile ELRO
avec la manipulation
la plus simple

2021

Lancement de
ELRO Connect
pour la surveillance
numérique des appareils



Reto Mettler,
Directeur Gastronomie – Chemins de fer de la Jungfrau

« LE SUMMUM EN EFFICACITÉ.
ELRO METATHERM EST ABSOLUMENT
INDISPENSABLE POUR DES CUISINES
CENTRALISÉES, AUX PROCÉDURES ORGA-
NISATIONNELLES COMME LES NÔTRES. »



Le système de cuisson MetaTherm

La polyvalence pour des préparations toujours à point

Le système de cuisson ELRO MetaTherm séduit par sa puissance et sa flexibilité. Dans un seul appareil, vous pouvez cuire, étuver, braiser, cuire à basse température, cuire en mode Delta T, rôtir, frire ou même préparer des aliments sous pression. Et ce, toujours dans la qualité ELRO habituelle. Le système atteint jusqu'à 250 °C, exactement ce qu'il faut pour obtenir de délicieux arômes ou pour chauffer rapidement des liquides. Avec puissance ou sensibilité, exactement comme vous le souhaitez.

Fonction automatique d'abaissement et de levage

En option, le système de cuisson MetaTherm vous propose également la cuisson automatique des pâtes, du riz ou de fritures. La fonction d'abaissement et de levage automatique permet de cuire toujours les aliments à point, même si vous n'avez pas les mains libres.



-
- ▶ TECHNOLOGIE PÉRENNE ET ROBUSTE
 - ▶ UN INVESTISSEMENT SÛR
 - ▶ EFFICACITÉ ET DURABILITÉ AU TRAVAIL



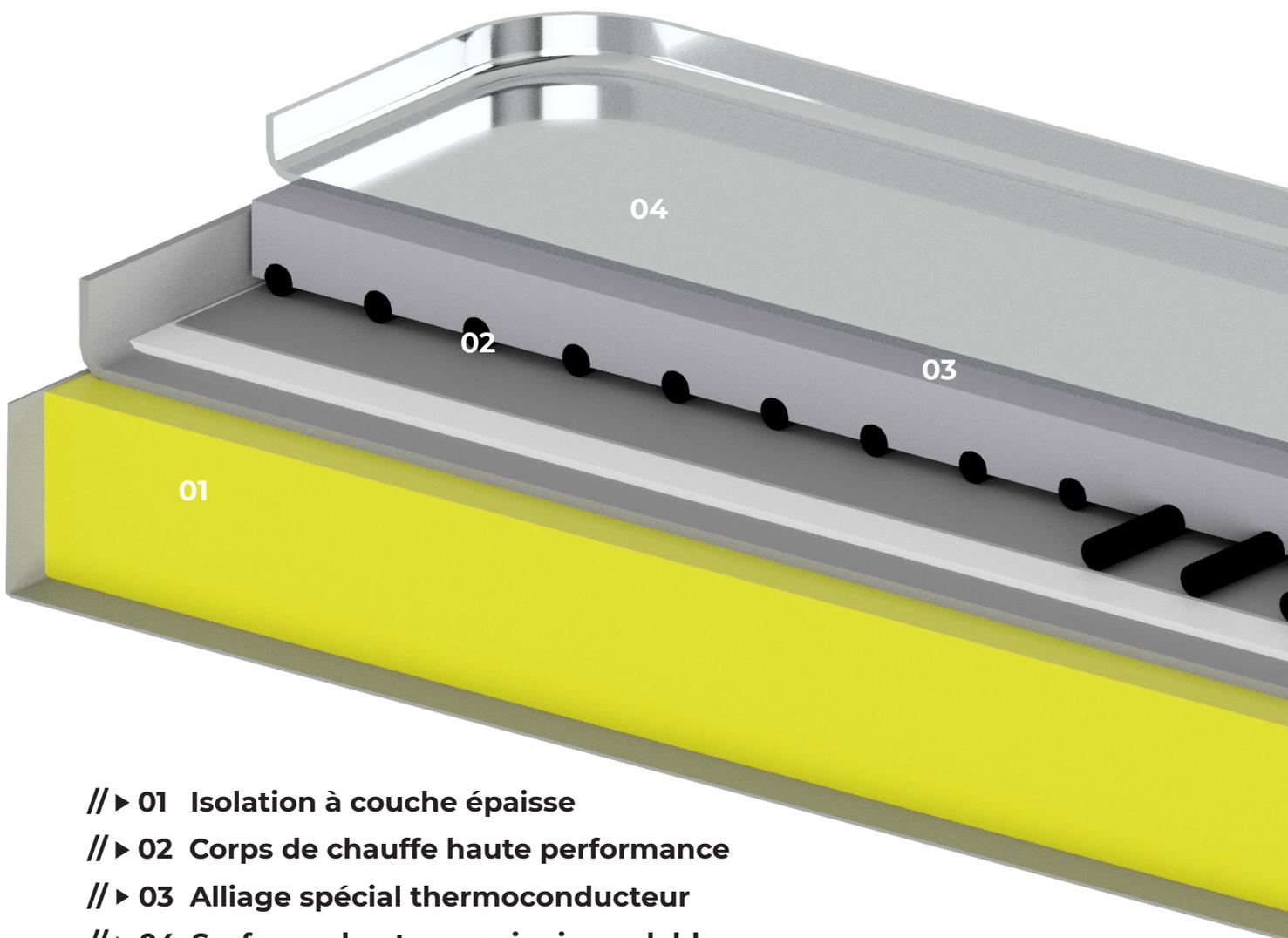


Le fond de rôtissage ELROLit – puissant et robust

Le fond de rôtissage ELROLit est à la fois robuste et extrêmement performant. Le fond thermoconducteur multicouche assure une répartition très homogène de la chaleur tout en offrant une réserve de puissance adéquate.

Même les quantités de rissolage les plus complexes s'avèrent faciles à maîtriser. Sa grande capacité d'accumulation thermique permet d'utiliser la chaleur résiduelle tout en économisant de l'énergie. La surface spéciale du fond minimise le risque de brûlure et d'adhérence des aliments. Ces propriétés et la conception hygiénique rendent le nettoyage intermédiaire et final simple et rapide.

- ▶ UTILISATION FLEXIBLE, COÛTS D'INVESTISSEMENT RÉDUITS
 - ▶ GRANDES QUANTITÉS EN PEU DE TEMPS
 - ▶ NETTOYAGE RAPIDE
-



- // ▶ 01 Isolation à couche épaisse
- // ▶ 02 Corps de chauffe haute performance
- // ▶ 03 Alliage spécial thermoconducteur
- // ▶ 04 Surface robuste en acier inoxydable



Cuisson à pression ELRO – Qualité et efficacité uniques

Une de nos inventions. Avec la fonction de cuisson sous pression ELRO disponible en option, vous accédez à un monde nouveau en termes d'efficacité et de qualité. Cela est rendu possible grâce à la génération de pression à haute vitesse brevetée et au système efficace de réduction de la pression. Mais qu'est-ce que cela signifie en détail.



Génération de pression High-speed – 50 %* plus rapide.

 Un générateur de vapeur externe, en option, injecte de la vapeur saturée très chaude dans l'enceinte de cuisson dès le démarrage du mode sous pression. De cette manière, une pression de 0,34 bar s'établit dans l'enceinte en à peine quelques secondes. Un must, surtout pour les aliments sensibles comme les brocolis, les asperges vertes ou les épinards. C'est la seule façon de préserver au maximum le goût, la couleur, les vitamines et les minéraux.

Système de réduction de pression – en juste 15 secondes (en fonction de la charge). Tout comme la montée en pression rapide, la réduction rapide de la pression est également décisive pour une qualité exceptionnelle des préparations et des processus efficaces. Grâce au couvercle unique à refroidissement actif, la pression est réduite en quelques secondes seulement. Les appareils traditionnels nécessitent jusqu'à 15 minutes.

Pressure Control System – Pour une qualité uniforme.

Ce système veille à ce qu'aucun résidu d'air non désiré ne reste dans l'enceinte lors de la cuisson sous pression. Un capteur permet de les détecter et la vanne les élimine rapidement. Le résultat : La vapeur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est une vapeur fraîche et saturée, ce qui se traduit par une qualité exceptionnelle et surtout homogène des aliments.

*Par rapport aux appareils de cuisson conventionnels

Le système de cuisson MetaTherm

Ce qui fait la différence

ELRO Touch // ▶ 01

Visible de loin, disposé de manière ergonomique et surtout sûre, il fait de la manipulation de l'appareil un jeu d'enfant.

Quick Cook Select

Les processus auto-programmés garantissent une qualité alimentaire excellente à tout moment, avec pratiquement aucun contrôle.

Sonde de température à cœur

6 points de mesure détectent toujours la bonne température à cœur. Rangée dans un emplacement hygiénique intégré dans le couvercle, elle est là quand vous en avez besoin.

Basculement // ▶ 03

Aucun débordement d'aliments liquides, tant en mode électrique (en option) qu'en mode manuel

ELRO Easy // ▶ 02

Utilisation simple et ergonomique avec bouton rotatif robuste, affichage de la température de consigne et de la température réelle et témoin lumineux.

Robinet d'eau // ▶ 04

Un robinet professionnel robuste rend l'eau disponible quand vous en avez besoin.

Système de dosage d'eau (en option)

Pas d'attente, pas de contrôle. Remplissage d'eau automatique et au litre près.

Nettoyage rapide // ▶ 05

 La conception hygiénique spéciale ELRO avec joint d'hygiène simplifie le nettoyage et le rend jusqu'à 30 % plus rapide.



Robinet d'écoulement hygiénique ELRO // ▶ 06

Robuste et hygiénique, le robinet d'écoulement laisse même passer les morceaux les plus gros et assure une évacuation sans éclaboussures grâce aux nervures de guidage.

Power Management System

 Système intelligent de gestion de puissance qui réduit la puissance raccordée jusqu'à 30 % à partir de 3 systèmes de cuisson.

Solutions d'installation flexibles

Suspension murale, sur socle, indépendant, sur pieds ou mobile. Nous vous proposons la solution d'installation adéquate, précisément adaptée à vos besoins.

Qualité produite

Fond thermoconducteur multicouche robuste et durable pour faire rissoler à feu vif ou pour une cuisson délicate.

Options de puissance (puissance connectée)

Choisissez parmi trois niveaux de puissance ED / EDS / EDP la version optimale pour votre puissance connectée.

Sécurité

La marque GS (sécurité testée) atteste du haut niveau de sécurité de nos systèmes de cuisson dans leur usage quotidien.

Durable

Jusqu'à 20 %* plus rapide et jusqu'à 30 %* en moins de consommation d'énergie. Cela préserve l'environnement et le porte-monnaie.

ELRO Connect

Envoyer les programmes de cuisson, consulter les données HACCP, régler les paramètres de l'appareil avec le nouveau ELRO Connect, vous êtes en ligne.

*Par rapport aux appareils de cuisson conventionnels





Vous voulez faire un essai ? Venez cuisiner avec nous.

Bien sûr, vous voulez d'abord voir comment ça marche et ce que les systèmes de cuisson ELRO ont à vous offrir.

Nous vous invitons à nous rejoindre dans l'un de nos centres de cuisine ELRO. Dans une ambiance détendue, avec nos chefs cuisiniers ELRO, vous pourrez expérimenter et déguster. Nous vous attendons.

Système de cuisson MetaTherm

Un investissement rentable

Les systèmes de cuisson ELRO ne sont pas seulement fiables et pérennes, ils sont également très économes en matière de consommation de ressources. Votre investissement dans un système de cuisson MetaTherm sera rentabilisé en très peu de temps. **Le délai d'amortissement d'un système de cuisson MetaTherm est inférieur à 1,5 an.**

| | Calcul d'économies par an | Économies annuelles |
|---|---|--|
| Dépenses d'énergie | Coûts énergétiques annuels avec des techniques de cuisson conventionnelles env. 288 jours × 8 heures × 16,8 kW/h × 0,23 € = 8903 € | 2671 € |
| Jusqu'à 30 %* réduction des coûts d'énergie grâce à la technologie de production de chaleur efficace et au fond de rôtissage ELROlit. | | |
| Heures de travail | 288 jours × 80 min. × 28 € | 10 752 € |
| Gain de temps significatif grâce à des temps de montée en température et de cuisson plus courts et à la multifonctionnalité du système. | | |
| Coûts de nettoyage | 288 jours × 20 min. × 28 € (Salaire horaire moyen du personnel de cuisine) 70 litres d'eau par jour × 4,50 €/m ³ et 15 litres de produit vaisselle (14 €/l) | 2 688 € 301 € 2 718 € |
| Jusqu'à 30 %* d'économies de charges de nettoyage, grâce à la conception hygiénique sans compromis d'ELRO, qui permet même le nettoyage à haute pression. Économie d'eau et du produit vaisselle grâce au nettoyage facile des surfaces extérieures et intérieures. | | |
| Coûts d'arrêts d'exploitation | Coûts annuels dus aux arrêts de la technologie de cuisson conventionnelle, env. 8500 € | 8 500 € |
| Des temps d'arrêt minimaux grâce au concept de qualité bien connu d'ELRO ainsi qu'à la maintenance préventive. | Coûts annuels d'arrêts d'exploitation des systèmes de cuisson ELRO env. 2 800 € avec 720 € de frais d'entretien | 3 520 € 4 980 € |
| Économies annuelles* | | 21 121 € |

*Par rapport aux appareils de cuisson conventionnels

Chez nous la durabilité est un système

La durabilité est une composante intégrale de la stratégie d'entreprise d'ELRO. Cela implique une gestion responsable ainsi que la focalisation sur l'environnement, la société et nos collaborateurs.

Production

- Tous les déchets de la production sont 100 % recyclés.
- Les initiatives annuelles réduisent l'empreinte écologique progressivement.
- Courtes distances, environ 70 % des composants achetés sont originaires de Suisse, 30 % des pays environnants de l'UE.

L'environnement

- Les appareils de cuisson ELRO minimisent la consommation d'électricité, d'eau et de produits chimiques de nettoyage.
- Nos produits sont recyclables et sont réintégrés au marché des matières premières.
- Les technologies de production modernes éliminent pratiquement les déchets alimentaires.

Société et collaborateurs

- L'engagement social en faveur des personnes handicapées et un partenariat de longue durée avec nos collaborateurs et fournisseurs sont à nos yeux un principe évident.
- ELRO encourage la relève. 5 % de nos effectifs en Suisse sont des jeunes en formation.
- Les femmes aux postes de cadre. D'ici 2025, 30 % des cadres supérieurs et intermédiaires devraient être occupés par des femmes.

Service Après Vente ELRO – toujours là pour vous

Nous vous accompagnons du début à la fin. Nous nous chargeons de l'installation professionnelle des systèmes de cuisson ELRO et sommes avec vous sur toute la durée de vie du produit. En ayant toujours comme objectif la préservation de votre investissement et le maintien de la productivité.

Des forfaits d'entretien parfaitement adaptés à vos besoins vous procurent tranquillité. Vous vous concentrez simplement sur ce qui est important et nous nous occupons du reste.

80 %

RÉPARATION
EFFICACE ET
FIABLE



Expérience
et compétence
de nos **18**
COLLABORATEURS



24/7

SUPPORT TÉLÉPHONIQUE

24 h

DISPONIBILITÉ
DES PIÈCES DE
RECHANGE



Vos avantages :

Disponibilité des pièces de rechange

Toutes les pièces de rechange importantes sont disponibles sous un jour.

Support téléphonique 24/7

En cas de panne, nous sommes sur place dans le délai d'un jour.

Expérience et compétence

18 collaborateurs parfaitement formés et expérimentés sont en service tous les jours.

Réparations fiables

Plus de 80 % de toutes les situations de panne peuvent être résolues lors du premier appel de service.

Pour chaque application le bon système de cuisson MetaTherm



Touch

Easy

○ en option ● standard

PGN: Sauteuses à poser selon DIN 18857-2
DBGN: Sauteuses à pression selon DIN 18857-4

| Type | non basculante | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| | PGN21 | PGN22 DBGN22 | PGN23 DBGN23 | PGN31 | PGN32 DBGN32 | PGN33 DBGN32 |
| Dimensions / Capacité / Puissance | | | | | | |
| Nombre de repas | à partir de 100 | 100-275 | 150-300 | 100-250 | 175-325 | 200-350 |
| Capacité (litres) | 40 | 75 | 100 | 60 | 110 | 150 |
| Surface de rôtissage | 2 × 1/1 GN (0,37 m ²) | 2 × 1/1 GN (0,37 m ²) | 2 × 1/1 GN (0,37 m ²) | 3 × 1/1 GN (0,57 m ²) | 3 × 1/1 GN (0,57 m ²) | 3 × 1/1 GN (0,57 m ²) |
| Profondeur de la cuve en mm | 145 | 240 | 300 | 145 | 240 | 300 |
| Largeur de l'appareil en mm | 1050 | 1050 | 1050 | 1400 | 1400 | 1400 |
| Profondeur de l'appareil en mm | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Hauteur de l'appareil en mm | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Socle, pieds, poulies | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Puissance raccordée en kW | 15,1 | 15,1 | 15,1 | 23,5 | 23,5 | 23,5 |
| Protection par fusibles (A) | 21,7 | 21,7 | 21,7 | 33,9 | 33,9 | 33,9 |
| Puissance raccordée en kW (High Power) | 22,0 | 22,0 | 22,0 | 33,0 | 33,0 | 33,0 |
| Protection par fusibles en A (High Power) | 31,8 | 31,8 | 31,8 | 47,8 | 47,8 | 47,8 |
| Puissance raccordée en kW (High-speed)* | | 20,0 | 20,0 | | 30,0 | 30,0 |
| Protection par fusibles en A (High-speed)* | | 28,9 | 28,9 | | 43,5 | 43,5 |
| Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Options | | | | | | |
| Cuisson pression* | | ○ | ○ | | ○ | ○ |
| High-Power | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| High-speed* | | ○ | ○ | | ○ | ○ |
| Paroi d'installation | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Installation hygiénique | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Installation sur socle CNS | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Installation sur pieds | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Installation mobile sur poulies* | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Suspension murale 400 mm | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Suspension murale 700 mm | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

* Possible uniquement avec MetaTherm Touch

Si vous envisagez d'autres appareils de cuisson tels que des marmites, des marmites mélangeur, des fourneaux ou des fours mixtes, nous vous proposons également une large gamme de produits dans ce domaine. Contactez-nous ou visitez notre site web à l'adresse suivante www.elro.ch.



PKGN: Sauteuses basculantes selon DIN 18857-1
DBKGN: Sauteuses à pression basculantes selon DIN 18857-3

| Type | basculante | | | |
|--|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| | PKGN22 DBKGN22 | PKGN23 DBKGN23 | PKGN32 DBKGN32 | PKGN33 DBKGN33 |
| Dimensions / Capacité / Puissance | | | | |
| Nombre de repas | 100-270 | 150-300 | 150-325 | 200-350 |
| Capacité (litres) | 70 | 100 | 110 | 145 |
| Surface de rôtissage | 72 x 1/1 GN (0,37 m ²) | 72 x 1/1 GN (0,37 m ²) | 3 x 1/1 GN (0,57 m ²) | 3 x 1/1 GN (0,57 m ²) |
| Profondeur de la cuve en mm | 240 | 300 | 240 | 300 |
| Largeur de l'appareil en mm | 1200 | 1200 | 1550 | 1550 |
| Profondeur de l'appareil (mm) | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Hauteur de l'appareil (mm) | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Socle, pieds, poulies | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Puissance raccordée en kW | 15,1 | 15,1 | 23,5 | 23,5 |
| Protection par fusibles (A) | 21,7 | 21,7 | 33,9 | 33,9 |
| Puissance raccordée en kW (High Power) | 22,0 | 22,0 | 33,0 | 33,0 |
| Protection par fusibles en A (High Power) | 31,8 | 31,8 | 47,8 | 47,8 |
| Puissance raccordée en kW (High-speed)* | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 30,0 |
| Protection par fusibles en A (High-speed)* | 28,9 | 28,9 | 43,5 | 43,5 |
| Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz | ● | ● | ● | ● |
| Options | | | | |
| Cuisson pression* | ○ | ○ | ○ | ○ |
| High-Power | ○ | ○ | ○ | ○ |
| High-speed* | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Paroi d'installation | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Installation hygiénique | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Installation sur socle CNS | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Installation sur pieds | ● | ● | ● | ● |
| Installation mobile sur poulies* | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Suspension murale 400 mm | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Suspension murale 700 mm | ○ | ○ | ○ | ○ |

Contact

ELRO-Werke AG
Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Suisse

elro.ch

ELRO Suisse et international
P +41 (0)56 6489-111
verkauf@elro.ch

ELRO Deutschland
P +49 (0)2152 20559-91
verkauf@elro-d.de

ELRO Österreich
P +43 (0)6221 20499
verkauf@elro.at



AU CŒUR DE VOTRE CUISINE INDUSTRIELLE