



Kessel, Mixer
und Kühler –
alles in Einem

MixaTherm-Rührwerkessel



E L R+O

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT



MixaTherm-Rührwerkskessel

Kochen, rühren, kühlen –
vielseitig, effizient und
leistungsstark

Die ELRO MixaTherm Rührwerkskessel sind wahre Multitalente für Großküchen von 200 bis mehreren Tausend Essen pro Tag. Mit bis zu 120 °C kochen und gleichzeitig rühren oder mischen, Speisen zerdrücken oder luftig aufschlagen – alles ist möglich, alles in einem Arbeitsgang, ohne lästiges Umfüllen. Auf Wunsch werden Sie dabei durch vorinstallierte oder selbst programmierte Abläufe unterstützt. Der gesamte Kochprozess wird überwacht und der MixaTherm meldet sich, sobald Sie aktiv werden müssen, um z.B. ein Bindemittel einzufüllen.

Und wenn Sie die Speisen gleich noch HACCP-konform rückkühlen möchten, kann das der MixaTherm auch. Wer einmal mit dem MixaTherm gekocht hat möchte ihn nicht mehr in seiner Küche missen.



-
- ▶ KESSELTEMPERATUR BIS 120 °C
 - ▶ RÜHREN MIT BIS ZU 477 NM VON 5-155 UMDREHUNGEN PRO MINUTE
 - ▶ 300 L RÜCKKÜHLEN VON 90 °C AUF 3 °C IN NUR 66 MINUTEN
 - ▶ GERINGE GERÄUSCHENTWICKLUNG VON UNTER 55 DB



So macht Rühren Spaß – einfach auf Tastendruck

Kartoffelpüree, Eintöpfe, Risotto, Milchspeisen, Mousse und vieles andere mehr bereiten Sie einfach und schnell in nur einem Arbeitsgang zu. Dafür hat der MixaTherm auch gleich die passenden Rührprogramme mit an Bord. Rührgeschwindigkeiten von 5 bis 155 Umdrehungen pro Minute bieten die notwendige Flexibilität und der Rührwerksmotor die notwendige Power, damit von 40 bis zu 500 Liter keine Wünsche offen bleiben. Das Rührwerk arbeitet dabei sehr leise, zuverlässig und effizient.

Durchdacht ist auch die Zugabe von Zutaten, Gewürzen oder Bindemitteln. Einfach über die Einfüllöffnung zugeben, wann immer die richtige Zeit dafür ist. Der Deckel bleibt dabei immer geschlossen, das spart Energie und schont die Umwelt und den Geldbeutel.

Auch für die notwendige Sicherheit ist gesorgt. Das Rührwerk stoppt automatisch, sobald Sie den Deckel öffnen.

- ▶ HOHE ZEITERSPARNIS
 - ▶ EINFACHE ANWENDUNG
 - ▶ HOHE LEBENSMITTELHYGIENE
 - ▶ KEINE LÄRMBELÄSTIGUNG
-





Cook&Chill – hygienisch und ressourcenschonend

Das Rückkühlen von frisch gekochten Speisen ist mit dem MixaTherm besonders schnell und hygienisch sicher. Auf Tastendruck oder auch programmierbar startet die, in der Kesselwand integrierte, Kühlvorrichtung. So werden z.B. bis zu 400 l Flüssigkeit in nur 77 Minuten von 90 auf 3 °C gekühlt – Ihre Schockkühler-Kapazitäten werden geschont und stehen für andere Aufgaben bereit.

Die Hochleistungskühlung kann wahlweise über Leitungswasser oder noch effektiver über ein externes Eiswasser-Kühlsystem erfolgen. Bei Bedarf halten Sie die gekühlten Speisen gradgenau bei Ihrer Wunschtemperatur.

Kühlung mit externem Eiswasser-Kühlsystem

Größe in Liter	Von 65 auf 10 °C in Minuten	Von 90 auf 10 °C in Minuten	Von 90 auf 3 °C in Minuten
100	22	26	44
200	27	32	55
300	37	42	66
400	38	44	77
500	48	55	96

-
- ▶ ENTLASTUNG VON SCHOCKKÜHLER-KAPAZITÄTEN
 - ▶ HOHE ENERGIEEFFIZIENZ
 - ▶ HACCP-KONFORME RÜCKKÜHLUNG

MixaTherm-Rührwerkskessel

Das macht den Unterschied

Einfache Bedienung // ▶ 01

Das übersichtliche Touch-Bedien-
display ist dreh- und flexibel positionier-
bar. Rezepturen vereinfachen
die Anwendung und sichern ein
jederzeit gleichbleibendes Garer-
gebnis.

Einfaches Kippen // ▶ 02

Einfaches Abkippen flüssiger Spei-
sen mit elektrischer Kippfunktion
und einstellbarer Kippgeschwin-
digkeit. Die einstellbare TiltBack-
Funktion erleichtert das manuelle
Abkippen und sorgt für ein über-
schwapp-freies Portionieren.

Litergenaues Portionieren

Die vorgegebene Menge wird
litergenau abgekippt. Langsames
Rühren vermischt die Speisen
gleichmäßig beim Ausgießen. Der
GN-Support macht das Portionie-
ren noch einfacher.

Röhreinrichtung // ▶ 03

Der Rührarm ist leicht und stabil.
Leicht montierbare Abstreifer für
Wand und Boden.

Leise und starke Rührleistung

Starker Rührwerksmotor von 164
bis 477 Nm mit variabler Geschwin-
digkeit von 5-155 U/min. Die Ge-
räusentwicklung beim Rühren
liegt unter 55 dB



Wasserdosiersystem // ▶ 04

Kein Warten, keine Kontrolle. Automatisch wird das Wasser litergenau eingefüllt.

Maximale Sicherheit

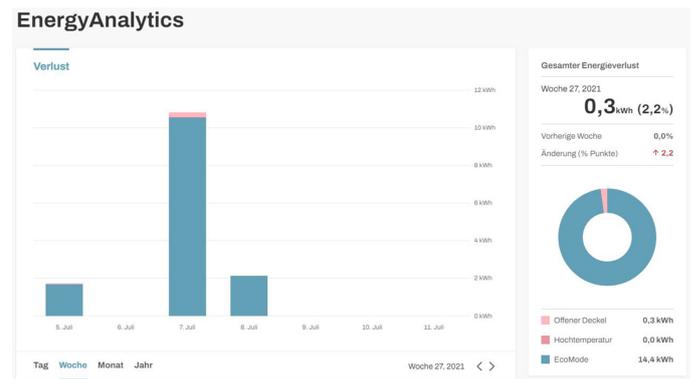
Selbst nach 3 Stunden Kochzeit hat der Außenmantel nur 40 °C. Zudem stoppt das Rührwerk automatisch beim Öffnen des Deckels. Rühren mit offenem Deckel ist auf Wunsch bis 20 U/min. möglich.

Einfache Reinigung // ▶ 05

Reinigungsfreundliche Kesseloberfläche. Ein spezielles Reinigungsprogramm und optionale Reinigungswerkzeuge erleichtern zusätzlich die Innen- und Außenreinigung.

Nachhaltig

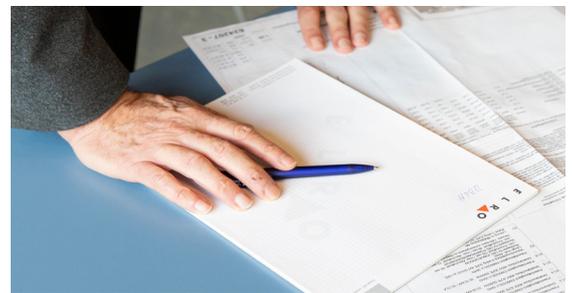
Hohe Energieeffizienz und hoher Kühleffekt bei niedrigem Wasserverbrauch. Die Energieverbrauchsdaten werden angezeigt. Der EcoAssistent zeigt Einsparpotentiale auf.



ELRO Kundendienst – stets zu Ihren Diensten

Wir sind von A-Z für Sie da. Wir kümmern uns um die fachgerechte Installation der ELRO Kochsysteme und begleiten Sie ein Produktleben lang. Immer mit dem klaren Ziel Ihre Investition zu erhalten und die Produktivität zu sichern.

Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Wartungspakete geben Ihnen ein beruhigendes Gefühl. Sie konzentrieren sich einfach auf das was wichtig ist und wir kümmern uns um den Rest.



Sie wollen eine Probefahrt? Kochen Sie mit uns.

Na klar will man erstmal sehen, wie alles funktioniert und was die ELRO Kochsysteme können. Wir laden Sie ein, in eines unserer ELRO Kochzentren. Dort können Sie gemeinsam mit Kollegen und unseren ELRO Köchen alles ausprobieren, testen und genießen. Wir freuen uns auf Sie.

80 %

REPERATUR-
SICHERHEIT



Erfahrung &
Kompetenz
durch 18
MITARBEITER



24 h

ERSATZTEIL-
VERFÜGBARKEIT



24/7

SERVICE-HOTLINE

Was Sie davon haben:

Ersatzteilverfügbarkeit

Alle wichtigen Ersatzteile sind innerhalb eines Tages verfügbar.

24/7-Service-Hotline

Gibt es doch mal einen Ausfall, sind wir innerhalb eines Tages vor Ort.

Erfahrung und Kompetenz

18 langjährige bestens ausgebildete Mitarbeiter sind täglich im Einsatz.

Reparatursicherheit

Über 80 % aller Ausfälle können beim ersten Serviceeinsatz behoben werden.

Für jeden Einsatz den passenden MixaTherm-Rührwerkskessel

○ optional ● standard

Typ MultiMix	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Anzahl Essen	60-120	90-180	120-240	150-300	180-360	225-450	300-600	375-750	450-900
Masse B x T x H in mm (mit Standardsäulen)	1206 x 1000 x 900	1255 x 1000 x 900	1285 x 1000 x 900	1335 x 1000 x 900	1335 x 1080 x 900	1452 x 1030 x 900	1502 x 1100 x 900	1600 x 1090 x 900	1706 x 1150 x 900
Anschlusswert elektrisch in kW 440V 3N AC 50Hz	16.1	16.1	16.1	21.1	21.1	32.2	32.2	48	48
Anschlusswert Dampf In kW 440V 3N AC 50Hz	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	2.3	2.3	3.1	3.1
Bruttoinhalt in Liter	48	70	91	113	133	169	222	278	334
Nutzinhalt in Liter	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Ausgusshöhe in mm	400	400	400	400	400	400	400	400	400
QuickChill (Rückkühlung)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Typ MaxiMix	400	500
Anzahl Essen	600-1200	750-1500
Masse B x T x H in mm (mit Standardsäulen)	1840 x 1450 x 900	1840 x 1450 x 1017
Anschlusswert elektrisch in kW 440V 3N AC 50Hz	63.0	63.0
Anschlusswert Dampf In kW 440V 3N AC 50Hz	3.1	3.1
Bruttoinhalt in Liter	447	547
Nutzinhalt in Liter	400	500
Ausgusshöhe in mm	400	400
QuickChill (Rückkühlung)	●	●

Typ OptiMix	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Anzahl Essen	60-120	90-180	120-240	150-300	180-360	225-450	300-600	375-750	450-900
Masse B x T x H in mm (mit Standardsäulen)	1246 x 1000 x 900	1295 x 1000 x 900	1375 x 1000 x 900	1375 x 1080 x 900	1335 x 1080 x 900	1492 x 1090 x 900	1542 x 1170 x 900	1640 x 1250 x 900	1740 x 1330 x 900
Anschlusswert elektrisch in kW 440V 3N AC 50Hz	16.1	16.1	16.1	21.1	21.1	32.2	32.2	48	48
Anschlusswert Dampf In kW 440V 3N AC 50Hz	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	2.3	2.3	3.1	3.1
Bruttoinhalt in Liter	48	70	91	113	133	169	222	278	334
Nutzinhalt in Liter	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Ausgusshöhe in mm	600	600	600	600	600	600	600	600	600
QuickChill (Rückkühlung)	-	-	•	•	-	•	•	•	•



Abb.: MaxiMix



Abb.: OptiMix



Abb.: MuiltMix

Sollten Sie auch Bedarf an weiteren Kochgeräten wie Kessel, Kipper, Herde oder Kombidämpfer haben, bieten wir auch hier ein breites Produktsortiment an. Sprechen Sie uns einfach an oder besuchen Sie unsere Webseite unter www.elro.ch.

Nachhaltigkeit hat bei uns System

Nachhaltigkeit ist für ELRO integraler Bestandteil der Unternehmensstrategie. Dazu gehört verantwortungsvolles Wirtschaften genauso, wie der Blick für die Umwelt, die Gesellschaft und unsere Mitarbeiter.

Produktion

- Sämtliche Abfälle in der Produktion werden zu 100 % recycelt.
- Jährliche Initiativen reduzieren Schritt für Schritt den ökologischen Fingerabdruck.
- Kurze Wege, ca. 70 % der Zukaufteile sind aus der Schweiz, 30 % aus den umliegenden EU-Staaten.

Umwelt

- ELRO Kochgeräte minimieren den Verbrauch von Strom, Wasser und Reinigungskemie.
- Unsere Produkte sind recyclingfähig und werden dem Rohstoffmarkt wieder zugeführt.
- Foodwaste wird durch moderne Produktionstechnologien nahezu vermieden.

Gesellschaft und Mitarbeiter

- Soziales Engagement für Behinderte und langjährige Partnerschaft mit Mitarbeitern und Lieferanten ist für uns selbstverständlich.
- ELRO fördert den Nachwuchs. 5 % der Belegschaft in der Schweiz sind Auszubildende.
- Frauen in Führungspositionen. Bis 2025 sollen 30 % der Positionen im oberen und mittleren Management mit Frauen besetzt sein.



Kontakt

ELRO-Werke AG

Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Schweiz

elro.ch

ELRO Schweiz und 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



IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT