



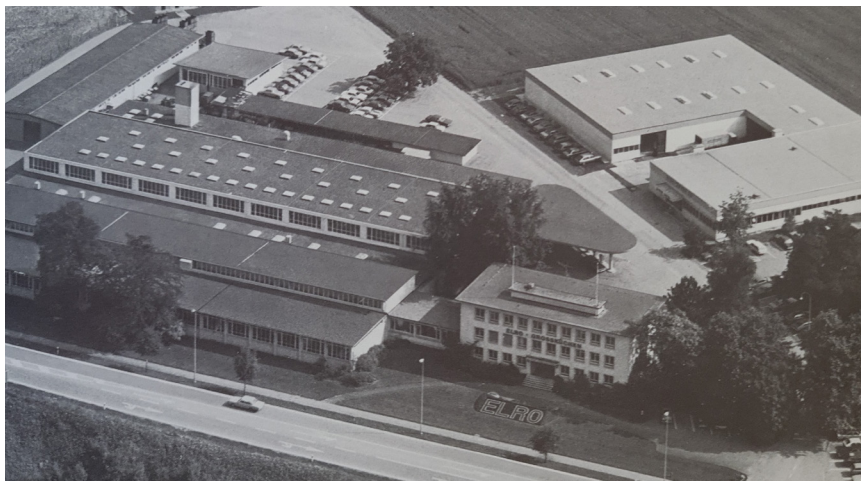
Plus efficace,  
plus polyvalente,  
plus durable

**la marmite VacuTherm**

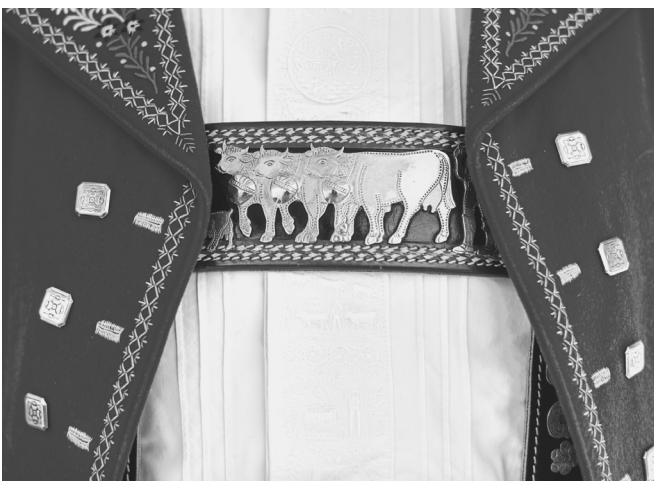


**E L R+O**

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
Marmites VacuTherm : plus de liberté en cuisine .....	p. 6
Technologie de production de chaleur.....	p. 8
Le VacuTherm d'ELRO en bref .....	p. 10
Mettez-nous à l'épreuve - Cuisinez avec nous .....	p. 12
Un investissement rentable .....	p. 13
Service Après Vente ELRO .....	p. 14
Aperçu des produits VacuTherm .....	p. 16
Durabilité avec système .....	p. 18



# 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 VACUTHERM EST ABSOLUMENT  
INDISPENSABLE POUR DES CUISINES  
CENTRALISÉES, AUX PROCÉDURES ORGA-  
NISATIONNELLES COMME LES NÔTRES ».



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







## La marmite VacuTherm

# Jusqu'à 125 °C pour plus de liberté en cuisine

La marmite ELRO VacuTherm est un appareil de cuisson multifonctionnel qui vous permet de cuire, étuver, d'utiliser le mode de cuisson à basse température ou le mode Delta-T.

Cela est possible grâce à la technologie exclusive de mise en température VacuTherm qui permet d'atteindre des

températures allant jusqu'à 125 °C dans la marmite. De plus, le fond plat de la marmite facilite le rissolage. Cela vous offre des possibilités et une flexibilité insoupçonnées en cuisine.

Soupes, sauces, riz au lait, pudding et même le risotto réussissent à merveille, sans difficulté et sans brûler.

## **Technologie de production de chaleur des marmites VacuTherm**

# Puissante et énergétiquement efficace

Une chambre à vide enveloppe la marmite comme une seconde peau et assure des temps de chauffe très courts et une distribution de chaleur particulièrement homogène. Le vide permet d'atteindre des températures allant jusqu'à 125 °C réparties de manière homogène sur toute la surface de la marmite.

Un atout supplémentaire : l'efficacité énergétique. La marmite VacuTherm **consomme jusqu'à 30% moins d'énergie** que les marmites conventionnelles.

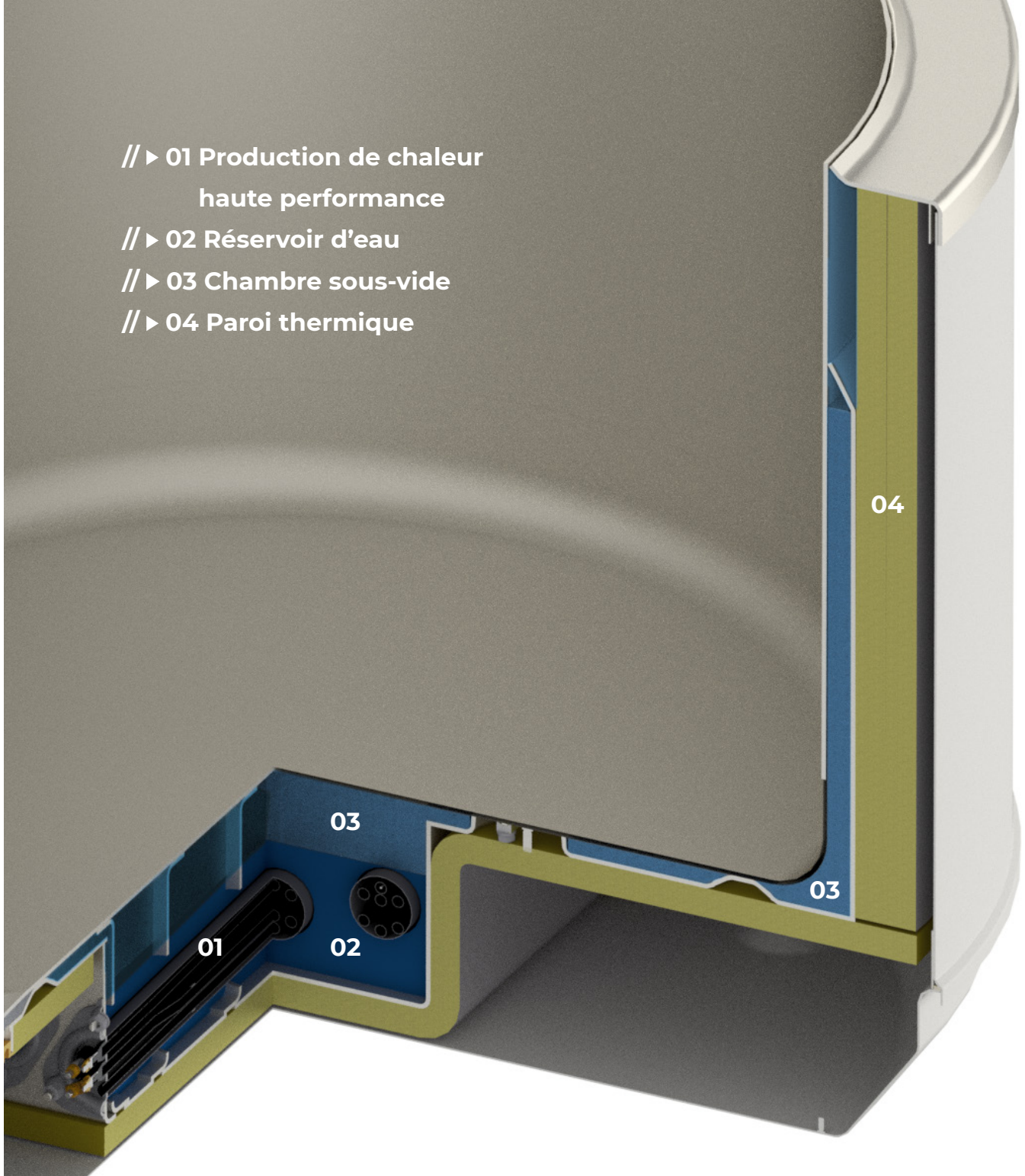


// ▶ 01 Production de chaleur  
haute performance

// ▶ 02 Réservoir d'eau

// ▶ 03 Chambre sous-vide

// ▶ 04 Paroi thermique



- ▶ UTILISATION FLEXIBLE
  - ▶ EXCELLENTE QUALITÉ DES ALIMENTS
  - ▶ CONSOMMATION D'ÉNERGIE MINIMALE
-



## La marmite VacuTherm

# 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.

### **Basculement // ▶ 03**

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

### **Robinet d'eau (en option) // ▶ 04**

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


### **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.

### **Système de dosage d'eau (en option)**

Pas d'attente, pas de surveillance. 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 // ▶ 04

Les matériaux de haute qualité utilisés pour la marmite (1.4404) et le revêtement (1.4301) protègent contre la corrosion, les acides et les solutions alcalines. ELRO est le seul fabricant qui propose les classes de protection contre les projections IPx6 et IPx9.

### 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 marmites 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 marmites conventionnelles







# Vous voulez faire un essai ? Venez cuisiner avec nous.

Bien sûr, vous voulez d'abord voir comment ça marche et ce que les marmites 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.

## La marmite VacuTherm

# 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 une marmite VacuTherm sera rentabilisé en très peu de temps. Faites le calcul vous-même.

	Calcul d'économies par an	Économies annuelles
<b>Dépenses d'énergie</b>  Jusqu'à <b>30%*</b> de réduction des coûts énergétiques grâce à la technologie unique de production de chaleur sous vide.	Coûts énergétiques annuels avec des techniques de cuisson conventionnelles env. <b>288 jours × 8 heures ×</b> <b>16,8 kW/h × 0,23 € = 8903 €</b>	<b>2671 €</b>
<b>Heures de travail</b>  Gain de temps significatif grâce à des temps de montée en température et de cuisson plus courts et à la multifonctionnalité du système.	<b>288 jours × 75 min. × 28 €</b>	<b>10 080 €</b>
<b>Coûts de nettoyage</b>  Jusqu'à <b>30%*</b> 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.	<b>288 jours × 15 min. × 28 €</b>  (Salaire horaire moyen du personnel de cuisine)  70 litres d'eau par jour × 4,50 €/m <sup>3</sup> et 15 litres de produit vaisselle (14 €/l)	<b>2 016 €</b> <b>+ 301 €</b> <b>= 2 317 €</b>
<b>Coûts d'arrêts d'exploitation</b>  Des temps d'arrêt minimes grâce au concept de qualité bien connu d'ELRO ainsi qu'à la maintenance préventive.	Coûts annuels dus aux arrêts de la technologie de cuisson conventionnelle, env. <b>8500 €</b>  Coûts annuels d'arrêts d'exploitation des marmites ELRO environ <b>2 800 €</b> avec <b>720 €</b> de frais d'entretien	<b>8500 €</b>  <b>- 3520 €</b> <b>= 4980 €</b>
<b>Économies annuelles*</b>		<b>= 20.048 €</b>

\*Par rapport aux marmites conventionnelles






# Service Après Vente ELRO – toujours là pour vous

Nous vous accompagnons du début à la fin. Nous nous chargeons de l'installation professionnelle des marmites 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 adaptés exactement à vos besoins vous apportent plus de tranquillité. Vous vous occupez de l'essentiel 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 la bonne marmite

## La marmite VacuTherm

○ en option ● standard

JR: Marmite à poser avec espace de cuisson rond selon DIN 18857-1

JGN: Marmites à poser avec espace de cuisson Gastronom norm selon DIN 18857-1



Touch

Easy

Type		non basculante					
		JR1 - 60	JR1 - 80	JR1 - 100	JR2 - 140	JGN2	JGN3
<b>Dimensions / Capacité / Puissance</b>							
Capacité (litres)		69	88	104	150	194	295
Dimensions du bassin (mm)	∅ × Hauteur	500 × 350	500 × 450	500 × 530	600 × 530		
	Largeur × Profondeur × Hauteur					680 × 550 × 531	1030 × 550 × 531
Dimensions extérieures (mm)	Largeur	780	780	780	880	1050	1400
	Profondeur	800	800	800	800	800	800
	Hauteur	700	700	700	700	700	700
Socle, pieds, poulies en mm		200	200	200	200	200	200
Système de chauffage électrique, puissance électrique raccordée (kW / A)		17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	30.0 / 43.5	45.0 / 65.0
Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●	●
<b>Types d'installation</b>							
Paroi d'installation ELRO		○	○	○	○	○	○
Installation hygiénique ELRO		○	○	○	○	○	○
Socle CNS ELRO		○	○	○	○	○	○
Pieds ELRO		●	●	●	●	●	●
Montage mural 400		○	○	○	○	○	○
Montage mural 700		○	○	○	○	○	○
Socle en béton		○	○	○	○	○	○
Version mobile*		○	○	○	○	○	○

Si vous envisagez d'autres appareils de cuisson tels que des poêles, des braisières à pression, 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](http://www.elro.ch).



Touch

Easy

JK: Marmite de cuisson basculante avec espace de cuisson rond selon DIN 18857-1

Type		basculante				
		JK1 - 60	JK1 - 80	JK1 - 100	JK2 - 140	JK3 - 200
Dimensions / Capacité / Puissance						
Capacité (litres)		69	88	104	150	221
Dimensions du bassin (mm)	∅ × Hauteur	500 × 430	500 × 430	500 × 530	600 × 530	750 × 500
	Dimensions extérieures (mm)	Largeur	1020	1020	1020	1120
Profondeur		800	800	800	800	800
Hauteur		400	400	400	400	400
Socle, pieds, poulies		200	200	200	200	200
Système de chauffage électrique, puissance électrique raccordée (kW / A)		17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	27.0 / 39.0
Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●
Types d'installation						
Paroi d'installation ELRO		○	○	○	○	○
Installation hygiénique ELRO		○	○	○	○	○
Socle CNS ELRO		○	○	○	○	○
Pieds ELRO		●	●	●	●	●
Montage mural 400		○	○	○	○	○
Montage mural 700		○	○	○	○	○
Socle en béton		○	○	○	○	○
Version mobile		○	○	○	○	○

# 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.





## Contact

**ELRO-Werke AG**  
Wohlerstrasse 47  
5620 Bremgarten  
Suisse

[elro.ch](http://elro.ch)

**ELRO Suisse et international**  
P +41 (0)56 6489-111  
[verkauf@elro.ch](mailto:verkauf@elro.ch)

**ELRO Deutschland**  
P +49 (0)2152 20559-91  
[verkauf@elro-d.de](mailto:verkauf@elro-d.de)

**ELRO Österreich**  
P +43 (0)6221 20499  
[verkauf@elro.at](mailto:verkauf@elro.at)



AU CŒUR DE VOTRE CUISINE INDUSTRIELLE