

# MetaTherm

Eine Klasse für sich.



## ► Multifunktionales Kochsystem

Kochen, Braten und Frittieren, alles in einem Kochsystem. Nur vielfach schneller, ressourcenschonender und bei geringem Platzbedarf.

**E L R O**

Making the difference.



▶ 1934

Gründung der ELRO durch Robert Mauch.

1943 ◀

Erfindung des ersten  
Kochgerätes mit  
Druckgarteknik.

1991 ◀

Erfindung der  
Vakuum-  
Heiztechnologie.

2009 ◀

Übernahme der  
Produktführerschaft mit  
der neuen Serie 2300.

2021 ◀

Markteinführung  
ELRO Connect  
zur digitalen  
Geräteüberwachung.

▶ 1974

Erfindung des robusten und gleich-  
sam kraftvollen ELROLit Bratbodens.

▶ 2008

Power Management System  
zur Energieoptimierung.

▶ 2019

Erstes ELRO Touch-Display  
mit einfachster Handhabung.

▶ 2025

Markteinführung der neuen  
ELRO-Kochsysteme MetaTherm  
und VacuTherm.



# ELRO.

## Making the difference.

ELRO steht für Premium, wenn es um Qualität, Leistungsfähigkeit und Effizienz geht.

Unsere Kochsysteme sind besonders robust, zuverlässig und langlebig, gebaut für den harten täglichen Einsatz in den Großküchen der Welt. Sie sorgen tagtäglich für standardisierte Spitzenqualität, die einfach, schnell und vor allem kostengünstig zubereitet wird.

Seit über 90 Jahren bauen unzählige Kunden weltweit auf ELRO Kochtechnik. Wir sind mehrfach ausgezeichneter Innovator der Branche. Das macht uns Stolz, ist aber gleichzeitig Antrieb weiter alles zu tun, unsere Kunden mit Innovationen, die die Arbeit in den Küchen besser macht, zu begeistern.



ZUVERLÄSSIGE  
TECHNOLOGIE



SICHERE INVESTITION



HOHE KOSTENEFFIZIENZ

# Meta**Therm**

## Multifunktionalität.

Für effiziente Produktion.

Der MetaTherm ist unglaublich vielseitig: Kochen, Dünsten, Dämpfen, Schmoren, Niedertemperatur-Garen, Delta-T-Garen, Braten, Frittieren oder optional auch Druckgaren, alles in einem einzigen Kochsystem. Die Hebe- und Senkautomatik bereitet Nudeln oder Gemüse genau auf den Punkt zu. Vorher füllt die automatische Wasserdosierung genau die richtige Menge Wasser ein. Mit einem Tastendruck wird das Kochwasser einfach durch den integrierten Ablauf wieder abgelassen. Elektrisch Kippen kann der MetaTherm natürlich auch. Damit steht der neue MetaTherm für maximale Effizienz, Sicherheit und Qualität bei der Zubereitung von Speisen.



**Maximale Effizienz, Sicherheit und Qualität**



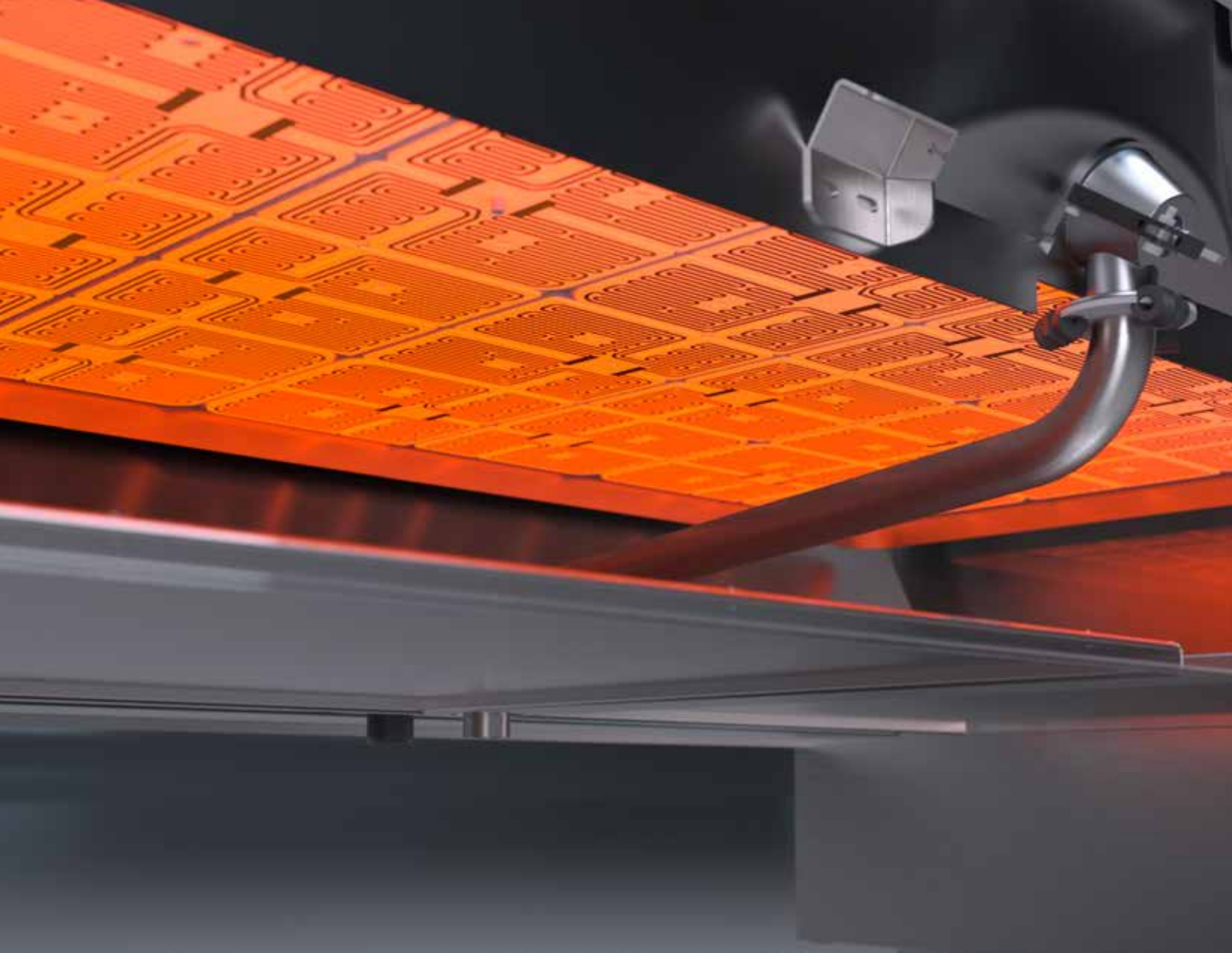
**Neue Simplizität und Schnelligkeit**



**GlobalOS**

Intuitives Bedienkonzept.  
Für die neue Einfachheit.

Die Bedienung ist revolutionär. GlobalOS ist ein völlig neuartiges Bedienkonzept mit einer hoch-performanten Elektronik. Das Ergebnis ist eine Bedienung, die das Wort „einfach“ wirklich verdient. Zudem ist die Reaktionszeit auf Eingaben unglaublich schnell. Auf Wunsch designen Sie Ihre eigene Bedienoberfläche. Sie entscheiden, welche Funktionen Sie brauchen, alles andere blenden Sie aus. So bedient Jedermann den MetaTherm auf Anhieb und das ohne aufwändige Schulungen. Erleben Sie eine neue Simplizität und Schnelligkeit.



**Meta**Boost

# Kraftvolle Flächenheizung.

Für maximale Produktivität.

Schnelles Vorheizen, scharfes Anbraten großer Mengen, kein Anbrennen, präzise Temperatur und gleichmäßige Wärmeverteilung, dafür steht MetaBoost. Ein neuartiges Flächenheizsystem, dass die Wärme effizient und effektiv auf den Bratboden überträgt. Kombiniert mit einem hochwärmeleitfähigen Bratboden macht es den MetaTherm zu einem der energieeffizientesten und produktivsten Kochsysteme.

**// Edelstahl-Dickschicht-Heizelemente**

**// Wärmeleitfähige robuste  
Edelstahl-Speziallegierung**

**// Spezielles ELRO-Bratboden-Finishing  
für geringe Hafteigenschaft**

- ▶ 200 °C in unter 2 Minuten
- ▶ Bis zu 20 kg Anbratkapazität
- ▶ 40 % weniger Energie\*



\*im Vergleich zu herkömmlichen Kippbratpfannen

# Chef'sGuide

## Der Kochassistent. Für standardisierte Qualität.

Chef'sGuide unterstützt beim Kochen, sodass Sie sich voll und ganz auf den Geschmack konzentrieren können. Sie wählen, was Sie wie zubereiten möchten und Chef'sGuide führt Sie durch den Kochablauf. Er heizt automatisch auf die gewünschte Temperatur vor, meldet sich wenn Sie beschicken, rühren oder Zutaten zugeben müssen und überwacht die Produktion bis alles fertig ist. So können selbst ungelernete Anwender einfach mit dem MetaTherm standardisiert hohe Speisenqualität zubereiten.

**Natürlich können Sie mit dem MetaTherm auch manuell kochen.  
Sie sind der Chef.**





// Dünsten



// Anbraten



// Frittieren



// Schmoren



// Kurzbraten



// Dämpfen



// NT-Garen



// Delta-T-Garen

**MenuMix**

# Regelbare Kochsektoren.

Für flexible Vielfalt.

Mit MenuMix bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Dabei können beliebig wählbare Kochsektoren mit unterschiedlichen Temperaturen betrieben werden. Überwacht werden die Speisen mittels individuellen Timern die erinnern, wenn ein Produkt gewendet werden muss oder fertig ist. So gelingt alles auf den Punkt ohne ständig aufpassen zu müssen.

**MenuMix**



Individueller Timer

Einstellbare Kochzonen

Vorschläge für Kochzonen-Einteilung

## MetaPressureSystem

# Sicheres Druckgaren.

Einfach schneller produzieren.

Jahrzehntelange Erfahrung macht ELRO zum Spezialisten im Druckgaren. Das MetaPressureSystem sorgt für einen sicheren und sehr schnellen Druckauf- und abbau. Zudem ist die Druckintensität einstellbar, essenziell für die Zubereitung sensibler Speisen in höchster Qualität. Die Nutzung ist denkbar einfach. Nach Anwahl des Druckgarmodus wird der Deckel gesichert und der gesamte Druckprozess läuft automatisch ab. Spezielle Regelmechanismen garantieren im gesamten Tiegelraum gesättigten Frischdampf, damit Geschmack, Farbe, Vitamine und Mineralien maximal erhalten bleiben.



# MetaTherm-Kochsystem – das macht den Unterschied.

- **Sichere Displaypositionierung**

Das Bediendisplay mit dem sogenannten Schwanenhals ist ergonomisch, weithin sichtbar und vor allem sicher angeordnet.

- **Kerntemperaturfühler**

3 Messpunkte erkennen immer die richtige Kerntemperatur. In einer hygienisch ausgeführten Aufnahme wird er am Deckel gehalten und ist da, wenn man ihn braucht.

- **Elektrische Kippung**

Präzises Kippen, ohne ein Überschwappen flüssiger Speisen. Zudem ist das Abkippen in Behälter erleichtert, da die vertikale Position des Ausgießers beim Kippen gleich bleibt.

- **Automatische Wasserdosierung**

Kein Warten, keine Kontrolle. Automatisch wird das Wasser litergenau eingefüllt. 23 Liter pro Minute sorgen für ein schnelles Befüllen.

- **Integrierter Tiegelablauf**

Koch- oder Reinigungswasser kann einfach über den Tiegelablauf abgelassen werden, ohne den Tiegel zu kippen. Das spart Zeit und vermeidet unnötige Wasserpfützen an den Kochsystemen.

- **Integrierte Hebe- und Senkautomatik**

Zum sekundengenauen Kochen oder Frittieren von Speisen. Geeignete Körbe und Hebearm als Zubehör erhältlich.

- **Schnelles Reinigen**

Das spezielle ELRO Hygienesdesign mit Hygienescharnieren und Hygienelink erleichtert die Reinigung und macht Sie bis zu 30 % schneller. Zudem ist der Tiegel in kürzester Zeit gereinigt, da ein Anbrennen von Speisen vermieden wird.

- **ELRO Hygiene-Auslaufhahn**

(optional für nicht kippbare MetaTherm)  
Robuster, hygienischer Auslaufhahn, der selbst größere Stücke durchlässt und dank Leitrippen für ein spritzfreies Ablassen sorgt.

- **Servicefreundliche Bauteilanordnung**

Sämtliche Bauteile sind mittels eines Schienenauszugsystems einfach und schnell erreichbar. Zudem sind wasserführende Teile von der Elektronik räumlich getrennt und diese damit bestens geschützt.

- **Power Management System PMS**

Intelligente Leistungsoptimierung die ab 3 Kochsystemen den Anschlusswert um bis zu 30 % reduziert.

- **Flexible Aufstellvarianten**

Wandhängend, auf Sockel, freistehend auf Füßen oder mobil. Wir bieten genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt die passende Installationslösung.

- **ELRO SmartConnect**

Garprogramme senden, HACCP-Daten abrufen, Geräteeinstellungen vornehmen, mit dem neuen ELRO SmartConnect sind Sie Online.



# MetaTherm-Kochsystem – eine Investition, die sich bezahlt macht.

ELRO Kochsysteme sind die langlebigsten der Branche. In jedem Detail steckt Schweizer Präzision, Qualität und Robustheit. Unser Augenmerk gilt der Herstellung nachhaltiger Produkte. Deswegen sind unsere Kochsysteme führend in Effizienz und Ressourcenschonung. Neben den um ca. 17 % geringeren Investitionskosten im Vergleich zu traditionellen nicht multifunktionalen Gargeräten, sparen Sie deutlich mehr als Ihnen ein ELRO Kochsystem kostet. Amortisationszeiten von weniger als 1,5 Jahren sind erreichbar.

Gerne kalkulieren wir mit Ihnen gemeinsam Ihre persönliche Einsparung.  
Rufen Sie uns einfach an oder besuchen Sie uns im Internet unter [www.elro.ch](http://www.elro.ch)

	Einsparungsberechnung pro Jahr	Jährliche Einsparung
<b>Energiekosten</b> Bis zu <b>40 %*reduzierte</b> Energiekosten durch effiziente Flächenheiztechnologie und effiziente Garmethoden	Jährliche Energiekosten herkömmlicher Gartechnik ca. <b>288 Tage x 8 Stunden x 16,8 kW/h x 0,23 € = 8.903 €</b>	<b>3.561 €</b>
<b>Arbeitszeit</b> Bis zu 50 % Zeitersparnis durch kurze Vorheiz- und Garzeiten sowie große Anbratmengen.	<b>288 Tage x 80 min. x 28 €</b>	<b>10.752 €</b>
<b>Reinigungskosten</b> Bis zu <b>30 %*</b> geringerer Reinigungsaufwand durch kompromissloses ELRO Hygienedesign. Einsparung an Wasser und Spülmittel durch leichte Reinigung der Außen- und Innenflächen.	<b>288 Tage x 15 min. x 28 €</b> (Durchschnittlicher Stundenlohn der Küchenmitarbeiter) 70 Liter Wasser pro Tag x 4,50 €/m³ und 15 Liter Spülmittel (14 €/l)	<b>2.016 €</b> <b>+ 301 €</b> <b>= 2.317 €</b>
<b>Ausfallkosten</b> Minimierte Ausfallzeiten durch die bekannte ELRO Qualitätsausführung sowie präventive Wartung.	Jährliche Ausfallkosten herkömmlicher Gartechnik ca. <b>8.500 €</b> Jährliche Ausfallkosten ELRO Kochsystem ca. <b>2.800 €</b> bei <b>720 €</b> Wartungskosten	<b>4.980 €</b>
<b>Jährliche Einsparung*</b>		<b>= 21.610 €</b>

\*Im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten

# 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.

## Was Sie davon haben:

24 h 

### **Ersatzteilverfügbarkeit**

Alle wichtigen Ersatzteile sind innerhalb eines Tages verfügbar.

 24/7

### **24/7-Service-Hotline**

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

 17

### **Erfahrung und Kompetenz**

Langjährige bestens ausgebildete Mitarbeiter sowie speziell zertifizierte ELRO Service-Partner sind täglich im Einsatz.

80 % 

### **Reparatursicherheit**

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

# Für jeden Einsatz das passende MetaTherm-Kochsystem.



○ Konfigurationsmöglichkeit

MT: Standbratpfannen nach DIN 18857-2

MTP: Stand-Druckgarpfannen nach DIN 18857-4

Typ	nicht kippbar	
	MT100 MT100P	MT150 MT150P
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>		
Anzahl Essen	100 - 250	200 - 350
Nutz-/Nennfüllvolumen (L)	100 / 116	150 / 172
Bratfläche (m <sup>2</sup> )	0,37 2 x 1/1 GN	0,57 3 x 1/1 GN
Tiegeltiefe (mm)	300	300
Gerätebreite (mm)	1050	1400
Gerätetiefe (mm)	800	800
Gerätehöhe (mm)	700	700
Sockel, Füße, Rollen (mm)	200	200
Anschlusswert / Absicherung Low-Power 400 V 3NAC (kW / A)	16 / 32	24 / 40
Anschlusswert / Absicherung Medium-Power 400 V 3NAC (kW / A)	22 / 40	33 / 63
Anschlusswert / Absicherung High-Power 400 V 3NAC (kW / A)	27 / 50	40 / 63
400 V 3AC 50 / 60 Hz (kW / A)	13 / 25	20 / 40
440 V (kW / A)	16 / 25	24 / 40
<b>Konfiguration</b>		
Druckversion (P)	○	○
High-Power	○	○
Low-Power	○	○
Installationswand	○	○
Hygieneinstallation	○	○
Installation auf CNS-Sockel	○	○
Installation auf Füßen	○	○
Installation mobil auf Rollen	○	○
Wandmontage 500 mm	○	○
Wandmontage 700 mm	○	○

Egal ob 200 oder mehrere Tausend Essen, mit dem MetaTherm-Kochsystem bieten wir immer die richtige Größe. Unterschiedliche Ausstattungs- und Installationsvarianten ermöglichen eine ideale Anpassung der Kochsysteme genau an Ihre Bedürfnisse. Wählen Sie Ihre passende Größe.

- Konfigurationsmöglichkeit

MTT: Kippbratpfannen nach DIN 18857-1

MTTP: Kipp-Druckgarpfannen nach DIN 18857-3



Typ	kippbar	
	MTT100 MTT100P	MTT150 MTT150P
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>		
Anzahl Essen	100 - 250	200 - 350
Nutz-/Nennfüllvolumen (L)	100 / 116	150 / 172
Bratfläche (m²)	0,37 2 x 1/1 GN	0,57 3 x 1/1 GN
Tiegeltiefe (mm)	300	300
Gerätebreite (mm)	1200	1550
Gerätetiefe (mm)	800	800
Gerätehöhe (mm)	700	700
Sockel, Füße, Rollen (mm)	200	200
Anschlusswert / Absicherung Low-Power 400 V 3NAC (kW / A)	16 / 32	24 / 40
Anschlusswert / Absicherung Medium-Power 400 V 3NAC (kW / A)	22 / 40	33 / 63
Anschlusswert / Absicherung High-Power 400 V 3NAC (kW / A)	27 / 50	40 / 63
400 V 3AC 50 / 60 Hz (kW / A)	13 / 25	20 / 40
440 V (kW / A)	16 / 25	24 / 40
<b>Konfiguration</b>		
Druckversion (P)	○	○
High-Power	○	○
Low-Power	○	○
Installationswand	○	○
Hygieneinstallation	○	○
Installation auf CNS-Sockel	○	○
Installation auf Füßen	○	○
Installation mobil auf Rollen	○	○
Wandmontage 500 mm	○	○
Wandmontage 700 mm	○	○

# 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 Fußabdruck.
- Kurze Wege, ca. 70 % der Zukaufteile sind aus der Schweiz, 30 % aus den umliegenden EU-Staaten.

## Umwelt

- ELRO Kochsysteme 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 2030 sollen 30 % der Positionen im oberen und mittleren Management mit Frauen besetzt sein.





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.



## 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