

MetaTherm

Une classe à part.



► **Système de cuisson multifonctionnel**

Cuire, rôtir et frire, le tout dans un seul système de cuisson. Mais beaucoup plus rapidement, en utilisant moins de ressources et en prenant moins de place.

E L R O

Making the difference.



1943

Invention du premier appareil de cuisson utilisant la technique de cuisson sous pression.

1991

Invention de la technologie de chauffage sous vide.

2009

Prise de leadership des produits avec la nouvelle série 2300.

2021

Lancement sur le marché d'ELRO Connect pour la surveillance numérique des appareils.

1934

Fondation d'ELRO par Robert Mauch.

1974

Invention du fond de cuisson ELROlit, à la fois robuste et puissant.

2008

Système de gestion de la puissance pour optimiser l'énergie.

2019

Premier écran tactile ELRO d'une grande simplicité d'utilisation.

2025

Lancement sur le marché des nouveaux systèmes de cuisson ELRO MetaTherm et VacuTherm.



ELRO.

Making the difference.

ELRO est synonyme de premium lorsqu'il s'agit de qualité, de performance et d'efficacité.

Nos systèmes de cuisson sont particulièrement robustes, fiables et durables, construits pour une utilisation quotidienne intensive dans les grandes cuisines du monde entier. Ils veillent chaque jour à une qualité supérieure standardisée, préparée de manière simple, rapide et surtout économique.

Depuis plus de 90 ans, d'innombrables clients dans le monde entier font confiance à la technique de cuisson ELRO. Nous avons été récompensés à de multiples reprises pour notre innovation dans le secteur. Cela nous rend fiers, mais nous pousse également à tout mettre en œuvre pour enthousiasmer nos clients avec des innovations qui améliorent le travail dans les cuisines.



UNE TECHNOLOGIE
FIABLE



UN INVESTISSEMENT SÛR



GRANDE EFFICACITÉ DES COÛTS

MetaTherm

Multifonctionnalité. Pour une production efficace.

Le MetaTherm est incroyablement polyvalent : Cuire, étuver, cuire à la vapeur, braiser, cuire à basse température, cuire en delta T, rôtir, frire ou, en option, cuire sous pression, le tout dans un seul système de cuisson. Le système de levage et d'abaissement automatique prépare les pâtes ou les légumes avec précision. Avant cela, le dosage automatique de l'eau ajoute exactement la bonne quantité d'eau. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour que l'eau de cuisson soit évacuée par l'écoulement intégré.

Le MetaTherm peut bien sûr aussi basculer électriquement. Le nouveau MetaTherm est ainsi synonyme d'efficacité, de sécurité et de qualité maximales pour la préparation des repas.



Efficacité, sécurité et qualité maximales



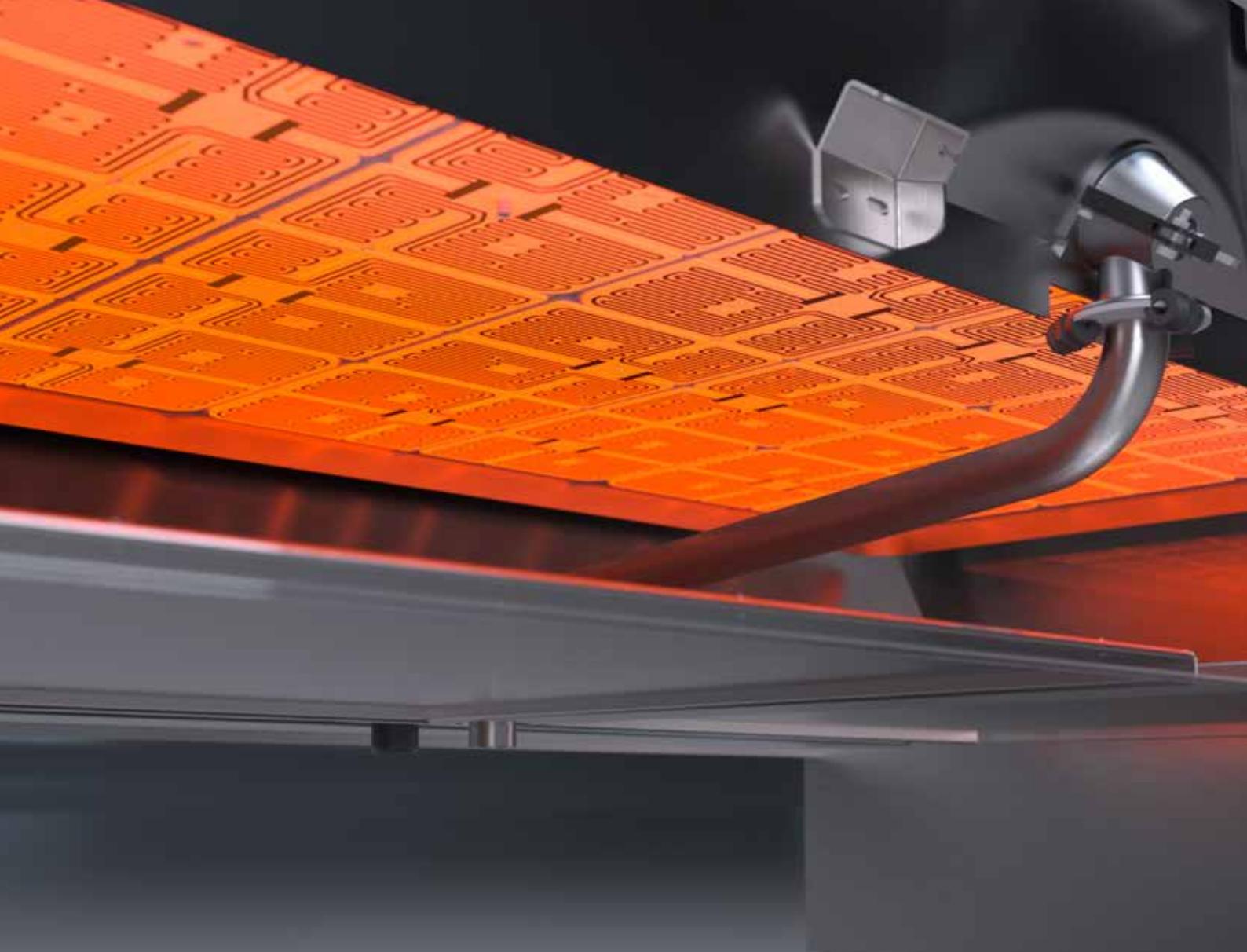
Nouvelle simplicité et rapidité

GlobalOS

Concept d'utilisation intuitif.
Pour une nouvelle simplicité.



La manipulation est révolutionnaire. GlobalOS est un concept de manipulation entièrement nouveau avec une électronique hautement performante. Le résultat est une manipulation qui mérite vraiment le mot « simple ». De plus, le temps de réaction aux commandes est incroyablement rapide. Si vous le souhaitez, vous pouvez concevoir votre propre interface utilisateur. Vous décidez des fonctions dont vous avez besoin, vous masquez tout le reste. Ainsi, tout le monde peut utiliser le MetaTherm du premier coup, sans avoir besoin d'une formation approfondie. Faites l'expérience d'une nouvelle simplicité et d'une nouvelle rapidité.



MetaBoost

Un chauffage de surface puissant.
Pour une productivité maximale.

Préchauffage rapide, rissolage à feu vif de grandes quantités, sans brûler, température précise et répartition uniforme de la chaleur, voilà ce que signifie MetaBoost.

Un nouveau système de chauffage de surface qui transmet la chaleur de manière efficace et efficiente au fond de cuisson. Combiné à un fond de cuisson à haute conductivité thermique, il fait du MetaTherm l'un des systèmes de cuisson les plus efficaces sur le plan énergétique et les plus productifs.



// Éléments chauffants en acier inoxydable à couche épaisse

// Alliage spécial d'acier inoxydable robuste et thermoconducteur

// Finition spéciale du fond de cuisson ELRO pour une faible adhérence

- ▶ 200 °C en moins de 2 minutes
- ▶ Jusqu'à 20 kg de capacité de rôtissage
- ▶ 40 % d'énergie en moins*



*par rapport aux sauteuses basculantes traditionnelles

Chef's Guide

L'assistant culinaire. Pour une qualité standardisée.

Chef's Guide vous aide à cuisiner pour que vous puissiez vous concentrer pleinement sur le goût. Vous choisissez ce que vous voulez préparer et comment, et Chef's Guide vous guide à travers le processus de cuisson. Il préchauffe automatiquement à la température souhaitée, vous avertit lorsque vous devez verser, mélanger ou ajouter des ingrédients et surveille la production jusqu'à ce que tout soit prêt. Ainsi, même les utilisateurs non qualifiés peuvent facilement préparer des repas de haute qualité standardisés avec le MetaTherm.

**Bien sûr, vous pouvez aussi cuisiner manuellement avec le MetaTherm.
Vous êtes le chef.**





MenuMix

Secteurs de cuisson réglables. Pour une diversité flexible.

Avec MenuMix, vous préparez différents plats en même temps. Les secteurs de cuisson peuvent être sélectionnés au choix et fonctionner à différentes températures. Les plats sont surveillés par des minuteries individuelles qui rappellent quand un produit doit être retourné ou quand il est prêt. Ainsi, tout est réussi à point sans devoir constamment faire attention.



MenuMix

Minuteur individuel

Zones de cuisson réglables

Propositions de répartition des zones de cuisson

MetaPressureSystem

Cuisson sous pression en toute sécurité.

Produire plus rapidement, tout simplement.

Des décennies d'expérience font d'ELRO le spécialiste de la cuisson sous pression. Le MetaPressureSystem assure une montée et une descente de la pression sûres et très rapides. De plus, l'intensité de la pression est réglable, ce qui est essentiel pour la préparation de plats délicats de la plus haute qualité. L'utilisation est très simple. Après avoir sélectionné le mode de cuisson sous pression, le couvercle est sécurisé et l'ensemble du processus de mise en pression se déroule automatiquement. Des mécanismes de régulation spéciaux garantissent une vapeur fraîche saturée dans tout l'espace de la cuve, afin de préserver au maximum le goût, la couleur, les vitamines et les minéraux.



Système de cuisson MetaTherm - ce qui fait la différence.

• **Positionnement sûr de l'écran**

L'écran de commande avec ce que l'on appelle le col de cygne est positionné de manière ergonomique, visible de loin et surtout sûre.

• **Sonde de température à cœur**

3 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 électrique**

Basculement précis, sans débordement des aliments liquides. De plus, le basculement dans des récipients est facilité car la position verticale du bec verseur reste la même lors du basculement.

• **Dosage automatique de l'eau**

Pas d'attente, pas de contrôle. L'eau est automatiquement versée au litre près. 23 litres par minute assurent un remplissage rapide.

• **Écoulement intégré de la cuve**

L'eau de cuisson ou de nettoyage peut être facilement évacuée par l'écoulement de la cuve, sans avoir à la basculer. Cela permet de gagner du temps et d'éviter les flaques d'eau inutiles sur les systèmes de cuisson.

• **Automatisme de levage et d'abaissement intégré**

Pour cuire ou frire des aliments à la seconde près. Paniers adaptés et bras de levage disponibles en tant qu'accessoires.

• **Nettoyage rapide**

Le design hygiénique spécial ELRO avec charnières et joints d'hygiène facilite le nettoyage et vous fait gagner jusqu'à 30 % de temps. De plus, la cuve est nettoyée en un rien de temps, car les aliments ne peuvent pas brûler.

• **Robinet d'écoulement hygiénique ELRO**

(en option pour MetaTherm non basculant) Robinet d'écoulement robuste et hygiénique, qui laisse passer même les plus gros morceaux et assure une vidange sans éclaboussures grâce à des ailettes de guidage.

• **Disposition des composants facilitant l'entretien**

Tous les composants sont facilement et rapidement accessibles grâce à un système de glissières. De plus, les pièces en contact avec l'eau sont séparées physiquement de l'électronique, qui est ainsi parfaitement protégée.

• **Système de gestion de la puissance PMS**

Optimisation intelligente de la puissance qui, à partir de 3 systèmes de cuisson, réduit la puissance raccordée jusqu'à 30 %.

• **Variantes d'installation flexibles**

Suspendu au mur, sur socle, autonome sur pieds ou mobile. Nous proposons une solution d'installation adaptée à vos besoins.

• **ELRO SmartConnect**

Envoyer des programmes de cuisson, consulter des données HACCP, effectuer des réglages d'appareils, avec le nouveau ELRO SmartConnect, vous êtes en ligne.



// Automatisme de levage et d'abaissement



// Écoulement intégré de la cuve



// Dosage de l'eau



// Basculement

Système de cuisson MetaTherm - un investissement rentable.

Les systèmes de cuisson ELRO sont les plus durables du secteur. La précision, la qualité et la robustesse suisses sont présentes dans chaque détail. Nous nous consacrons à la fabrication de produits durables. C'est pourquoi nos systèmes de cuisson sont à la pointe de l'efficacité et de la préservation des ressources. Outre les coûts d'investissement réduits d'environ 17 % par rapport aux appareils de cuisson traditionnels non multifonctionnels, vous économisez nettement plus que ce que vous coûte un système de cuisson ELRO. Des délais d'amortissement inférieurs à 1,5 an peuvent être atteints.

Nous serions ravis de calculer avec vous vos économies personnelles.

N'hésitez pas à nous appeler ou à nous rendre visite sur Internet à l'adresse suivante : www.elro.ch

	Calcul des économies par année	Économie annuelle
Coûts énergétiques		
Jusqu'à 40 %* de réduction des coûts énergétiques grâce à une technologie de chauffage de surface et à des méthodes de cuisson efficaces	Coûts énergétiques annuels de la technique de cuisson traditionnelle env. 288 jours x 8 heures x 16,8 kW/h x 0,23 € = 8 903 €	3 561 €
Temps de travail		
Jusqu'à 50 % de gain de temps grâce à des temps de préchauffage et de cuisson courts et à de grandes quantités rissolées.	288 jours x 80 min. x 28 €	10 752 €
Coûts de nettoyage		
Jusqu'à 30 %* en moins de nettoyage grâce au design hygiénique sans compromis d'ELRO. Économie d'eau et de détergent grâce au nettoyage facile des surfaces extérieures et intérieures.	288 jours x 15 min. x 28 € (Salaire horaire moyen des employés de cuisine) 70 litres d'eau par jour x 4,50 €/m ³ et 15 litres de liquide vaisselle (14 €/l)	2 016 € + 301 € = 2 317 €
Coûts d'arrêts d'exploitation		
Temps d'arrêts d'exploitation réduits au minimum grâce à l'exécution de qualité ELRO bien connue ainsi qu'à la maintenance préventive.	Coûts annuels des arrêts d'exploitation de la technique de cuisson traditionnelle environ 8 500 € Coûts annuels des arrêts d'exploitation du système de cuisson ELRO env. 2 800 € pour 720 € de coûts de maintenance	4 980 €
Économies annuelles*		= 21 610 €

*Par rapport aux appareils de cuisson traditionnels

Service après-vente ELRO - toujours à votre service.

Nous sommes là pour vous de A à Z. Nous nous chargeons de l'installation professionnelle des systèmes de cuisson ELRO et vous accompagnons tout au long de la vie du produit. Toujours avec l'objectif clair de préserver votre investissement et d'assurer la productivité.

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

Ce que vous en retirez :

24 h 

Disponibilité des pièces de rechange

Toutes les pièces de rechange importantes sont disponibles dans un délai d'un jour.

 24/7

Service Hotline 24h/24 et 7j/7

En cas de panne, nous sommes sur place dans la journée.

 17

Expérience et compétence

Des collaborateurs parfaitement formés depuis de nombreuses années ainsi que des partenaires de service ELRO spécialement certifiés sont quotidiennement à l'œuvre.

80 % 

Garantie de réparation

Plus de 80 % des pannes peuvent être résolues lors de la première intervention.



Le système de cuisson MetaTherm adapté à chaque utilisation.



- Possibilité de configuration

MT : Braisières stationnaires selon DIN 18857-2

MTP : Braisières stationnaires à pression selon DIN 18857-4

Type	non basculant	
	MT100 MT100P	MT150 MT150P
Masse / capacité / puissance		
Nombre de couverts	100-250	200-350
Volume utile/nominal (L)	100 / 116	150 / 172
Surface de cuisson (m ²)	0,37 2 x 1/1 GN	0,57 3 x 1/1 GN
Profondeur de la cuve (mm)	300	300
Largeur de l'appareil (mm)	1050	1400
Profondeur de l'appareil (mm)	800	800
Hauteur de l'appareil (mm)	700	700
Socle, pieds, roulettes (mm)	200	200
Puissance raccordée / Protection Puissance basse 400 V 3NAC (kW / A)	16 / 32	24 / 40
Puissance raccordée / Protection Puissance moyenne 400 V 3NAC (kW / A)	22 / 40	33 / 63
Puissance raccordée / Protection Puissance haute 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
Configuration		
Version imprimable (P)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Haute puissance	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Basse puissance	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mur d'installation	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Installation hygiénique	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Installation sur socle CNS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Installation sur pieds	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Installation mobile sur roulettes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Montage mural 500 mm	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Montage mural 700 mm	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Qu'il s'agisse de 200 ou de plusieurs milliers de couverts, avec le système de cuisson MetaTherm, nous proposons toujours la bonne taille. Différentes variantes d'équipement et d'installation permettent une adaptation idéale des systèmes de cuisson exactement à vos besoins. Choisissez la taille qui vous convient.



○ Possibilité de configuration

MTT : Sauteuses basculantes selon DIN 18857-1

MTTP : Braisières à pression basculantes selon DIN 18857-3

Type	basculant	
	MTT100 MTT100P	MTT150 MTT150P
Masse / capacité / puissance		
Nombre de couverts	100-250	200-350
Volume utile/nominal (L)	100 / 116	150 / 172
Surface de cuisson (m ²)	0,37 2 x 1/1 GN	0,57 3 x 1/1 GN
Profondeur de la cuve (mm)	300	300
Largeur de l'appareil (mm)	1200	1550
Profondeur de l'appareil (mm)	800	800
Hauteur de l'appareil (mm)	700	700
Socle, pieds, roulettes (mm)	200	200
Puissance raccordée / Protection Puissance basse 400 V 3NAC (kW / A)	16 / 32	24 / 40
Puissance raccordée / Protection Puissance moyenne 400 V 3NAC (kW / A)	22 / 40	33 / 63
Puissance raccordée / Protection Puissance haute 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
Configuration		
Version imprimable (P)	○	○
Haute puissance	○	○
Basse puissance	○	○
Mur d'installation	○	○
Installation hygiénique	○	○
Installation sur socle CNS	○	○
Installation sur pieds	○	○
Installation mobile sur roulettes	○	○
Montage mural 500 mm	○	○
Montage mural 700 mm	○	○

La durabilité fait partie de notre système

Pour ELRO, la durabilité fait partie intégrante de la stratégie d'entreprise. Une gestion responsable en fait partie, tout comme le regard porté sur l'environnement, la société et nos collaborateurs.

Production

- Tous les déchets de la production sont recyclés à 100 %.
- Des initiatives annuelles réduisent peu à peu l'empreinte écologique.
- Trajets courts, environ 70 % des pièces achetées proviennent de Suisse, 30 % des pays de l'UE environnantes.

Environnement

- Les systèmes de cuisson ELRO minimisent la consommation d'électricité, d'eau et de produits chimiques de nettoyage.
- Nos produits sont recyclables et réintégrés dans le marché des matières premières.
- Le gaspillage alimentaire est pratiquement éliminé grâce aux technologies de production modernes.

Société et personnel

- L'engagement social en faveur des personnes handicapées et le partenariat de longue date avec les collaborateurs et les fournisseurs sont pour nous une évidence.
- ELRO encourage la relève. 5 % des effectifs en Suisse sont des apprentis.
- Les femmes dans les postes de direction. D'ici 2030, 30 % des postes de cadres supérieurs et moyens devraient être occupés par des femmes.





Vous voulez faire un essai ?
Cuisinez avec nous.

Bien sûr, on veut d'abord voir comment tout fonctionne et ce dont les systèmes de cuisson ELRO sont capables.

Nous vous invitons dans l'un de nos centres de cuisson ELRO. Vous pourrez y essayer, tester et savourer tout cela avec vos collègues et nos cuisiniers ELRO. Nous nous réjouissons de vous accueillir.



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

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