

VacuTherm

Eine Klasse für sich.



► **Multifunktionales
Kochsystem**

Bis zu 125 °C für mehr Freiheit beim Kochen.
Kraftvoll und energieeffizient mit einzigarti-
ger Vakuum-Heiztechnologie.

E L R O

Making the difference.



1943

Erfindung des ersten
Kochgerätes mit
Druckgartechnik.

1991

Erfindung der
Vakuum-
Heiztechnologie.

2009

Übernahme der
Produktführerschaft mit
der neuen Serie 2300.

2021

Markteinführung
ELRO Connect
zur digitalen
Geräteüberwachung.

1934

Gründung der ELRO durch Robert Mauch.

1974

Erfindung des robusten und gleich-
sam kraftvollen ELROlit Bratbodens.

2008

Power Management System
zur Energieoptimierung.

2019

Erstes ELRO Touch-Display
mit einfacher 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

VacuTherm

Multifunktionalität.

Mit bis zu 125°C.

Der VacuTherm ist unglaublich vielseitig und kraftvoll. Egal ob Dünsten, Blanchieren, Kochen, Niedertemperatur-Kochen oder auch Delta-T-Garen. Mit dem VacuTherm bereiten Sie eine Vielfalt unterschiedlicher Speisen wie Suppen, Soßen, Milchreis, Pudding und Risotto einfach und komfortabel zu.

Die automatische Wasserdosierung füllt die genau richtige Menge Wasser ein und mit dem elektrischen Kippmechanismus oder dem externen Hygiene-Ablaufhahn sind das Wasser oder auch die Speisen im Nu entleert. VacuTherm bietet Ihnen ungeahnte Möglichkeiten und neue Flexibilität in der Küche.



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 VacuTherm auf Anhieb und das ohne aufwändige Schulungen. Erleben Sie eine neue Simplizität und Schnelligkeit.

VacuBoost

Vakuum-Heiztechnologie. Kraftvoll und energieeffizient.

Eine spezielle Vakuumkammer umhüllt den Kessel wie eine zweite Haut und macht Kesseltemperaturen bis zu 125 °C möglich, die homogen über die gesamte Kesselwandoberfläche wirken. Das sorgt für kürzeste Aufheizzeiten, eine präzise Temperaturregelung sowie eine überaus gleichmäßige Wärmeverteilung.

Ein weiteres Plus: Die Energieeffizienz. Der VacuTherm-Kochkessel **benötigt bis zu 30 % weniger Energie** im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln.

- ▶ Bis zu 30 %* weniger Energieverbrauch
- ▶ Bis zu 125 °C Kesseltemperatur
- ▶ 100 Liter Wasser kocht in nur 15 Minuten

* im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln



// Hochleistungsheizung

// Wasservorlage

// Vakuumkammer

// Thermowand

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 ungelernte Anwender einfach mit dem VacuTherm standardisiert hohe Speisenqualität zubereiten.

Natürlich können Sie mit dem VacuTherm auch manuell Kochen.

Sie sind der Chef.





// Kochen



// Dünsten



// Niedertemperaturkochen



// Blanchieren



// Pochieren



// Schmoren

VacuTherm-Kochsystem – das macht den Unterschied.

GlobalOS Display // 01

Das Display ist ergonomisch und von weitem sichtbar angeordnet. Vor allem ist es bestens geschützt vor Beschädigungen und mit Strahlwasserschutz IPx6 ausgestattet.

Kippen // 02

Der Kessel ist elektrisch kippbar. Durch die präzise Regelung wird ein Überschwappen flüssiger Speisen vermieden.

Automatische Wasserdosierung // 03

Automatisch wird das Wasser litergenau eingefüllt. 23 Liter pro Minute sorgen für ein schnelles Befüllen.

Power Management System

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.

Produzierte Qualität

Hochwertiges Material für Kessel (1.4404) und Verkleidung (1.4301) schützt vor Korrosion, Säuren und Laugen. Die Wasserschutzklaasse ist IPx6.



// ▶ 01



// ▶ 02



Nachhaltig

Bis zu 20 %* schneller und bis zu 30 %* weniger Energieverbrauch. Das schont den Geldbeutel und die Umwelt.

ELRO SmartConnect

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

Schnelles Reinigen

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

ELRO Hygiene-Auslaufhahn

(optional für kippbare Kessel) // 05

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.

* Im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln





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.

VacuTherm-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

	Einsparungsberechnung pro Jahr	Jährliche Einsparung
Energiekosten Bis zu 30 %* reduzierte Energiekosten durch die einzigartige Vakuum-Heiztechnologie.	Jährliche Energiekosten herkömmlicher Gartechnik ca. 288 Tage x 8 Stunden x 16,8 kW/h x 0,23 € = 8.903 €	2.671 €
Arbeitszeit Erhebliche Zeitersparnis durch kürzere Aufheiz- und Kochzeiten sowie Multifunktionalität.	288 Tage x 75 min. x 28 €	10.080 €
Reinigungskosten Bis zu 30 %* geringerer Reinigungsaufwand durch kompromissloses ELRO Hygiedesign. Einsparung an Wasser und Spülmittel durch leichte Reinigung der Außen- und Innenflächen.	288 Tage x 15 min. x 28 € (Durchschnittlicher Stundenlohn der Küchenmitarbeiter) 70 Liter Wasser pro Tag x 4,50 €/m ³ und 15 Liter Spülmittel (14 €/l)	2.016 € + 301 € = 2.317 €
Ausfallkosten Minimierte Ausfallzeiten durch die bekannte ELRO Qualitätsausführung sowie präventive Wartung.	Jährliche Ausfallkosten herkömmlicher Gartechnik ca. 8.500 € Jährliche Ausfallkosten ELRO Kochsystem ca. 2.800 € bei 720 € Wartungskosten	4.980 €
Jährliche Einsparung*		= 20.048 €

*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:



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

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



Reparatursicherheit

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





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 Reinigungschemie.
- 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.

Für jeden Einsatz das passende VacuTherm-Kochsystem.

- Konfigurationsmöglichkeit

VT: Stand-Schnellkochkessel mit rundem Garraum nach
DIN 18857-1



Typ	nicht kippbar	
	VT100	VT150
Masse / Kapazität / Leistung		
Nutz-/Nennfüllvolumen (L)	100 / 104	150 / 159
Bassinmaße (mm)	Ø x Höhe	500 x 530
	Breite	780
Aussenmaße (mm)	Tiefe	800
	Höhe	700
Sockel, Füße, Rollen (mm)	200	200
Ei. Anschlusswert / Absicherung Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz (kW / A)	17 / 32	21 / 40
Direktdampf (DD) 440V 2LPE 50 / 60 Hz (kW / A / kg/h)	0.7 / 10 / 86	0.7 / 10 / 91
Konfiguration		
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 VacuTherm-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

VTT: Kipp-Schnellkochkessel mit rundem Garraum nach DIN 18857-1



Typ	kippbar		
	VTT100	VTT150	VTT200
Masse / Kapazität / Leistung			
Nutz-/Nennfüllvolumen (L)	100 / 104	150 / 159	200 / 221
Bassinmaße (mm)	ø x Höhe	500 x 530	600 x 530
	Breite	1020	1120
Aussenmaße (mm)	Tiefe	800	800
	Höhe	700	700
Sockel, Füße, Rollen (mm)	200	200	200
El. Anschlusswert / Absicherung Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz (kW / A)	17 / 32	21 / 40	27 / 50
Direktdampf (DD) 440V 2LPE 50 / 60 Hz (kW / A / kg/h)	0.7 / 10 / 86	0.7 / 10 / 91	0.7 / 10 / 107
Konfiguration			
Installationswand	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hygieneinstallation	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Installation auf CNS-Sockel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Installation auf Füßen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Installation mobil auf Rollen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wandmontage 500 mm	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wandmontage 700 mm	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



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