

# VacuTherm

Une classe à part.



► **Système de cuisson multifonctionnel**

Jusqu'à 125 °C pour une plus grande liberté de cuisson. Puissant et efficace sur le plan énergétique avec une technologie unique de production de chaleur sous vide.

**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 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

# VacuTherm

## Multifonctionnalité.

Avec jusqu'à 125 °C.

Le VacuTherm est incroyablement polyvalent et puissant. Qu'il s'agisse d'étuver, de blanchir, de cuire, de cuire à basse température ou encore de cuire en delta T, les aliments peuvent être préparés de différentes manières. Avec le VacuTherm, vous préparez facilement et confortablement une multitude de plats différents comme les soupes, les sauces, le riz au lait, le pudding et le risotto.

Le dosage automatique de l'eau ajoute la quantité exacte d'eau et, grâce au mécanisme de basculement électrique ou au robinet d'évacuation hygiénique externe, l'eau ou même les aliments sont vidés en un clin d'œil. VacuTherm vous offre des possibilités insoupçonnées et une nouvelle flexibilité dans la cuisine.



**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 commande 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 VacuTherm du premier coup, sans avoir à suivre une formation fastidieuse. Faites l'expérience d'une nouvelle simplicité et d'une nouvelle rapidité.

## **Vacu**Boost

Technologie de production de chaleur sous vide.

Puissant et efficace sur le plan énergétique.

Une chambre à vide spéciale enveloppe la marmite comme une seconde peau et permet d'atteindre des températures allant jusqu'à 125 °C, réparties de manière homogène sur toute la surface des parois de la marmite. Cela garantit des temps de chauffe très courts, une régulation précise de la température ainsi qu'une répartition extrêmement uniforme de la chaleur.

Un atout supplémentaire : L'efficacité énergétique. La marmite VacuTherm **consomme jusqu'à 30 % d'énergie en moins** par rapport aux marmites traditionnelles.

- ▶ Jusqu'à 30 %\* de consommation d'énergie en moins
- ▶ Température de la marmite jusqu'à 125 °C
- ▶ 100 litres d'eau en ébullition en seulement 15 minutes

\* par rapport aux marmites traditionnelles



**// Chauffage haute performance**

**// Alimentation en eau**

**// Chambre à vide**

**// Mur thermique**

# 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 aliments de haute qualité standardisée avec le VacuTherm.

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

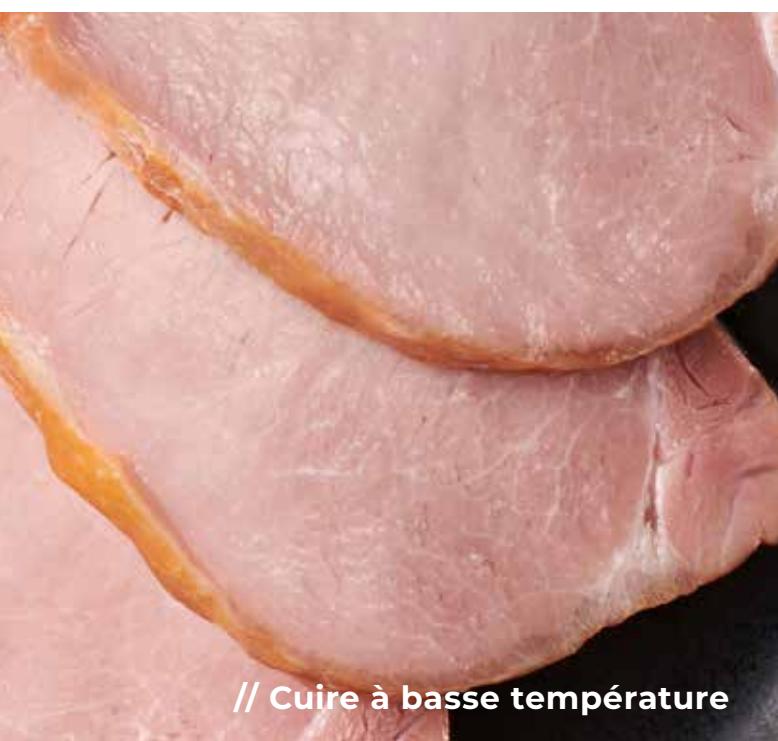




// Cuire



// Étuvier



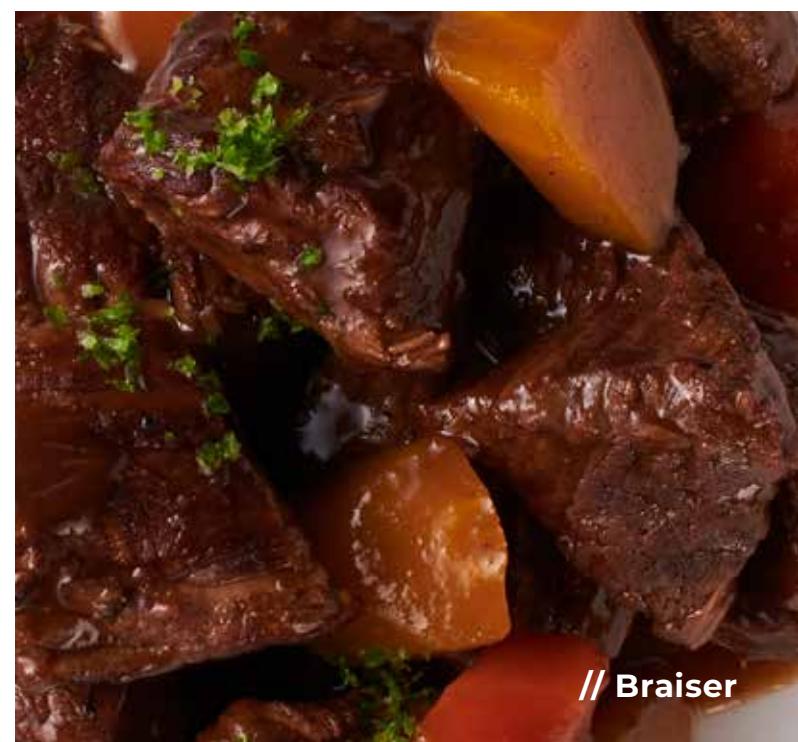
// Cuire à basse température



// Blanchir



// Pocher



// Braiser

# Système de cuisson VacuTherm - ce qui fait la différence.

## Affichage GlobalOS // 01

L'écran est disposé de manière ergonomique et visible de loin. Avant tout, il est parfaitement protégé contre les dommages et est équipé d'une protection IPx6 contre les jets d'eau.

## Basculer // 02

La marmite peut être basculée électriquement. La régulation précise permet d'éviter le débordement des aliments liquides.

## Dosage automatique de l'eau // 03

L'eau est automatiquement versée au litre près. 23 litres par minute assurent un remplissage rapide.

## Système de gestion de puissance

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

## Variantes d'installation flexibles

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

## Qualité produite

Le matériau de haute qualité pour la marmite (1.4404) et le revêtement (1.4301) protège contre la corrosion, les acides et les bases. La classe de protection contre l'eau est IPx6.



## Durable

Jusqu'à 20 %\* plus rapide et jusqu'à 30 %\* en moins de consommation d'énergie. Cela ménage le porte-monnaie et l'environnement.

## 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.

## Nettoyage rapide

Le design hygiénique spécial ELRO avec charnières et joints hygiéniques facilite le nettoyage et vous fait gagner jusqu'à 30 %\* de temps. De plus, la marmite est nettoyée en un rien de temps, car elle évite que les aliments ne brûlent.

## Robinet d'écoulement hygiénique ELRO (en option pour les marmites basculantes) // 05

Robuste et hygiénique, le robinet de sortie laisse passer même les plus gros morceaux et assure une vidange sans éclaboussures grâce à ses 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.

\* Par rapport aux marmites traditionnelles





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.

# Système de cuisson VacuTherm - un investissement qui porte ses fruits

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

	Calcul des économies par an	Économie annuelle
<b>Coûts énergétiques</b>  Jusqu'à <b>30 %*</b> des coûts énergétiques réduits grâce à la technologie unique de production de chaleur sous vide.	Coûts énergétiques annuels de la technique de cuisson traditionnelle env. <b>288 jours x 8 heures x 16,8 kW/h x 0,23 € = 8 903 €</b>	<b>2 671 €</b>
<b>Temps de travail</b>  Gain de temps considérable grâce à des temps de chauffage et de cuisson plus courts et à la multifonctionnalité.	<b>288 jours x 75 min. x 28 €</b>	<b>10 080 €</b>
<b>Coûts de nettoyage</b>  Jusqu'à <b>30 %*</b> 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.	<b>288 jours x 15 min. x 28 €</b>  (Salaire horaire moyen des employés de cuisine)  70 litres d'eau par jour x 4,50 €/m <sup>3</sup> et 15 litres de liquide vaisselle (14 €/l)	<b>2 016 €</b> <b>+ 301 €</b>  <b>= 2 317 €</b>
<b>Coûts d'arrêts d'exploitation</b>  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 <b>8 500 €</b>  Coûts annuels des arrêts d'exploitation du système de cuisson ELRO env. <b>2 800 € pour 720 € de coûts de maintenance</b>	<b>4 980 €</b>  <b>= 20 048 €</b>

## Économies annuelles\*

\*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.





# 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 environnants.

## 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.

# Le système de cuisson VacuTherm adapté à chaque utilisation.

- Possibilité de configuration

VT : Marmite à cuisson rapide sur pieds avec chambre de cuisson ronde selon DIN 18857-1



Type	non basculant	
	VT100	VT150
<b>Masse / capacité / puissance</b>		
Volume utile/nominal (L)	100 / 104	150 / 159
Dimensions du bassin (mm)	ø x hauteur	500 x 530
Dimensions extérieures (mm)	Largeur	780
	Profondeur	800
	Hauteur	700
Socle, pieds, roulettes (mm)	200	200
El. Puissance connectée / Protection par fusible Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz (kW / A)	17 / 32	21 / 40
Vapeur directe (DD) 440V 2LPE 50 / 60 Hz (kW / A / kg/h)	0.7 / 10 / 86	0.7 / 10 / 91
<b>Configuration</b>		
Mur d'installation	○	○
Installation hygiénique	○	○
Installation sur socle CNS	○	○
Installation sur pieds	○	○
Installation mobile sur roulettes	○	○
Montage mural 500 mm	○	○
Montage mural 700 mm	○	○

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



○ Possibilité de configuration

VTT : Marmite basculante à cuisson rapide avec chambre de cuisson ronde selon DIN 18857-1

Type	basculant			
	VTT100	VTT150	VTT200	
<b>Masse / capacité / puissance</b>				
Volume utile/nominal (L)	100 / 104	150 / 159	200 / 221	
Dimensions du bassin (mm)	ø x hauteur	500 x 530	600 x 530	750 x 500
Dimensions extérieures (mm)	Largeur	1020	1120	1270
	Profondeur	800	800	800
	Hauteur	700	700	700
Socle, pieds, roulettes (mm)	200	200	200	
El. Puissance connectée / Protection par fusible Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz (kW / A)	17 / 32	21 / 40	27 / 50	
Vapeur directe (DD) 440V 2LPE 50 / 60 Hz (kW / A / kg/h)	0.7 / 10 / 86	0.7 / 10 / 91	0.7 / 10 / 107	
<b>Configuration</b>				
Mur d'installation	○	○	○	
Installation hygiénique	○	○	○	
Installation sur socle CNS	○	○	○	
Installation sur pieds	○	○	○	
Installation mobile sur roulettes	○	○	○	
Montage mural 500 mm	○	○	○	
Montage mural 700 mm	○	○	○	



## Contact

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

**elro.ch**

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

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

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