

Druckgaren

Die Vorteile des Druckgarens mit ELRO

Sehr oft werden wir gefragt: „Warum sollte man Druckgaren anwenden?“

Nachfolgend möchte ich Ihnen die Vorteile des Druckgarens aufzeigen und Sie davon überzeugen, das Druckgaren in Ihrem Betrieb anzuwenden.

- **Reduzierte Garzeiten** um bis zu 50%
- Massive **Produktionssteigerung**
- **Geringere Garverluste** bis zu 10%
- **Höchste Vitaminerhaltung** bei **schönster Optik und Farbe**
- **Geschmack und Nährwerte** bleiben erhalten
- Lebensmittel behalten die **natürliche Struktur und Farbe**
- **Kürzere Apparatebelegung** dadurch **reduzierter Energieverbrauch**
- Gleichzeitiges Kochen von **mehreren Komponenten in einem Apparat ist möglich**
- **Apparatereduktion** durch **Multifunktionalität**
- Kleinere Energiebereitstellungskosten
- Minimaler Wasserverbrauch
- Geringer Reinigungsaufwand
- Vollautomatische Kochprozesse

Sie sehen also, es gibt viele gute und überzeugende Gründe sich für das Druckgaren mit ELRO Multifunktionsapparaten zu entscheiden. Nicht nur die sichtbare und geschmackliche Qualitätssteigerung, auch die weitaus besseren betriebswirtschaftlichen Aspekte werden zu Ihrem

