

High-Speed Direktdampfeinspritzung

Die Vorteile des ELRO High-Speeds

Verkürzung des gesamten Garprozesses durch schnelleren Druckaufbau:

- Steigerung der Produktionsmenge, da der gesamte Prozess durch die High-Speed Direktdampfeinspritzung verkürzt wird
- Steigerung der Produktivität bei besserer und gesünderer Qualität, da das Gemüse nicht ausgelaugt wird
- Schnelleres und flexibleres reagieren in der Nachproduktion während der Speisenausgabe, dass heisst bedarfsgerecht produzieren und keine Überproduktion



Ökonomisch gesehen senken Sie Ihre laufenden Betriebskosten durch den gezielten Einsatz des High-Speeds, da der dieser auf Knopfdruck Dampf einspritzt. Es werden nur kleinste Wassermengen benötigt, da nur das ersetzt werden muss, was als Dampf benötigt wurde.

Ebenfalls kann der High-Speed auch für andere Prozesse eingesetzt werden:

- Einsatz des High-Speed zum Regenerieren von vorgekochten Teigwaren oder Gemüse
- Dämpfen von Ravioli, Tortellini und anderen gefüllten Teigtaschen
- Dämpfen von vorgegarten Knödelprodukten
- Pochieren von Fisch und Krustentieren im Dampf



Entscheiden Sie selbst welches Produkt Sie morgen ökonomisch und ökologisch im High-Speed druckdämpfen / dämpfen wollen.

