

La formule de prestations ELRO

Gagner de la productivité
au lieu de perdre de l'argent



100% de qualité

100% de prestation
de service

100% d'économie

E L R O



100% de qualité

L'emploi exclusif de matériaux de haute qualité dans la production (p.ex. ACN) ainsi que la construction particulièrement robuste garantissent une capacité de charge et une longévité maximales des appareils ELRO, même dans des conditions extrêmes.



100% de prestation de service

La qualité unique des solutions globales – bien au-delà des appareils eux-mêmes – est le résultat de notre haute compétence spécialisée et d'une expérience de plusieurs décennies dans le domaine des solutions de cuisson thermiques et des prestations de services sur mesure.

Obtenir le rendement maximal avec un minimum d'appareils exactement adaptés aux besoins et réduire ainsi largement votre volume d'investissement – c'est l'objectif du conseil fondé d'ELRO.



100% d'économie

Bien étudiée, la technologie ELRO assure une nette réduction des charges d'exploitation (consommation d'eau et d'énergie, temps de travail, temps de production et de nettoyage ainsi qu'encombrement).



ELRO – La technologie avancée des appareils de cuisson



ELRO HPC –
High Pressure Cleaning

Le ELRO HPC nettoie en un temps record par haute pression. Il en résulte des avantages imbattables en termes de coûts.



ELRO PMS – Power
Management System

Le ELRO PMS permet de réduire la puissance connectée et les coûts correspondants de jusqu'à 30% lors du branchement de trois à douze appareils (p. ex. deux sauteuses et un appareil de cuisson).



ELRO QCS –
Quick Cook Select

Le ELRO QCS transforme le maniement et la commande en un jeu d'enfant: les programmes de cuisson sont choisis en fonction des aliments et les processus de cuisson restent parfaitement constants.



ELRO PCS –
Pressure Control System

Le ELRO PCS permet de réduire encore les temps de cuisson; la cuisson prolongée est plus régulière et la reproductibilité du processus de cuisson est assurée.



ELRO WDS –
Water Dosing System

Avec le ELRO WDS, on peut se consacrer à d'autres tâches pendant que les marmites ou les sauteuses se remplissent d'eau.



ELRO EMF,
ELRO Multi Functionality

Grâce au ELRO EMF, le coefficient d'utilisation de l'appareil peut être augmenté en moyenne de 30% à 70%. Le retour sur investissement actif peut ainsi être amélioré de manière significative.



ELRO ERS,
ELRO Resources Saving

L'utilisation économique des ressources est un aspect non négligeable. C'est pourquoi, grâce au Power Management System (PMS), à notre technique d'isolation exceptionnelle, à notre méthode de cuisson sous pression et au High Pressure Cleaning (HPC), nous avons réussi à réduire la consommation d'énergie et d'eau.

Le concept de mobilité ELRO



Réduction des besoins en investissements

La répartition de la cuisine de production entre des locaux de production, de nettoyage et d'entreposage permet d'optimiser l'utilisation de l'espace en fonction des besoins effectifs.

Un local de production plus petit permet de réduire d'autant les frais d'infrastructure (hotte aspirante, ventilation, rigoles et grilles, etc.).

Le nombre d'appareils, de plans de travail, d'éléments de tiroirs et autres est réduit au strict minimum nécessaire pour assurer la production prévue.

Les appareils de cuisson et leur équipement multifonctionnel peuvent être utilisés plusieurs fois pour la préparation de différents aliments pendant le même cycle de production.

Augmentation de la productivité et de la flexibilité

Les appareils sur roulettes sont disposés dans le local de production et branchés à l'alimentation en courant, en eau et en eau douce ainsi qu'au réseau de données soit le long des parois, soit sur une borne centrale.

Selon l'équipement des appareils, les câbles et tuyaux nécessaires – par ex. câble de données pour le PMS ELRO (Power Management System) ou le GPC ELRO (gestion des processus de cuisson), tuyaux d'eau froide et chaude – sont emportés dans le local de production. Le branchement est assuré par des prises ou des raccords enfichables. Ces derniers sont codés pour prévenir les confusions.

Maximisation de l'hygiène

Après chaque charge, les appareils de cuisson peuvent être nettoyés simplement et hygiéniquement à l'aide du HPC ELRO (High Pressure Cleaning) et sont à nouveau disponibles pour la production.

Seuls des appareils mobiles (sauteuses, appareils de cuisson, combi-steamers, plans de travail, éléments de tiroirs, etc.) sont utilisés dans le local de production. Ils sont sortis du local après la production.

On obtient ainsi une cuisine sans coins, sans niches ni arêtes. Tout est facilement accessible et le local de production peut être nettoyé à l'aide d'une machine de nettoyage ou sous haute pression. Si les appareils possèdent la classe de protection IPx9, ils sont traités au nettoyeur haute pression – une solution rapide et hygiénique.

Les prestations de services ELRO



Analyse de situation ELRO

Définitions des besoins particuliers de l'entreprise au vu des facteurs primordiaux de planification tels que par exemple

- les conditions d'espace
- les locaux disponibles
- les sources d'énergie

Analyse des plans de menus en ce qui concerne

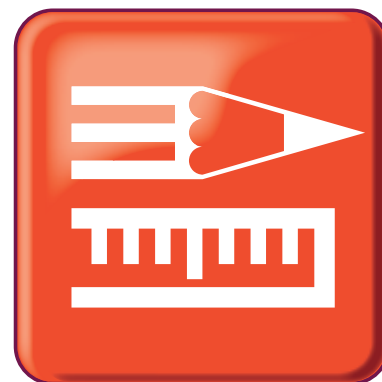
- les produits
- les quantités
- les modes de production (p.ex. Cook & Serve ou Cook & Chill)
- les heures des repas
- le nombre de participants



Concept de solution ELRO

Détermination des composants optimaux pour une production performante et économique selon des critères tels que

- la sélection de la méthode de cuisson
- le choix de la technique d'appareil
- le calcul de la capacité nécessaire des appareils
- l'optimisation des besoins en surface et en énergie
- la définition du mode d'installation
- le calcul de l'économie des coûts résultant de tous les composants



Planification ELRO

Établissement de plans d'exécution détaillés pour le bloc de cuisson. Ceux-ci comprennent

- la disposition des appareils
- les constructions nécessaires pour l'installation telles que des parois par exemple
- les raccordements pour les fluides (courant, gaz, eau, vapeur, etc.)



Montage et mise en service ELRO

Ils sont exclusivement effectués par le personnel du service après-vente ELRO et comprennent

- une installation garantie conforme à la spécification
- l'essai de fonctionnement des appareils
- l'initiation et la formation de base des utilisateurs

Ils constituent un impératif pour la garantie complète ELRO.



Formation ELRO

La formation est dispensée par les chefs de cuisine ELRO et comprend

- la commande et l'utilisation des appareils
- les modes de production Cook & Chill et Cook & Serve
- les méthodes de cuisson telles que la cuisson sous pression et la cuisson pendant la nuit
- l'organisation du déroulement du processus de cuisson
- l'assurance qualité et le contrôle d'hygiène

La formation ELRO (formation initiale ou continue) a lieu, au choix, sur place ou chez ELRO.

Pour compléter le tout, les utilisateurs ont à leur disposition une assistance-conseil par téléphone fournissant des tuyaux de cuisinier à cuisinier, de pro à pro.



Service après-vente ELRO

Cette prestation de service garantit la disponibilité et la sécurité de fonctionnement des appareils ELRO dans le monde entier et est exécutée par les techniciens ELRO. Le service après-vente ELRO se distingue par

- des offres de maintenance préventive adaptées aux besoins particuliers de chaque entreprise
- des contrôles de sécurité tels que la vérification de la pression ou le contrôle électrique
- les vérifications des composants mécaniques et électriques ainsi que des essais de fonctionnement
- un stock de pièces de rechange décentralisé dans le monde entier

Le service hotline et son personnel d'accueil compétent est, en outre, à la disposition des clients d'ELRO.

La disponibilité des pièces de rechange est garantie jusqu'à 15 ans après fin de série.

Les produits ELRO



Braisières à pression
ELRO

Richesse fonctionnelle et performances maximales pour une cuisson et un rôtissage sains



Flexi-sauteuses ELRO

Plus de flexibilité pour un rôtissage et une cuisson rapides et sains



Appareils de cuisson à pression ELRO

Cuisson saine et efficace, avec ou sans pression



Marmites ELRO

Perfection simple, rentable et mille fois éprouvée



High-speed ELRO

Production stimulée grâce à une puissance maximale en quelques secondes



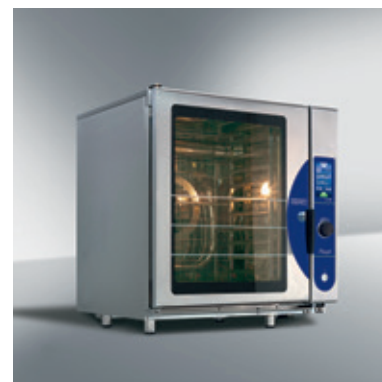
Marmites avec mélangeur
ELRO

La solution idéale pour les aliments liquides



Fourneau ELRO
modèle 600

Ou vous l'avez, ou vous le voudrez – simple, robuste et individuel



Four mixte

Produire avec efficacité et sécurité par un simple toucher sur l'écran tactile.

Les segments de clientèle ELRO

ELRO satisfait les besoins des clients avec, chaque jour, des solutions sur mesure permettant de ravitailler entre moins de 100 jusqu'à plus de 80000 personnes.

Nos segments de clientèle les plus importants sont les:

- foyers, écoles, internats
- maisons de retraite, EMS, résidences pour aînés
- traiteurs et épicerie fines
- hôpitaux régionaux, cliniques et établissements hospitaliers
- casernes
- restaurant d'entreprise, cuisines centrales
- restauration, hôtellerie
- paquebots et compagnies maritimes de croisière
- restauration des compagnies aériennes

www.elro.ch

ELRO-Werke AG
Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Schweiz
Tel. +41 (0)56 648 91 11
verkauf@elro.ch

ELRO Grossküchen GmbH
Industriering Ost 31
47906 Kempen
Deutschland
Tel. +49 (0)2152 20 559 - 0
verkauf@elro-d.de

ELRO Grossküchen GmbH
Gewerbepark Habach 19
5321 Koppl
Österreich
Tel. +43 (0)6221 20499
verkauf@elro.at

E L R O