

Le concept de mobilité ELRO

Pour parfaire une cuisine de production rentable



+50% de rentabilité

+100% de flexibilité

+50% d'hygiène

E L R O



+50% de rentabilité

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 instruments de travail non indispensables ne se trouvent plus dans le local de production.



+100% de flexibilité

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. Après chacune des charges, ils peuvent être nettoyés simplement et hygiéniquement à l'aide du HPC ELRO (High Pressure Cleaning) et sont immédiatement disponibles.

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.



+50% d'hygiène

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.



Le concept de mobilité ELRO



Alimentation murale

Le branchement des appareils peut être assuré de deux manières: par un système mural ou par une borne centrale. Les deux versions sont équipées de manière à ce que tous les appareils à disposition puissent être branchés de n'importe quel endroit dans le local. Tant le système mural que la borne centrale peuvent être nettoyés à haute pression avec le HPC ELRO (High Pressure Cleaning).

Borne d'alimentation centrale

Branchement par prise ou raccord enfichable

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.

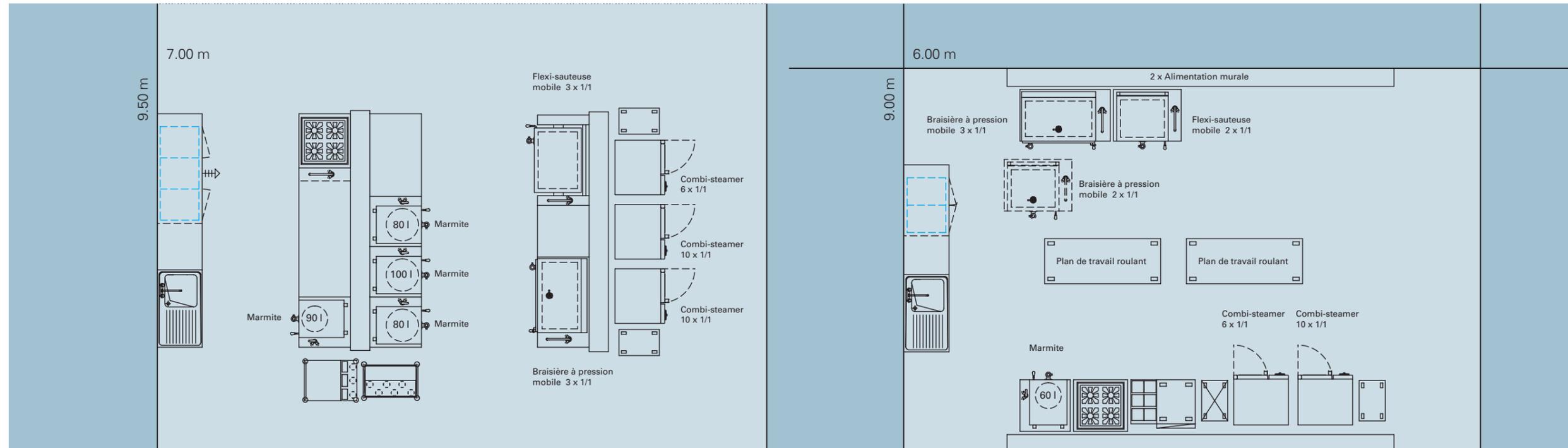
Travailler sur des roulettes

Les différents appareils ne sont amenés dans le local de production qu'en cas de besoin. Seuls les appareils, les plans de travail et autres instruments vraiment utiles se trouvent dans le local. Ainsi, les passages restent bien dégagés. Les places de travail sont composées individuellement en fonction des charges à produire ou adaptés aux besoins du personnel.

Nettoyage hygiénique après chaque charge

Afin d'assurer une hygiène aussi élevée que possible dans le local de production, les appareils sont passés au nettoyeur haute pression dans un local séparé après chaque charge. Après ce nettoyage simple et rapide, les appareils sont remis à disposition pour la prochaine charge. Un appareil multifonctionnel nettoyé de cette manière peut servir immédiatement à produire un autre aliment sans aucun transfert de goût.

Le concept de mobilité ELRO – des possibilités inédites dans la projection de cuisines



Cuisine conventionnelle

Cuisine mobile

66.50m²



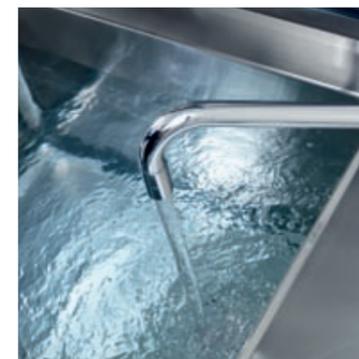
54.00m²



Exemple de projection: hôpital de 300 lits

- Espace nécessaire réduit de 20%
- Baisse correspondante des coûts d'infrastructure (hotte aspirante, ventilation, rigoles et grilles, etc.)
- Réduction du nombre d'appareils nécessaires de 30%
- Baisse correspondante des coûts d'investissement
- Durée de production réduite jusqu'à 50%
- Augmentation marquante de la flexibilité et de la capacité de production

ELRO – la petite différence qui fait la grande qualité



ELRO HPC – High Pressure Cleaning

Le ELRO HPC permet à tout un chacun, quelle que soit sa formation, de nettoyer un appareil rapidement et hygiéniquement, à toute heure et en tout lieu.

Le nettoyage long et pénible des arêtes, des coins et des minces interstices appartient définitivement au passé grâce au ELRO HPC.

ELRO PMS – Power Management System

La réduction de la puissance connectée d'un ensemble de trois à douze appareils ou de plusieurs groupes de trois à douze appareils engendrée par le ELRO PMS permet de réduire de 30% le coût de la taxe de base.

Avec le ELRO PMS, les frais d'installation sont sensiblement moins élevés qu'avec d'autres systèmes de gestion technique d'immeubles: il ne nécessite pas de matériel supplémentaire et se contente d'un câble principal de section inférieure.

ELRO QCS – Quick Cook Select

Le ELRO QCS permet tous les types de commande:

- via la température et/ou la durée
- via les types de préparation de base
- via les programmes de cuisson préprogrammés
- via les programmes de cuisson programmables individuellement

La disposition ergonomique du ELRO QCS permet de sélectionner la cuisson souhaitée rapidement et aisément. Des symboles clairs guident l'utilisateur à son but par le plus court chemin.

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.

Le ELRO QCS (Quick Cook Select) permet de saisir une quantité quelconque d'eau et de lancer le remplissage.

Élévateur automatique Pastamat/Fritomat

L'élevateur automatique programmable assure la reproductibilité et la qualité constante des processus de cuisson pour différents types de pâtes ou de fritures, indépendamment des quantités.

La fonction de vibration de l'élevateur automatique supprime une étape de travail – lors de l'égouttement des mets – qui devait jusqu'alors être effectuée manuellement.

Charnière d'hygiène ELRO

Une hygiène complète suppose le soin des moindres détails. À cet égard, la charnière remplit toutes les exigences de nettoyage aisé, de stabilité et de longévité.

L'espace situé entre le support de charnière et le couvercle peut être nettoyé sans problème à l'aide du ELRO HPC (High Pressure Cleaning).

Les appareils mobile ELRO



Braisières à pression mobile ELRO

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



Flexi-sauteuses mobile ELRO

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



Appareils de cuisson à pression mobile ELRO

Cuisson saine et efficace, avec ou sans pression



Marmites mobile ELRO

Perfection simple, rentable et mille fois éprouvée



Analyses des plans de menus
selon les produits, quantités, etc.



Sélection des méthodes de
cuisson idéales

Concertation et sélection de la
technique d'appareils

Calcul de la capacité nécessaire
des appareils

Optimisation des besoins en
surface et en énergie

Définition du mode d'installation



Calcul des économies de coûts



Montage et mise en service



Aide d'utilisation apportée par
les chefs de cuisine ELRO



Service après-vente ELRO partout
dans le monde

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