

## Marmites ELRO 2300

Perfection simple, rentable et  
mille fois éprouvée



**+30%** d'économie  
d'énergie

**+50%** d'hygiène

**+60%** d'ergonomie  
d'efficacité

**E L R O**



**+30%** d'économie d'énergie

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).

La première priorité de conception est la protection de l'énergie: la chaleur doit rester là où elle est nécessaire, p. ex. grâce à l'isolation de l'espace de cuisson.

Le haut degré d'efficacité du système fermé de chauffage sous vide ELRO garantit des durées de préchauffage minimales et des consommations d'énergie minimales, sans besoin d'entretien.



**+50%** d'hygiène

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

Pour faciliter le nettoyage, il est essentiel que les appareils de cuisson soient parfaitement assemblés. Le joint d'hygiène ELRO permet d'assembler les plans de travail et les façades pratiquement à fleur et ainsi de les nettoyer simplement, rapidement et hygiéniquement.

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.



**+60%** d'ergonomie d'efficacité

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.

Les principaux types de préparation de base ont été intégrés dans les appareils ELRO afin de tirer parti de toute leur richesse fonctionnelle. Ils sont programmés dans la mémoire du ELRO QCS et sont donc disponibles rapidement et aisément.

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.



Avec les marmites ELRO, vous augmentez la productivité et la qualité



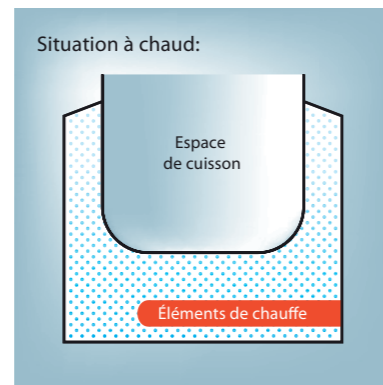
# ELRO – la petite différence qui fait la grande qualité



## 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.



## Système de chauffage sous vide ELRO

Dans sa version fermée sous vide, le système de chauffage subit une purge d'air permanente, ce qui assure une évolution constante de la température et la reproductibilité des processus de cuisson.

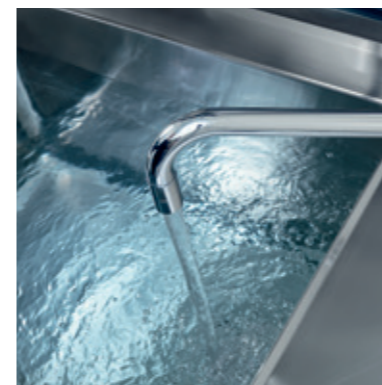
Le système de chauffage sous vide ELRO se passe d'installations supplémentaires (p. ex. pour l'alimentation en eau) ou d'autres composants (p. ex. pour le contrôle du niveau d'eau), car il est dès lors inutile de compenser la condensation échappée.



## 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 WDS – Water Dosing System

Pendant le dosage manuel, c'est-à-dire lors du remplissage direct par la batterie mélangeuse, le ELRO WDS affiche en permanence la quantité d'eau déversée.

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



## Vanne de vidange ELRO

La vanne de vidange ELRO permet de doser le contenu de récipients petits et grands sans causer d'éclaboussures ni d'impuretés sur le sol.

Les conduites de la vanne de vidange ELRO sont posées de telle sorte qu'aucun résidu d'aliments ne peut y subsister. Pour les sauteuses, la sortie est en outre située de manière à laisser la surface de rôtissage entièrement libre.



## Affichage de l'état du processus

L'état de fonctionnement d'un appareil peut être lu et surveillé rapidement et simplement, même à distance, grâce à l'affichage de l'état du processus.

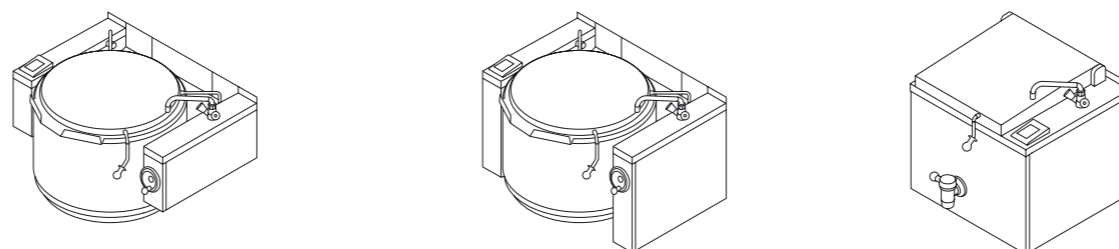
L'affichage, dont la couleur varie selon la fonction, donne un aperçu permanent et bien visible de l'état de fonctionnement des appareils.

## Autres avantages des marmites ELRO:

**easy-tilt et easy-tilt électronique:** Portionnement simple et précis

**Joint d'hygiène ELRO:** L'assemblage parfait pour un nettoyage simple, rapide et hygiénique

# Données techniques



	basculante				non basculante				
	JK1-75	JK1-100	JK2-140	JK3-200	JR1-60	JR1-80	JR1-100	JR2-140	
<b>Dimensions / capacité / performances</b>									
Capacité (l)	84	104	150	221	69	88	104	150	
Dimensions du bassin (mm)	Ø	500	500	600	750	500	500	500	600
	hauteur	430	530	530	500	350	450	530	530
Dim. Ext (mm)	largeur	1020	1020	1120	1270	780	780	780	880
	profondeur	800	800	800	800	800	800	800	800
	hauteur	400	400	400	400	700	700	700	700
Système de chauffage électrique, puissance électrique (kW / A)	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	27.0 / 39.0	14.2 / 24.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	
Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz	●	●	●	●	●	●	●	●	
<b>Types d'installation</b>									
Paroi d'installation ELRO	○	○	○	○	○	○	○	○	
Installations hygiéniques ELRO	○	○	○	○	○	○	○	○	
Socle ELRO en acier CN	○	○	○	○	○	○	○	○	
Pieds ELRO	○	○	○	○	○	○	○	○	
Montage mural	○	○	○	○	○	○	○	○	
Socle en béton	○	○	○	○	○	○	○	○	
Exécution mobile	■	■	■	■	■	■	■	■	
<b>Options</b>									
ELRO QCS (Quick Cook Select)	●	●	●	●	●	●	●	●	
ELRO HPC (High Pressure Cleaning)	●	●	●	●	●	●	●	●	
ELRO PMS (Power Management System)	●	●	●	●	●	●	●	●	
ELRO WDS (Water Dosing System)	○	○	○	○	○	○	○	○	
Vanne de vidange ELRO	○	○	○	○	●	●	●	●	
Joint d'hygiène ELRO pour l'assemblage	○	○	○	○	○	○	○	○	
Système de chauffage sous vide ELRO	●	●	●	●	●	●	●	●	
Raccord au dispositif d'économie d'énergie externe	○	○	○	○	○	○	○	○	
Hauteur d'appareil 700 mm	○	○	○	○	●	●	●	●	
easy-tilt	●	●	●	●					
easy-tilt électronique	○	○	○	○					
Système de chauffage direct par vapeur, type DD, max. 1.5 bar	○	○	○	○	○	○	○	○	
Affichage de l'état du processus	●	●	●	●	●	●	●	●	

Modifications réservées ■ Vous trouverez des compléments d'informations et des données techniques spécifiques sur le système mobile ELRO dans les brochures «Le concept de mobilité ELRO» et «La formule de prestations ELRO». ● de série ○ option



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

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

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

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

**E L R O**