

Effizienter, flexibler, nachhaltiger

Nutzen Sie die Vorteile der ELRO Professional Pro Line

Sparen Sie mit ELRO Küchentechnik jeden Tag Geld und Ressourcen

- bis zu 30 %* weniger Energie
- bis zu 50 %* schneller kochen
- mehr Produktivität und Flexibilität
- bis zu 30 %* geringerer Reinigungsaufwand
- minimierte Ausfallzeiten durch die bekannte ELRO Qualitätsausführung sowie präventive Wartung

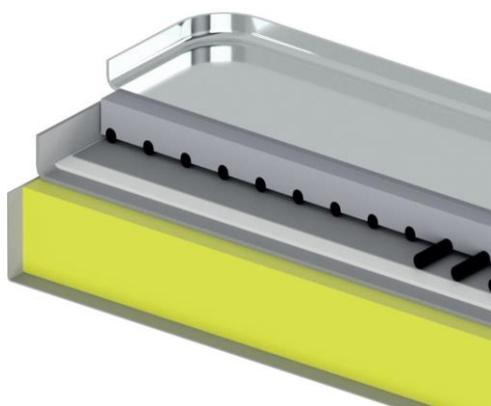
*Im Vergleich zu herkömmlicher Garteknik

Melden Sie sich direkt bei uns unter:

+41 56 648 91 11 oder pm@elro.ch

E L R  O

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT



ELRO Professional Pro Line

Das macht den Unterschied



ELRO MetaTherm-Kochsystem

ELROLit Bratboden

- gleichsam robust und überaus leistungsstark
- homogene Wärmeverteilung
- hohe Wärmespeicherfähigkeit

Druckgaren / High-speed

- einzigartige Qualität und Effizienz
- Druckerzeugung - 50 %* schneller
- Erfunden und patentiert von ELRO

Flächennutzung

- kompakte Bauform
- platz- und kostensparend
- weniger Lüftung (dank Isolation der Apparate) / Bodenrinnen notwendig

Power

- drei Leistungsstufen wählbar und damit unterschiedliche Anschlusswerte (kW / A)
- 5 cm Isolationsschicht für optimale Energieeffizienz
- Leistungsoptimierung Anschlusswerte (PMS)



ELRO VacuTherm-Kochkessel

Vakuum-Heiztechnologie

- kraftvoll und energieeffizient
- kürzeste Aufheizzeiten
- homogene Wärmeverteilung
- Temperaturen bis zu 125 °C möglich

Druckgaren / High-speed

- einzigartige Qualität und Effizienz
- Druckerzeugung - 50 %* schneller
- Erfunden und patentiert von ELRO

Flächennutzung

- kompakte Bauform, rund oder eckig
- platz- und kostensparend
- weniger Lüftung (dank Isolation der Apparate) / Bodenrinnen notwendig

Power

- drei Leistungsstufen wählbar und damit unterschiedliche Anschlusswerte (kW / A)
- Doppelmantelkonstruktion zur Sicherung hoher Druckbelastungen
- Leistungsoptimierung Anschlusswerte (PMS)

