

## Braisières à pression ELRO 2300

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



**+65%** de productivité

**+15%** de qualité Vital

**+50%** d'hygiène

**E L R O**

**+65%** de productivité

Le High-speed multiplie la productivité: il fournit la capacité de production d'un combi-steamer mais, contrairement aux appareils conventionnels, en quelques secondes seulement et directement dans la sauteuse ou la marmite.

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.



**+15%** de qualité Vital

La cuisson sous pression Vital est le moyen à la fois le plus sain et le plus économe en énergie d'accroître la productivité, de réduire les durées de production, d'élever la flexibilité et d'améliorer la qualité des mets.



**+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.



Avec les braisières à pression ELRO, vous augmentez la productivité et la qualité

# ELRO – la petite différence qui fait la grande qualité



## High-speed ELRO

Le High-speed réduit la durée des préparatifs de 50%, que l'appareil soit plein ou seulement partiellement rempli. En combinaison avec la technique de cuisson sous pression, le processus entier peut ainsi être réduit de 50%.

Grâce à la haute puissance du High-speed, la température est transmise plus rapidement aux mets et ce jusqu'au cœur du récipient, de sorte que la qualité des mets est non seulement meilleure, mais encore plus régulière.

## 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 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.

## Charnière d'hygiène ELRO

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 ELRO sont dotés d'une charnière de chaque côté afin d'assurer la stabilisation et ainsi l'étanchéité du couvercle. Il est bien évident que cela prolonge aussi sensiblement la durée de vie du couvercle.

## Élévateur automatique Pastamat

L'élévateur 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'élévateur automatique supprime une étape de travail – lors de l'égouttement des mets – qui devait jusqu'alors être effectuée manuellement.

## 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.

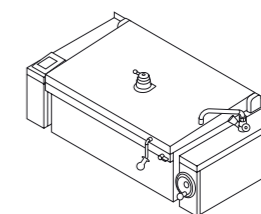
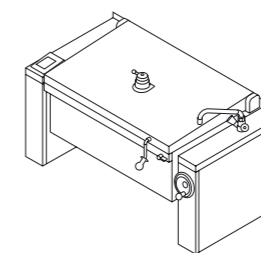
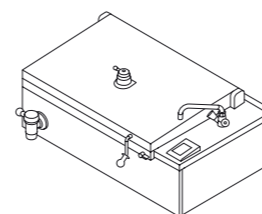
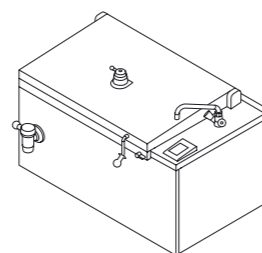
## Autres avantages des braisières à pression ELRO:

**Sonde de la température à cœur:** Cuisson aisée au degré près avec une mesure sur six points

**Affichage de l'état du processus:** Surveillance simple et rapide de l'état de fonctionnement

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

# Données techniques



	non basculante				non basculante				basculante				
	DBGN22	DBGN23	DBGN32	DBGN33	DBGN22C	DBGN23C	DBGN32C	DBGN33C	DBKGN22	DBKGN23	DBKGN32	DBKGN33	
<b>Dimensions / capacité / performances</b>													
Surface de cuisson (mm)	largeur	680	680	1030	1030	680	680	1030	1030	680	680	1030	1030
	profondeur	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
Capacité (l)		90	112	136	170	90	112	136	170	86	108	131	165
Profondeur de braisière (mm)		240	300	240	300	240	300	240	300	240	300	240	300
Dimensions extérieures (mm)	largeur	1050	1050	1400	1400	1050	1050	1400	1400	1200	1200	1550	1550
	profondeur	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
	hauteur	700	700	700	700	400	400	400	400	700	700	700	700
Puissance électrique braisière (kW / A)		15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9
Puissance électrique braisière et High-speed intégré ELRO (kW / A)		30.1 / 43.7	30.1 / 43.7	43.5 / 62.8	43.5 / 62.8								
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 PCS (Pressure Control System)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO WDS (Water Dosing System)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Vanne de vidange ELRO		●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○
High-speed ELRO intégré		○	○	○	○								
High-speed ELRO externe		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Joint d'hygiène ELRO pour l'assemblage		○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●
Charnière d'hygiène ELRO		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fond de rôtissage ELROLit		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Raccord au dispositif d'économie d'énergie externe		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Élévateur automatique Fritomat		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Élévateur automatique Pastamat		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fritomat		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Hauteur d'appareil 400 mm										○	○	○	○
easy-tilt										●	●	●	●
easy-tilt électronique										○	○	○	○
Sonde de la température à cœur		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Affichage de l'état du processus		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



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**