

Flexi-Sauteuses ELRO 2300

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



+60% d'ergonomie
d'efficacité

+50% d'hygiène

+30% d'économie
d'énergie

E L R O



+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.



+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.



+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).

L'isolation multicouche du fond de rôtissage ELROlit et l'isolation du corps entier de la sauteuse génèrent des économies d'énergie.

Grâce à sa construction en sandwich de 79 mm d'épaisseur à la pointe de la technologie, le fond de rôtissage ELROlit garantit une répartition régulière de la température sur toute la surface de cuisson et une consommation d'énergie minimale.



Avec les Flexi-sauteuses ELRO, vous augmentez la productivité et la qualité



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.

Joint d'hygiène ELRO

Le joint d'hygiène ELRO ferme si parfaitement les espaces entre les appareils que les mets ne peuvent y pénétrer ni depuis le dessus ni depuis les façades. En outre, les appareils sont protégés contre l'intérieur par leur boîtier intégral.

Grâce au joint d'hygiène ELRO, les appareils peuvent ainsi être nettoyés sans problème et rapidement à haute pression du dessus, des côtés et du dessous (espace entre les appareils).

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.

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.

Élévateur automatique Fritomat

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.

Sonde de la température à cœur

La précision de la sonde de la température à cœur sur six points fait de la cuisson au degré près et de la reproductibilité des processus un jeu d'enfant.

La sonde de la température à cœur sert d'élément de commande de processus tels que la cuisson nocturne et la cuisson à température delta dans les appareils à pression ou la cuisson à basse température dans les braisières.

Autres avantages des Flexi-sauteuses ELRO:

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

Vanne de vidange ELRO: Dosage contrôlé sans éclaboussures ni impuretés

Données techniques



		non basculante						basculante			
		PGN21	PGN22	PGN23	PGN31	PGN32	PGN33	PKG22	PKG23	PKG32	PKG33
Dimensions / capacité / performances											
Surface de cuisson (mm)	largeur	680	680	680	1030	1030	1030	680	680	1030	1030
	profondeur	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
Capacité (l)		54	90	112	82	136	170	86	108	131	165
Profondeur de braisère (mm)		145	240	300	145	240	300	240	300	240	300
Dim. Ext (mm)	largeur	1050	1050	1050	1400	1400	1400	1200	1200	1550	1550
	profondeur	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
	hauteur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Puissance électrique (kW / A)		15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9
Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Types d'installation											
Paroi d'installation ELRO		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Installations hygiéniques ELRO		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Socle ELRO en acier CN		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pieds ELRO		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Montage mural		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Socle en béton		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Exécution mobile			■	■		■	■	■	■	■	■
Options											
ELRO QCS (Quick Cook Select)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO HPC (High Pressure Cleaning)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO PMS (Power Management System)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO WDS (Water Dosing System)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fond de rôtissage ELROlit		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Joint d'hygiène ELRO pour l'assemblage		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Charnière d'hygiène ELRO		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vanne de vidange ELRO		●	●	●	●	●	●	○	○	○	○
Raccord au dispositif d'économie d'énergie externe		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fritomat			○	○		○	○	○	○	○	○
Élévateur automatique Fritomat			○	○		○	○	○	○	○	○
Élévateur automatique Pastamat			○	○		○	○	○	○	○	○
Hauteur d'appareil 400 mm		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
easy-tilt								●	●	●	●
easy-tilt électronique								○	○	○	○
Sonde de la température à cœur			○	○		○	○	○	○	○	○
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

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