



Menüplananalysen in Bezug auf Produkte, Mengen etc.



Auswahl der idealen Kochmethoden

Abstimmung und Auswahl der Gerätetechnik

Berechnung der erforderlichen Gerätekapazität

Optimierung des Flächen- und Energiebedarfs

Festlegung der Installationsart



Berechnung der Kosteneinsparungen



Montage und Inbetriebnahme



Anwendungsunterstützung durch ELRO Küchenchefs



Weltweiter ELRO Werkskundendienst

[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

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**

KMW 700-09.16

## ELRO Druckgaren

Mit Druck und Dampf die Qualität um 25% steigern



**+15%** Nährstoffe und Vitamine

**+25%** Besseres Aussehen

**-50%** Garzeit

**E L R O**



## +15% Nährstoffe und Vitamine

Garen mit einer gesättigten, ruhenden Dampfmenge verhindert das Auslösen der Nährstoffe.

Geschmack und Nährwerte wie z.B. Vitamine, Mineralien, Spurenelemente bleiben erhalten.

Minimaler Wasserverbrauch, da die Dampfmenge erhalten bleibt und nicht laufend neu erzeugt werden muss.



## +25% Besseres Aussehen

Kochen unter Druck verhindert Reibung und Bewegung, was sich besonders bei empfindlichem Kochgut wie Gemüse bewährt.

Lebensmittel behalten auch bei kleinsten Stücken – wie z.B. einer Brunoise – ihre natürliche Struktur und Farbe.

10% weniger Gewichtsverlust (entspricht bei 15 kg Siedfleisch mindestens 15 Portionen!).



## -50% Garzeit

40 bis 50% kürzere Garzeiten (z.B. Bohnen in 3 Minuten, ganze Kartoffeln in 8 Minuten).

Dank der kurzen Gerätebelegung wird eine Verdoppelung der Anzahl möglicher Chargen pro Gerät und Tag und damit die Optimierung der Gerätekapazität erreicht.

Gleichzeitiges Kochen von mehreren Komponenten in einem Gerät mit unterschiedlichen Garzeiten und ohne Geschmacksübertragung.



Mit den ELRO Druckgarapparaten steigern Sie Produktivität und Qualität

**E L R O**