

# ELRO Druckgarbraisièren 2300

Multifunktionalität und Höchstleistung für gesundheitsbewusstes Kochen und Braten



**+65%** Produktionsleistung

**+15%** Vitalqualität

**+50%** Hygiene

**E L R O**



**+65%** Produktionsleistung

Der High-speed steigert die Produktivität um Faktoren: Er stellt die Produktionsleistung eines Kombidämpfers bereit – im Gegensatz zu herkömmlichen Geräten jedoch bereits in Sekundenschnelle und direkt in den Pfannen oder Kesseln.

Mit dem ELRO QCS werden Bedienung und Steuerung zum Kinderspiel: Kochprogramme werden nach Kochgut abgerufen, stets gleichbleibende Kochprozesse werden sichergestellt.

Um die Multifunktionalität der ELRO Apparate vollends ausschöpfen zu können, sind die wichtigsten Grundzubereitungsarten hinterlegt. Sie sind im Kochbuch des ELRO QCS einprogrammiert und so schnell und einfach abrufbar.



**+15%** Vitalqualität

Das Vitaldruckgaren ist die gesündeste und gleichzeitig energiesparendste Art zur Produktivitätssteigerung, zur Verkürzung von Produktionszeiten, zur Erhöhung der Flexibilität und zur Verbesserung der Qualität des Gargutes.



**+50%** Hygiene

ELRO HPC ermöglicht die Reinigung in Rekordzeit mittels Hochdruckreiniger. Daraus resultieren unschlagbare Kostenvorteile.

Für eine problemlose Reinigung ist der perfekte Zusammenbau von Kochapparaten von zentraler Bedeutung. Der ELRO Hygienelink verbindet Arbeitsflächen und Fronten annähernd flächenbündig und ermöglicht damit die einfache, schnelle und hygienische Reinigung.

Vollständige Hygiene setzt Pflege jedes Details voraus. Das Scharnier erfüllt sämtliche Ansprüche an einfachste Reinigung, hohe Stabilität und lange Lebensdauer.



Mit den ELRO Druckgarbraisièren steigern Sie Qualität und Produktivität



# ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



## ELRO High-speed

Der High-speed verkürzt die Vorbereitungszeiten um 50% – unabhängig davon, ob der Apparat vollständig oder nur teilweise beladen ist. In Verbindung mit der Druckgartech-nik kann so auch der gesamte Garprozess um bis zu 50% verkürzt werden.

Da die Temperatur dank der hohen Leistung des High-speed schneller zum Gargut übertragen wird und bis in den Kern des GN-Behälters vordringt, wird die Qualität des Gargutes nicht nur verbessert, sondern auch gleichmässiger.

## ELRO PMS, Power Management System

Durch die Reduktion des Anschlusswertes einer Kochgruppe von 3 bis 12 Apparaten oder von mehreren Kochgruppen à 3 bis 12 Apparate mit dem ELRO PMS können die Kosten für die Grundgebühr um 30% gesenkt werden.

Die Installationskosten werden mit dem ELRO PMS im Vergleich zu anderen Gebäudeleitsystemen deutlich gesenkt: Zusätzliche Hardware ist nicht erforderlich, es kann ein Hauptkabel mit geringerem Querschnitt eingesetzt werden.

## ELRO HPC, High Pressure Cleaning

Unabhängig von Zeit, Ort oder Ausbildung versetzt ELRO HPC jedermann in die Lage, einen Apparat einfach, schnell und hygienisch mit Hochdruck zu reinigen.

Das mühsame und zeitintensive Reinigen von Kanten, Ecken und zu schmalen Abständen gehört dank ELRO HPC endgültig der Vergangenheit an.

## ELRO Hygienescharnier

Der Zwischenraum zwischen Scharnierbock und Deckel lässt sich problemlos mit dem ELRO HPC (High Pressure Cleaning) reinigen.

Je ein Scharnier auf beiden Seiten der ELRO Apparate sorgt für Stabilisierung und damit Dichte des Deckels. Dass so auch die Lebensdauer des Deckels deutlich gesteigert wird, liegt auf der Hand.

## Autolift-Pastamat/Fritomat

Der programmierbare Autolift stellt, unabhängig von der Menge, die Reproduzierbarkeit der Kochprozesse und die gleichbleibende Qualität bei verschiedenen Teigwaren oder bei Frittiertgut sicher.

Die integrierte Schüttelfunktion des Autolifts ersetzt beim Abschütten und Abtropfen des Gargutes einen Arbeitsschritt, welcher bislang manuell erledigt werden musste.

## ELRO Auslaufhahn

Der ELRO Auslaufhahn ermöglicht die Portionierung in kleine und grosse Behälter ohne Spritzer und andere Verunreinigung des Fussbodens.

Die Durchgänge zum ELRO Auslaufhahn sind so geführt, dass keine Speiseresten in den Durchgängen zurückbleiben können. Bei den Bratpfannen ist der Auslauf darüber hinaus so platziert, dass die Bratfläche nicht beeinträchtigt wird.

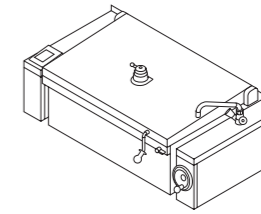
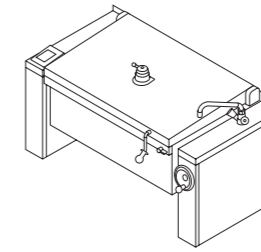
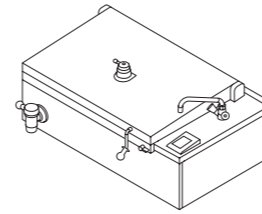
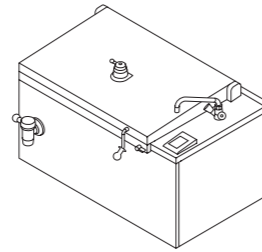
## Die weiteren Vorteile der ELRO Druckgarbraisièren

**Kerntemperaturfühler:** gradgenaues, einfaches Garen mit 6-Punkt-Messung

**Prozesszustandsanzeige:** schnelle, einfache Überwachung des Betriebszustandes

**easy-tilt und easy-tilt electronic:** einfachste und genaue Portionierung

# Technische Daten



		nicht kippar				nicht kippar				kippar			
		DBGN22	DBGN23	DBGN32	DBGN33	DBGN22C	DBGN23C	DBGN32C	DBGN33C	DBKGN22	DBKGN23	DBKGN32	DBKGN33
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>													
Bratfläche (mm )	Breite	680	680	1030	1030	680	680	1030	1030	680	680	1030	1030
	Tiefe	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
Inhalt (lit.)		90	112	136	170	90	112	136	170	86	108	131	165
Tieftiefe (mm)		240	300	240	300	240	300	240	300	240	300	240	300
Aussenmasse (mm)	Breite	1050	1050	1400	1400	1050	1050	1400	1400	1200	1200	1550	1550
	Tiefe	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
	Höhe	700	700	700	700	400	400	400	400	700	700	700	700
Elektr. Anschlusswert Pfanne (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
Elektr. Anschlusswert Pfanne und High-speed integriert (kW / A)		30.1 / 43.7	30.1 / 43.7	43.5 / 62.8	43.5 / 62.8								
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Installationsarten</b>													
ELRO Installationswand		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallationen		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Standfüsse		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Wandmontage		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Betonsockel		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>Mobile Ausführung</b>		■	■	■	■					■	■	■	■
<b>Optionen</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)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Auslaufhahn		●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○
ELRO High-speed integriert		○	○	○	○								
ELRO High-speed extern		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Hygienelink für den Zusammenbau		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Hygienescharnier		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELROlit Bratboden		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Anschluss an externe Leistungsoptimierung		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Autolift Fritomat		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Autolift Pastamat		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fritomat		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bauhöhe 400 mm						●	●	●	●	○	○	○	○
easy-tilt										●	●	●	●
easy-tilt electronic										○	○	○	○
Kerntemperaturfühler		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Prozesszustandsanzeige		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Technische Änderungen bleiben vorbehalten ■ Ergänzende Angaben und spezifische technische Daten zum ELRO Mobilsystem finden Sie in den Broschüren «Das ELRO Mobilkonzept» und «Das ELRO Leistungspaket».

● Serienmässig ○ ■ Optional



Menüplananalysen in Bezug  
auf Produkte, Mengen etc.



Auswahl der idealsten  
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 Werks-  
kundendienst

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

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

**E L R O**