

Das ELRO Mobilkonzept

Die Perfektionierung der wirtschaftlichen Produktionsküche



+50% Wirtschaftlichkeit

+100% Flexibilität

+50% Hygiene

E L R O



+50% Wirtschaftlichkeit

Mit der Unterteilung der Produktionsküche in einen Produktions-, einen Reinigungs- und einen Lagerraum wird das Raumprogramm optimal an die wirklich notwendigen Erfordernisse angepasst.

Durch die Verkleinerung des Produktionsraums fallen auch die Infrastrukturkosten (z.B. für Abzugshaube, Ventilation, Bodenrinnen und Roste etc.) geringer aus.

Die Anzahl der Apparate, Arbeitstische, Schubladenstöcke etc. wird auf das absolute, für die Bewältigung der vorgesehenen Produktion erforderliche Minimum reduziert. Unbenötigte Arbeitsmittel stehen nicht mehr im Produktionsraum.



+100% Flexibilität

Die multifunktionell ausgerüsteten Kochapparate können während derselben Produktionszeit mehrmals für die Produktion von unterschiedlichem Gargut eingesetzt werden. Nach jeder produzierten Charge können sie einfach und hygienisch mit dem ELRO HPC (High Pressure Cleaning) gereinigt werden und stehen sofort wieder zur Verfügung.

Die Apparate werden an einen beliebigen Ort im Produktionsraum gerollt und entweder an einem Wand-Versorgungsbalken oder einem zentralen Versorgungspilz an Strom, Wasser, Weichwasser und Datenverbindung angeschlossen.



+50% Hygiene

Im Produktionsraum kommen nur mobile Arbeitsgeräte (Pfannen, Kochapparate, Kombidämpfer, Arbeitstische, Schubladenstöcke etc.) zum Einsatz. Diese werden am Ende der Produktion aus dem Raum geschoben.

So entsteht eine Küche ohne Ecken, Nischen und Kanten. Alles wird einfach zugänglich gemacht, der Produktionsraum kann entweder mit der Reinigungsmaschine oder mit Hochdruck gereinigt werden. Die Apparate werden, sofern die entsprechende IPx9 Schutzklasse verfügbar ist, mit dem Hochdruckreiniger schnell und hygienisch abgespritzt.



Das ELRO Mobilkonzept



Wand-Versorgungsbalken

Zentraler Versorgungspilz

Anschluss mittels Stecker oder Steckkupplung

Arbeitsmittel auf Rollen

Hygienische Reinigung nach jeder Charge

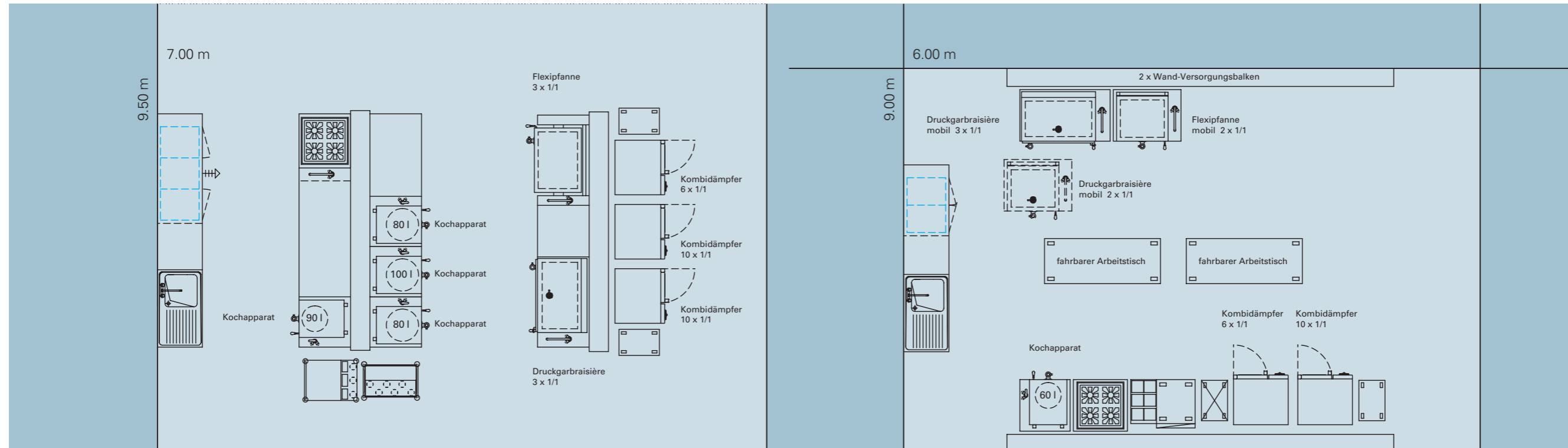
Zum Anschluss der Apparate stehen zwei Varianten zur Verfügung: der Versorgungsbalken an der Wand oder ein zentral installierter Versorgungspilz. Beide Versorgungsmöglichkeiten sind so bestückt, dass alle zur Verfügung stehenden Apparate an einem beliebigen Standort angeschlossen werden können. Sowohl der Wand-Versorgungsbalken als auch der Versorgungspilz können dank dem ELRO HPC (High Pressure Cleaning) mit dem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Je nach Ausrüstung des Apparates werden die benötigten Kabel – z.B. das Datenkabel für ELRO PMS (Power Management System) oder ELRO KPM (Koch-Prozess-Management) – und Schläuche (z.B. für Kalt- und Heisswasser) in den Produktionsraum mitgenommen. Die Verbindung erfolgt über Stecker oder Steckkupplungen. Die Steckkupplungen sind zur Vermeidung von Verwechslungen codiert.

Alle notwendigen Arbeitsgeräte werden nur bei Bedarf in den Produktionsraum gerollt. Es stehen nur so viele Apparate, Tische etc. im Raum wie gerade erforderlich. Durchgangswege bleiben frei und unverstellt. Der Arbeitsplatz wird individuell für die zu produzierende Charge zusammengestellt oder kann den Bedürfnissen des Personals angepasst werden.

Um höchstmögliche Hygiene im Produktionsraum zu sichern, werden die Apparate nach jeder Charge in einem separaten Raum mit dem Hochdruckreiniger abgespritzt. Nach dieser einfachen und schnellen Reinigung steht der Apparat für die Produktion der nächsten Charge zur Verfügung. Mit dem gereinigten multifunktionalen Apparat kann sofort und ohne Geschmacksbeeinträchtigung ein anderes Kochgut produziert werden.

Das ELRO Mobilkonzept – eröffnet völlig neue Möglichkeiten in der Küchenplanung



Konventionelle Küche

Mobile Küche



Planungsbeispiel Krankenhaus mit 300 Betten

- Reduktion des Raumbedarfs um rund 20%
- entsprechende Senkung der Infrastrukturkosten (z.B. für Abzugshaube, Ventilation, Bodenrinnen und Roste etc.)
- Reduktion der Anzahl benötigter Kochapparate um 30%
- entsprechende Senkung der Investitionskosten
- Reduktion der Produktionszeit um bis zu 50%
- markante Steigerung der Flexibilität und Produktionsleistung

ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



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 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 QCS, Quick Cook Select

Das ELRO QCS ermöglicht jede Art von Bedienung:

- über Temperatur und/oder Zeit
- über die Grundzubereitungsarten
- über die vorprogrammierten Kochprogramme
- über die individuell programmierbaren Kochprogramme

Die ergonomische Platzierung des ELRO QCS erlaubt das schnelle und unkomplizierte Anwählen der gewünschten Betriebsart. Einfach verständliche Symbole führen den Anwender auf dem kürzesten Weg zum Ziel.



ELRO WDS, Water Dosing System

Während des Einfüllens von Wasser in Kessel und Pfannen kann man dank dem ELRO WDS einer anderen Arbeit nachgehen.

Über das ELRO QCS (Quick Cook Select) kann jede beliebige Wassermenge eingegeben und die Befüllung gestartet werden.



Autolift-Pastamat/Fritomat

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

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



ELRO Hygienescharnier

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

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

Die mobilen Apparate von ELRO



ELRO Mobil-
Druckgarbraisieren

Multifunktionalität und Höchstleistung für gesundheitsbewusstes Kochen und Braten



ELRO Mobil-
Flexipfannen

Die flexible Pfanne für gesundes, schnelles Braten und Kochen



ELRO Mobil-
Druckkochapparate

Gesundes und effizientes Druckgaren und Kochen



ELRO Mobil-
Kochapparate

Einfache, wirtschaftliche und tausendfach bewährte Perfektion



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 Werkskundendienst

ELRO-Werke
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
Pebering-Straß 1
5301 Eugendorf/Salzburg
Österreich
Tel. +43 (0)6225 3396
verkauf@elro.at

ELRO (UK) Ltd.
3 Furzton Lake
Shirwell Crescent
Furzton, Milton Keynes
MK4 1GA
United Kingdom
Phone +44 (0)1908 526 444
info@elro-uk.ltd.uk

ELRO Gulf FZE
Dubai Airport Free Zone
License No. 1184
P.O. Box 60924 / Office 210
Dubai
United Arab Emirates
Phone +971 4 7017 296
sales@elro.ae

ELRO France S.A.R.L.
Immeuble le Perspective
13 route de Pringy
74370 Argonay
France
Tél. +33 (0)3 89 64 99 59
vente@elro.fr

www.elro.ch

E L R O