

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 Verdopplung 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



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

www.elro.ch

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