

ELRO Sirius

Der schönste Ort, um 30%
Kosten zu sparen



-30% Energiekosten

-45% Reinigungs-
aufwand

+50% Ergonomie und
Komfort

E L R O



-30% Energiekosten

35% tiefere Anschlusswerte resp. Netzbereitstellungskosten.

Energieoptimierung durch dynamische Stromzuweisung nach Bedarf.

Automatische Energieabschaltung für Energieverbrauch nur bei Geräteinsatz.



-45% Reinigungsaufwand

Flächenbündige, stufenlose Arbeitsfläche und Fronten ohne Schalter.

Ecken mit grossen Radien für leichte Zugänglichkeit und optimale Hygiene.

Mit Wasser abspritzbar (strahlwassersicher, IPX5).



+50% Ergonomie und Komfort

Freie ergonomische Platzierung des Bedienungsterminals für die Bedienung von oben, auf einer Konsole, an der Wand usw.

Einfache, übersichtliche Bedienung.

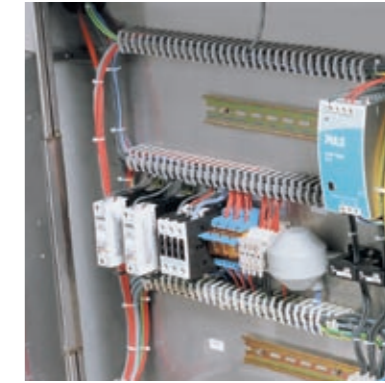
Präzise Regulierung durch Kombination von Tasten und Drehregler.



Ihre individuelle Herdanlage,
Ihr persönlicher Kostenvorteil

E L R O

ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



Technologie

Mit modernster Technologie erfüllt der SIRIUS die höchsten Anforderungen der Profi-Küche von heute und morgen. Die bis ins letzte Detail durchdachten und strikt auf den Alltagseinsatz ausgerichteten Lösungen steigern die Produktivität des Küchenteams markant und schaffen ein angenehmes, motivierendes Arbeitsklima.

Design

Das Design von professionellen Küchenapparaten ist erst dann perfekt, wenn es die optischen Aspekte mit modernster Technologie, Langlebigkeit, vorbildlichem Komfort, höchster Leistungsfähigkeit und minimalem Energieverbrauch verbindet.

Hygiene

Die Hygiene duldet keine Kompromisse: In grossen Radien abgerundete Ecken sorgen für leichte Zugänglichkeit und damit für perfekte Hygiene.

Reinigung

Beim reinigungsfreundlichen Oberbau sind die Funktionselemente flächenbündig eingebaut.

Der Unterbau mit seiner durchgängigen Front ohne Schalter und den Hygieneeinbauten H3 macht die Reinigung zeitsparend.

Durch die strahlwassersichere Konstruktion (IPX 5) wird die Reinigung nochmals vereinfacht.

Ergonomie

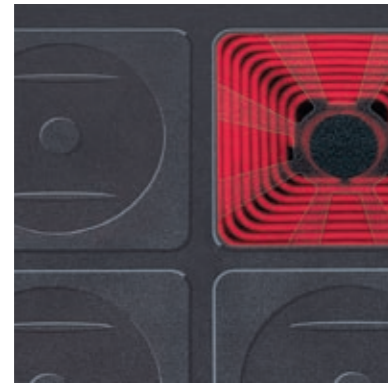
Die frei wählbare, auf individuelle Anforderungen abgestimmte Platzierung des Bedienungsterminals ermöglicht die besonders einfache, übersichtliche und bequeme Bedienung.

Energiekosten

Die integrierte Energieoptimierungsanlage erzielt Kosteneinsparungen von über 30%! Die wichtigsten Sparfaktoren:

- 35% tiefere Anschlusswerte resp. Netzbereitstellungskosten
- Energieoptimierung durch dynamische Stromzuweisung nach Bedarf
- Energieverbrauch nur bei Gebrauch dank automatischer Energieabschaltung nach vorgängigem akustischem und optischem Signal

SIRIUS – Individualität in Perfektion



Induktion / Infrarot

Unter ein und demselben Keramik-kochfeld können Induktion und Infrarot frei kombiniert werden. Infrarot erbringt zuverlässige Leistung bei Dauerbetrieb, Induktion bietet superschnelles Aufheizen bei sehr hohem Wirkungsgrad und genauester Regelbarkeit.

Stahlkochfeld

Die hochwertige Oberfläche gewährleistet vortreffliche Gleitfähigkeit. Geringste Wärmeabstrahlung verhilft zu einem optimalen Arbeitsklima.

Gaskochstelle

Die durchdachte Lösung mit dem Wasserablauf zur Entleerung der Gaswanne garantiert minimalen Reinigungsaufwand. Die Zweikreisbrennertechnik garantiert die gleichmässige Wärmeverteilung sowohl bei offener Flamme als auch bei der Fortkochplatte.

Grill/Griddle

Der flächenbündige, reinigungs-freundliche Grill/Griddle ermöglicht eine präzise Regelung jeder Zone und hohe Produktionsleistung auch bei extremer Dauerbelastung. Die grosse Fettauffangschublade sorgt für hohen Arbeitskomfort.

Induktions-Wok

Das flexible Hochleistungsgerät für die kreative À-la-minute-Küche: Die Wok-typische Wärmeverteilung macht dieses Gerät besonders leistungsstark und multifunktional. Die flächenbündig eingesetzte Wok-Mulde bildet eine Einheit mit den übrigen Elementen.



Bain-marie

Leistungsstark und präzise regelbar über gradgenaue Temperaturvorwahl. Kompromisslose Sauberkeit dank abgerundeter Ecken. Verdeckter Ablauf mit Kugelventil für optimale Platzausnutzung.



Trigomat

Schnelles Aufheizen durch Brat- und Backanstoß mit anschließender automatischer Temperaturregulierung, präzises Niedertemperaturgaren sowie intelligente Warmhaltefunktionen mit gleichmässiger Wärmeverteilung sorgen für optimale Resultate.



Wärmeschrank

Das Umluftgebläse garantiert eine kurze Aufheizzeit und die gleichmässige Wärmeverteilung. Der vertikal öffnende Rollladen sorgt für maximale Platzausnutzung.



Offenes Fach

Alles in Griffnähe: der ideale Aufbewahrungsort für Kochutensilien.



Betriebsspezifische
Bedarfsabklärung



Betriebsspezifische
Herdanlagenberatung



Persönliche
Wirtschaftlichkeitsberechnung



Kundenindividuelle
Herdanlagenkonstruktion



Montage und
Inbetriebnahme



Anwendungsunterstützung
durch ELRO Küchenchefs



Weltweiter ELRO Werks-
kundendienst

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

KMW 20-02-08

E L R O