

# Appareil de cuisson ELRO avec mélangeur

La solution parfaite pour  
les aliments liquides



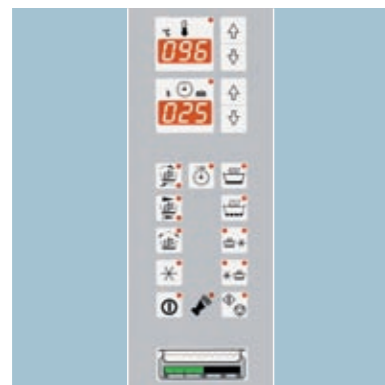
**-30%** de coûts  
d'investissement

**-30%** d'encombrement

**-20%** de travaux de  
nettoyage

**E L R O**

# ELRO – la petite différence qui fait la grande qualité



## «Cook & Chill» – cuisson et refroidissement

Cette fonction permet au cuisinier de se consacrer à d'autres travaux, depuis le démarrage du processus de cuisson jusqu'à la fin du processus de refroidissement. Ou, dans l'ordre inverse: pendant la nuit, les aliments sont stockés à 2-5 C° dans l'appareil avec mélangeur puis chauffés par le programme de cuisson démarrant automatiquement.

C'est la solution idéale pour la production d'aliments liquides tels que les crèmes, les soupes, les confitures, les sauces liées, et pour faire chauffer le lait.

## Processus de refroidissement

Le système de chauffage à double enveloppe est rempli de liquide réfrigérant\*. La colonne du mélangeur est refroidie en même temps, augmentant ainsi la surface de contact des aliments pour en réduire la température et obtenir un refroidissement efficace. Équipé de cette fonction, l'appareil ELRO avec mélangeur a tant d'usages multiples qu'il peut être utilisé 24 heures sur 24. Par conséquent, le temps d'amortissement sera court.

\*Alimentation réfrigérant par autres

## Mélangeur avec racloir

D'une part, le mélangeur avec racloir empêche que les aliments n'attachent pendant la cuisson. D'autre part, le raclage continu des aliments froids sur la paroi et le fond, si important pour un refroidissement efficace, est assuré.

## Mélangeur avec couteaux

Idéal pour mélanger les composants fermes ou p.ex. pour produire une purée de pommes de terre: sans être transvasées, les pommes de terre sont parfaitement réduites en fine purée. Lorsque les pommes de terre sont bien cuites, l'eau de cuisson est évacuée par l'écoulement. Les pommes de terre sont ensuite réduites en purée très fine par le mélangeur avec couteaux.

## Tubulure de remplissage

La tubulure de remplissage pratique permet d'ajouter facilement, pendant le mélange, des ingrédients tels que des épices.

## Echelle de volume estampée

Intégrée dans la paroi du bassin, elle permet un remplissage simple et conforme aux mesures ainsi qu'un contrôle permanent de la quantité des aliments.

Avec les appareils de cuisson ELRO, vous augmentez la productivité et la qualité



	JRW 1 - 80	JRW 2 - 140
<b>Dimensions / capacité / puissance</b>		
Contenu (l.)	90	139
Dimensions du bassin (mm, Ø x hauteur)	500 x 460	600 x 495
Dimensions extérieures (mm, largeur x profondeur x hauteur)	700 x 800 x 700	800 x 800 x 700
Puissance électrique chauffage électrique EID.H (kW / A)	18.0 / 27.0	21.9 / 32.5
Tension 400 V 3 N 50 Hz	●	●
<b>Modes d'installation</b>		
Socle en acier chrome-nickel ELRO	●	●
<b>Options</b>		
Refroidissement fermé GRK	○	○
Refroidissement ouvert ORK	○	○
Tubulure de remplissage dans le couvercle	○	○
Batterie mélangeuse 3/4"	○	○
Chauffage direct à la vapeur ext., type DD.H de 1.5 bar maxi.	○	○
Raccord régulateur de puissance	○	○
Interface GPC RS 232 / RS 485	○	○
Sous réserve de modifications techniques		

● Standard ○ en option



Analyses des plans de menus  
selon les produits, quantités, etc.



Sélection des méthodes de  
cuisson idéales

Concertation et sélection de la  
technique d'appareils

Calcul de la capacité nécessaire  
des appareils

Optimisation des besoins en  
surface et en énergie

Définition du mode d'installation



Calcul des économies de coûts



Montage et mise en service



Aide d'utilisation apportée par  
les chefs de cuisine ELRO



Service après-vente ELRO partout  
dans le monde

[www.elro.ch](http://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 10-02-08

**E L R O**