

## Appareils de cuisson à pression ELRO 2300

Cuisson saine et efficace,  
avec ou sans pression



**+65%** de productivité

**+30%** d'économie  
d'énergie

**+50%** d'hygiène

**E L R O**



## +65% de productivité

Le High-speed multiplie la productivité: il fournit la capacité de production d'un combi-steamer mais, contrairement aux appareils conventionnels, en quelques secondes seulement et directement dans la sauteuse ou la marmite.

Le ELRO QCS transforme le maniement et la commande en un jeu d'enfant: les programmes de cuisson sont choisis en fonction des aliments et les processus de cuisson restent parfaitement constants.

Les principaux types de préparation de base ont été intégrés dans les appareils ELRO afin de tirer parti de toute leur richesse fonctionnelle. Ils sont programmés dans la mémoire du ELRO QCS et sont donc disponibles rapidement et aisément.



## +30% d'économie d'énergie

Le ELRO PMS permet de réduire la puissance connectée et les coûts correspondants de jusqu'à 30% lors du branchement de trois à douze appareils (p. ex. deux sauteuses et un appareil de cuisson).

La première priorité de conception est la protection de l'énergie: la chaleur doit rester là où elle est nécessaire, p. ex. grâce à l'isolation de l'espace de cuisson.

Le haut degré d'efficacité du système fermé de chauffage sous vide ELRO garantit des durées de préchauffage minimales et des consommations d'énergie minimales, sans besoin d'entretien.



## +50% d'hygiène

Le ELRO HPC nettoie en un temps record par haute pression. Il en résulte des avantages imbattables en termes de coûts.

Pour faciliter le nettoyage, il est essentiel que les appareils de cuisson soient parfaitement assemblés. Le joint d'hygiène ELRO permet d'assembler les plans de travail et les façades pratiquement à fleur et ainsi de les nettoyer simplement, rapidement et hygiéniquement.

Une hygiène complète suppose le soin des moindres détails. À cet égard, la charnière remplit toutes les exigences de nettoyage aisé, de stabilité et de longévité.



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

# ELRO – la petite différence qui fait la grande qualité



## High-speed ELRO

Le High-speed réduit la durée des préparatifs de 50%, que l'appareil soit plein ou seulement partiellement rempli. En combinaison avec la technique de cuisson sous pression, le processus entier peut ainsi être réduit de 50%.

Grâce à la haute puissance du High-speed, la température est transmise plus rapidement aux mets et ce jusqu'au cœur du récipient, de sorte que la qualité des mets est non seulement meilleure, mais encore plus régulière.

Le High-speed affiche une puissance connectée sensiblement inférieure à celle, par exemple, d'un combi-steamer.

## ELRO PCS – Pressure Control System

Le ELRO PCS permet de réduire encore les temps de cuisson; la cuisson prolongée est plus régulière et la reproductibilité du processus de cuisson est assurée.

La purge d'air améliorée produit un processus de cuisson plus régulier et plus court.

La précision plus grande de la purge et la post-purge du ELRO PCS assurent la reproductibilité exacte du processus de cuisson.

## ELRO PMS – Power Management System

La réduction de la puissance connectée d'un ensemble de trois à douze appareils ou de plusieurs groupes de trois à douze appareils engendrée par le ELRO PMS permet de réduire de 30% le coût de la taxe de base.

Avec le ELRO PMS, les frais d'installation sont sensiblement moins élevés qu'avec d'autres systèmes de gestion technique d'immeubles: il ne nécessite pas de matériel supplémentaire et se contente d'un câble principal de section inférieure.

## ELRO HPC – High Pressure Cleaning

Le ELRO HPC permet à tout un chacun, quelle que soit sa formation, de nettoyer un appareil rapidement et hygiéniquement, à toute heure et en tout lieu.

Le nettoyage long et pénible des arêtes, des coins et des minces interstices appartient définitivement au passé grâce au ELRO HPC.

## Sonde de la température à cœur

La précision de la sonde de la température à cœur sur six points fait de la cuisson au degré près et de la reproductibilité des processus un jeu d'enfant.

La sonde de la température à cœur sert d'élément de commande de processus tels que la cuisson nocturne et la cuisson à température delta dans les appareils à pression ou la cuisson à basse température dans les braisières.

## Affichage de l'état du processus

L'état de fonctionnement d'un appareil peut être lu et surveillé rapidement et simplement, même à distance, grâce à l'affichage de l'état du processus.

L'affichage, dont la couleur varie selon la fonction, donne un aperçu permanent et bien visible de l'état de fonctionnement des appareils.

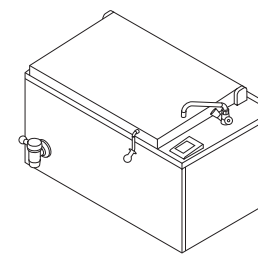
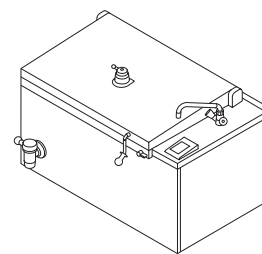
## Autres avantages des appareils de cuisson à pression ELRO:

**ELRO WDS – Water Dosing System:** Pour des dosages plus simples et précis

**Système de chauffage sous vide ELRO:** Consommation d'énergie réduite et sans entretien

**Charnière d'hygiène ELRO:** Pour les plus hautes exigences d'hygiène et de stabilité

# Données techniques



	Appareils de cuisson à pression		Appareils de cuisson sans pression	
	DGN2	DGN3	JGN2	JGN3
<b>Dimensions / capacité / performances</b>				
Capacité (l)	194	295	194	295
Dimensions du bassin (mm)	largeur	680	680	680
	profondeur	550	550	550
	hauteur	531	531	531
Aussenmasse (mm)	largeur	1050	1050	1050
	profondeur	800	800	800
	hauteur	700	700	700
Système de chauffage électrique, puissance électrique (kW / A)	30.0 / 43.5	45.0 / 65.0	30.0 / 43.5	45.0 / 65.0
Tension 400 V 3LPE 50/60 Hz	●	●	●	●
<b>Types d'installation</b>				
Paroi d'installation ELRO	○	○	○	○
Installations hygiéniques ELRO	○	○	○	○
Socle ELRO en acier CN	○	○	○	○
Pieds ELRO	○	○	○	○
Montage mural	○	○	○	○
Socle en béton	○	○	○	○
<b>Exécution mobile</b>	■	■	■	■
<b>Options</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)	○	○	○	○
Vanne de vidange ELRO	●	●	●	●
High-speed ELRO externe	○	○	○	○
Joint d'hygiène ELRO pour l'assemblage	○	○	○	○
Charnière d'hygiène ELRO	●	●	●	●
Système de chauffage sous vide ELRO	●	●	●	●
Raccord au dispositif d'économie d'énergie externe	○	○	○	○
Système de chauffage direct par vapeur, type DD, max. 1.5 bar	○	○	○	○
Sonde de la température à cœur	○	○	○	○
Affichage de l'état du processus	●	●	●	●

Modifications réservées ■ Vous trouverez des compléments d'informations et des données techniques spécifiques sur le système mobile ELRO dans les brochures «Le concept de mobilité ELRO» et «La formule de prestations ELRO». ● de série ○ ■ 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

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  
3 Furzton Lake  
Shirwell Crescent  
Furzton, Milton Keynes  
MK4 1GA  
United Kingdom  
Phone +44 (0)1908 526 444  
info@elro.co.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  
Tél. +33 (0)3 89 64 99 59  
vente@elro.fr

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

**E L R O**