

Cuisson sous pression ELRO

Augmenter la qualité de 25%
grâce à la pression et à la vapeur



+15% de qualités
nutritives

+25% de meilleur aspect

-50% de temps
de cuisson

E L R O



+15% de qualités nutritives

Cuire avec une petite quantité constante de vapeur empêche la destruction des substances nutritives.

Le goût et les valeurs nutritives, comme p.ex. les vitamines, les minéraux et les oligoéléments, sont conservés.

Consommation d'eau minimale car la quantité de vapeur reste la même et ne doit pas sans cesse être produite à nouveau.



+25% de meilleur aspect

La cuisson sous pression empêche le frottement et le mouvement, ce qui est particulièrement avantageux pour les aliments délicats comme les légumes.

Les aliments conservent aussi leur structure et leur couleur naturelle, même les plus petits morceaux tels que ceux d'une brunoise p. ex.

10% de perte de poids en moins (correspond pour 15 kg de viande bouillie à 15 portions minimum!).



-50% de temps de cuisson

40-50% de réduction des temps de cuisson (p. ex. les haricots en 3 minutes, les pommes de terre entières en 8 minutes).

Grâce à la brève utilisation des appareils, le nombre de charges possibles par appareil et par jour est doublé pour obtenir ainsi une optimisation de la capacité des appareils.

Cuisson simultanée de plusieurs composants dans un même appareil avec des temps de cuisson différents et sans transmission de goût.



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





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

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