

# Sirius ELRO

Le plus bel endroit pour économiser  
30% des coûts



**-30%** de coûts d'énergie

**-45%** de travaux de nettoyage

**+50%** d'ergonomie et de confort

**E L R O**



**-30%** de coûts d'énergie

35% de réduction des charges de connexion ou des coûts d'approvisionnement en énergie.

Régulation de puissance grâce à une alimentation dynamique en courant selon les besoins.

Arrêt automatique de l'énergie pour en consommer uniquement lorsque les appareils sont utilisés.



**-45%** de travaux de nettoyage

Surface de travail et faces parfaitement planes, sans joints, sans interrupteurs.

Coins à grands rayons pour un accès facile et une hygiène absolue.

Nettoyable au jet d'eau (protection contre les jets d'eau IPX5).



**+50%** d'ergonomie et de confort

Emplacement libre et ergonomique du pupitre de commande pour une commande par le haut, sur une console, au mur, etc.

Commande simple et claire.

Régulation précise grâce à la combinaison de touches et de boutons de réglage.



Votre four individuel,  
votre avantage personnel d'économie



# ELRO – la petite différence qui fait la grande qualité



## Technologie

Avec une technologie des plus modernes, le SIRIUS satisfait aux exigences les plus hautes de la cuisine professionnelle d'aujourd'hui et de demain. Les solutions étudiées jusqu'au moindre détail et rigoureusement adaptées à l'utilisation quotidienne augmentent fortement la productivité de l'équipe de cuisine et créent un climat de travail agréable et motivant.

## Design

Le design d'appareils de cuisine professionnels n'est parfait que lorsqu'il allie les aspects extérieurs à la technologie la plus moderne, la longévité, un confort exemplaire, la plus haute performance et une consommation d'énergie minimale.

## Hygiène

L'hygiène ne tolère aucun compromis: des coins arrondis à grands rayons garantissent un accès facile et une hygiène parfaite.

## Nettoyage

Les éléments de fonction de la partie supérieure facile à nettoyer sont encastrés à fleur de surface.

La partie inférieure, avec une face avant sans interrupteurs et des composants d'hygiène H3 intégrés, permet un nettoyage très rapide.

La construction protégée contre les jets d'eau (IPX5) facilite encore le nettoyage.

## Ergonomie

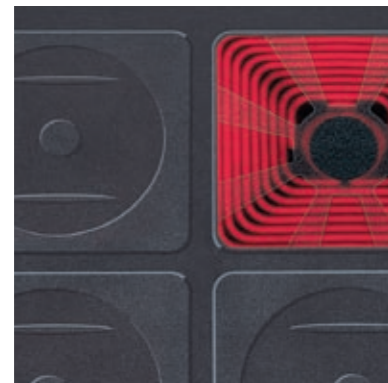
L'emplacement du pupitre de commande, choisi librement et adapté aux exigences personnelles, permet un usage particulièrement simple, clair et pratique.

## Coûts d'énergie

Le régulateur de puissance intégré obtient des économies de coûts de plus de 30%! Les facteurs d'économie les plus importants:

- 35% de réduction des charges de connexion ou des coûts d'approvisionnement en énergie
- Régulation de puissance grâce à une alimentation dynamique en courant selon les besoins
- Consommation d'énergie uniquement lorsqu'elle est nécessaire grâce à un arrêt automatique de l'énergie après un signal acoustique et visuel

# SIRIUS – L'individualité à la perfection



Induction / infrarouge

L'induction et l'infrarouge peuvent librement être combinés sous une seule et même plaque de cuisson céramique. L'infrarouge produit une puissance fiable en fonctionnement continu, l'induction offre une mise en température ultrarapide avec un rendement très élevé et un réglage au degré près.

Plaque de cuisson en acier

La surface de haute qualité garantit une excellente capacité de glissement. Une dissipation thermique des plus réduites contribue à obtenir un climat de travail parfait.

Fourneau à gaz

La solution bien étudiée avec l'écoulement d'eau pour vider la cuvette à gaz garantit un travail de nettoyage minimal. La technique de brûleurs à deux circuits assure une répartition régulière de la chaleur aussi bien en flamme nue que sur la plaque de complément de cuisson.

Gril/Griddle

Le gril/griddle parfaitement plan et facile à nettoyer permet un réglage précis de chaque zone et une haute productivité, même en cas d'extrême charge de travail permanente. Le grand tiroir lèchefrite assure un grand confort de travail.

Wok à induction

L'appareil performant et flexible pour la cuisine créative à la minute: la répartition de la chaleur caractéristique du Wok rend cet appareil particulièrement performant et multifonctionnel. Le creux du Wok intégré au niveau de la surface forme une unité avec les autres éléments.



Bain-marie

Performant et réglable avec précision grâce à une sélection de température au degré près. D'une propreté sans compromis grâce aux coins arrondis. L'écoulement avec soupape sphérique est recouvert pour une utilisation optimale de l'espace.



Trigomat

Une mise en température rapide par impulsion de rôtissage et de cuisson suivie d'une réduction automatique de température, une cuisson précise à basse température ainsi que des fonctions judicieuses de maintien en température avec une répartition régulière de la chaleur garantissent les meilleurs résultats.



Armoire chauffante

Le ventilateur d'air chaud à air pulsé garantit une brève mise en température et une répartition régulière de la chaleur. Le volet roulant s'ouvrant à la verticale permet une utilisation maximale de l'espace.



Elément ouvert

Tout est à portée de main: l'endroit idéal pour ranger les ustensiles de cuisine.



Définition des besoins particuliers de l'entreprise



Conseil sur un fourneau adapté aux besoins particuliers de l'entreprise



Calcul individuel de rentabilité



Construction de fourneau adaptée aux besoins du client



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](mailto:verkauf@elro.ch)

ELRO Grossküchen GmbH  
Industriering Ost 31  
47906 Kempen  
Deutschland  
Tel. +49 (0)2152 20 559 - 0  
[verkauf@elro-d.de](mailto:verkauf@elro-d.de)

ELRO Grossküchen GmbH  
Pebering-Straß 1  
5301 Eugendorf/Salzburg  
Österreich  
Tel. +43 (0)6225 3396  
[verkauf@elro.at](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:vente@elro.fr)

KMW 10-02-08

**E L R O**