

# Système de modules de fourneau ELRO

Les modules de fourneau  
éprouvés pour la gastronomie  
et les collectivités



**+50%** de surface de  
production

**100%** de capacité de  
charge

**100%** de diversité

**E L R O**

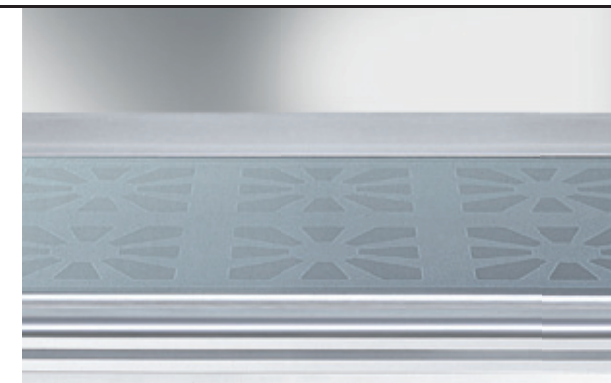
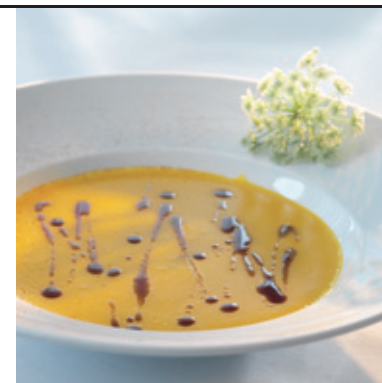


**+50%** de surface de production

Plaque de cuisson céramique avec 6 zones de cuisson maximum.

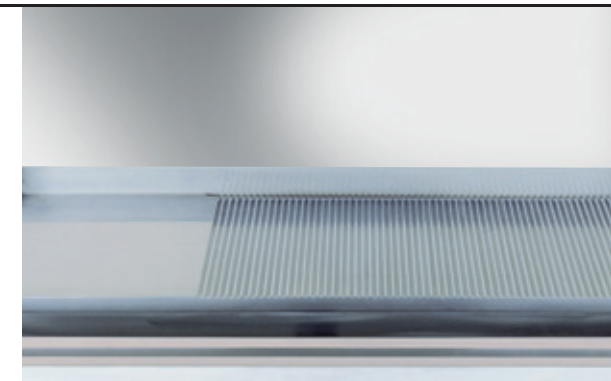
Combinaison de l'induction et de l'infrarouge sous la même plaque de cuisson céramique.

En exclusivité chez ELRO: Gril/griddle combiné avec 3 zones de chauffe maximum.



**100%** de capacité de charge

Éprouvé dans les cuisines performantes travaillant 20 heures par jour comme sur les bateaux de croisière et dans les lignes aériennes ainsi que dans les cantines d'entreprises et la gastronomie de banquet et à la carte.



**100%** de diversité

Plus de 150 modules et possibilités de combinaisons.

S'adapte de manière flexible à chaque situation et condition de bâtiment ainsi qu'à chaque type de cuisine.

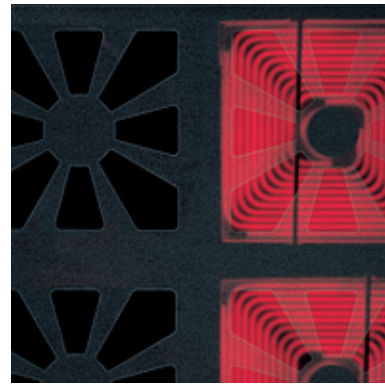
Cuisine efficace sur un espace des plus restreints pour la gastronomie.



Avec le système de modules de fourneau ELRO, vous pouvez combiner comme vous le voulez



# ELRO – la petite différence qui fait la grande qualité



## Fourneau à plaque céramique ELRO

La combinaison de l'induction et de l'infrarouge sous la même plaque de cuisson céramique forme un module multifonctions peu encombrant.

L'induction, c'est la source de chauffage ultrarapide pour la cuisine à la carte.

L'infrarouge, c'est la source de chauffage performante avec l'option «économie d'énergie» pour la production continue.

Plaque de cuisson céramique avec 2, 4 ou 6 zones.

## Plaque de cuisson en acier ELRO

Surface robuste en acier spécial.

Grand accumulateur de chaleur avec plaque épaisse en acier.

Chacune des 2 ou 4 zones est réglable séparément.

## Gril/griddle ELRO

Modèle particulièrement stable pour une charge permanente extrême. Haute productivité, également pour les grandes quantités.

Modes de préparations les plus différents sur la même surface.

Jusqu'à 3 zones de chauffe peuvent être commandées indépendamment les unes des autres au degré près.

## Four intégré ELRO

Excellente répartition de la température, chaleur par le haut et chaleur par le bas pouvant être commandées indépendamment, chaleur de contact optimale grâce à la plaque à accumulation.

Construction robuste conçue pour le dur travail quotidien et porte très résistante en acier chrome nickel inoxydable.



## Armoire chauffante intégrée ELRO

Construction stable en acier chrome-nickel inoxydable pour résister aux plus hautes contraintes.

Volet roulant peu encombrant à ouverture verticale.

Pas de glissières, donc très facile à nettoyer.



## Bain-marie ELRO

Utilisation précise grâce à la sélection de température au degré près.

Économie de place grâce au recouvrement de l'écoulement par soupape sphérique, pas de tuyau à vidange automatique.

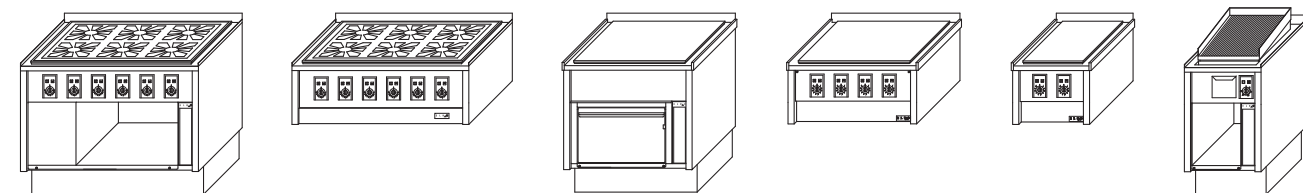


Coins arrondis faciles à nettoyer.

Hygiène sans compromis grâce au renflement des bords.

GN 1/1, GN 2/1.

# Données techniques



6 possibilités sur 150

	2 Zonen	4 Zonen	6 Zonen
<b>Dimensions / capacité / puissance</b>			
Dimensions extérieures (mm, largeur x profondeur x hauteur)	500 x 800 x 700	840 x 800 x 700	1150 x 800 x 700
Plaque de cuisson céramique	●	●	●
Zone de cuisson à infrarouge	2 à 4 kW	4 à 4 kW	6 à 4 kW
Zone de cuisson à induction	2 à 3.5 kW	4 à 3.5 kW	6 à 3.5 kW
Zone de cuisson à infrarouge/induction combinée	●	●	●
Surface Gril/griddle (mm, largeur x profondeur)	Température de fonctionnement maximale 320°C 400 x 600	740 x 600	1050 x 600
Puissance électrique Gril/griddle (kW / A)	6.0 / 8.7	12.0 / 17.5	18.0 / 26.0
Bain-marie (mm, largeur x profondeur x hauteur)	Température de fonctionnement maximale 100°C 350 x 550 x 160	680 x 550 x 160	
Puissance électrique bain-marie (kW / A)	2.0 / 8.7	4.0 / 8.7	
Plaque de cuisson en acier (mm, largeur x profondeur)	Température de fonctionnement maximale 450°C 396 x 680	720 x 680	
Puissance électrique plaque de cuisson en acier (kW / A)	8.0 / 11.8	16.0 / 23.5	
Tension 400 V 3 N 50 Hz	●	●	●
Armoire chauffante accessible d'un côté (mm, largeur x profondeur x hauteur)	Température de fonctionnement maximale 80°C	580 x 736 x 240	890 x 736 x 240
Puissance électrique armoire chauffante (kW)		1.0	1.5
Four accessible d'un côté (mm, largeur x profondeur x hauteur)	Température de fonctionnement maximale 300°C	536 x 680 x 290	536 x 680 x 290
Puissance électrique four (kW)		5.6	5.6
<b>Modes d'installation</b>			
Paroi d'installation ELRO	○	○	○
Socle en acier chrome-nickel ELRO	○	○	○
Accessible de tous côtés	○	○	○
Montage au mur éléments supérieurs hauteur 400 mm	○	○	○
Socle en béton	○	○	○
<b>Options</b>			
Commande d'économie d'énergie détecteur de casseroles	○	○	○
Barres de protection d'un côté/des deux côtés, chacune de 100 mm	○	○	○
Barres de protection d'un côté/des deux côtés, chacune de 150 mm	○	○	○
Isolé/au mur	○	○	○
Batterie mélangeuse 3/4"	○	○	○
Assemblage avec appareils de cuisson ELRO	○	○	○
Raccord régulateur de puissance	○	○	○
Élément ouvert accessible d'un côté (mm, largeur x profondeur x hauteur)	330 x 742 x 408	660 x 742 x 408	970 x 742 x 408
Élément ouvert accessible des deux côtés (mm, largeur x profondeur x hauteur)	330 x 742 x 408	660 x 742 x 408	970 x 742 x 408
Tablette rapportée	○	○	○

Modifications réservées

● de série ○ option



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

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**