

Das ELRO Leistungspaket

Produktivität gewinnen statt
Geld verlieren



100% Qualität

100% Dienstleistung

100% Ökonomie

E L R O



100% Qualität

Die maximale Belastbarkeit und Langlebigkeit der ELRO Apparate auch unter extremsten Bedingungen wird durch den Einsatz von ausschliesslich hochwertigen Materialien in der Produktion (z.B. CNS) sowie die besonders robuste Bauweise garantiert.



100% Dienstleistung

Die einzigartige Qualität der Gesamtlösungen – weit über die eigentlichen Apparate hinaus – ist das Resultat unserer hohen Fachkompetenz und jahrzehntelangen Erfahrung im Bereich der thermischen Kochlösungen und massgeschneiderten Dienstleistungen.

Mit einem Minimum an genau auf die Bedürfnisse abgestimmten Apparaten die maximale Produktionsleistung zu erreichen und so Ihr Investitionsvolumen markant zu reduzieren – das ist das Ziel der fundierten ELRO Beratung.



100% Ökonomie

Für eine deutliche Reduktion der Betriebskosten (Energie- und Wasserverbrauch, Arbeitsaufwand, Produktions- und Reinigungszeiten sowie Platzbedarf) sorgt die durchdachte ELRO Technologie.



ELRO – die führende Kochapparatetechnologie



ELRO HPC,
High Pressure Cleaning

ELRO HPC ermöglicht die Reinigung in Rekordzeit mittels Hochdruckreiniger. Daraus resultieren unschlagbare Kostenvorteile.



ELRO PMS, Power
Management System

Mit dem ELRO PMS kann beim Anschluss ab 3 und bis zu 12 Apparaten (z.B. 2 Pfannen und 1 Kochapparat) eine Reduktion des Anschlusswerts von bis zu 30% und damit der Kosten erzielt werden.



ELRO QCS,
Quick Cook Select

Mit dem ELRO QCS werden Bedienung und Steuerung zum Kinderspiel: Kochprogramme werden nach Kochgut abgerufen, stets gleichbleibende Kochprozesse werden sichergestellt.



ELRO PCS,
Pressure Control System

Mit dem ELRO PCS können Garzeiten weiter verkürzt werden, das Fortkochen wird gleichmäßiger und die Reproduzierbarkeit des Garprozesses ist gewährleistet.



ELRO WDS,
Water Dosing System

Während des Einfüllens von Wasser in Kessel und Pfannen kann man dank dem ELRO WDS einer anderen Arbeit nachgehen.



ELRO EMF,
ELRO Multi Functionality

Mit ELRO EMF kann der Apparatenauslastungskoeffizient von durchschnittlich 30% auf bis zu 70% gesteigert und damit der aktive Return on Investment erheblich verbessert werden.



ELRO ERS,
ELRO Resources Saving

Der sparsame Umgang mit Ressourcen rechnet sich. Darum haben wir die Reduktion von Energie- und Wasserverbrauch mit dem Power Management System (PMS), hervorragender Isolationstechnik, dem Druckgarverfahren und High Pressure Cleaning (HPC) stetig perfektioniert.

Das ELRO Mobilkonzept



Reduktion des Investitionsbedarfs

Mit der Unterteilung der Produktionsküche in einen Produktions-, einen Reinigungs- und einen Lagerraum wird das Raumprogramm optimal an die wirklich notwendigen Erfordernisse angepasst.

Durch die Verkleinerung des Produktionsraums fallen auch die Infrastrukturkosten (z.B. für Abzugshaube, Ventilation, Bodenrinnen und Roste etc.) geringer aus.

Die Anzahl der Apparate, Arbeitstische, Schubladenstöcke etc. wird auf das absolute, für die Bewältigung der vorgesehenen Produktion erforderliche Minimum reduziert. Unbenötigte Arbeitsmittel stehen nicht mehr im Produktionsraum.

Die multifunktionell ausgerüsteten Kochapparate können während derselben Produktionszeit mehrmals für die Produktion von unterschiedlichem Gargut eingesetzt werden.

Steigerung der Produktivität und Flexibilität

Die Apparate werden an einen beliebigen Ort im Produktionsraum gerollt und entweder an einem Wand-Versorgungsbalken oder einem zentralen Versorgungspilz an Strom, Wasser, Weichwasser und Datenverbindung angeschlossen.

Je nach Ausrüstung des Apparates werden die benötigten Kabel – z.B. das Datenkabel für ELRO PMS (Power Management System) oder ELRO KPM (Koch-Prozess-Management) – und Schläuche (z.B. für Kalt- und Heisswasser) in den Produktionsraum mitgenommen. Die Verbindung erfolgt über Stecker oder Steckkupplungen. Die Steckkupplungen sind zur Vermeidung von Verwechslungen codiert.

Maximierung der Hygiene

Nach jeder produzierten Charge können die Kochapparate einfach und hygienisch mit dem ELRO HPC (High Pressure Cleaning) gereinigt werden und stehen sofort wieder für die Produktion zur Verfügung.

Im Produktionsraum kommen nur mobile Arbeitsgeräte (Pfannen, Kochapparate, Kombidämpfer, Arbeitstische, Schubladenstöcke etc.) zum Einsatz. Diese werden am Ende der Produktion aus dem Raum geschoben.

So entsteht eine Küche ohne Ecken, Nischen und Kanten. Alles wird einfach zugänglich gemacht, der Produktionsraum kann entweder mit der Reinigungsmaschine oder mit Hochdruck gereinigt werden. Die Apparate werden, sofern die entsprechende IPx9 Schutzklasse verfügbar ist, mit dem Hochdruckreiniger schnell und hygienisch abgespritzt.

Die ELRO Dienstleistungsmodulare



ELRO Situationsanalyse

Betriebsspezifische Bedürfnisabklärungen zu zentralen Planungsfaktoren wie beispielsweise

- Platzverhältnisse
- Raumangebot
- Energiequellen

Menüplananalyse bezüglich

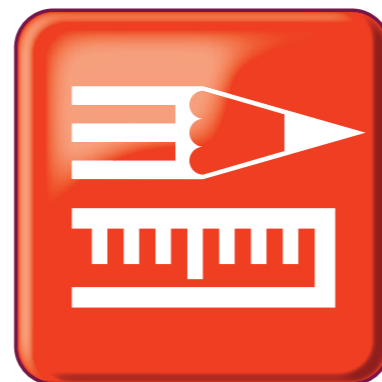
- Produkten
- Mengen
- Produktionsarten (z.B. Cook & Serve oder Cook & Chill)
- Verpflegungszeiten
- Anzahl Teilnehmer



ELRO Lösungskonzept

Ermittlung der optimalen Komponenten für einen leistungsfähigen und wirtschaftlichen Betrieb nach Kriterien wie

- Auswahl der Kochmethode
- Abstimmung der Gerätetechnik
- Berechnung der erforderlichen Gerätekapazität
- Optimierung des Flächen- und Energiebedarfs
- Festlegung der Installationsart
- Berechnung der aus allen Komponenten resultierenden Kosteneinsparung



ELRO Planung

Erstellung detaillierter Ausführungspläne für den Kochblock. Diese umfassen

- die Anordnung der Apparate
- die Installationsvorkehrungen wie z.B. Installationswände
- die Anschlüsse für Medien (Strom, Gas, Wasser, Dampf etc.)



ELRO Montage und Inbetriebnahme

Sie erfolgt ausschliesslich durch Personal des ELRO Werkskundendienstes und beinhaltet

- eine garantiert spezifikationskonforme Installation
- die Funktionsprüfung der Apparate
- die Einführung und Grundschulung der Anwender

Sie bildet eine Voraussetzung für die umfassende ELRO Vollgarantie



ELRO Schulung

Die Ausbildung erfolgt durch die ELRO Küchenchefs und umfasst

- die Bedienung und Anwendung der Apparate
- die Produktionsverfahren Cook & Chill und Cook & Serve
- die Kochmethoden wie das Druckgaren und Nachtgaren
- die Organisation des Kochprozessablaufs
- die Qualitätssicherung und die Hygienekontrolle

Die ELRO Schulung (Erst- oder Weiterbildung) findet wahlweise vor Ort oder bei ELRO statt.

Ergänzend steht den Anwendern die telefonische Beratung zur Verfügung. Diese vermittelt Tipps von Koch zu Koch, von Profi zu Profi.



ELRO Werkskundendienst

Diese Dienstleistung stellt die Verfügbarkeit und Betriebssicherheit der ELRO Apparate weltweit sicher und wird durch ELRO Techniker ausgeführt. Der ELRO Werkskundendienst zeichnet sich aus durch

- präventive betriebsspezifische Wartungsangebote
- Sicherheitskontrollen wie die Druckprüfung oder die Elektrokontrolle
- Überprüfungen der mechanischen und elektrischen Komponenten sowie Funktionsprüfung
- weltweit dezentralisierte Ersatzteillager

Die Service-Hotline steht den ELRO Kunden als kompetente Anlaufstelle zusätzlich zur Verfügung.

Die Ersatzteilgarantie erstreckt sich bis 15 Jahre nach Serienende.

Die ELRO Produkte



ELRO Druckgarbraisièren

Multifunktionalität und Höchstleistung für gesundheitsbewusstes Kochen und Braten



ELRO Flexipfannen

Mehr Flexibilität beim schnellen und gesunden Braten und Kochen



ELRO Druckkochapparate

Gesundes und effizientes Druckgaren und Kochen



ELRO Kochapparate

Einfache, wirtschaftliche und tausendfach bewährte Perfektion



ELRO High-speed

Produktionssteigerung dank Höchstleistung in Sekundenschnelle



ELRO Rührwerkapparate

Die optimale Lösung für flüssiges Kochgut



ELRO Herd 600

Entweder man hat ihn – oder man braucht ihn. Einfach, robust und individuell



Kombidämpfer

Per Berührung effizient und sicher produzieren

Die ELRO Kundensegmente

ELRO erfüllt die Bedürfnisse der Kunden mit täglich unter 100 bis über 80000 Verpflegungsteilnehmern mit massgeschneiderten Lösungen. Unsere wichtigsten Kundensegmente:

- Heime, Schulen, Internate
- Alten- und Pflegeheime, Altersresidenzen
- Catering- und Feinkostunternehmen
- Regionalspitäler, Kliniken und Anstalten
- Kasernen
- Betriebsverpflegung, Zentralküchen
- Gastronomie, Hotellerie
- Kreuzfahrtschiffe/-reedereien
- Airline-Catering

ELRO-Werke AG
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
Gewerbepark Habach 19
5321 Koppl
Österreich
Tel. +43 (0)6221 20499
verkauf@elro.at

www.elro.ch

E L R O