

ELRO Flexipfannen 2300

Mehr Flexibilität beim schnellen
und gesunden Braten und Kochen



+60% Ergonomie und
Effizienz

+50% Hygiene

+30% Energieökonomie

E L R O



+60% Ergonomie und Effizienz

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

Um die Multifunktionalität der ELRO Apparate vollends ausschöpfen zu können, sind die wichtigsten Grundzubereitungsarten hinterlegt. Sie sind im Kochbuch des ELRO QCS einprogrammiert und so schnell und einfach abrufbar.

Die ergonomische Platzierung des ELRO QCS erlaubt das schnelle und unkomplizierte Anwählen der gewünschten Betriebsart. Einfach verständliche Symbole führen den Anwender auf dem kürzesten Weg zum Ziel.



+50% Hygiene

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

Für eine problemlose Reinigung ist der perfekte Zusammenbau von Kochapparaten von zentraler Bedeutung. Der ELRO Hygienelink verbindet Arbeitsflächen und Fronten annähernd flächenbündig und ermöglicht damit die einfache, schnelle und hygienische Reinigung.

Vollständige Hygiene setzt Pflege jedes Details voraus. Das Scharnier erfüllt sämtliche Ansprüche an einfachste Reinigung, hohe Stabilität und lange Lebensdauer.



+30% Energieökonomie

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.

Energieeinsparungen sind dank der mehrschichtigen Isolation des ELROlit-Bratbodens und der Isolation des gesamten Pfannenkörpers garantiert.

Dank der technologisch führenden Sandwichkonstruktion mit einem Materialquerschnitt von 79 mm garantiert der ELROlit-Bratboden gleichmässige Temperaturverteilung über die gesamte Bratfläche bei minimalstem Energieverbrauch.



Mit den ELRO Flexipfannen steigern Sie Produktivität und Qualität



ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



ELRO HPC, High Pressure Cleaning

Unabhängig von Zeit, Ort oder Ausbildung versetzt ELRO HPC jedermann in die Lage, einen Apparat einfach, schnell und hygienisch mit Hochdruck zu reinigen.

Das mühsame und zeitintensive Reinigen von Kanten, Ecken und zu schmalen Abständen gehört dank ELRO HPC endgültig der Vergangenheit an.

ELRO Hygienelink

Der ELRO Hygienelink schliesst den Zwischenraum zwischen den Apparaten so perfekt ab, dass weder von oben noch von der Front Kochgut hineingelangen kann. Zusätzlich sind die Apparate gegen innen durch das Rundumgehäuse geschützt.

So lassen sich die Apparate dank dem ELRO Hygienelink von oben, von vorne und von unten (Hohlraum zwischen den Apparaten) problemlos und schnell mit Hochdruck reinigen.

ELRO Hygienescharnier

Der Zwischenraum zwischen Scharnierbock und Deckel lässt sich problemlos mit dem ELRO HPC (High Pressure Cleaning) reinigen.

Je ein Scharnier auf beiden Seiten der ELRO Apparate sorgt für Stabilisierung und damit Dichte des Deckels. Dass so auch die Lebensdauer des Deckels deutlich gesteigert wird, liegt auf der Hand.

ELRO PMS, Power Management System

Durch die Reduktion des Anschlusswertes einer Kochgruppe von 3 bis 12 Apparaten oder von mehreren Kochgruppen à 3 bis 12 Apparate mit dem ELRO PMS können die Kosten für die Grundgebühr um 30% gesenkt werden.

Die Installationskosten werden mit dem ELRO PMS im Vergleich zu anderen Gebäudeleitsystemen deutlich gesenkt: Zusätzliche Hardware ist nicht erforderlich, es kann ein Hauptkabel mit geringerem Querschnitt eingesetzt werden.

Autolift-Pastamat/Fritomat

Der programmierbare Autolift stellt, unabhängig von der Menge, die Reproduzierbarkeit der Kochprozesse und die gleichbleibende Qualität bei verschiedenen Teigwaren oder bei Frittiergut sicher.

Die integrierte Schüttelfunktion des Autolifts ersetzt beim Abschütten und Abtropfen des Gargutes einen Arbeitsschritt, welcher bislang manuell erledigt werden musste.

Kerntemperaturfühler

Die Genauigkeit des 6-Punkt-Kerntemperaturfühlers macht das gradgenaue Garen und die Reproduzierbarkeit der Garprozesse zum Kinderspiel.

Der Kerntemperaturfühler wird zum Steuerelement für Garprozesse wie das Nachtgaren in allen Druckapparaten, das Delta-Temperaturgaren in Druckapparaten oder das Niedertemperaturgaren in Braisièren.

Die weiteren Vorteile der ELRO Flexipfannen

Prozesszustandsanzeige: schnelle, einfache Überwachung des Betriebszustandes

easy-tilt und easy-tilt electronic: einfachste und genaue Portionierung

ELRO Auslaufhahn: kontrollierte Portionierung ohne Spritzer oder Verunreinigung

Technische Daten



		nicht kippbar						kipperbar			
		PGN21	PGN22	PGN23	PGN31	PGN32	PGN33	PKGN22	PKGN23	PKGN32	PKGN33
Masse / Kapazität / Leistung											
Bratfläche (mm)	Breite	680	680	680	1030	1030	1030	680	680	1030	1030
	Tiefe	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
Inhalt (lit.)		54	90	112	82	136	170	86	108	131	165
Tiegeltiefe (mm)		145	240	300	145	240	300	240	300	240	300
Aussenmasse (mm)	Breite	1050	1050	1050	1400	1400	1400	1200	1200	1550	1550
	Tiefe	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
	Höhe	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Elektr. Anschlusswert Pfanne (kW / A)		15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7	23.5 / 33.9	23.5 / 33.9
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Installationsarten											
ELRO Installationswand		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallationen		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Standfüsse		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Wandmontage		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Betonsockel		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mobile Ausführung			■	■		■	■	■	■	■	■
Optionen											
ELRO QCS (Quick Cook Select)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO HPC (High Pressure Cleaning)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO PMS (Power Management System)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO WDS (Water Dosing System)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELROlit Bratboden		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO Hygienelink für den Zusammenbau		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ELRO Hygienescharnier		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ELRO Auslaufhahn		●	●	●	●	●	●	○	○	○	○
Anschluss an externe Leistungsoptimierung		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fritomat			○	○		○	○	○	○	○	○
Autolift Fritomat			○	○		○	○	○	○	○	○
Autolift Pastamat			○	○		○	○	○	○	○	○
Bauhöhe 400 mm		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
easy-tilt			●	●		●	●	●	●	●	●
easy-tilt electronic			○	○		○	○	○	○	○	○
Kerntemperaturfühler			○	○		○	○	○	○	○	○
Prozesszustandsanzeige		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Technische Änderungen bleiben vorbehalten ■ Ergänzende Angaben und spezifische technische Daten zum ELRO Mobilsystem finden Sie in den Broschüren «Das ELRO Mobilkonzept» und «Das ELRO Leistungspaket».

● Serienmässig ○ Optional



Menüplananalysen in Bezug
auf Produkte, Mengen etc.



Auswahl der idealsten
Kochmethoden

Abstimmung und Auswahl der
Gerätetechnik

Berechnung der erforderlichen
Gerätekapazität

Optimierung des Flächen- und
Energiebedarfs

Festlegung der Installationsart



Berechnung der
Kosteneinsparungen



Montage und
Inbetriebnahme



Anwendungsunterstützung
durch ELRO Küchenchefs



Weltweiter ELRO Werks-
kundendienst

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