



Effizienter,
flexibler,
nachhaltiger

MetaTherm-Kochsystem





Innovationen für die Küche von der Schweizer Qualitätsschmiede

ELRO ist ein führender Hersteller von Kochgeräten für die Großküche. Unzählige Kunden weltweit bauen tagtäglich auf ELRO Kochtechnik. Wir stehen seit fast 90 Jahren für höchste **Zuverlässigkeit, Qualität und Langlebigkeit.**

Als anerkannter, mehrfach ausgezeichnete Innovator der Branche, haben wir die Arbeit in den Großküchen dieser Welt einfacher und effizienter gemacht. Unser täglicher Antrieb ist es, dass unsere Kunden mit uns zufrieden sind. Denn wir möchten unsere Kunden behalten, ein Leben lang.



Innovationen für die Küche	S. 3
Höchste Qualität seit fast 90 Jahren	S. 4
MetaTherm-Kochsystem – Vielfalt auf den Punkt	S. 6
ELROlit-Bratboden – Kraft und Ausdauer	S. 8
ELRO Druckgaren – einzigartige Qualität und Effizienz	S. 10
MetaTherm-Kochsystem auf einen Blick.....	S. 12
Eine Investition die sich bezahlt macht	S. 15
ELRO Kundendienst	S. 16
MetaTherm-Produktübersicht	S. 18
Nachhaltigkeit mit System.....	S.20

- 1934

Gründung der ELRO durch Robert Mauch

▶
- 1943

Erfindung des ersten Kochgerätes mit Druckgarteknik

▶
- 1974

Erfindung des robusten und gleichsam kraftvollen ELROLit Bratbodens

▶
- 1991

Erfindung der Vakuum-Heiztechnologie

▶
- 2008

Power Management System zur Energieoptimierung

▶
- 2009

Übernahme der Produktführerschaft mit der neuen Serie 2300

▶
- 2019

Erstes ELRO Touch-Display mit einfachster Handhabung

▶
- 2021

Markteinführung ELRO Connect zur digitalen Geräteüberwachung

▶



Reto Mettler,
Leiter Gastronomie Jungfraubahnen

„DAS HÖCHSTMASS AN EFFIZIENZ. DER ELRO METATHERM IST FÜR EINE PRODUKTIONSKÜCHE MIT UNSEREN ORGANISATIONSABLÄUFEN ABSOLUT ENTSCHIEDEND.“



MetaTherm-Kochsystem

Vielfalt auf den Punkt

Das ELRO MetaTherm-Kochsystem besticht durch seine Kraft und Flexibilität. In nur einem Gerät können Sie Kochen, Dünsten, Schmoren, Niedertemperatur-Garen, Delta-T-Garen, Braten, Frittieren oder auch mit Druck Speisen zubereiten. Und das immer in der gewohnten ELRO-Qualität. Bis zu 250 °C sind möglich, genau richtig, um leckere Röstaromen zu erhalten oder Flüssigkeiten schnell zu erwärmen. Kraftvoll oder sensibel, genauso wie Sie es wünschen.

Hebe- und Senkautomatik

Optional sorgt das MetaTherm-Kochsystem auch für das automatische Garen von Nudeln, Reis oder auch Frittierprodukten. Die Hebe- und Senkautomatik gart die Speisen immer auf den Punkt, auch wenn Sie gerade mal keine Hände frei haben.

- ▶ LANGLEBIGE UND ROBUSTE TECHNOLOGIE
- ▶ SICHERE INVESTITION
- ▶ EFFIZIENTES, NACHHALTIGES ARBEITEN



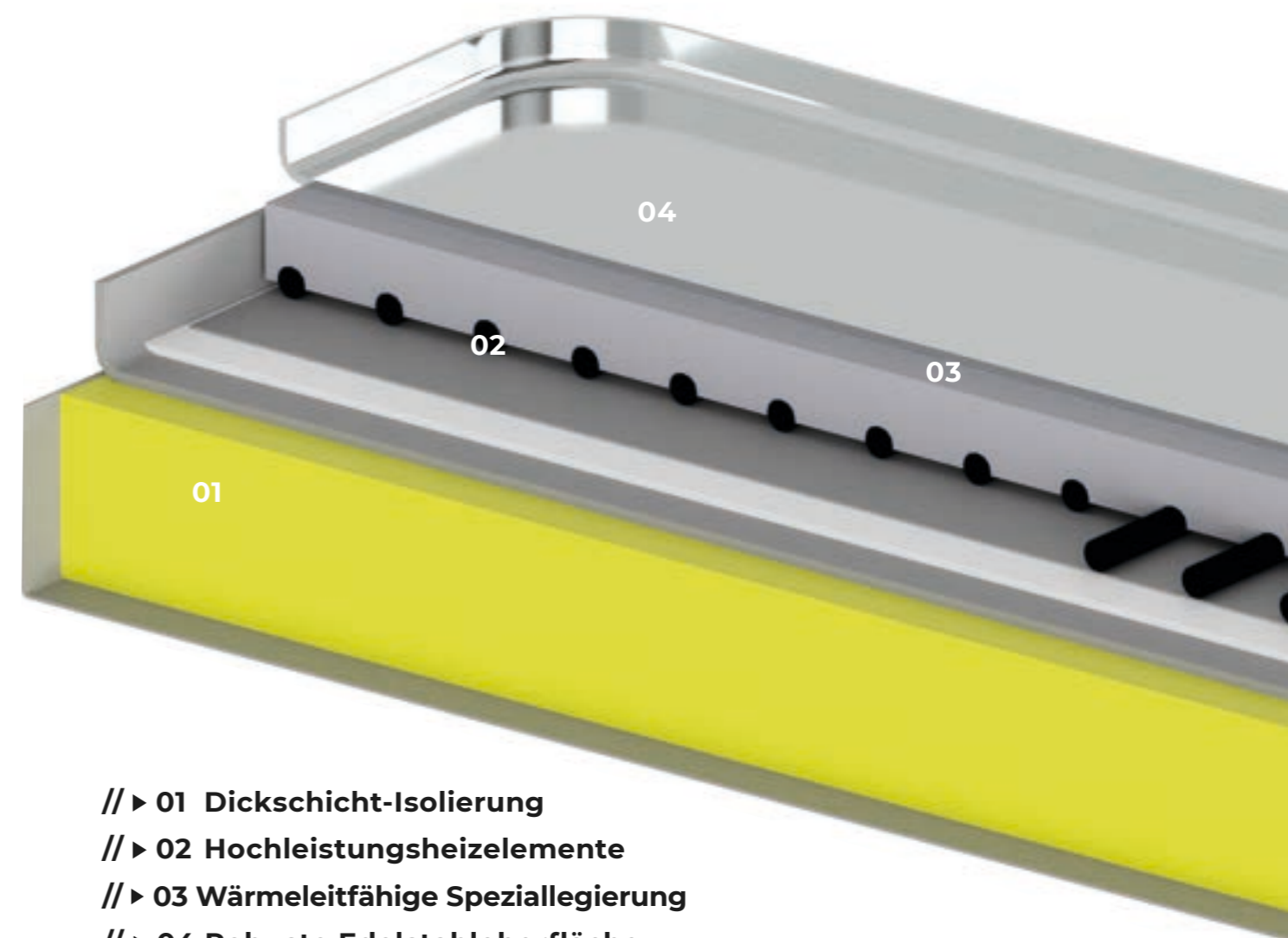


- ▶ FLEXIBEL EINSETZBAR, GERINGERE INVESTITIONSKOSTEN
 - ▶ GROSSE MENGEN IN KURZER ZEIT
 - ▶ SCHNELLE REINIGUNG
-

ELROLit-Bratboden – Kraft und Ausdauer

Der ELROLit-Bratboden ist gleichsam robust und überaus leistungsstark. Der Mehrschicht-Wärmeleitboden sorgt für eine sehr homogene Wärmeverteilung sowie ausreichende Kraftreserven.

Selbst herausfordernde Anbratmengen meistert er spielend. Durch die hohe Wärmespeicherfähigkeit des Bodens kann energiesparend die Restwärme genutzt werden. Die spezielle Oberfläche des Bratbodens minimiert das Einbrennen und Anhaften von Speisen. Das und auch die Hygieneausführung macht die Zwischen- und Endreinigung einfach und schnell.




- // ▶ 01 Dickschicht-Isolierung
- // ▶ 02 Hochleistungsheizelemente
- // ▶ 03 Wärmeleitfähige Speziallegierung
- // ▶ 04 Robuste Edelstahloberfläche



ELRO Druckgaren – einzigartige Qualität und Effizienz

Eine Erfindung von uns. Mit dem optionalen ELRO Druckgaren steigen Sie ein in eine neue Welt der Effizienz und Qualität. Möglich macht das die patentierte High-speed-Druckerzeugung und das effiziente Druckabbausystem. Aber was bedeutet das im Detail.

High-speed-Druckerzeugung – 50 %* schneller.

 Mittels eines optionalen externen Dampferzeugers wird gleich beim Start des Druckgarens gesättigter Heißdampf in den Garraum eingebracht. Damit baut sich in nur wenigen Sekunden ein Druck in Höhe von 0,34 bar im Garraum auf. Ein Muss, gerade für sensible Speisen wie Broccoli, grüner Spargel oder auch Spinat. Nur so bleiben Geschmack, Farbe, Vitamine und Mineralien maximal erhalten.

Druckabbausystem – in nur 15 Sekunden (abhängig von der Beladung). Genauso, wie der schnelle Druckaufbau, ist auch der schnelle Druckabbau entscheidend für eine herausragende Speisenqualität sowie effiziente Abläufe. Dank dem einzigartigen, aktiv gekühlten Deckel, wird der Druck in nur wenigen Sekunden abgebaut. Herkömmliche Geräte benötigen hierfür bis zu 15 Minuten.

Pressure Control System – gleichmäßige Qualität.

Es sorgt dafür, dass beim Druckgaren keine unerwünschten Luftreste im Garraum verbleiben. Diese werden mittels Sensor erkannt und schnell über das Ventil entfernt. Das Ergebnis: Im gesamten Garraum gesättigter Frischdampf und damit herausragende und vor allem gleichmäßige Speisenqualität.

*Im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten

MetaTherm-Kochsystem

Das macht den Unterschied

ELRO Touch // ▶ 01

Weithin sichtbar, ergonomisch und vor allem sicher angeordnet, macht es die Bedienung zum Kinderspiel.

Quick Cook Select

Programme automatisieren Abläufe und sichern jederzeit herausragende Speisenqualität ohne Kontrollaufwand

Kerntemperaturfühler

6 Messpunkte erkennen immer die richtige Kerntemperatur. In einer hygienisch ausgeführten Aufnahme wird er am Deckel gehalten und ist da, wenn man ihn braucht.

Kippen // ▶ 02

Egal ob elektrisch (optional) oder handbetrieben, ein Überschwappen flüssiger Speisen wird vermieden

Wasserarmatur // ▶ 03

Eine robuste Profi-Armatur macht Wasser verfügbar, immer wenn Sie es brauchen.

Wasserdosiersystem (optional)

Kein Warten, keine Kontrolle. Automatisch wird das Wasser litergenau eingefüllt.


Schnelles Reinigen // ▶ 04

Das spezielle ELRO Hygienedesign mit Hygienelink erleichtert die Reinigung und macht Sie bis zu 30 % schneller.

ELRO Hygiene-Auslaufhahn (optional) // ▶ 05

Robuster, hygienischer Auslaufhahn, der selbst größere Stücke durchlässt und dank Leitrippen für ein spritzfreies Ablassen sorgt.

Power Management System

 Intelligente Leistungsoptimierung die ab 3 Kochsystemen den Anschlusswert um bis zu 30 % reduziert.

Flexible Aufstellvarianten

Wandhängend, auf Sockel, freistehend, auf Füßen oder mobil. Wir bieten genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt die passende Installationslösung.

Produzierte Qualität

Robuster und langlebiger Mehrschicht-Wärmeleitboden für kraftvolles Anbraten und sensibles Kochen.

Sicherheit

Das GS-Zertifikat untermauert die hohe Sicherheit unserer Kochsysteme im täglichen Betrieb.

Nachhaltig

Bis zu 20 %* schneller und bis zu 30 %* weniger Energieverbrauch. Das schont den Geldbeutel und die Umwelt.

ELRO Connect

Garprogramme senden, HACCP-Daten abrufen, Geräteeinstellungen vornehmen, mit dem neuen ELRO Connect sind Sie Online.

*Im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten





MetaTherm-Kochsystem

Eine Investition, die sich bezahlt macht

ELRO-Kochsysteme sind nicht nur zuverlässig und langlebig, sie sind auch sehr genügsam beim Ressourcenverbrauch. Damit amortisiert sich Ihr MetaTherm-Kochsystem in kurzer Zeit. **Die Amortisationszeit eines MetaTherm-Kochsystems beträgt weniger als 1,5 Jahre.**

Sie wollen eine Probefahrt? Kochen Sie mit uns.

Na klar will man erstmal sehen, wie alles funktioniert und was die ELRO Kochsysteme können.

Wir laden Sie ein, in eines unserer ELRO Kochzentren. Dort können Sie gemeinsam mit Kollegen und unseren ELRO Köchen alles ausprobieren, testen und genießen. Wir freuen uns auf Sie.

	Einsparungsberechnung pro Jahr	Jährliche Einsparung
Energiekosten Bis zu 30 %* reduzierte Energiekosten durch effiziente Heiztechnologie und ELROLit-Bratboden.	Jährliche Energiekosten herkömmlicher Gartechnik ca. 288 Tage x 8 Stunden x 16,8 kW/h x 0,23 € = 8.903 €	2.671 €
Arbeitszeit Erhebliche Zeitersparnis durch kürzere Aufheiz- und Kochzeiten sowie Multifunktionalität.	288 Tage x 80 min. x 28 €	10.752 €
Reinigungskosten Bis zu 30 %* geringerer Reinigungsaufwand durch kompromissloses ELRO Hygienesdesign, das sogar eine Hochdruckreinigung ermöglicht. Einsparung an Wasser und Spülmittel durch leichte Reinigung der Außen- und Innenflächen.	288 Tage x 20 min. x 28 € (Durchschnittlicher Stundenlohn der Küchenmitarbeiter) 70 Liter Wasser pro Tag x 4,50 €/m ³ und 15 Liter Spülmittel (14 €/l)	2.688 € + 301 € = 2.718 €
Ausfallkosten Minimierte Ausfallzeiten durch die bekannte ELRO Qualitätsausführung sowie präventive Wartung.	Jährliche Ausfallkosten herkömmlicher Gartechnik ca. 8.500 € Jährliche Ausfallkosten ELRO Kochsystem ca. 2.800 € bei 720 € Wartungskosten	8.500 € - 3.520 € = 4.980 €
Jährliche Einsparung*		= 21.121 €

*Im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten



ELRO Kundendienst – stets zu Ihren Diensten

Wir sind von A-Z für Sie da. Wir kümmern uns um die fachgerechte Installation der ELRO Kochsysteme und begleiten Sie ein Produktleben lang. Immer mit dem klaren Ziel Ihre Investition zu erhalten und die Produktivität zu sichern.

Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Wartungspakete geben Ihnen ein beruhigendes Gefühl. Sie konzentrieren sich einfach auf das was wichtig ist und wir kümmern uns um den Rest.

80 %
REPERATUR-
SICHERHEIT 

24 h
ERSATZTEIL-
VERFÜGBARKEIT 

24/7
SERVICE-HOTLINE 

Erfahrung & Kompetenz
durch **18**
MITARBEITER 

Was Sie davon haben:

- Ersatzteilverfügbarkeit**
Alle wichtigen Ersatzteile sind innerhalb eines Tages verfügbar.
- 24/7-Service-Hotline**
Gibt es doch mal einen Ausfall, sind wir innerhalb eines Tages vor Ort.
- Erfahrung und Kompetenz**
18 langjährige bestens ausgebildete Mitarbeiter sind täglich im Einsatz.
- Reparatursicherheit**
Über 80 % aller Ausfälle können beim ersten Serviceeinsatz behoben werden.

Für jeden Einsatz das passende MetaTherm-Kochsystem



○ optional ● standard

Typ	nicht kippbar					
	PGN21	PGN22 DBGN22	PGN23 DBGN23	PGN31	PGN32 DBGN32	PGN33 DBGN32
Masse / Kapazität / Leistung						
Anzahl Essen	ab 100	100-275	150-300	100-250	175-325	200-350
Nutzvolumen (Liter)	40	75	100	60	110	150
Bratfläche	2 × 1/1 GN (0,37 m²)	2 × 1/1 GN (0,37 m²)	2 × 1/1 GN (0,37 m²)	3 × 1/1 GN (0,57 m²)	3 × 1/1 GN (0,57 m²)	3 × 1/1 GN (0,57 m²)
Tiegetiefe in mm	145	240	300	145	240	300
Gerätebreite in mm	1050	1050	1050	1400	1400	1400
Gerätetiefe in mm	800	800	800	800	800	800
Gerätehöhe in mm	700	700	700	700	700	700
Sockel, Füße, Rollen in mm	200	200	200	200	200	200
Anschlusswert in kW	15,1	15,1	15,1	23,5	23,5	23,5
Absicherung in A	21,7	21,7	21,7	33,9	33,9	33,9
Anschlusswert in kW (High-Power)	22,0	22,0	22,0	33,0	33,0	33,0
Absicherung in A (High-Power)	31,8	31,8	31,8	47,8	47,8	47,8
Anschlusswert in kW (High-speed)	–	20,0	20,0	–	30,0	30,0
Absicherung in A (High-speed)	–	28,9	28,9	–	43,5	43,5
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz	●	●	●	●	●	●
Optionen						
Druckgaren	–	○	○	–	○	–
High-Power	○	○	○	○	○	○
High-speed	–	○	○	–	○	–
Installationswand	○	○	○	○	○	○
Hygieneinstallation	○	○	○	○	○	○
Installation auf CNS-Sockel	○	○	○	○	○	○
Installation auf Füßen	●	●	●	●	●	●
Installation mobil auf Rollen	○	○	○	○	○	○
Wandmontage 400 mm	○	○	○	○	○	○
Wandmontage 700 mm	○	○	○	○	○	○



Sollten Sie auch Bedarf an weiteren Kochgeräten wie Kochkessel, Rührwerkskessel, Herde oder Combi-Dämpfer haben, bieten wir auch hier ein breites Produktsortiment an. Sprechen Sie uns einfach an oder besuchen Sie unsere Webseite unter www.elro.com.

Typ	kippbar			
	PKG22 DBKGN22	PKG23 DBKGN23	PKG32 DBKGN32	PKG33 DBKGN33
Masse / Kapazität / Leistung				
Anzahl Essen	100-270	150-300	150-325	200-350
Nutzvolumen (Liter)	70	100	110	145
Bratfläche	72 × 1/1 GN (0,37 m²)	72 × 1/1 GN (0,37 m²)	3 × 1/1 GN (0,57 m²)	3 × 1/1 GN (0,57 m²)
Tiegetiefe in mm	240	300	240	300
Gerätebreite in mm	1200	1200	1550	1550
Gerätetiefe in mm	800	800	800	800
Gerätehöhe in mm	700	700	700	700
Sockel, Füße, Rollen in mm	200	200	200	200
Anschlusswert in kW	15,1	15,1	23,5	23,5
Absicherung in A	21,7	21,7	33,9	33,9
Anschlusswert in kW (High-Power)	22,0	22,0	33,0	33,0
Absicherung in A (High-Power)	31,8	31,8	47,8	47,8
Anschlusswert in kW (High-speed)	20,0	20,0	30,0	30,0
Absicherung in A (High-speed)	28,9	28,9	43,5	43,5
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz	●	●	●	●
Optionen				
Druckgaren	○	○	○	○
High-Power	○	○	○	○
High-speed	○	○	○	○
Installationswand	○	○	○	○
Hygieneinstallation	○	○	○	○
Installation auf CNS-Sockel	○	○	○	○
Installation auf Füßen	●	●	●	●
Installation mobil auf Rollen	○	○	○	○
Wandmontage 400 mm	○	○	○	○
Wandmontage 700 mm	○	○	○	○

Nachhaltigkeit hat bei uns System

Nachhaltigkeit ist für ELRO integraler Bestandteil der Unternehmensstrategie. Dazu gehört verantwortungsvolles Wirtschaften genauso, wie der Blick für die Umwelt, die Gesellschaft und unsere Mitarbeiter.

Produktion

- Sämtliche Abfälle in der Produktion werden zu 100 % recycelt.
- Jährliche Initiativen reduzieren Schritt für Schritt den ökologischen Fingerabdruck.
- Kurze Wege, ca. 70 % der Zukaufteile sind aus der Schweiz, 30 % aus den umliegenden EU-Staaten.

Umwelt

- ELRO Kochgeräte minimieren den Verbrauch von Strom, Wasser und Reinigungskemie.
- Unsere Produkte sind recyclingfähig und werden dem Rohstoffmarkt wieder zugeführt.
- Foodwaste wird durch moderne Produktionstechnologien nahezu vermieden.

Gesellschaft und Mitarbeiter

- Soziales Engagement für Behinderte und langjährige Partnerschaft mit Mitarbeitern und Lieferanten ist für uns selbstverständlich.
- ELRO fördert den Nachwuchs. 5 % der Belegschaft in der Schweiz sind Auszubildende.
- Frauen in Führungspositionen. Bis 2025 sollen 30 % der Positionen im oberen und mittleren Management mit Frauen besetzt sein.



Kontakt

ELRO-Werke AG
Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Schweiz

elro.ch

ELRO Schweiz und International
P +41 (0)56 6489-111
verkauf@elro.ch

ELRO Deutschland
P +49 (0)2152 20559-91
verkauf@elro-d.de

ELRO Österreich
P +43 (0)6221 20499
verkauf@elro.at



IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT