



Kipper, Kessel und
Fritteuse - alles
in Einem

PreciPan-Kochsystem



E L R  O

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT



PreciPan-Kochsystem

Kochen, braten und frittieren - nur schneller und effizienter

Unser Antrieb ist es, Ihnen das beste Werkzeug zum Kochen zu bieten. Mit dem neuen Elro PreciPan geben wir Ihnen ein multifunktionales und besonders leistungsfähiges Kochsystem an die Hand. Kochen wird einfacher, effizienter und macht noch mehr Spaß. In nur einem Kochsystem können Sie braten, kochen, blanchieren,

frittieren, niedertemperaturgaren und auch druckgaren. Damit ersetzt oder entlastet der PreciPan zahlreiche herkömmliche Garggeräte, wie Kipper, Töpfe, Pfannen oder Fritteusen.

Wer einmal mit dem PreciPan gekocht hat, möchte ihn nicht mehr missen. Er wird zum unverzichtbaren Begleiter in der Küche.



-
- ▶ DEUTLICH GERINGERER PLATZBEDARF
 - ▶ GERINGE INVESTITIONS- UND BETRIEBSKOSTEN
 - ▶ HOHE ZEITERSPARNIS UND MEHR FLEXIBILITÄT



Spaß am Kochen – Leistung präzise auf den Punkt

In nur 4,5 Minuten auf 250 °C Brattemperatur oder in nur 24 Minuten 100 Liter Wasser zum Nudelkochen. Lange Wartezeiten sind passé.

Auch beim Anbraten liefert der PreciPan Höchstleistungen. Große Mengen Fleisch oder Gemüse bekommen leckere Röstaromen. Selbst wenn es mal sensibel hergehen muss, kann das der PreciPan auch. Milchreis, Pudding, Béchamel oder Sahnesoßen gelingen mühelos, ganz ohne Anbrennen.

Sehr schonend ist der PreciPan auch beim Niedertemperaturbraten oder -kochen. Präzise wird die Gartemperatur überwacht und gehalten. Das ermöglicht optimale Garergebnisse, bei minimalen Gewichtsverlusten. Das Fleisch wird wunderbar zart und saftig, so wie Sie es sich wünschen.

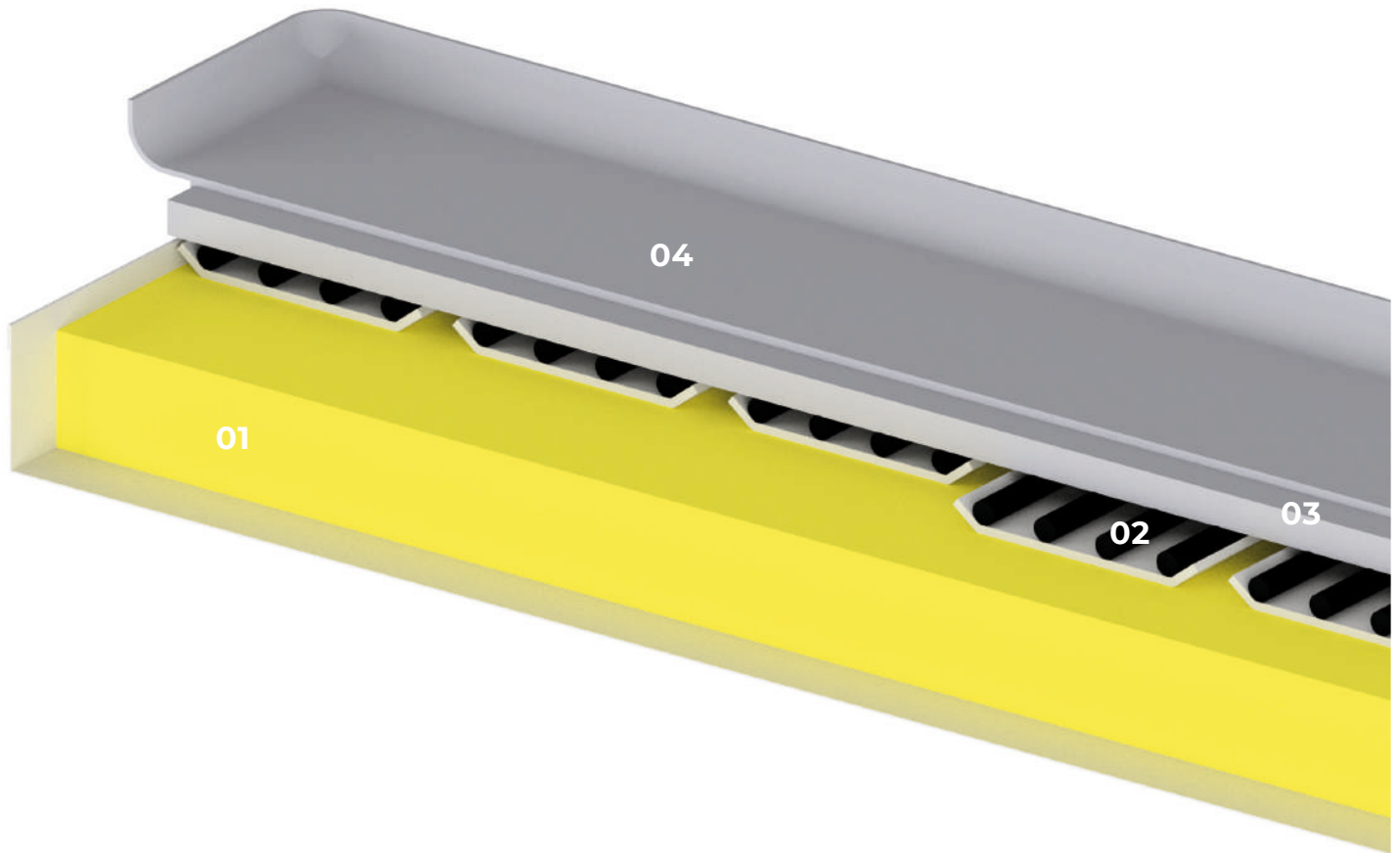




Hochleistungsbratboden – schnell, gleichmäßig und robust

Integrierte Hochleistungsheizelemente gewährleisten einen effizienten Wärmeübertrag auf den Tiegelboden. Die spezielle Schichtung des Bodens macht ihn sehr robust und sichert eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

-
- ▶ GROSSE MENGEN IN KURZER ZEIT
 - ▶ HERAUSRAGENDE SPEISENQUALITÄT
 - ▶ BIS ZU 15 % GERINGERE BRATVERLUSTE



// ▶ 01 Dickschicht-Isolierung

// ▶ 02 Hochleistungsheizelemente

// ▶ 03 Wärmeleitfähige Speziallegierung

// ▶ 04 Robuste Edelstahloberfläche

Multizone-Cooking – die neue Flexibilität

Sie benötigen kleinere Mengen oder unterschiedliche Speisen auf einmal, dann beheizen Sie einen Teil des Bodens gar nicht oder eben mit unterschiedlichen Temperaturen. Z.B. scharfes Anbraten von Steaks und daneben Gemüse dünsten.

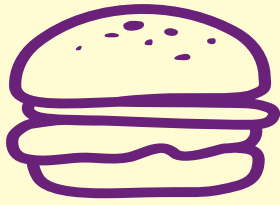
Druckgar-Automatik – beste Qualität sicher zubereitet

Mit dem optionalen Druckgaren steigen Sie ein in eine neue Welt der Effizienz und Qualität. Der Druck verkürzt die Garzeiten um bis zu 30 %, bei maximalem Erhalt von Farbe, Vitaminen und Mineralien. Ein Muss für die gesunde Ernährung. Sie befüllen einfach den Tiegel mit den Speisen, schließen den Deckel und um den Rest kümmert sich Ihr PreciPan. Der Druck wird schnell im Tiegel auf- und wieder abgebaut – alles automatisch. Damit ist das Druckgaren im PreciPan für jeden Anwender einfach und sicher.

- ▶ BESTE SPEISENQUALITÄT
- ▶ GESUNDES ESSEN
- ▶ INSGESAMT BIS ZU 35 %* ZEITERSPARNIS

*Im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten

LEISTUNGSBEISPIELE



25 %

PULLED PORK:
120 MIN. // 90 MIN.

25 % 

SIEDFLEISCH: 160 MIN. // 120 MIN.

16 %

KARTOFFELN
18 MIN. // 15 MIN.



PreciPan-Kochsystem

Das macht den Unterschied

Einfache Bedienung

Übersichtliches Bediendisplay, das auf das Wesentliche reduziert ist. Kein aufwändiges Anlernen notwendig.

Geschütztes Display // ▶ 01

Das etwas tiefer gelegte Display und Einstellrad ist vor Stößen durch abgestellte Behälter geschützt.

Hebe- und Senkautomatik // ▶ 02

Die Hebe- und Senkautomatik sichert die sekundengenaue Garzeit von Koch- oder Frittierprodukten. Automatisch werden die Speisen abgesenkt und aus dem Garmedium gehoben.

Einfaches Kippen // ▶ 05

Die elektrische Kippfunktion sorgt für ein einfaches Abkippen flüssiger Speisen, ohne Überschwappen.

Deckel öffnen

Der Deckel kann einfach, schnell und mit minimalem Kraftaufwand per Hand geöffnet oder geschlossen werden. Kein lästiges Warten, wie bei elektrisch betriebenen Systemen.

Wasserdosiersystem // ▶ 03

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



Sprühpistole mit Rückhol- automatik // ▶ 04

Hilft bei der Reinigung oder beim Abschrecken gekochter Speisen.

Integrierter Tiegelablauf // ▶ 05

Dank des integrierten Tiegelablaufes kann Koch- oder Schmutzwasser beim Reinigen einfach abgelassen werden.

Flexible Aufstellvarianten

Wandhängend, auf Sockel, einzeln stehend auf Füßen oder mobil. Wir bieten genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte die passende Installationslösung.

Service-freundlich

Alle wichtigen Komponenten sind von vorne zugänglich. Das spart Kosten im Servicefall.

Nachhaltig

Bis zu 35 %* schneller und bis zu 20 %* weniger Energieverbrauch. Das schont den Geldbeutel und die Umwelt.

*Im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten





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.

PreciPan-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 PreciPan-Kochsystem in kurzer Zeit. **Gemeinschaftsverpflegung mit ca. 400 Essen pro Tag. Amortisationszeit unter einem Jahr.**

	Einsparungsberechnung pro Jahr	Jährliche Einsparung
Wareneinsatz		
Bis zu 10 %* geringere Gewichtsverluste bei Fleisch durch innovative Heiztechnologie und Niedertemperatur- sowie Druckgaren.	Jährlicher Wareneinsatz für Fleisch bei der Zubereitung von ca. 400 Essen/Tag 100.000 €	10.000 €
Energiekosten		
Bis zu 20 %* geringerer Energieverbrauch	ca. 10.000 kWh/Jahr * 0,2 € / kWh	2.000 €
Arbeitszeit		
Zeitersparnis durch Druckgaren, hohe Anbratmengen und kurze Kochzeiten.	288 Tage x 75 min. x 28 €	10.080 €
Reinigungskosten		
Bis zu 30 %* geringerer Reinigungsaufwand durch leichte Reinigung	288 Tage x 10 min. x 28 € (Durchschnittlicher Stundenlohn der Küchenmitarbeiter)	1.344 €
Jährliche Einsparung*		= 23.424 €

Gerne kalkulieren wir mit Ihnen gemeinsam Ihre persönliche Einsparung. Rufen Sie uns einfach an oder besuchen Sie uns im Internet unter www.elro.ch.

*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



Erfahrung &
Kompetenz
durch 18
MITARBEITER



24 h

ERSATZTEIL-
VERFÜGBARKEIT



24/7

SERVICE-HOTLINE

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 den passenden **PreciPan**

Egal ob 50 oder mehrere Tausend Essen, mit dem PreciPan bieten wir immer die richtige Größe. Unterschiedliche Ausstattungs- und Installationsvarianten ermöglichen eine ideale Anpassung an Ihre Bedürfnisse. Wählen Sie einfach Ihre passende Größe.

○ optional ● standard

Typ		kipubar			
		EBPT10E	EBPT10HE	EBPT15E	EBPT15HE
Masse / Kapazität / Leistung					
Anzahl Essen		100-300	100-300	200-500	200-500
Bratfläche (mm)	Breite	693	693	993	993
	Tiefe	629	629	629	629
Nutzfüllvolumen / max. Füllvolumen Tiegeltiefe (mm)		105 / 124	105 / 124	151 / 177	151 / 177
		270	270	270	270
Aussenmaße (mm)	Breite	1100	1100	1400	1400
	Tiefe	974	974	974	974
	Höhe	1000	1000	1000	1000
Elektr. Anschlusswert (kW / A)		22	28	33	42
Schutzklasse IPx5		●	●	●	●
Korbhebeautomatik		○	○	○	○
Druckoption		○	○	○	○
Abnehmbarer Kerntemperaturfühler		○	○	○	○
Installationsarten					
Installation auf Füßen		●	●	●	●
Installation auf Sockel		○	○	○	○
Wandmontage		○	○	○	○
Installation mobil auf Rollen		○	○	○	○

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 Reinigungschemie.
- 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

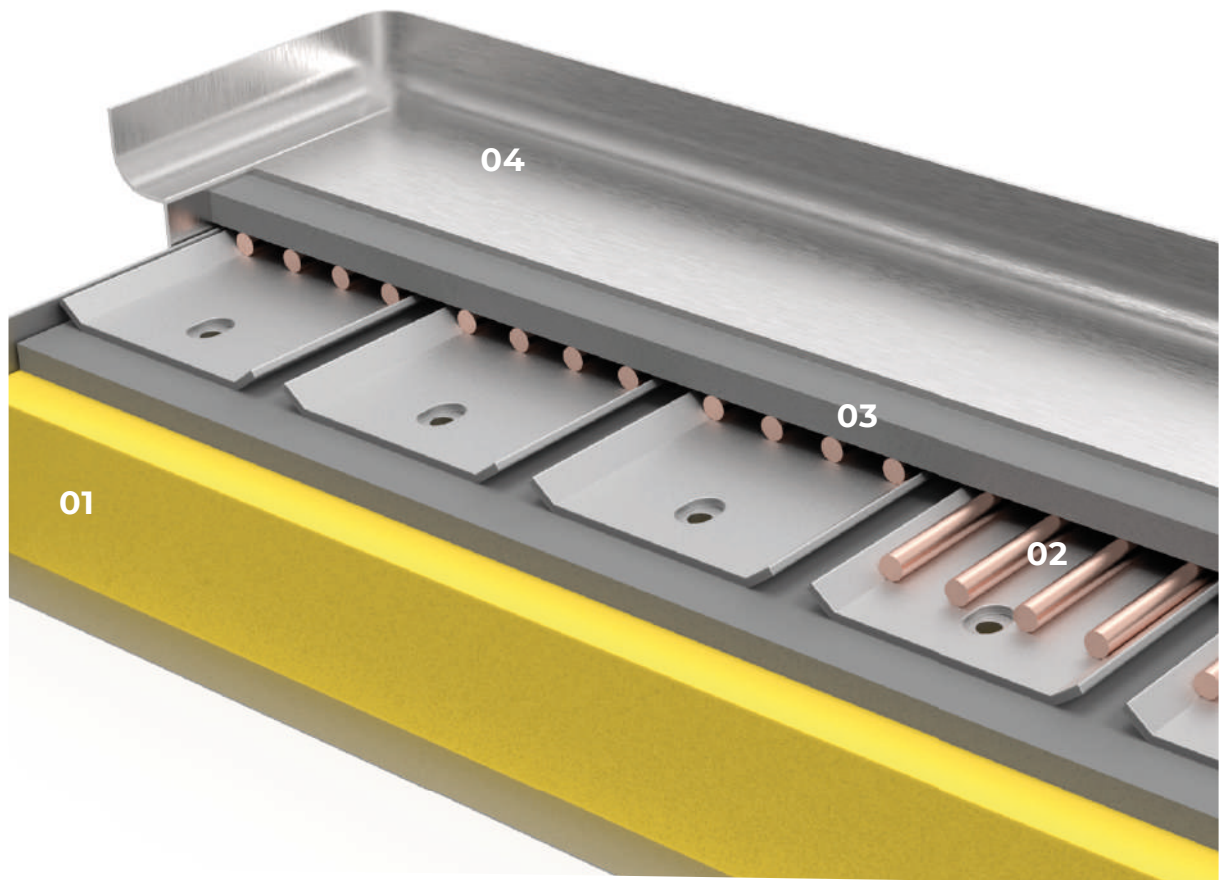


IHRE **GROSSKÜCHE** IM MITTELPUNKT

Hochleistungsbratborden – schnell, gleichmäßig und robust

Integrierte Hochleistungsheizelemente gewährleisten einen effizienten Wärmeübertrag auf den Tiegelboden. Die spezielle Schichtung des Bodens macht ihn sehr robust und sichert eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

-
- ▶ GROSSE MENGEN IN KURZER ZEIT
 - ▶ HERAUSRAGENDE SPEISENQUALITÄT
 - ▶ BIS ZU 15 % GERINGERE BRATVERLUSTE



// ▶ 01 Dickschicht-Isolierung

// ▶ 02 Hochleistungsheizelemente

// ▶ 03 Wärmeleitfähige Speziallegierung

// ▶ 04 Robuste Edelstahloberfläche

Multizone-Cooking – die neue Flexibilität

Sie benötigen kleinere Mengen oder unterschiedliche Speisen auf einmal, dann beheizen Sie einen Teil des Bodens gar nicht oder eben mit unterschiedlichen Temperaturen. Z.B. scharfes Anbraten von Steaks und daneben Gemüse dünsten.