

# ELRO Sartenes a presión 2300

Multifuncionalidad y máxima eficiencia para cocer y freír sanamente



**+65%** Productividad

**+15%** Calidad vital

**+50%** Higiene

**E L R O**



## +65% Productividad

High-speed multiplica considerablemente la productividad, rindiendo lo mismo que una marmita a presión «combi» – pero en comparación con otros equipos tradicionales, lo hace en segundos y directamente en las sartenes o marmitas.

Con ELRO QCS, el manejo y control de los procesos es un juego de niños: Los programas de cocina son utilizados según el tipo de comida, asegurando procesos de cocción reproducibles.

Para explotar al máximo la multifuncionalidad de los aparatos ELRO los métodos básicos de preparación principales han sido guardados en el sistema y están programados en el libro de recetas de cocina del ELRO QCS para ser obtenidos fácilmente.

## +15% Calidad vital

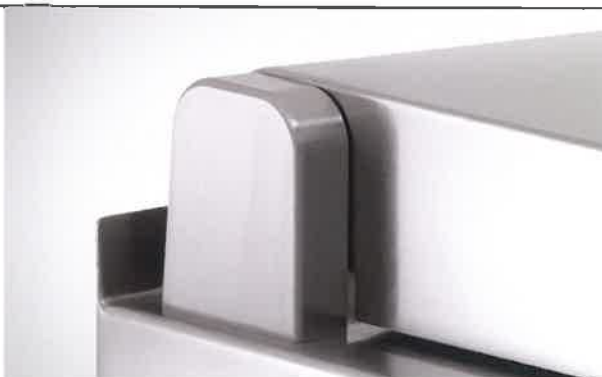
La cocina vital a presión es la más sana y brinda un máximo ahorro de energía, lo que incrementa la productividad, disminuye los tiempos de producción, aumenta la flexibilidad y mejora la calidad de las comidas.

## +50% Higiene

ELRO HPC permite hacer la limpieza en tiempo record gracias a la posibilidad de lavado con chorro de alta presión. El resultado es una reducción sin competencia en costes.

Para una fácil limpieza, es esencial que los aparatos hayan sido perfectamente ensamblados. Las juntas higiénicas de ELRO funden las superficies de trabajo con las caras de las unidades prácticamente sin que se note, lo que permite una limpieza fácil, rápida e higiénica.

Para lograr una higiene total, se debe cuidar cada detalle. Las bisagras llenan todas las expectativas: limpieza totalmente fácil, gran estabilidad y larga durabilidad.



Con los sartenes a presión de ELRO  
incrementa productividad y calidad



# ELRO – Una pequeña pero gran diferencia



## ELRO High-speed

El sistema de alta velocidad reduce el tiempo de preparación en un 50% – independientemente del hecho de que el aparato esté total o parcialmente lleno. En combinación con la técnica de cocina a presión, todo el proceso de cocina puede ser acortado en un 50%.

Gracias a que la temperatura es rápidamente transferida a los alimentos con el sistema de alta velocidad, llegando al centro mismo de cualquier recipiente gastronómico, la calidad de la comida no sólo mejora sino que se vuelve más homogénea.

## ELRO PMS, Power Management System

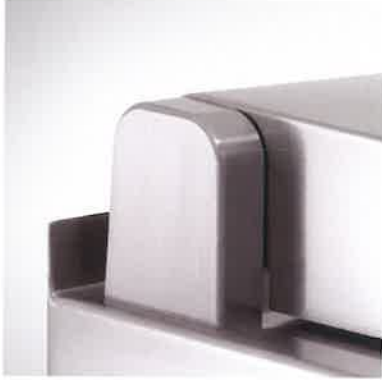
ELRO PMS permite reducir tanto el coste de la «tarifa mínima por potencia de acometida» en un 30%, como los costes de instalación de diferentes dispositivos, a través de una instalación que permite a uno o más grupos de 3 a 12 aparatos trabajar en conjunto.

Adicionalmente, con ELRO PMS, los precios de instalación se reducen, en comparación con otros sistemas de dirección de edificios: No se necesita un hardware adicional, ya que se puede utilizar un cable principal con uno menor horizontal.

## ELRO HPC, High Pressure Cleaning

Sin importar el tiempo, el lugar o la capacitación del usuario, con ELRO HPC, todos están en condiciones de limpiar de manera fácil e higiénica, gracias a la posibilidad de lavado con chorro de alta presión.

El arduo y largo trabajo de limpiar todos los bordes, ángulos y espacios pequeños, pertenece definitivamente al pasado gracias a ELRO HPC.



### ELRO Bisagras higiénicas

El espacio entre bisagra y la tapa puede ser limpiado sin problemas con ELRO HPC.

Las bisagras a ambos lados de los aparatos ELRO sirven para dar estabilidad y hermeticidad a la tapa. Con eso se logra, obviamente, elevar la durabilidad de la misma.



### Elevador automático para pastas y frituras (Pastamat/Fritomat)

El elevador automático asegura, independientemente de la cantidad, la reproducibilidad continua del proceso de cocina, y la calidad homogénea de diferentes pastas y frituras.

La función integrada de agitación del elevador automático, reemplaza una parte del trabajo que hasta ahora había sido realizado manualmente: el agitar y escurrir los alimentos.



### ELRO – Grifo de drenaje

El grifo de drenaje ELRO, permite la división en porciones que pueden ser vaciadas en recipientes pequeños o grandes; sin que el piso se salpique o ensucie de alguna manera.

Las salidas hacia el grifo de drenaje han sido organizadas de tal manera, que es imposible que en ellas se quede algún resto de comida. En el caso de los sartenes, el drenaje ha sido posicionado de tal manera que el área para freír no es afectada de ninguna forma.

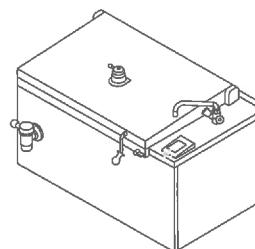
## Ventajas adicionales de las sartenes a presión ELRO

**Sonda de temperatura:** Temperatura exacta para cocinar fácilmente, con un regulador de 6 puntos.

**Pantalla de estado de procesos:** Monitoreo rápido y sencillo del estado operativo de los aparatos.

**Ladeo fácil y ladeo fácil electrónico:** Permite una división fácil y exacta de porciones.

# Especificaciones técnicas



	no basculante – con componente ELRO High-speed		
	DBGNI 1	DBGNI 22	DBGNI 23
<b>Dimensiones / Capacidad / Rendimiento</b>			
Área para frituras (mm, ancho x profundidad)	510 x 550	680 x 550	680 x 550
Capacidad (en litros)	67	90	112
Profundidad del contenedor (mm)	240	240	300
Dimensiones externas con High-speed (mm, ancho x profundidad x altura)	880 x 800 x 700	1050 x 800 x 700	1050 x 800 x 700
Dimensiones externas (mm, ancho x profundidad x altura)			
Potencia absorbida sartén (kW / A) a temperatura normal			
Potencia absorbida sartén (kW / A) a temperatura alta	11.0 / 15.8	15.1 / 21.7	15.1 / 21.7
Potencia absorbida High-speed (kW / A)	7.5 / 10.9	15.0 / 22.0	15.0 / 22.0
1 punto de suministro eléctrico para la sartén a presión y ELRO High-speed	●	●	●
Voltaje 400V 3LPE 50/60 Hz	●	●	●
<b>Tipos de instalación</b>			
ELRO Pared de instalación	○	○	○
ELRO Instalaciones higiénicas	○	○	○
ELRO Zócalo de acero inoxidable	○	○	○
ELRO Montaje sobre soportes	○	○	○
Instalación de pared	○	○	○
Zócalo de hormigón armado	○	○	○
Versión móvil	■	■	■
<b>Opciones</b>			
ELRO QCS (Selector de cocina rápida)	●	●	●
ELRO HPC (Limpieza a alta presión)	●	●	●
ELRO PMS (Sistema de control de energía)	●	●	●
ELRO PCS (Sistema de control de presión)	●	●	●
ELRO WDS (Sistema de dosificación de agua)	○	○	○
ELRO Grifo de drenaje	●	●	●
ELRO High-speed	●	●	●
ELRO Montaje con juntas higiénicas	●	●	●
ELRO bisagras higiénicas	●	●	●
ELROLit Plancha para frituras	●	●	●
Conexión a sistema externo de optimización de rendimiento	○	○	○
Autolift Fritomat (Elevador automático para frituras)	○	○	○
Autolift Pastamat (Elevador automático para pastas)	○	○	○
Fritomat (Freidor automático)	○	○	○
Altura del aparato 700 mm	●	●	●
easy-tilt (Basculación)			
easy-tilt electronic (Sistema electrónico basculación)			
Sonda de temperatura	○	○	○
KPM-interfaz	○	○	○
Pantalla de estado de procesos	●	●	●
Potenciador de temperatura EDS	●	●	●

Nos reservamos el derecho de efectuar cambios técnicos. ■ Para información más detallada y datos técnicos específicos del ELRO System





Análisis del plan del menú por producto, cantidad, etc.



Selección de los métodos de cocina ideales

Coordinación y selección de la técnica de los equipos

Cálculo de la capacidad de los equipos requerida

Optimización de requerimientos de superficie y energía

Determinación del tipo de instalación



Cálculo del ahorro de costes



Instalación y puesta en marcha



Soporte a los usuarios de parte de los chefs de cocina de ELRO



Servicio de post-venta a nivel mundial

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  
Pebering-Straß 1  
5301 Eugendorf/Salzburg  
Österreich  
Tel. +43 (0)6225 3396  
verkauf@elro.at

ELRO (UK) Ltd.  
3 Furzton Lake  
Shirwell Crescent  
Furzton, Milton Keynes  
MK4 1GA  
United Kingdom  
Phone +44 (0)1908 526 444  
info@elro-uk.ltd.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 S.A.R.L.  
Immeuble le Perspective  
13 route de Pringy  
74370 Argonay  
France  
Tél. +33 (0)4 50 33 93 94  
vente@elro.fr

[www.elro.ch](http://www.elro.ch)

**E L R O**