



Effizienter,
flexibler,
nachhaltiger

VacuTherm-Kochkessel





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
VacuTherm-Kochkessel – mehr Freiheit beim Kochen	S. 6
VacuTherm-Heiztechnologie	S. 8
ELRO VacuTherm auf einen Blick	S. 10
Probefahrt – Kochen Sie mit uns	S. 12
Eine Investition die sich bezahlt macht	S. 13
ELRO Kundendienst	S. 14
VacuTherm-Produktübersicht	S. 16
Nachhaltigkeit mit System	S. 18

- 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 VACUTHERM IST FÜR EINE PRODUKTIONSKÜCHE MIT UNSEREN ORGANISATIONSABLÄUFEN ABSOLUT ENTSCHIEDEND.“



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



VacuTherm-Kochkessel

Bis zu 125 °C für mehr Freiheit beim Kochen

Der ELRO VacuTherm-Kochkessel ist ein multifunktionales Kochgerät mit dem Sie Dünsten, Kochen, Niedertemperatur-Kochen und auch Delta-T-Garen.

Möglich macht das die einzigartige VacuTherm-Heiztechnologie die Temperaturen im Kessel von bis zu

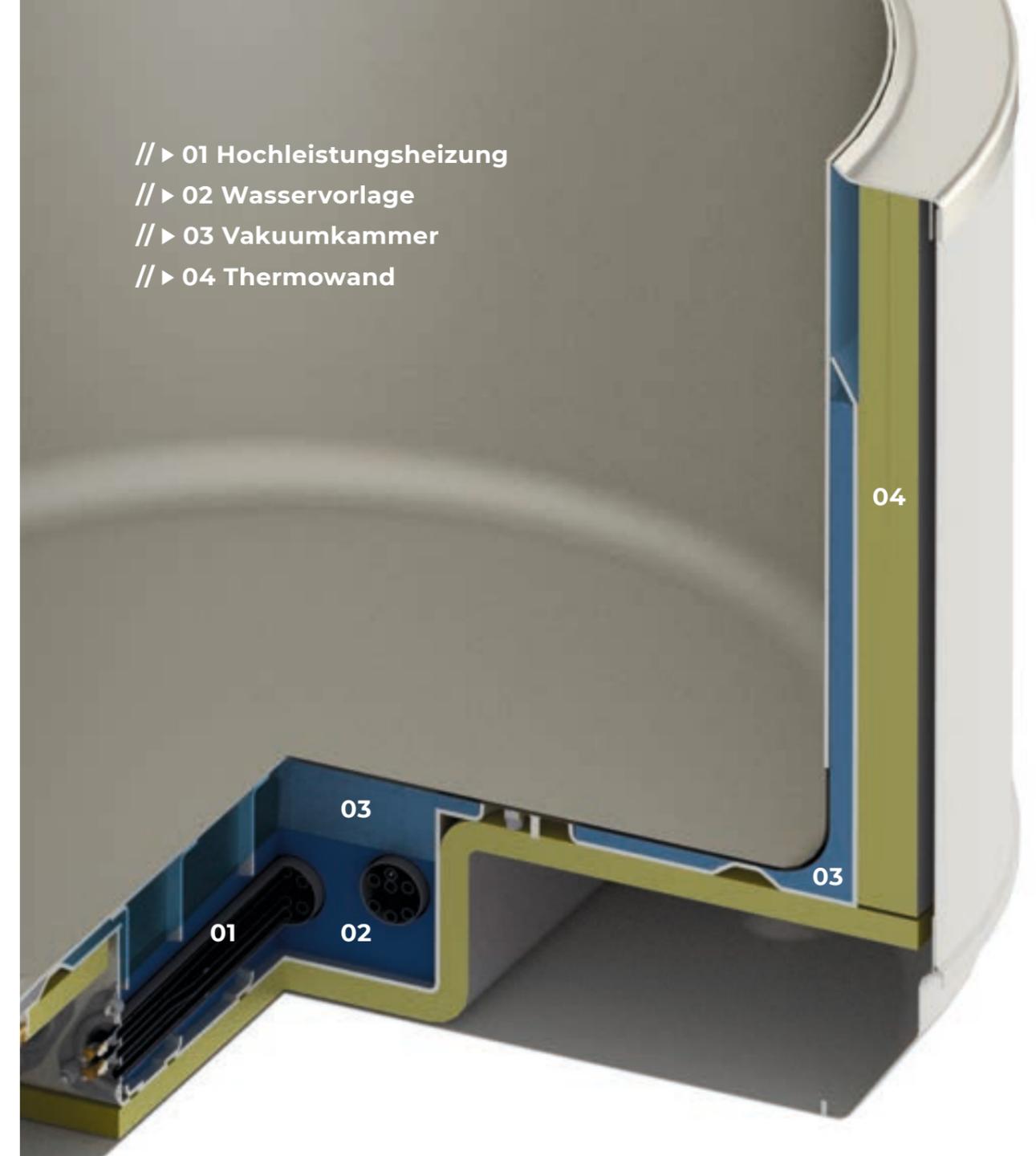
125 °C aufbaut. Zudem erleichtert der flache Kesselboden das Andünsten der Speisen. Das gibt Ihnen ungeahnte Möglichkeiten und Flexibilität in der Küche. Ob Suppen, Soßen, Milchreis, Pudding und auch Risotto, all das gelingt spielend einfach und ohne Anbrennen.

VacuTherm-Kochkessel-Heiztechnologie

Kraftvoll und energieeffizient

Eine Vakuumkammer umhüllt den Kessel wie eine zweite Haut und sorgt für kürzeste Aufheizzeiten und eine überaus gleichmäßige Wärmeverteilung. Dank des Vakuums sind Kesseltemperaturen bis 125 °C möglich die homogen über die gesamte Kesseloberfläche wirken.

Ein weiteres Plus: Die Energieeffizienz. Der VacuTherm-Kochkessel **benötigt bis zu 30 %* weniger Energie** im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln.



- ▶ FLEXIBLER EINSATZ
 - ▶ BESTE SPEISENQUALITÄT
 - ▶ MINIMALER ENERGIEVERBRAUCH
-

VacuTherm-Kochkessel

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

Kippen // ▶ 02

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

Wasserarmatur (optional) // ▶ 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 // ▶ 04

Hochwertiges Material für Kessel (1.4404) und Verkleidung (1.4301) schützt vor Korrosion, Säuren und Laugen. Als einziger Hersteller bietet ELRO die Spritzschutzklasse IPx6 und IPx9.

Sicherheit

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

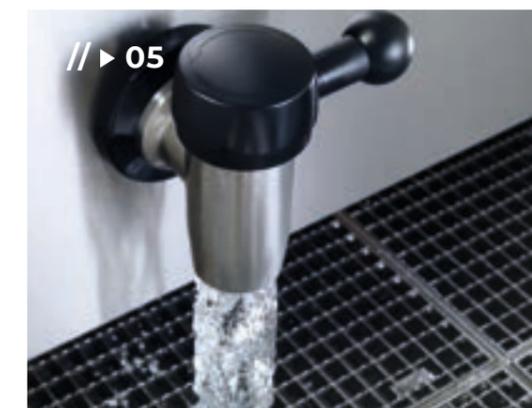
Nachhaltig

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 Kochkesseln





VacuTherm-Kochkessel

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 VacuTherm-Kochkessel in kurzer Zeit. Berechnen Sie selbst.

Sie wollen eine Probefahrt? Kochen Sie mit uns.

Na klar will man erstmal sehen, wie alles funktioniert und was die ELRO Kochkessel 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 die einzigartige Vakuum-Heiztechnologie.	Jährliche Energiekosten herkömmlicher Garteknik 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 75 min. x 28 €	10.080 €
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 15 min. x 28 € (Durchschnittlicher Stundenlohn der Küchenmitarbeiter) 70 Liter Wasser pro Tag x 4,50 €/m ³ und 15 Liter Spülmittel (14 €/l)	2.016 € + 301 € = 2.317 €
Ausfallkosten Minimierte Ausfallzeiten durch die bekannte ELRO Qualitätsausführung sowie präventive Wartung.	Jährliche Ausfallkosten herkömmlicher Garteknik ca. 8.500 € Jährliche Ausfallkosten ELRO Kochkessel ca. 2.800 € bei 720 € Wartungskosten	8.500 € - 3.520 € = 4.980 €
	Jährliche Einsparung*	= 20.048 €

*Im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln



ELRO Kundendienst – stets zu Ihren Diensten

Wir sind von A-Z für Sie da. Wir kümmern uns um die fachgerechte Installation der ELRO Kochkessel 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.

Erfahrung und Kompetenz

18 langjährige bestens ausgebildete Mitarbeiter sind täglich im Einsatz.

24/7-Service-Hotline

Gibt es doch mal einen Ausfall, sind wir innerhalb eines Tages vor Ort.

Reparatursicherheit

Über 80 % aller Ausfälle können beim ersten Serviceeinsatz behoben werden.

Für jeden Einsatz den passenden

VacuTherm-Kochkessel

○ optional ● standard



Typ		nicht kippar					
		JR1 - 60	JR 1 - 80	JR1 - 100	JR 2 - 140	JGN2	JGN3
Masse / Kapazität / Leistung							
Inhalt (Liter)		69	88	104	150	194	295
Bassinmaße (mm)	ø x Höhe	500 x 350	500 x 450	500 x 530	600 x 530		
	Breite x Tiefe x Höhe					680 x 550 x 531	1030 x 550 x 531
Aussenmaße (mm)	Breite	780	780	780	880	1050	1400
	Tiefe	800	800	800	800	800	800
	Höhe	700	700	700	700	700	700
Sockel, Füße, Rollen in mm		200	200	200	200	200	200
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)		17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	30.0 / 43.5	45.0 / 65.0
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●	●
Installationsarten							
ELRO Installationswand		○	○	○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallation		○	○	○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel		○	○	○	○	○	○
ELRO Standfüße		●	●	●	●	●	●
Wandmontage 400		○	○	○	○	○	○
Wandmontage 700		○	○	○	○	○	○
Betonsockel		○	○	○	○	○	○
Mobile Ausführung		○	○	○	○	○	○



Sollten Sie auch Bedarf an weiteren Kochgeräten wie Pfannen, Druckgarbräsiere, 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.ch.

Typ		kippar				
		JK1 - 60	JK1 - 80	JK1 - 100	JK2 - 140	JK3 - 200
Masse / Kapazität / Leistung						
Inhalt (Liter)		69	88	104	150	221
Bassinmaße (mm)	ø x Höhe	500 x 430	500 x 430	500 x 530	600 x 530	750 x 500
	Breite x Tiefe x Höhe					
Aussenmaße (mm)	Breite	1020	1020	1020	1120	1270
	Tiefe	800	800	800	800	800
	Höhe	400	400	400	400	400
Sockel, Füße, Rollen in mm		200	200	200	200	200
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)		17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	27.0 / 39.0
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●
Installationsarten						
ELRO Installationswand		○	○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallation		○	○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel		○	○	○	○	○
ELRO Standfüße		●	●	●	●	●
Wandmontage 400		○	○	○	○	○
Wandmontage 700		○	○	○	○	○
Betonsockel		○	○	○	○	○
Mobile Ausführung		○	○	○	○	○

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