



Sauteuse basculante,  
marmite et friteuse –  
tout en un

**Système de cuisson PreciPan**



**E L R  O**

**AU CŒUR DE VOTRE CUISINE INDUSTRIELLE**



## **Système de cuisson PreciPan**

Cuire, rôtir et frire: tout en un – juste plus vite et plus efficacement

Notre ambition est de vous équiper des meilleurs outils pour cuisiner. Avec le nouvel Elro PreciPan, nous mettons à votre portée un système de cuisson polyvalent et très performant. Cuisiner devient plus facile, plus efficace et même plus fun. Avec un seul système de cuisson, vous pouvez rôtir, bouillir, blanchir, frire, cuire à basse température et même sous pression.

Le PreciPan remplace ou libère de nombreux appareils de cuisson conventionnels, tels que sauteuses basculantes, friteuses, casseroles et poêles.

**Une fois que vous aurez cuisiné avec le PreciPan, vous ne voudrez plus vous en passer dans votre cuisine. Il devient tout simplement votre compagnon de cuisine indispensable.**



- 
- ▶ NET GAIN DE PLACE
  - ▶ COÛTS D'INVESTISSEMENT ET D'EXPLOITATION RÉDUITS
  - ▶ GAIN DE TEMPS IMPORTANT ET FLEXIBILITÉ ACCRUE



# Le plaisir en cuisine – La performance précisé- ment à point

En juste 4,5 minutes vous disposez d'une température de friture de 250°C ou de 100 litres d'eau bouillante pour vos pâtes, en seulement 24 minutes. Finies les longues attentes !

Le PreciPan montre la même performance admirable lors du rissolage. De grandes quantités de viande ou de légumes développent des délicieux arômes grillés. Même s'il s'agit de produits très sensibles, PreciPan s'adapte. Riz au lait, flan, béchamel, sauces crèmes... tout réussit à merveille, sans que rien ne brûle.

Le PreciPan est également très doux pour le rôtissage ou la cuisson à basse température. Le système veille au maintien de la température de cuisson exacte. Cela permet d'obtenir des résultats parfaits tout en minimisant la perte de poids à la cuisson. La viande est merveilleusement tendre et juteuse, exactement comme vous le souhaitez.

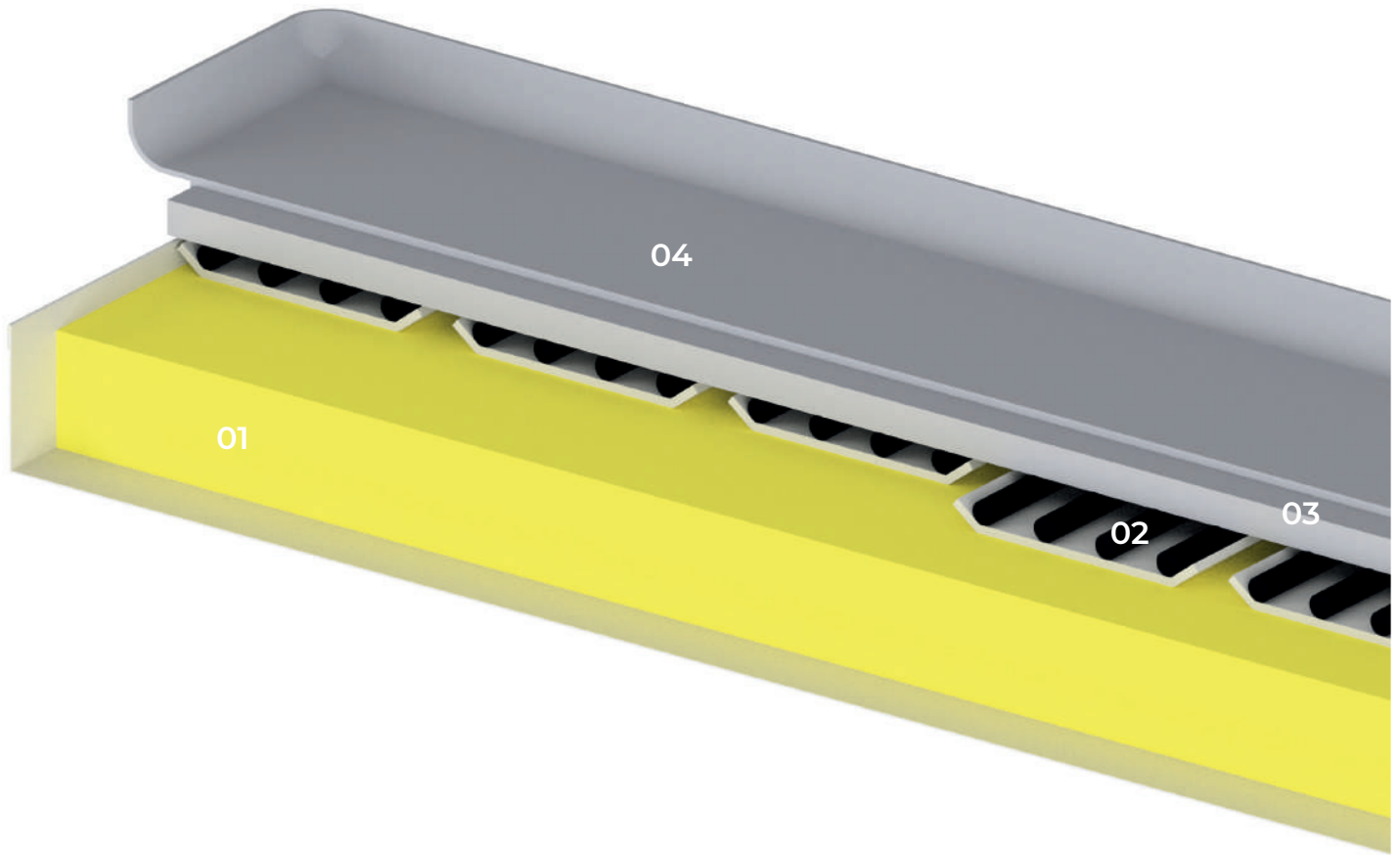




# Fond de rôtissage haute performance – rapide, homogène et robuste

Les corps de chauffe haute performance intégrés assurent un transfert de chaleur efficace au fond de la cuve. Un laminage spécial rend le fond très résistant et assure une distribution uniforme de la chaleur.

- 
- ▶ GRANDES QUANTITÉS EN PEU DE TEMPS
  - ▶ QUALITÉ DES ALIMENTS EXCELLENTE
  - ▶ JUSQU'À 15 % DE PERTES À LA CUISSON EN MOINS



// ▶ 01 Isolation à couche épaisse

// ▶ 02 Corps de chauffe haute performance

// ▶ 03 Alliage spécial thermoconducteur

// ▶ 04 Surface robuste en acier inoxydable

# Multizone-Cooking – la nouvelle flexibilité

Si vous avez besoin de petites quantités ou de différents plats en même temps, ne chauffez pas une partie du fond ou chauffez-le à différentes températures. Par exemple, pour faire rissoler des steaks à feu vif et cuire des légumes à la vapeur à côté.

# Cuisson sous pression en mode automatique – haute qualité de préparation

Avec la fonction de cuisson sous pression disponible en option, vous accédez à un monde nouveau en termes d'efficacité et de qualité. La pression raccourcit les temps de cuisson jusqu'à 30 %, tout en préservant au maximum les vitamines, les minéraux et les couleurs des aliments. Un must pour une alimentation saine.

Il vous suffit de verser les aliments dans la cuve, de fermer le couvercle et votre PreciPan s'occupe du reste. La pression monte et redescend rapidement dans la cuve – et cela de manière entièrement automatique. Cela rend la cuisson sous pression dans le PreciPan facile et sûre pour l'utilisateur.

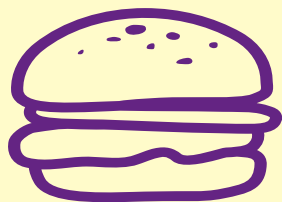
- ▶ EXCELLENTE QUALITÉ DES ALIMENTS
- ▶ ALIMENTATION SAINÉ
- ▶ GAIN DE TEMPS JUSQU'À 35 %\*

---

\*Par rapport aux appareils de cuisson conventionnels



## EXEMPLES DE PERFORMANCE



# 25%

PULLED PORK :  
120 MIN. // 90 MIN.

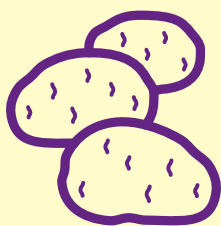
# 25%



VIANDE BOUILLIE : 160 MIN. // 120 MIN.

# 16%

POMMES DE TERRE  
18 MIN. // 15 MIN.



## Systeme de cuisson PreciPan

# Ce qui fait la difference

### Facile à utiliser

Écran très lisible, réduit à l'essentiel. Aucune formation fastidieuse n'est nécessaire.

### Écran protégé // ▶ 01

La position légèrement enfoncée de l'écran avec molette de réglage évite qu'il ne soit endommagé par les récipients.

### Fonction automatique d'abaissement et de levage // ▶ 02

La fonction automatique d'abaissement et de levage assure les temps de cuisson des produits bouillis ou frits, à la seconde près. Les aliments sont abaissés et sortis automatiquement du milieu de cuisson.

### Facile à basculer // ▶ 05

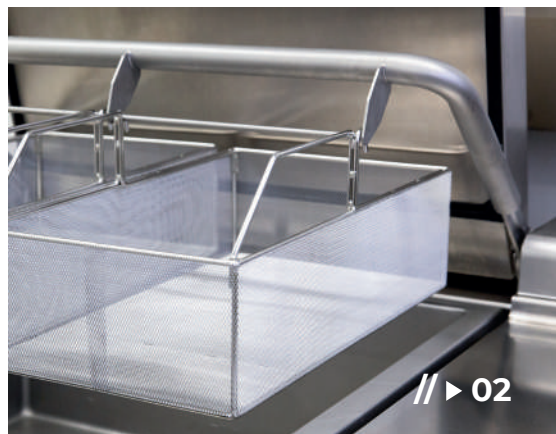
La fonction de basculement électrique facilite le déversement des aliments liquides, en évitant qu'ils ne débordent.

### Ouverture du couvercle

Le couvercle se laisse ouvrir ou fermer manuellement de manière simple, rapide et avec un minimum d'effort. Pas d'attente fastidieuse, comme avec les systèmes électriques.

### Systeme de dosage d'eau // ▶ 03

Pas d'attente, pas de contrôle. Remplissage d'eau automatique et au litre près.



### **Douchette avec retour automatique // ▶ 04**

Aide au nettoyage ou à refroidir les aliments cuits.

### **Vanne d'écoulement intégrée à la cuve // ▶ 05**

La vanne d'écoulement intégrée à la cuve permet de drainer facilement l'eau de cuisson ou l'eau du nettoyage.

### **Solutions d'installation flexibles**

Suspension murale, sur socle, indépendant, sur pieds ou mobile. Nous vous proposons la solution d'installation adéquate, précisément adaptée à vos besoins.

### **Entretien facile**

Tous les composants importants sont accessibles par l'avant. Cela économise des coûts de service.

### **Durable**

Jusqu'à 35 %\* plus rapide et jusqu'à 20 %\* en moins de consommation d'énergie. Cela préserve l'environnement et le porte-monnaie.

\*Par rapport aux appareils de cuisson conventionnels





# Vous voulez faire un essai ? Venez cuisiner avec nous

Bien sûr, vous voulez d'abord voir comment ça marche et ce que les systèmes de cuisson ELRO ont à vous offrir.

Nous vous invitons à nous rejoindre dans l'un de nos centres de cuisine ELRO. Dans une ambiance détendue, avec nos chefs cuisiniers ELRO, vous pourrez expérimenter et déguster. Nous vous attendons.

## Système de cuisson PreciPan

# Un investissement qui en vaut la peine

Les systèmes de cuisson ELRO ne sont pas seulement fiables et pérennes, ils sont également très économes en matière de consommation de ressources. Votre investissement dans un PreciPan sera rentabilisé en très peu de temps. **Entreprise de restauration collective servant env. 400 repas par jour. Délai d'amortissement inférieur à un an.**

	Calcul d'économies par an	Économies annuelles
<b>Matières premières</b>		
Jusqu'à <b>10 %*</b> de pertes de poids à la cuisson en moins pour la viande, grâce à une technologie de production de chaleur innovante et les modes de cuisson « basse température » et « sous pression ».	Consommation annuelle de viande pour la préparation d'env. 400 repas/jour <b>100 000 €</b>	<b>10 000 €</b>
<b>Dépenses d'énergie</b>		
Jusqu'à <b>20 %*</b> de consommation d'énergie en moins.	env. 10 000 kWh/année * 0,2 € / kWh	<b>2 000 €</b>
<b>Heures de travail</b>		
Gain de temps grâce à la cuisson sous pression, aux quantités de rissolage plus larges et aux temps de cuisson plus courts.	<b>288 jours × 75 min. × 28 €</b>	<b>10 080 €</b>
<b>Coûts de nettoyage</b>		
Jusqu'à <b>30 %*</b> d'économies de charges de nettoyage grâce au concept de nettoyage facile.	<b>288 jours × 10 min. × 28 €</b>  (Salaire horaire moyen du personnel de cuisine)	<b>1 344 €</b>
<b>Économies annuelles*</b>		<b>23 424 €</b>

Nous calculons avec plaisir vos économies personnelles avec vous. Contactez-nous ou visitez notre site web à l'adresse suivante [www.elro.ch](http://www.elro.ch).

\*Par rapport aux appareils de cuisson conventionnels



# Service Après Vente ELRO – toujours là pour vous

Nous vous accompagnons du début à la fin. Nous nous chargeons de l'installation professionnelle des systèmes de cuisson ELRO et sommes avec vous sur toute la durée de vie du produit. En ayant toujours comme objectif la préservation de votre investissement et le maintien de la productivité.

Des forfaits d'entretien adaptés exactement à vos besoins vous apportent plus de tranquillité. Vous vous occupez de l'essentiel et nous nous occupons du reste.

80 %

RÉPARATION  
EFFICACE ET  
FIABLE



Expérience  
et compétence  
de nos 18  
COLLABORATEURS



24/7

SUPPORT TÉLÉPHONIQUE

24 h  
DISPONIBILITÉ  
DES PIÈCES DE  
RECHANGE



Vos avantages :

**Disponibilité des pièces de rechange**

Toutes les pièces de rechange importantes sont disponibles sous un jour.

**Support téléphonique 24/7**

En cas de panne, nous sommes sur place dans le délai d'un jour.

**Expérience et compétence**

18 collaborateurs parfaitement formés et expérimentés sont en service tous les jours.

**Réparations fiables**

Plus de 80 % de toutes les situations de panne peuvent être résolues lors du premier appel de service.





# Pour chaque application le bon **PreciPan**

Que vous prépariez 50 ou quelques milliers de repas, PreciPan vous propose toujours le modèle le plus adapté à vos besoins. Des options d'équipement et d'installation différentes facilitent une personnalisation idéale en fonction de vos besoins. Choisissez simplement le modèle qui vous convient.

○ en option    ● standard

Type		basculante			
		EBPT10E	EBPT10HE	EBPT15E	EBPT15HE
<b>Dimensions / Capacité / Puissance</b>					
Nombre de repas		100-300	100-300	200-500	200-500
Surface de rôtissage (mm)	Largeur	693	693	993	993
	Profondeur	629	629	629	629
Volume utile / capacité max. Profondeur de la cuve (mm)		105 / 124	105 / 124	151 / 177	151 / 177
		270	270	270	270
Dimensions extérieures (mm)	Largeur	1100	1100	1400	1400
	Profondeur	974	974	974	974
	Hauteur	1000	1000	1000	1000
Puissance électrique raccordée (kW / A)		22	28	33	42
Classe de protection IPx5		●	●	●	●
Système de levage automatique des paniers		○	○	○	○
Option sous pression		○	○	○	○
Sonde de température à cœur amovible		○	○	○	○
<b>Types d'installation</b>					
Installation sur pieds		●	●	●	●
Installation sur socle		○	○	○	○
Suspension murale		○	○	○	○
Installation mobile sur poulies		○	○	○	○

# Chez nous la durabilité est un système

La durabilité est une composante intégrale de la stratégie d'entreprise d'ELRO. Cela implique une gestion responsable ainsi que la focalisation sur l'environnement, la société et nos collaborateurs.

## **Production**

- Tous les déchets de la production sont 100 % recyclés.
- Les initiatives annuelles réduisent l'empreinte écologique progressivement.
- Courtes distances, environ 70 % des composants achetés sont originaires de Suisse, 30 % des pays environnants de l'UE.

## **L'environnement**

- Les appareils de cuisson ELRO minimisent la consommation d'électricité, d'eau et de produits chimiques de nettoyage.
- Nos produits sont recyclables et sont réintégrés au marché des matières premières.
- Les technologies de production modernes éliminent pratiquement les déchets alimentaires.

## **Société et collaborateurs**

- L'engagement social en faveur des personnes handicapées et un partenariat de longue durée avec nos collaborateurs et fournisseurs sont à nos yeux un principe évident.
- ELRO encourage la relève. 5 % de nos effectifs en Suisse sont des jeunes en formation.
- Les femmes aux postes de cadre. D'ici 2025, 30 % des cadres supérieurs et intermédiaires devraient être occupés par des femmes.



## Contact

**ELRO-Werke AG**  
Wohlerstrasse 47  
5620 Bremgarten  
Suisse

**elro.ch**

**ELRO Suisse et 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



AU CŒUR DE VOTRE CUISINE INDUSTRIELLE