



Effizienter,
flexibler,
nachhaltiger

PreciJet-Kombidämpfer



E L R  O

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT



PreciJet-Kombidämpfer

Alles was ein Kombi-
dämpfer können
muss – nur besser

Sie suchen nach einem Kombi-
dämpfer mit dem man beste Spei-
senqualität produziert und dabei
einfach und schnell zu bedienen
ist? Einem Kombidämpfer der Sie
bei der Arbeit unterstützt und nicht
mit komplexen Funktionen über-
fordert? Einem der sich schnell und
gründlich selbst reinigt und nicht

Stunden dafür benötigt? Einem
der sparsam ist und mit dem Sie
mehr Geld verdienen?

**Dann ist der PreciJet genau
der richtige. Gebaut, um Ihre
Ansprüche bestmöglich zu
erfüllen.**

- ▶ OPTIMALE KOCHTECHNIK
FÜR BESTE SPEISENQUALITÄT
- ▶ EINFACHE HANDHABUNG OHNE
SCHULUNGSAUFWAND
- ▶ SCHONT RESSOURCEN
UND SPART GELD



PreciJet-Kombidämpfer

Das ideale Werkzeug zum Kochen

Der PreciJet erfüllt Erwartungen. Grillen, Backen, Braten, Kochen, Pochieren oder Dünsten, Niedertemperaturbraten, Delta-T-Kochen oder Haltbarmachen – alles ist möglich. Modernste Garttechnologien wirken zusammen für eine unglaubliche Anwendungsvielfalt und beste Speisenqualität.

Aktive Entfeuchtung für optimale Knusprigkeit

Mit dem Öffnen der Lüftungs-klappe wird trockene Luft in den Garraum gesaugt und feuchte abgeführt.

Aerodynamisches System für maximale Gleichmäßigkeit

Durch das ideale Zusammenspiel von unterschiedlichen Lüfterradgeschwindigkeiten und -drehrichtungen sowie Heizimpulsen und Luftspoilern wird die Luft ideal im Garraum verteilt.

Feuchteregelung für leckere Speisenvielfalt

Einstellbare Feuchte von 0 – 100 %, um entweder feuchtes Klima für saftige Braten zu bieten oder trockenes Klima für maximale Knusprigkeit.

Effektive Dampfproduktion

Wasser wird im Garraum fein zerstäubt und sofort in Dampf umgewandelt. Damit steht unmittelbar ausreichend Dampf zur Verfügung. Keine höheren Energieverbräuche und lange Vorheizzeiten wie bei Dampfgeneratortechnologie üblich.

Hochleistungsbeschwattung

Sie bringt gerade bei Backanwendungen schnell und effektiv hohe Feuchtigkeitsmengen in den Garraum, für optimalen Trieb und eine saftige Krume.



- ▶ GLEICHMÄSSIG BESTE GARERGERBNISSE
- ▶ MAXIMALE SPEISENVIELFALT
IN EINEM GERÄT
- ▶ HERAUSRAGENDE BACKEIGENSCHAFTEN

PreciJet-Kombidämpfer

Einfaches Kochen mit ganz viel Spaß

Sie entscheiden, wie Sie kochen. In Voll-, Teil- oder Mischbeschickung. Entweder manuell, d.h. Sie machen die Einstellungen oder automatisch, mit bereits vorprogrammierten Garprozessen oder selbst erstellten Programmen. Mit dem übersichtlichen Touch-Display sind notwendige Klicks einfach und schnell erledigt. Sie haben stets alles Wichtige im Blick.

Auch bei der Handhabung setzt der PreciJet Akzente. Dank Quer-Einschub beschicken Sie selbst flüssige Speisen sicher und ohne großen Kraftaufwand. Und im à la carte platzieren Sie die Speisen einfach nebeneinander anstatt hintereinander, das erleichtert das Beschicken und Entnehmen der Speisen.

CoreControl

Ob Vollbeschickung oder Teilbeschickung, CoreControl erkennt den Energiebedarf und führt immer die richtige Menge Energie zu, sodass die Temperatur ideal gehalten wird.

Programmieren

Das Programmieren von bis zu 100 Garabläufen ist mit wenigen Klicks erledigt. Hilfreich ist dabei die Programmierhilfe, die Sie mit einfachen Garbausteinen unterstützt.

Mischbeschickung mit Einschubüberwachung

Die Garzeit jedes einzelnen Einschubs wird individuell überwacht. Wenn eine Speise fertig ist, signalisiert das der PreciJet. So gelingt alles auf den Punkt.

Garautomatik

Damit erledigen Sie die gängigsten Kochanwendungen einfach per Tastendruck. Sie können z.B. noch den Bräunungsgrad und die Kerntemperatur anpassen, fertig.

Garbibliothek

Hier sind Ihre Garprozesse gesammelt und übersichtlich mit Text oder Ihren eigenen Bildern dargestellt. Favoriten sichern eine sekundenschnelle Anwahl der Garprozesse und schon kann's losgehen.

- ▶ EINFACHE UND ERGONOMISCHE BEDIENUNG
- ▶ STANDARDISIERTE SPEISENQUALITÄT
- ▶ MAXIMALE FLEXIBILITÄT BEIM KOCHEN





So muss Reinigung sein – automatisch, sauber und ultraschnell

Stunden auf die Reinigung warten? Nicht mit dem PreciJet. In nur 19 Minuten ist die leichte und in nur 41 Minuten die schnelle Reinigung erledigt. Mit der Reinigungsschemie kommen Sie dabei nicht in Berührung und Sie können einfach den Reiniger verwenden, den Sie möchten.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Das ist hygienische Sauberkeit – einfach auf Tastendruck. Und noch besser, die Reinigung die Reinigung ist auch sehr günstig. Sie benötigt bis zu 50 % weniger Chemie, 50 % weniger Wasser und 15 % weniger Energie im Vergleich zu Reinigungssystemen anderer Hersteller. Noch komfortabler geht es mit programmierten Reinigungsintervallen, dann kümmert sich der PreciJet einfach automatisch um ein sauberes Gerät.

- ▶ SICHERE REINIGUNG OHNE ARBEITS-AUFWAND
- ▶ HYGIENISCH SAUBER IN KÜRZESTER ZEIT
- ▶ SEHR GERINGE REINIGUNGSKOSTEN



PreciJet-Kombidämpfer

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 PreciJet in kurzer Zeit. 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 kürzere Garzeiten, Entfall von Überwachungs- und Kontrollaufwand sowie automatische Reinigung.	288 Tage x 60 min. x 28 €	8.064 €
Reinigungskosten		
Bis zu 30 %* geringerer Reinigungsaufwand durch leichte Reinigung	288 Tage x 10 min. x 28 €	1.344 €
Jährliche Einsparung*		= 20.064 €

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.

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.

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.

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%
REPERATURSICHERHEIT

24/7
SERVICE-HOTLINE

24 h
ERSATZTEILVERFÜGBARKEIT

18
MITARBEITER
Erfahrung & Kompetenz durch

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 PreciJet-Kombidämpfer

Egal ob 50 oder mehrere Tausend Essen, mit dem PreciJet bieten wir immer die richtige Größe. Als Einstieg in die Welt der ELRO Kombidämpfer bieten wir noch den EquaJet. Ausgestattet mit weniger Funktionalität bietet er dennoch ausreichende Garleistung für die meisten Garanwendungen. Wählen Sie einfach Ihre passende Größe.



PreciJet	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10N GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
Anzahl Essen	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840
ELEKTRO-AUSFÜHRUNG	PJ061E	PJ101E	PJ102E	PJ661E	PJ611E	PJ201E	PJ202E
Versorgungsleistung (kW)	●■ / 9.3	▲■ / 15.3	▲■ / 24.3	▲■ / 18.6	▲■ / 24.6	▲■ / 27.7	▲■ / 54.7
Gewicht (kg)	130	150	165	236	225	261	288
GAS-AUSFÜHRUNG	PJ061G	PJ101G	PJ102G	PJ661G	PJ611G	PJ201G	PJ202G
Versorgungsleistung (kW)	▲ Gas / 23	▲ Gas / 23	▲ Gas / 23	-	-	▲ Gas / 45.5	▲ Gas / 45.5
Gewicht (kg)	137	160	175	-	-	303	325
Abstand	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83 + 83 mm (65 + 65 mm*)	83 + 67 mm (65 + 67 mm*)	65 mm	65 mm
B x T x H (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1825	920 x 887 x 1945	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Einschub GN 1/1	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
Max. Behältertiefe (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55* / 55)	55	55

Elektrisch betriebene Geräte: ● 1-230 V 50 Hz + T ▲ 1-230 V 50 Hz + T ■ 3-400 V 50 Hz + T + N
* Führungsschienen-Bausatz für 8 Einschübe

EquaJet	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10N GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
Anzahl Essen	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840
ELEKTRO-AUSFÜHRUNG	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E
Versorgungsleistung (kW)	Mono + Tri 230	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400	Tri 230 + 400
Gewicht (kg)	128/105	142/117	171/139	235/201	255/219	289/225 + 30	357/269+ 30
GAS-AUSFÜHRUNG	EJ061G	EJ101G	EJ102G	EJ661G	EJ611G	EJ201G	EJ202G
Versorgungsleistung (kW)	Mono	Mono	Mono	-	-	Mono	Mono
Gewicht (kg)	143/120	157/132	186/154	-	-	316/252+30	373/286+48
Abstand	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83 + 83 mm (65 + 65 mm*)	83 + 67 mm (65 + 67 mm*)	65 mm	65 mm
B x T x H (mm)	920 x 846 x 899	920 x 846 x 1069	920 x 1171 x 1069	920 x 887 x 1790	920 x 887 x 1960	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
Einschub GN 1/1	6 (8*)	10	20	6 + 6 (8* + 8*)	6 (8*) + 10	20	40
Max. Behältertiefe (mm)	75 (55*)	55	55	75 (55*)	75 (55* / 55)	55	55

Elektrisch betriebene Geräte: ● 1-230 V 50 Hz + T ▲ 1-230 V 50 Hz + T ■ 3-400 V 50 Hz + T + N
* Führungsschienen-Bausatz für 8 Einschübe

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