

# ELRO-Kombidämpfer SCST 2300

Per Knopfdruck effizient  
und sicher produzieren



**100%** Planung und  
Kontrolle

**-25%** Bedienungs- und  
Reinigungszeit

**+60%** Produktions-  
leistung



## 100% Planung und Kontrolle

Der Kombidämpfer und das einzigartige Kochprozessmanagement (KPM) von ELRO bieten eine 100%ige Qualitätssicherung nach Ihren Vorgaben.

Mit dem ELRO-KPM planen, organisieren und verwalten Sie Ihre gesamte Produktion schnell und zuverlässig am PC.

Höchste Sicherheit der Reproduktion: Die von Ihnen definierten Garprogramme werden am Kombidämpfer gespeichert und sind jederzeit wieder abrufbar.



## -25% Bedienungs- und Reinigungszeit

Alle Garprogramme sind mit Nummern, Namen und Text definiert. Dies verhindert Verwechslungen und garantiert die schnelle, fehlerfreie Bedienung.

Die 10er-Tastatur in bekannter Anordnung sorgt für einfachste und schnellste Eingabe.

Automatische Reinigung ohne Personalaufwand dank Autoclean, in der Nacht und bei Tag.



## +60% Produktionsleistung

Mit der Regeneration von bis zu 120 Tellern pro Charge alle 10 Min. erfüllt der Kombidämpfer höchste Produktionsanforderungen.

Auf dem grossen Teller-Regenerierwagen finden auch 120 Teller mit 32 cm Durchmesser Platz.

Der XXL-Garraum mit einer zusätzlichen Auflage bildet die flexible Basis für die vielseitige Nutzung.



Mit dem ELRO-Kombidämpfer steigern Sie die Produktivität und Qualität

# ELRO – der kleine, aber feine Unterschied



## 10er-Tastatur

Programmauswahl und -eingabe erfolgen über die Tastatur mit der auch vom Telefon her bekannten Tastenanordnung. Dies erhöht sowohl die Geschwindigkeit als auch die Sicherheit in der gesamten Steuerung.

## Kontrolldisplay

Zur einfachen Kontrolle zeigt das Textdisplay Programmnummer, -name und den aktuellen Programmstatus.

Insgesamt sind 300 Programmplätze vorhanden. Im Gerät bereits enthalten sind 130 Kochprogramme von bekannten und prämierten Küchenchefs. 170 weitere Speicherplätze stehen für eigene Programme zur Verfügung.



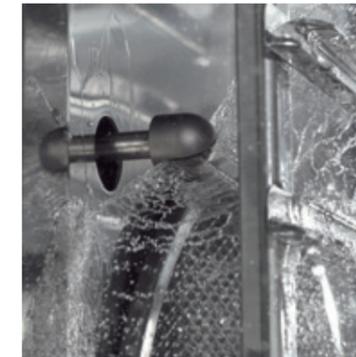
## AQA Automatische Quantitäts-Anpassung

Die Quantitäts-Anpassung basiert auf automatischer Mengenerkennung. Damit sind im A-la-carte-Service, im Bankettbetrieb wie auch in der Gemeinschaftsverpflegung konstante Qualität und sichere Regeneration garantiert.



## Kondensationshaube

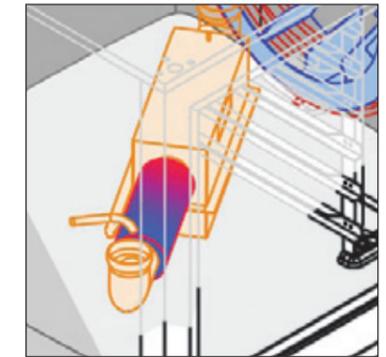
Die Kondensationshaube minimiert die Dampf- und Geruchsemissionen. Damit wird das Klima im Umgebungsraum erheblich verbessert. Deshalb eignet sich der Kombidämpfer auch besonders für das Front Cooking, die Feinkostproduktion oder für kleine Restaurationsküchen.



## Auto Clean

Auto Clean ermöglicht die automatische Reinigung des Geräts. Die damit verbundene Reduktion des Personalaufwands und die Optimierung der Zeitplanung ergeben eine klare Kosteneinsparung.

Auto Clean arbeitet mit ökologischen Reinigungsmitteln und garantiert die Hygienesicherheit.



## Multi-Öko-System Wärmetauscher

Das Multi-Öko-System arbeitet mit Wärmerückgewinnung und nutzt so die eingesetzte Energie mehrfach. Damit wird schnelleres Dämpfen ermöglicht und ein höherer Wirkungsgrad erzielt. Gleichzeitig wird der Wasserverbrauch reduziert.

## Die weiteren Vorteile des ELRO-Kombidämpfers

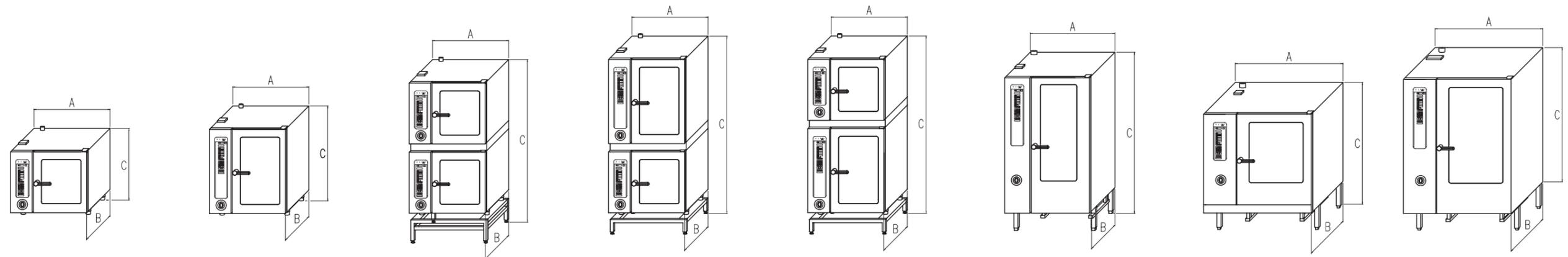
**SPS** Das integrierte Steam Protection System gewährleistet die Sicherheit am Arbeitsplatz.

**XXL-Garraum** Der XXL-Garraum mit einer zusätzlichen Auflage bildet die flexible Basis für die vielseitige Nutzung und gewährleistet eine gleichmäßige Bräunung und Garung.

**Mehrpunkte-Messfühler** Der Mehrpunkte-Messfühler ermöglicht die präzise Messung der Kerntemperatur, die optimale Regelung von Garverläufen sowie die kontrollierte Korrektur von Fehlstechungen.

# Technische Daten

Typ	Aussenmasse			Elektroanschluss		Einschübe	Gewicht ca.	
	A	B	C	kW	A			
SCST-611	925	805	840	11.0	15.8	6+1	GN 1/1	130
SCST-1011	925	805	1120	17.0	24.5	10+1	GN 1/1	167
SCST Turm 611/611	925	805	1960	22.0	2x15.8	2x6+1	GN 1/1	280
SCST Turm 1011/611	925	805	2140	28.0	1x24.5/1x15.8	1x6/1x10+1	GN 1/1	317
SCST Turm 611/1011	925	805	2140	28.0	1x15.8/1x24.5	1x6/1x10+1	GN 1/1	317
SCST-2011	1030	880	1930	45.0	65	20+1	GN 1/1	295
SCST-1221	1310	1086	1490	34.0	49	12+1	GN 2/1	350
SCST-2021	1310	1086	1925	68.0	98	20+1	GN 2/1	495



SCST-611    SCST-1011    SCST Turm 611/611    SCST Turm 611/1011    SCST Turm 1011/611    SCST-2011    SCST-1221    SCST-2021



Hordenwagen



Teller-Regenerierwagen



Untergestell



Menüplananalysen in Bezug auf Produkte, Mengen etc.



Auswahl der idealsten Kochmethoden

Berechnung der erforderlichen Gerätekapazität

Optimierung des Flächen- und Energiebedarfes



Berechnung der Kosteneinsparungen



Montage und Inbetriebnahme



Anwendungsunterstützung durch ELRO-Küchenchefs



Wartungsversicherung und Service



Hotline

ELRO-Werke AG  
Wohlerstrasse 47  
CH-5620 Bremgarten  
Tel. +41 (0)56 648 91 11  
verkauf@elro.ch

ELRO Grossküchen GmbH  
Pebering Strass 1  
AT-5301 Eugendorf  
Tel. +43 (0)6225 3396  
verkauf@elro.at

ELRO (U.K.) Ltd.  
27, Station Road, Egham  
UK-Surrey TW20 9LD  
Tel. +44 (0)1784 430 863  
info@elro-uk.ltd.uk

ELRO Grossküchen GmbH  
Industriering Ost 31  
DE-47906 Kempen  
Tel. +49 (0)2152 205590  
verkauf@elro-d.de

ELRO France S.A.R.L.  
13, route de Pringy  
FR-74370 Argonay  
Tél. +33 (0)4 50 33 93 94  
vente@elro.fr

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

Ihr Vertriebspartner:

**gerwin**  
Hotel- und Gaststättenbedarf

[www.gerwin-gastrotechnik.de](http://www.gerwin-gastrotechnik.de)

Bersenbrücker Straße 103  
D-49594 Alfihausen  
Telefon: (0 54 64) 16 26  
Telefax: (0 54 64) 22 22  
info@gerwin-gastrotechnik.de

**E L R O**  
Grossküchentechnik

04.05.30KM