

0820EAGEDEM\_0S0491 L'entreprise se réserve le droit de modifier les contenus sans préavis. Les images ne sont pas contractuelles.



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Electrolux Professional AG  
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee, Suisse  
Téléphone +41 41 926 81 81  
Téléfax +41 41 926 81 80  
ch.info@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com

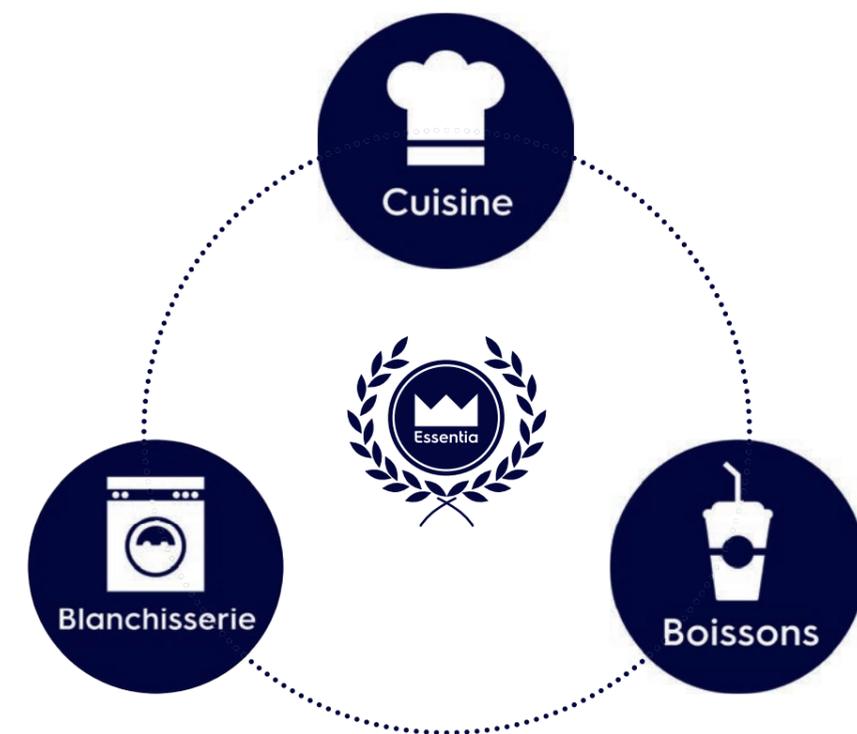
What if there was **OnE**

# Unique au monde

Electrolux Professional est la seule entreprise au monde à proposer **l'équipement complet pour les cuisines et blanchisseries professionnelles sous une seule marque.**

En qualité de développeur, fabricant et fournisseur traditionnel, Electrolux Professional propose, avec plus d'un siècle d'expertise, une gamme complète ainsi que des conseils, une planification et une assistance personnalisés afin de simplifier la vie de nos clients et de la rendre encore plus rentable. Jour après jour.

**Un service clés en main, un seul interlocuteur pour vos solutions professionnelles.** Depuis plusieurs décennies, de nombreuses entreprises, notamment dans les secteurs de l'hôtellerie, du restaurant et des traiteurs, de l'hygiène et de l'entretien, ou encore du facilities management, font confiance à cette expertise unique en son genre.



# Une présence globale

Centres de production et de recherche



Avec quelques **3'500 collaborateurs** répartis dans plus de **149** pays, l'entreprise Electrolux Professional est présente dans le monde entier et **occupe une position de leader mondial** avec une très grande notoriété de la marque dans les secteurs de l'équipement des cuisines et blanchisseries professionnelles.

Avec **11 sites de développement et de production**, l'entreprise Electrolux Professional est présente dans le monde entier.

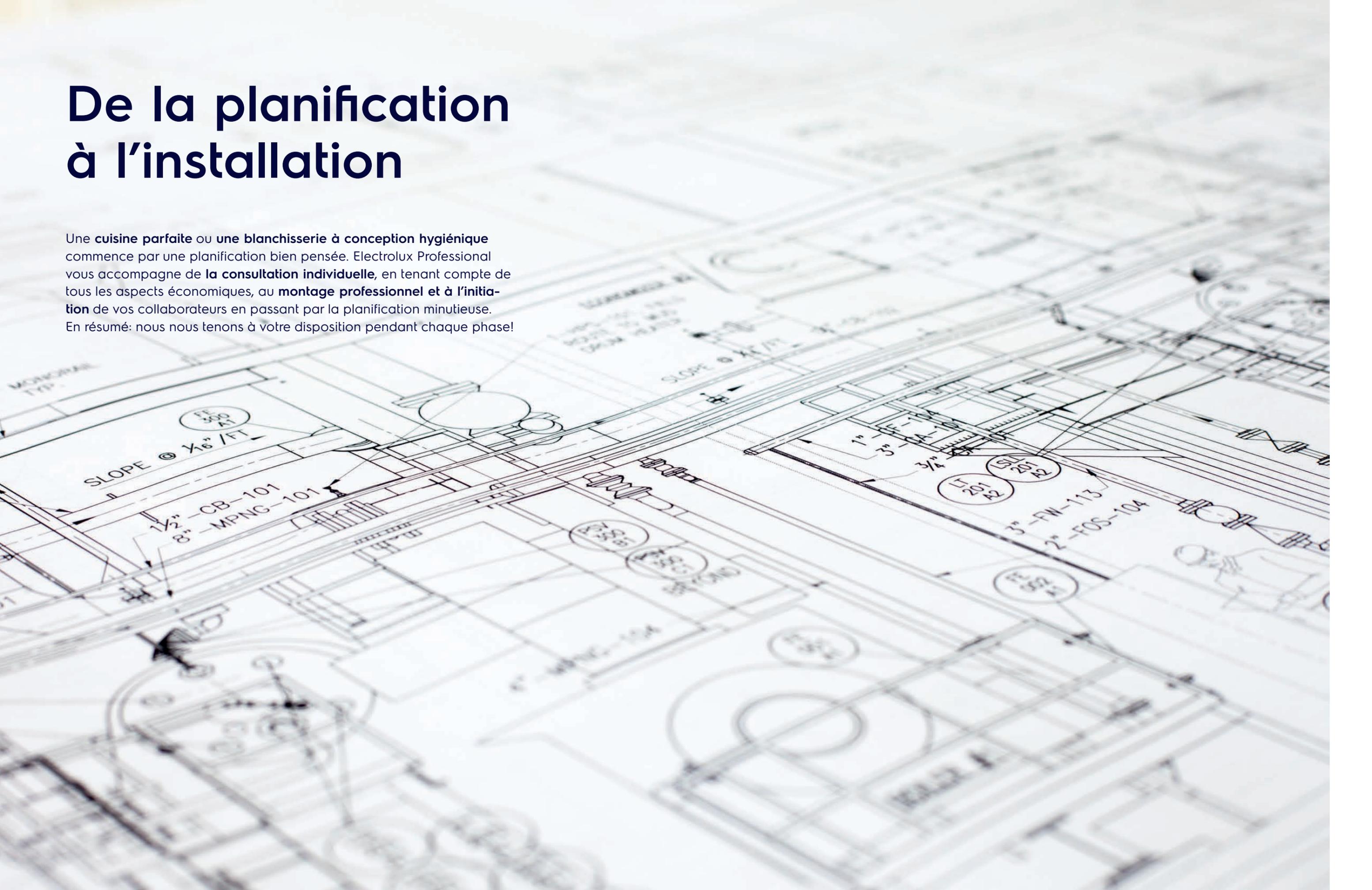




**Notre mission:  
Electrolux Professional  
simplifie et rentabilise  
le travail de ses  
clients et garantit  
sa durabilité.  
Jour après jour.**

# De la planification à l'installation

Une **cuisine parfaite** ou une **blanchisserie à conception hygiénique** commence par une planification bien pensée. Electrolux Professional vous accompagne de la **consultation individuelle**, en tenant compte de tous les aspects économiques, au **montage professionnel et à l'initiation** de vos collaborateurs en passant par la planification minutieuse. En résumé: nous nous tenons à votre disposition pendant chaque phase!



# L'hygiène joue un rôle primordial

Dans les établissements médico-sociaux, les personnes âgées et les personnes nécessitant des soins souhaitent bénéficier des mêmes standards qu'à domicile. L'hygiène joue ici un rôle primordial et devient de plus en plus importante. Electrolux Professional encourage ces revendications avec des équipements innovants pour la cuisine et la blanchisserie.

La vaisselle et les verres doivent non seulement être propres et briller, mais aussi d'une propreté hygiénique. Du lave-vaisselle professionnel au lave-vaisselle à ca- siers, Electrolux Professional propose la gamme complète dédiée au lavage de la vaisselle, qui permet d'éliminer les germes en toute sécurité pendant le rinçage.

Nous appliquons les mêmes standards pendant le lavage du linge: Nos laveuses essoreuses professionnelles maintiennent la température suffisamment longtemps pour détruire systématiquement germes et virus. Les laveuses essoreuses Barrière permettent également de séparer le côté propre et le côté sale dans une blanchisserie interne. De cette manière, Electrolux Professional assure la sécurité même à l'âge de la retraite.



Care

# Des performances entièrement dédiées au bien-être

Le voyage d'affaires trouve sa conclusion agréable dans un hôtel offrant le meilleur service et un menu délicieux. Electrolux Professional propose l'intégralité des équipements requis clés en main: des systèmes de cuisson performants, des armoires froides fiables et des lave-vaisselles à haute efficacité. Et en plus, des innovations dédiées au lavage, au séchage et au repassage du linge de maison complet dans les hôtels.

L'histoire de la série de fourneaux *thermaline* remonte à 1871, lorsque les premiers fourneaux ont été fabriqués dans la localité suisse de Sursee. À l'heure actuelle, les pros de la cuisine disposent d'une technologie de cuisson à hautes performances à construction minutieuse, conçue avec une grande passion pour les détails: blocs de cuisson adaptés sur mesure avec une connexion modulaire des appareils tout comme des fabrications «monoblocs» sur mesure. Tout simplement Swiss Finish!

Dans la blanchisserie interne de l'hôtel, de même que pendant tout le séjour du client, c'est la perfection ultime qui compte. Grâce aux laveuses essoreuses, à laver, séchoirs et repasseuses innovantes de la nouvelle Line 6000, vous proposez un excellent service à vos clients.

Hôtel



# La pièce maîtresse de chaque cuisine

Le résultat de tout l'art culinaire se retrouve dans une assiette. Avec une disposition séduisante et fumante et une odeur aromatique. Le client est un spectateur et un gourmet. Ceux qui veulent obtenir ces excellents résultats de cuisson dans la cuisine ont besoin d'équipements ingénieux.

La vaste gamme de produits de la série «XP» couvre tous les besoins en matière d'équipements de cuisine modernes dans les restaurants. Les fourneaux avec ou sans induction, les cuisinières électriques et cuisinières à gaz, les appareils multifonctions polyvalents, les grills et les friteuses ne sont qu'une partie de la gamme de produits. La série «XP» s'adapte parfaitement aux besoins et garantit des performances optimales dans la cuisine.

Restaurant



# La nouvelle dimension dans la cuisine

La cellule de refroidissement Skyline et le four mixte à air chaud Skyline signés Electrolux Professional sont les partenaires idéaux pour la restauration à la carte, ainsi que pour les banquets et les traiteurs.

La communication fluide entre «froid» et «chaud» offre de toutes nouvelles options. Les deux appareils se synchronisent automatiquement. Même les menus les plus ambitieux se préparent ainsi sans stress, avec un refroidissement en douceur et une régénération ultérieure, par simple pression sur un bouton, juste à temps.

Le résultat: comme fraîchement cuit



Traiteurs

# Nettoyage efficient et hygiénique

Des chambres, couloirs et escaliers propres sont à la fois le fleuron et un devoir pour les institutions, les bureaux ou les établissements médico-sociaux.

Electrolux Professional propose l'équipement de blanchisserie adapté sur mesure aux professionnels du nettoyage: Les laveuses essoreuses spécialement conçues pour les balais à franges avec des programmes personnalisés, une sécurité hygiénique et une grande disponibilité garantissent un traitement hors pair des textiles à nettoyer.

Vous pouvez très facilement réaliser de grandes économies. Grâce à un dosage efficient du détergent ou à la nouvelle technologie de la pompe à chaleur, Electrolux Professional vous aide à réduire considérablement les coûts pour les produits chimiques, l'eau et l'électricité.



Facility  
Management



Institutions

# De hautes performances avec une grande flexibilité

Les équipements de cuisson des établissements de restauration collective doivent être robustes, performants et flexibles et pouvoir traiter de grandes quantités en très peu de temps.

Une cuisine hautes performances doit être fiable et très efficace afin de pouvoir rapidement servir les clients, même aux horaires de grande affluence. Les véritables champions sont les marmites et braisières pression ProThermetic. Elles permettent de multiplier la capacité de cuisson par deux sur une surface identique par rapport aux appareils de cuisson classiques.

Elles peuvent également être employées de manière multifonctionnelle comme sauteuses basculantes, FryTops, marmites, fours mixtes ou appareils de cuisson sous pression. Économie d'espace, d'énergie et de temps - De réels multitalents.



# Protection des services d'intervention

Sapeurs-pompiers, services de secours et protection civile: La protection de la vie des sauveteurs est essentielle. Grâce à des procédures planifiées - et grâce au traitement professionnel de leurs vêtements de protection. Pour protéger les services de secours pendant les interventions, les combinaisons doivent être lavées correctement et séchées en douceur.

Electrolux Professional a spécifié sa technologie de lavage pour l'équipement de protection individuelle. Grâce à la possibilité de programmation flexible, les programmes de la laveuse essoreuse sont adaptés sur mesure au matériau et aux exigences fonctionnelles. Ils désinfectent conformément aux directives légales et imprègnent les vêtements de protection pour une longue durée de vie. Le séchage de l'EPI dans l'armoire de séchage est un élément important, qui vise à garantir le séchage en douceur et ainsi la protection de la membrane.

Pompiers



# Snacks en moins d'une minute

Les snacks sont dans toutes les bouches – que ce soit pour les encas, les snacks-bars, le bar de l'hôtel ou les grandes manifestations. La rapidité, la fiabilité et la qualité sont ici essentielles: chaud à l'intérieur et croustillant à l'extérieur – cela est garanti avec le grill à hautes performances SpeedDelight de la marque Electrolux Professional.

Grâce à la combinaison raffinée de trois technologies de cuisson: par contact, par rayonnement infrarouge et par micro-ondes, le SpeedDelight permet de préparer des menus variés quasiment sans limites.

Sandwichs, paninis, wraps, pains plats, petites pizzas, croissants, desserts et bien plus encore se préparent en quelques secondes, directement devant le client. L'utilisation est enfantine, des résultats parfaits sont garantis. Snack après snack après snack.

Chaînes de distribution



# Simplifier le quotidien des petites entreprises

Pensions, salons de coiffure et les temples du bien-être luttent contre des problèmes typiques, tels que les taches tenaces sur le tissu éponge, les nappes ou les draps. Pour les équipements de blanchisserie myPRO de Electrolux Professional, ces taches ne sont pas un problème. Le linge est d'une propreté hygiénique et moelleux à la sortie du sèche-linge - en un rien de temps.

Tandis que les lave-linges ménagers sont conçus pour le secteur privé, un lave-linge myPRO maintient la température réglée aussi longtemps que nécessaire en présence de conditions hygiéniques et est également conforme à la directive machines. La solution de blanchisserie smart-professionnelle de Electrolux Professional constitue l'alternative optimale et hygiénique pour les professionnels.



Smart-  
professional



## Essentia. Nous nous tenons à votre disposition, à tout moment, à vos côtés.

Notre service clientèle vous propose l'assistance dont vous avez besoin et s'occupe de vos processus avec un réseau S.A.V. performant, une gamme de prestations de service exclusives sur mesure et une technologie innovante. Essentia est la pièce maîtresse d'un service clientèle unique en son genre, qui vous donnera un avantage concurrentiel décisif grâce à des prestations sur mesure.

**149**  
Pays dans le monde entier

Un interlocuteur unique et un réseau S.A.V. unifié dans **149 pays** dans le monde entier.

**2 200**  
Partenaires S.A.V. agréés

Un vaste réseau de S.A.V. garantit le fonctionnement optimal de votre équipement et vous assiste lorsque vous faites appel à nos services.

**10 000**  
Techniciens S.A.V.

Nos ambassadeurs compétents, **10'000 techniciens S.A.V.**, s'occupent de votre équipement et vous offrent l'assistance dont vous avez besoin.



There is OnE

