

Flexible Speisenausgabe mit Stil

Flexy Style und ^{YOUR}Style



Ihre Fragen ...

Wie kann ich schmackhafte, appetitliche Gerichte in einer modernen, stilvollen Umgebung servieren und die Qualität der Speisen durch den intelligenten Einsatz von Licht hervorheben?

Wie kann ich eine einladende, zeitgemäße Atmosphäre schaffen? Heutzutage suchen Menschen nicht einfach nur einen Ort, an dem sie sich hinsetzen und etwas essen können – sie wollen ein „Erlebnis“ in einer Umgebung, die ihre Werte, ihren Lebensstil und ihre Identität widerspiegelt.



... unsere Antworten

Ein Restaurantbesuch ist nicht nur ein simpler Moment der Entspannung, sondern ein Erlebnis für alle Sinne. Erfüllen Sie sämtliche Wünsche Ihrer Gäste unter Berücksichtigung neuer kulinarischer Trends und von Nachhaltigkeit, ohne dabei auf Stil und Design zu verzichten. Schaffen Sie die perfekte Umgebung, um Ihre Gäste zu verzaubern – das Electrolux Professional Planungstool hilft Ihnen dabei. **Flexy Style ist das erste Konzept für Arbeitsplatten aus Quarz, das Ihnen die Wahl aus über 30.000 attraktiven Kombinationen bietet. Alles drin, alles dran.**

EINZIGARTIG
in der Branche

ERSTE
in der Branche



HERO im Design

Eleganz und Minimalismus. Gerade Linien, unzählige Ausführungen und helle Beleuchtung, die Lebensmittel zur Geltung bringen.



HERO in Hygiene und Sauberkeit

Wenn es um Lebensmittel geht, sind Hygiene und Sauberkeit von größter Bedeutung. Das Minimal-Design ermöglicht eine schnelle Reinigung und optimale Hygiene, jeden Tag.



HERO in attraktiver Speisenpräsentation

Mit stimmungsvoller LED-Beleuchtung wird die Frische und Attraktivität Ihrer Speisen ins rechte Licht gerückt.



HERO in Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit und Respekt vor der Umwelt stehen bei uns immer an oberster Stelle, ebenso wie langfristig niedrige Betriebskosten für unsere Kunden.

Flexy Style.

Erfüllt Ihre Bedürfnisse, passt zu Ihrem Geschmack

Electrolux Professional hat eine breite Palette an Einrichtungselementen entwickelt, die zu Ihrem Geschäft, Ihren Gästen und zu Ihnen passen. Was auch immer benötigt wird, wir haben die Lösung. „Flexy Style“ passt sich individuell an: ein- oder beidseitig bedienbar mit vielen Ausstattungen und Optionen.

Lichter

Elegante Beleuchtung in den Aufsätzen.

Wählen Sie zwischen:

- LED-Leuchten
- Halogenleuchten
- keiner Beleuchtung

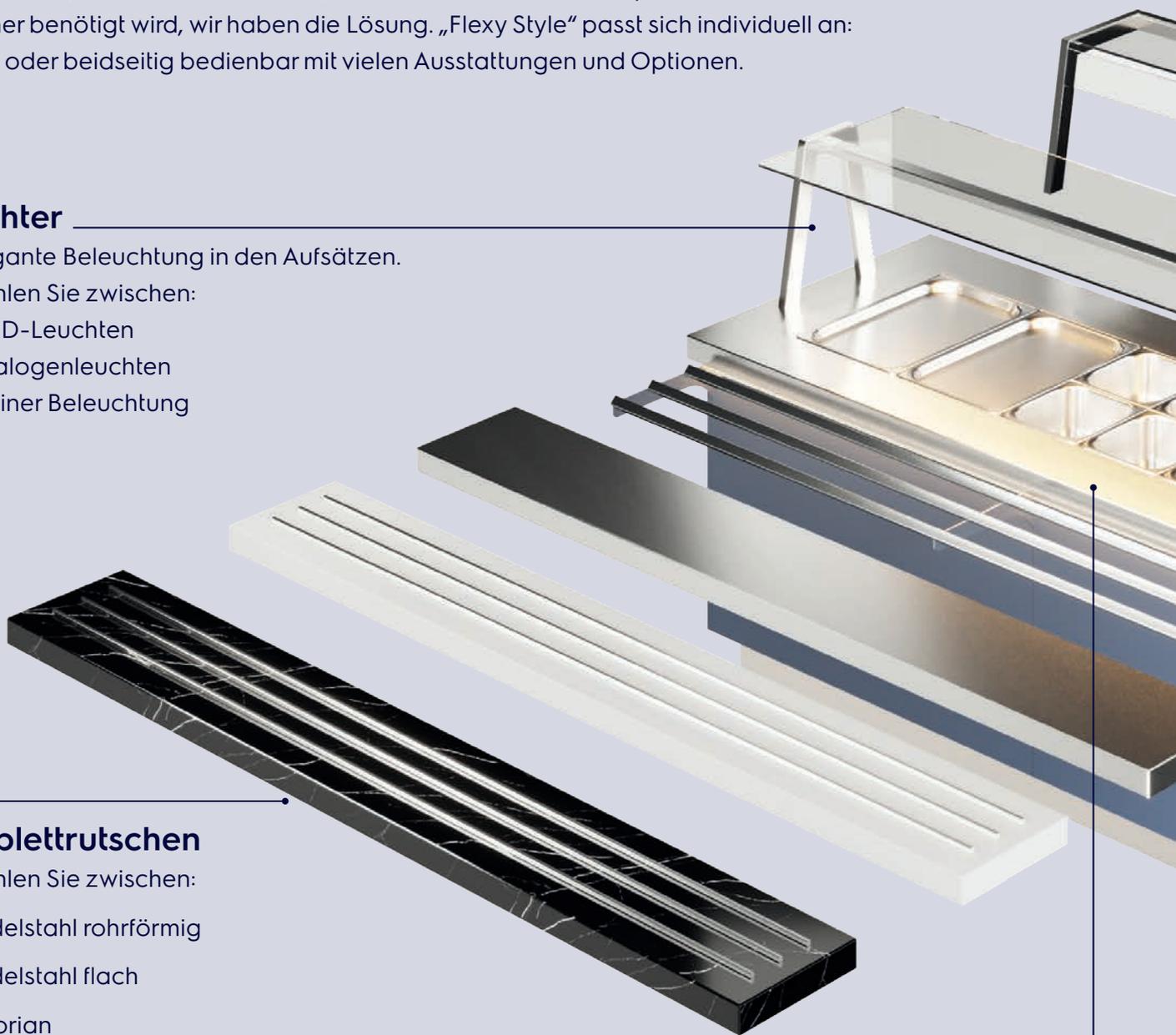
Tablettrutschen

Wählen Sie zwischen:

- Edelstahl rohrförmig
- Edelstahl flach
- Corian
- Quarz

Arbeitsflächen

Wählen Sie unter zehn verschiedenen Arbeitsplatten aus Quarz, die im Planungstool verfügbar sind. Weitere Optionen auf Anfrage.



Verschiedene Aufsätze

Entdecken Sie alle verfügbaren Optionen in unserem Planungstool.



Farben der Seitenwände

15 Farben im Planungstool verfügbar. Weitere Optionen auf Anfrage.



Dekorative Beleuchtung

Kann unter der Arbeitsplatte, rund um den Sockel und im Tellerbereich installiert werden.

Platz für Teller auf bis zu vier Seiten

Drop-in-Geräte

Wählen Sie Ihre Drop-in-Geräte. Optionen auf Anfrage.

Sockel-Längen

Acht Längen im Gastronorm 1/1 Maß verfügbar: von 320 mm bis zu 2560 mm

Tiefe von Sockel und Arbeitsplatte

- 900 mm
- 1150 mm
- 1400 mm

Sockel-Höhe

- 900 mm (Erwachsene) – Flexy Style
- 750 mm (Kinder) – Flexy Style[®]

Design-Know-how



HERO im
Design

Stilvolle Schlichtheit, optimale Funktionalität.

Electrolux Professional hat die Flexy Style-Linie entwickelt, um die Bedürfnisse Ihres Betriebs genau zu verstehen. Elegantes, modernes Design kombiniert mit schlichter Funktionalität bedeutet, dass klare **Linien und glatte Oberflächen** Ihre Speisen wunderbar ergänzen. Servieren ist heutzutage alles andere als „einfach“.



Erstklassiges Design für ein luxuriöses Erlebnis. Eine Serviergarnitur, die für schlichten Luxus und funktionalen Komfort konzipiert wurde, sodass Speisen und Getränke in perfekter Ergänzung zur Umgebung präsentiert werden können.

Perfekt für Luxushotels, Kreuzfahrtschiffe, Buffet- und Snackbereiche (wie Flughäfen und Stadien).

Unser Beispiel: Frei fließende Linien mit Arbeitsplatten aus mattiertem Glas und gestuften, erhöhten Auslagen bilden einen eleganten Kontrast zu schwarzem Quarz und weißen Seitenwänden. Präsentieren Sie Petit Fours mit minimalistischer LED-Beleuchtung, dekorative Elemente in Nischen auf der Vorderseite oder Teller zur Selbstbedienung. Die Ausleuchtung der Arbeitsplatte, des Sockels und des Tellerbereichs sorgt für bessere Sichtbarkeit.



Die Eleganz von Quarz

Quarzoberflächen sind nicht nur modern, langlebig und pflegeleicht, sondern auch absolut hygienisch, da sie porenfrei sind und sich somit keine Bakterien und Viren vermehren können. Ihr natürlicher Glanz bedeutet, dass sie keine künstlichen Mittel dafür benötigen und ihr Strahlen ganz ohne Versiegelung oder Wachs beibehalten können – perfekt für jedes Lebensmittelgeschäft.

Flächenbündige Ausführung

Die Flexy Drop-in-Geräte sind perfekt mit der Arbeitsplatte bündig und somit nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch pflegeleicht und daher ideal für eine perfekte Hygiene.



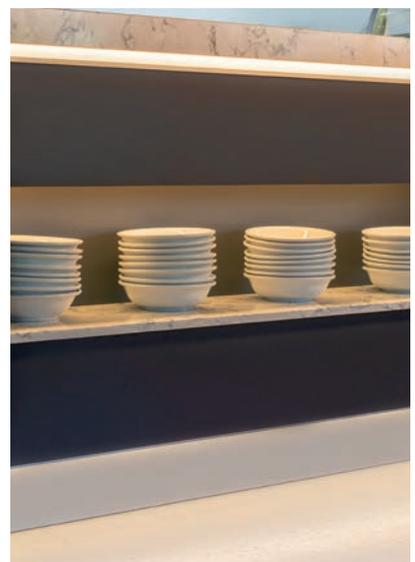
Optimale Überregale

Geradlinig, minimalistisch, ohne Klammern oder ineinandergreifende Elemente, nur Glas und rostfreier Stahl. Exzellentes Design, kombiniert mit höchsten Hygienestandards.



Liebevoll beleuchtet

Die Beleuchtung ist von entscheidender Bedeutung, nicht nur für Design und Ästhetik, sondern auch für die optimale Sichtbarkeit der Lebensmittel.



Beste Sichtbarkeit



HERO in attraktiver Speisenpräsentation

Stimmungsvolle Beleuchtung, attraktive Präsentation.

Speisenausgaben leben nicht nur vom Design, sondern auch von der Funktionalität. Ein stimmungsvolles Ambiente hat Einfluss auf die **Sichtbarkeit und Attraktivität der Speisen**. Wir von Electrolux Professional wissen, wie wichtig Ihr Speisenbereich ist.

3 Wege zur Optimierung der Präsentation

1. **Zum Gast abgeschrägte und nivellierte Auslage** für perfekte Sicht
2. **LED-Lichter für die Betonung der natürlichen Farben** und die einladende Präsentation Ihrer Speisen.
3. **Minimalistisches Design und Konzentration auf das Wesentliche** als perfekte Bühne für Ihr Angebot



1.



2.



3.





Ein frisches und entspannendes Ambiente und eine Auswahl an liebevoll zubereiteten Gerichten - Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen.

Perfekt für Betriebsrestaurants und gastronomische Einrichtungen in der Innenstadt, die selbst anspruchsvollste Kunden zufriedenstellen.

Unser Beispiel: Eine Speisenausgabe, die auf eine optimale Präsentation und moderne Eleganz ausgelegt ist und die sowohl warme als auch kalte Speisen anbietet. Anthrazitfarbene Arbeitsplatten aus Quarz mit schwarzen Seitenwänden werden mit einer LED-Sockelbeleuchtung kombiniert.

Es werde Licht!

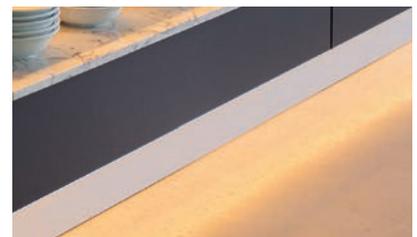
Optimal positionierte dekorative Beleuchtung – beleuchten Sie die Arbeitsplatte, den Sockel und den Tellerbereich, um die Eleganz des minimalistischen Designs, die harmonischen Linien und die verschiedenen Ausführungen hervorzuheben.



LED-Beleuchtung unter der Arbeitsplatte



LED-Beleuchtung des Tellerbereichs



Sockel mit LED-Beleuchtung

Makellose Räume



HERO in Hygiene und Sauberkeit

Saubere Umgebung, zufriedene Kunden.

Hygiene und Sauberkeit sind von grundlegender Bedeutung, wenn es um die Verpflegung Ihrer Mitarbeiter und Gäste geht. Wenn Sie sich für ein minimalistisches Design entscheiden, beschleunigen Sie nicht nur den Reinigungsprozess, sondern sorgen auch dafür, dass sich Ihre Gäste **sicher und gut aufgehoben** fühlen.



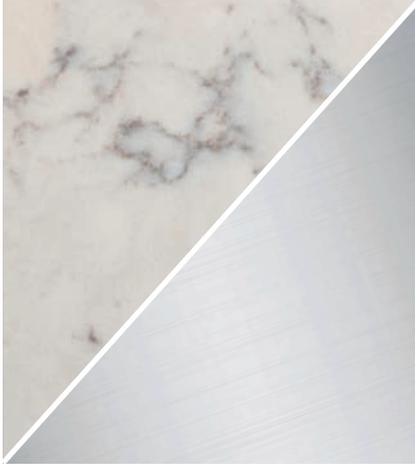
Effiziente Konzepte für die Ausgabe Tausender hochwertiger Mahlzeiten pro Tag in Schulen, Universitäten und Betriebsrestaurants. Ein leichter Zugang für die Kunden und die perfekte Präsentation der Speisen sind nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern bedeuten auch, dass sich Ihre Gäste direkt von Ihren hohen Standards in Sachen Hygiene, Professionalität und Kochkunst überzeugen können.

Perfekt für Schulen, Universitäten und alle Arten von Personalrestaurants, selbst für solche mit übervollen Schichten.

Unser Beispiel: ein intelligent gestalteter Raum, der stets für den nächsten Ansturm gerüstet ist – mit Ausgabebereichen für warme und kalte Speisen sowie in den Kassensbereich integrierten Regalen für Besteck und Gewürze. Die Drop-in-Funktionen sind auf robusten Edelstahl-Arbeitsplatten installiert, und jede Reihe verfügt über Nischen für Teller oder Tablett.

Leicht zu reinigen, sicher und hygienisch.

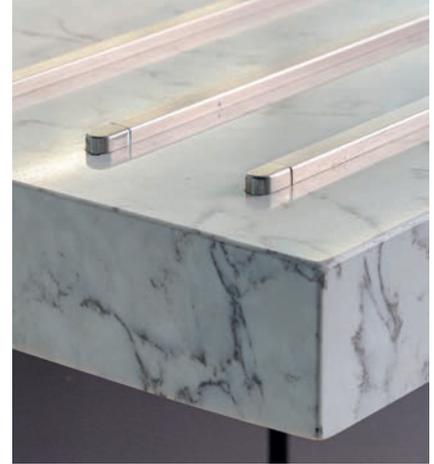
Hygiene und Sicherheit sind elementare Anforderungen in der Küche. Dies gilt in gleichem Maße auch für den Gästebereich vor der Küchentür.



Quarz-/Edelstahloberflächen geben dank ihrer porenfreien Struktur keinerlei Angriffsfläche für Bakterien oder Mikroorganismen. Sie behalten ihren Glanz mit einer einfachen, täglichen Reinigung.



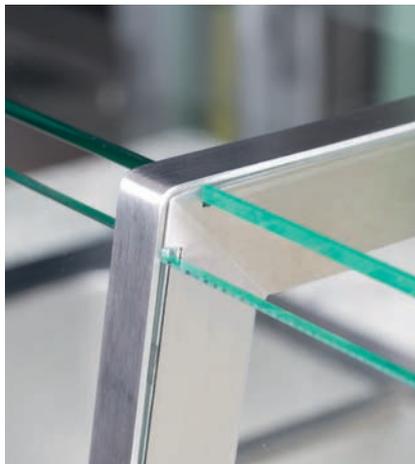
Die Drop-in-Geräte sind perfekt in die Oberfläche eingelassen, sodass sich keine Verschmutzungen festsetzen können. Das erleichtert und beschleunigt die Reinigung und stellt maximale Hygiene sicher.



Die Auflagen der Tabletrutschen sind aus Stahl, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, so dass sich keine Keime festsetzen können.



Optimale Sicht und Hygiene dank gläserner Aufsatzborde.



Die Scheiben der Regalaufsätze werden ohne Klammern gehalten – dies vereinfacht die tägliche Reinigung.



Perfekt bis ins Detail: doppelwandige Sockel aus hochfestem Edelstahl mit Silikonichtungen an der Unterseite – keine Chance für das Eindringen von Schmutz.

Die Umwelt im Fokus



HERO in Nachhaltigkeit

Energieeffizient, ressourcenschonend.

Konsequentes Engagement für zunehmend effiziente Energielösungen. Das Electrolux Professional Nachhaltigkeitsversprechen: Der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen wie Energie und Wasser hilft, die Umweltbelastung zu minimieren, und setzt Potenziale für Kostenreduzierungen frei.

Umluft Bain-Marie: ebenso nachhaltig wie kosteneffizient



Kein Wasser mehr

Effizient und einfach überzeugend: Das luftbetriebene Bain-Marie bedeutet die Reduzierung des Wasserverbrauchs auf null. Auf diese Weise sinken auch Betriebs- und Installationskosten, während die Wartung einfacher wird.

Sofortige Wärme

Reduzieren Sie den Energieverbrauch und die Aufwärmzeit. Jetzt sind Sie in nur **16 Minuten** startklar!

82 % kürzere Aufwärmzeiten!*

(* Nur 16 Minuten Aufwärmzeit mit dem Umluft Bain-Marie von Electrolux Professional im Vergleich zu 90,5 Minuten mit einem wasserbetriebenen Bain-Marie.)



Bis zu **90 %**
Energieeinsparung
während des Aufwärmens

Bis zu **35 %**
Energieeinsparung
im Betrieb!

Electrolux Professional Umluft Bain-Marie verbraucht Tag für Tag weniger Energie als ein wasserbetriebenes Bain-Marie.

*Berechnung basierend auf den Betriebskosten, gemäß dem AFNOR-Testverfahren. Daten aus April 2020 (EU-Durchschnittsenergiekosten von 0,21 €/kWh).

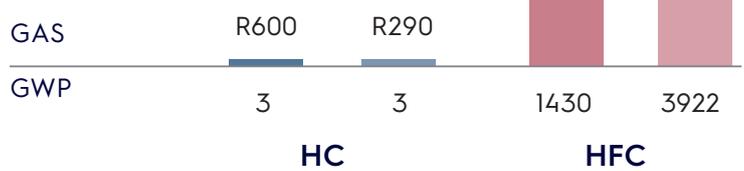




R290

extra nachhaltig.

Höhere Leistung und ein gutes Gewissen dank R290: einer weniger aggressiven und umweltfreundlicheren Alternative zu herkömmlichen Kältemitteln



Natürliche Gase sind eine verantwortungsvolle Alternative

Die neueste Generation professioneller Kühlgeräte verwendet natürliche Kohlenwasserstoffgase (HC) wie R290 mit sehr geringem Treibhauspotenzial und reduziert somit den Treibhauseffekt.

Längere Lebensdauer der Kompressoren, geringere Wartungskosten und Kosteneinsparungen dank R290

Kohlenwasserstoffe (HC) reduzieren die Umweltbelastung und wirken weniger aggressiv auf die Komponenten.

Umweltauswirkungen von Kältemitteln

- **HC Fluorkohlenwasserstoffe – niedriges GWP**
R290 (PROPAN) + R600 (ISOBUTAN)
- **HFC Fluorkohlenwasserstoffe**
R404A + R134a und andere Gase

GWP - Global Warming Potential (Globales Erwärmungspotenzial)

Quarz ist eines der am häufigsten vorkommenden Mineralien in der Natur, was Oberflächen aus diesem Material äußerst nachhaltig macht. Quarz ist widerstandsfähig gegen Abnutzung und Verschleiß, umweltfreundlich und kosteneffizient. Für die Reinigung werden keine scharfen chemischen Reinigungsmittel benötigt, was den Prozess einfach und umweltschonend macht.



Der Planer. Ihr neues Konzept für die Speisenausgabe

Ihre Speisenausgabe: individuell konfiguriert – so, wie Sie sie brauchen.



HERO in Flexibilität

Dank des Planers sind Tausende von Kombinationen sofort möglich.



HERO bei Kostenvoranschlägen

Der Planer ermöglicht es Ihnen, die gesamte Liste der Komponenten, die für die Zusammenstellung Ihres Speisenausgabe-Konzepts benötigt werden, in Echtzeit zu erhalten und sie umgehend in 3D zu betrachten.

Dank unseres Planers

✓ Über **30.000**
Kombinationen!

✓ Sofortiges **Rendern**

✓ Sofortiges
Projektangebot

EINZIGARTIG
in der Branche

ERSTE
in der Branche

Schritt 1.

Beginnen Sie mit den vordefinierten Paketen:



Standard-Paket

900 mm Tiefe mit
röhrenförmigen
Tablettrutschen



Action-Paket

900 mm Tiefe mit integrierten
Tablettrutschen

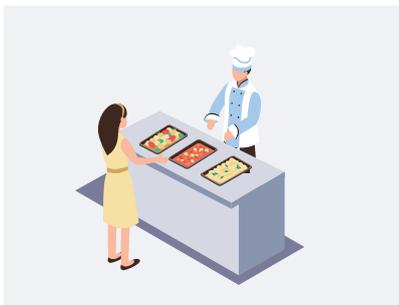


Power-Paket

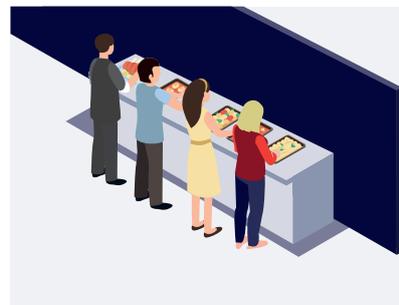
1150/1400 mm Tiefe mit
integrierter Tablettrutsche und
vollem Untergestell

Schritt 2.

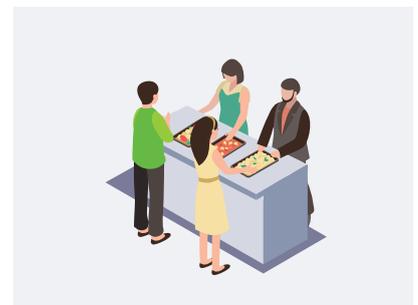
Passen Sie Ihre Lösung an:



Mit Serviceseite



Vor einer Wand



Beidseitige Bedienung

2 Höhen

750 mm (Flexy Style[®]) und
900 mm (Flexy Style)

8 Breiten

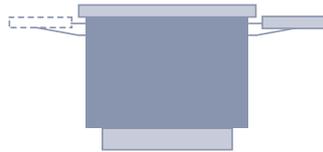
Von 320 mm bis 2560 mm in
GN-Schritten 320, 640, 960,
1280, 1600, 1920, 2240 und
2560 mm.

3 Tiefen für Sockel und Arbeitsplatte

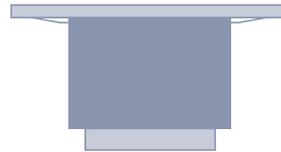
900, 1150 und 1400 mm
entsprechend der Auswahl
der Tablettrutschen.

Unterbauten

3 Unterbauten zur Auswahl mit Tabletrutschen als Optionen. Finden Sie das Beste für Ihr Unternehmen.



Standard-Unterbau



Standard-Unterbau mit längerer Arbeitsplatte einschließlich der Tabletrutsche



Integriert mit Arbeitsplatte und Tabletrutsche

Tabletrutschen

3 Materialien, 4 Optionen: Edelstahl rohrförmig, Edelstahl flach, Corian, Quarz.



840 mm hoch, unter der Arbeitsplatte positioniert



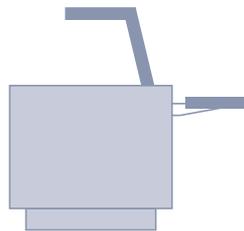
Integriert in die Arbeitsplatte



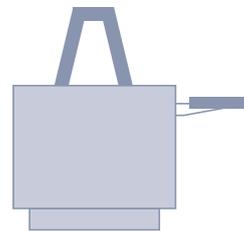
Integriert mit Unterbau und Arbeitsplatte

Hustenschutz-Aufsätze

Wählen Sie den für Ihre Konfiguration am besten geeigneten Hustenschutz-Aufsatz



„L“-Form bei Bediener



Insel „A“

Lichter

Elegante Beleuchtung, installiert in den Überregalen, unter der Arbeitsplatte, rund um den Sockel und im Tellerbereich.

LED-Leuchten
Halogenleuchten
KEINE Beleuchtung



Drop-in-Funktionen

Wählen Sie zwischen heißen und kalten Funktionen, um Ihre Lösungen für die Speisenausgabe zu vervollständigen.



Einscannen, um Drop-in-Funktionen zu entdecken

* Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort, um gemeinsam das beste Konzept für Ihre betrieblichen Anforderungen zu entwerfen.

Materialien für Arbeitsplatte und Tabletrutschen

Quarz oder Edelstahl

10 verschiedene Arbeitsplatten aus Quarz im Planer verfügbar.*



✓ Sofort sichtbare Renderings



Optionen für Vorder- und Seitenwände

15 Optionen sind im Planer verfügbar.

✓ Sofort sichtbare Renderings



Tellerbereich

Wählen Sie je nach Konfiguration 1 bis 4 Bereiche für Teller aus. Wählen Sie dann die Beleuchtung und die verfügbaren Materialien für die Arbeitsplatte und die Seitenwände.

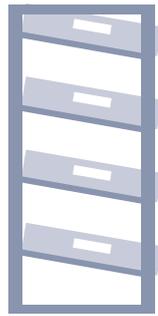


Musterbox

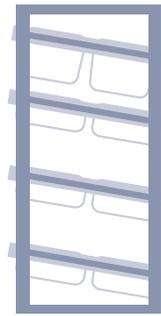
Spender

Vervollständigen Sie Ihre Speisenausgabe mit unserer großen Auswahl an Spendern, die es als freistehende, in die Einrichtung integrierte und als Tischgeräte gibt

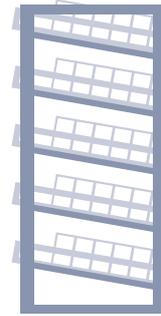
> Freistehend



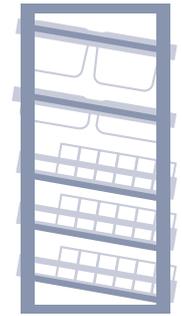
Korb-Spender



Brot- und Besteckspender

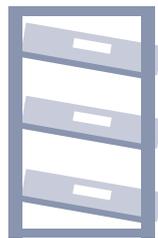


Gläserspender

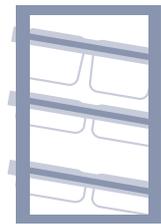


Gemischter Spender (Brot, Besteck und Gläser)

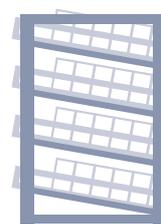
> Integriert oder als Tischgerät



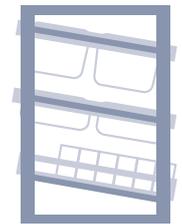
Korb-Spender



Brot- und Besteckspender



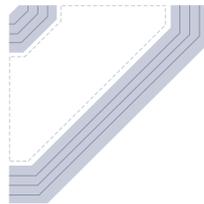
Gläserspender



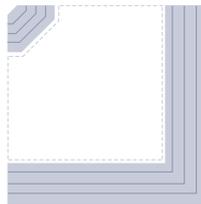
Gemischter Spender (Brot, Besteck und Gläser)

Ecken

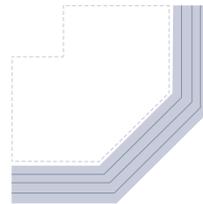
Für Eck-Konfigurationen von Speisenausgaben sind unterschiedliche Lösungen möglich.



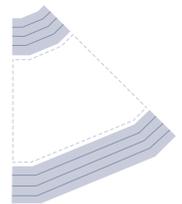
90° dreieckig geformte Ecken



90° würfelförmige Ecken



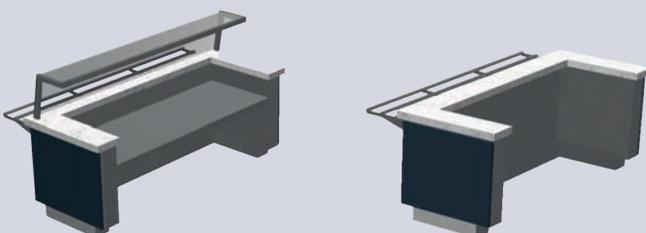
90° Wandtyp-Ecken



45° dreieckig geformte Ecken

Integration von LiberoPro

Mit dem Frontcooking- und Einfahr-Modul lassen sich sowohl einzelne LiberoPro-Geräte als auch ein kompletter LiberoPoint ganz einfach integrieren.



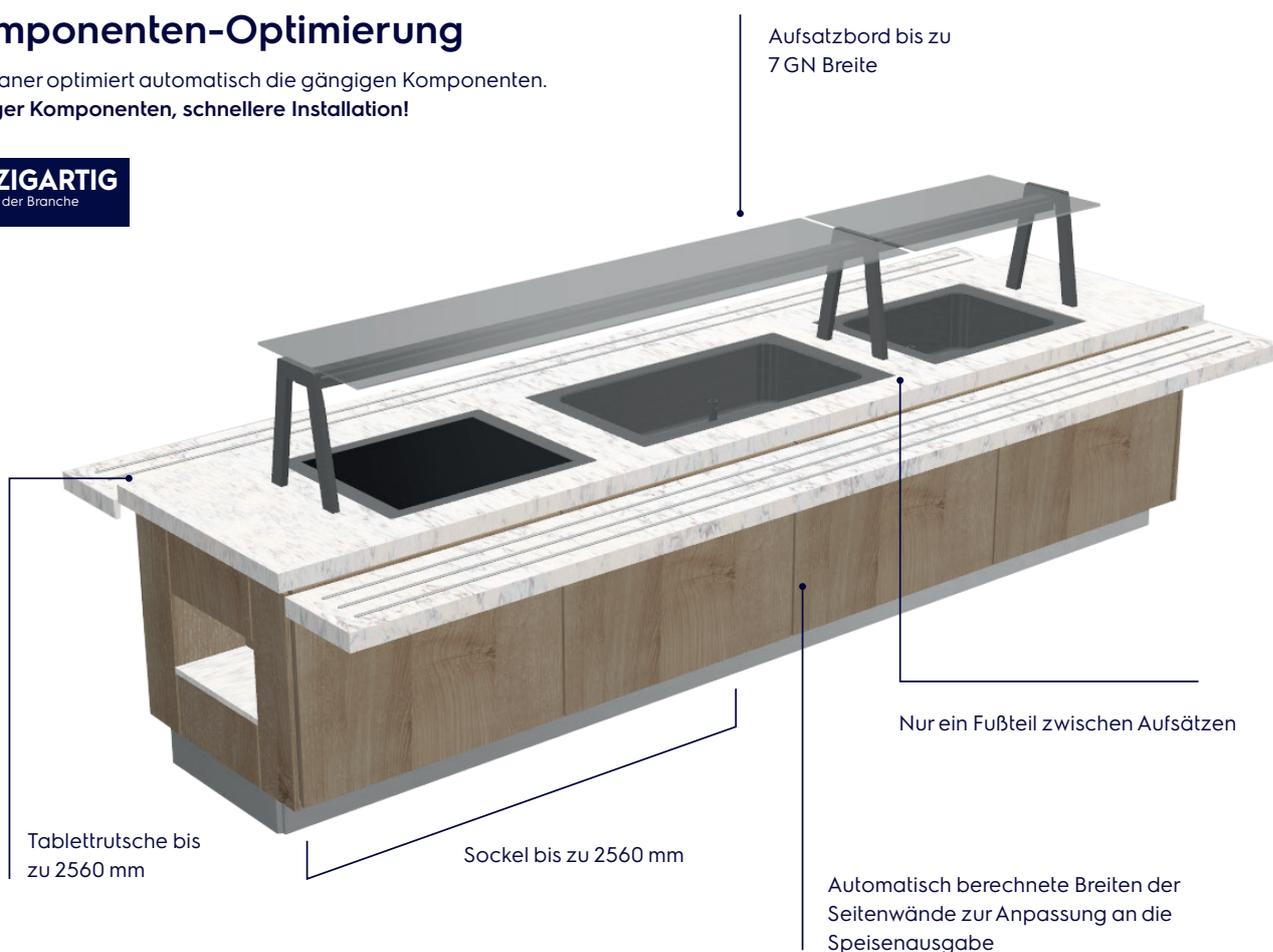
Automatische Optimierung

Auf der Grundlage Ihrer Vorlieben wählt unser Planungstool automatisch die besten Optionen für Ihre Konfiguration aus.

Komponenten-Optimierung

Der Planer optimiert automatisch die gängigen Komponenten.
Weniger Komponenten, schnellere Installation!

EINZIGARTIG
in der Branche



Luftstrom-Optimierung

Der Planer optimiert automatisch den Luftstrom der eingebauten Kühleinheiten für eine optimale Leistung gemäß den 3 verfügbaren Konfigurationen.

EINZIGARTIG
in der Branche





Essentia: im Team für Sie da – jederzeit und überall

Essentia ist **das Herzstück unserer optimalen Kundenbetreuung**: ein engagierter Service, der Ihren Wettbewerbsvorteil sichert. Essentia bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie brauchen, und kümmert sich um Ihre Prozesse mit einem **zuverlässigen Servicenetz**, einer Reihe von maßgeschneiderten exklusiven Dienstleistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 autorisierte Servicepartner**, **10.000 Servicetechniker** in mehr als **149 Ländern** und über **170.000 verwaltete Ersatzteile** zählen.

Servicenetzwerk, stets verfügbar

Wir stehen bereit und sehen es als unsere Pflicht an, Sie mit einem **einzigartigen Servicenetz** zu unterstützen, das Ihnen die Arbeit erleichtert.

Halten Sie Ihre Geräte leistungsfähig

Eine korrekte Wartung in **Übereinstimmung mit den Electrolux Professional Handbüchern** und Empfehlungen ist unerlässlich, um unerwartete Probleme zu vermeiden. **Electrolux Professional Customer Care** bietet eine Reihe von **maßgeschneiderten Servicepaketen** an. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren bevorzugten **Service-Vertragspartner** von Electrolux Professional.

Sie können sich auf den schnellen Versand von Original-Zubehör- und Verbrauchsmaterialien verlassen. Diese wurden von den Experten bei Electrolux Professional rigoros getestet, um die Effizienz und Haltbarkeit Ihrer Geräte sowie die Sicherheit der Benutzer zu sichern.



Sehen Sie sich das
Video an und erfahren
Sie mehr

Flexy YOUR Style

1

Der erste Funke

Hatten Sie schon einmal eine Idee, die Sie nicht zum Leben erwecken konnten? Der erste Funke des kreativen Prozesses ist wie ein Samen, aus dem die seltenste Blume wächst.

2

Der richtige Partner

Die richtige Person für den Job ist der Schlüssel zum Erfolg. Unser globales F&E-Team und die Möglichkeit, interne Synergien zwischen den einzelnen Designbereichen zu nutzen, erlauben es uns, neue Technologien und maßgeschneiderte Lösungen in Rekordzeit zu entwickeln.

3

Der Termin vor Ort

Jede persönliche Note braucht einen praktischen Impuls. Wir möchten aus erster Hand erfahren, wie wir Ihre Bedürfnisse erfüllen und in maßgeschneiderte, praktikable und innovative Lösungen umsetzen können.

4

Einzigartig in Layout und Service

Nichts ist vergleichbar mit exklusiver Innovation. Erst im Dialog zwischen Ihnen und unseren engagierten Experten entwickeln sich Ihre ganz spezifischen Bedürfnisse und Wünsche, die dann gemeinsam mit Ihnen und unserem Team umgesetzt werden.

5

Die perfekte Ausführung

Der Kreis hat sich nun geschlossen. Ihr erster Funke hat zu einer einzigartigen Lösung geführt. Aus dem Samen, den wir gemeinsam gepflanzt haben, ist eine kostbare, unschätzbar wertvolle Blüte geworden: Ihre perfekt geplante und maßgeschneiderte Speisenausgabe.





**100 % individuell:
Ihre Ideen sind
unser Maßstab
- lassen wir sie
gemeinsam wahr
werden.**

Ihr Projekt in guten Händen: Electrolux Professional ist für Sie da. Von der ersten Idee bis zur finalen Umsetzung.



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmittelausatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

