



**Soluciones sostenibles que ofrecen
valor a largo plazo a nuestros
clientes de todo el mundo**

The OnE Sustainable Partner





A woman with long braided hair, wearing a light-colored top, is seen from the side, looking out over a landscape. In the background, several wind turbines are visible against a bright, golden sunset sky. The scene is bathed in warm, golden light, creating a serene and hopeful atmosphere.

Buenas opciones para el planeta

Electrolux Professional desea ayudarte a encontrar la vía hacia un futuro sostenible. Hay muchas oportunidades de realizar una contribución positiva al elegir equipos más eficientes y de menor consumo energético. Esto no solo es positivo para el planeta, sino también para tu cuenta de beneficios. Es hora de elegir bien.

La siembra de la sostenibilidad

Al enfrentarte a los retos del futuro, la elección de los aliados correctos es crucial para garantizar la obtención de tus objetivos sostenibles. Queremos ganarnos tu confianza mediante acciones y prácticas sostenibles. Deseamos ser tu **“OnE Sustainable Partner”**.

Nuestro compromiso:

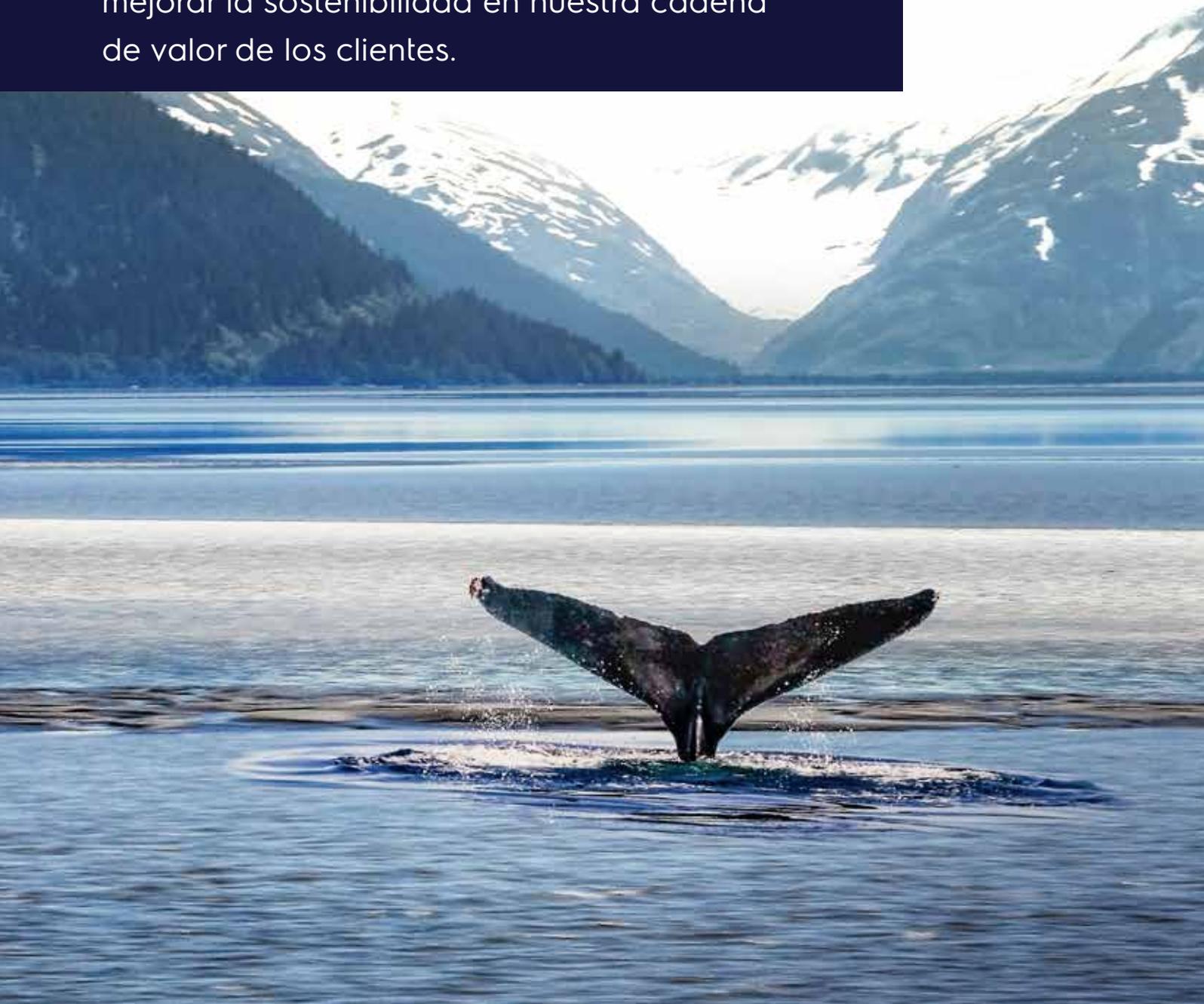
- ▶ Actuamos de acuerdo con nuestros principios éticos.
- ▶ Buscamos continuamente la mejora a través de nuestra cadena de valor.
- ▶ Actuamos con equidad y nos comprometemos con la confianza que nuestros interlocutores depositan en nosotros.

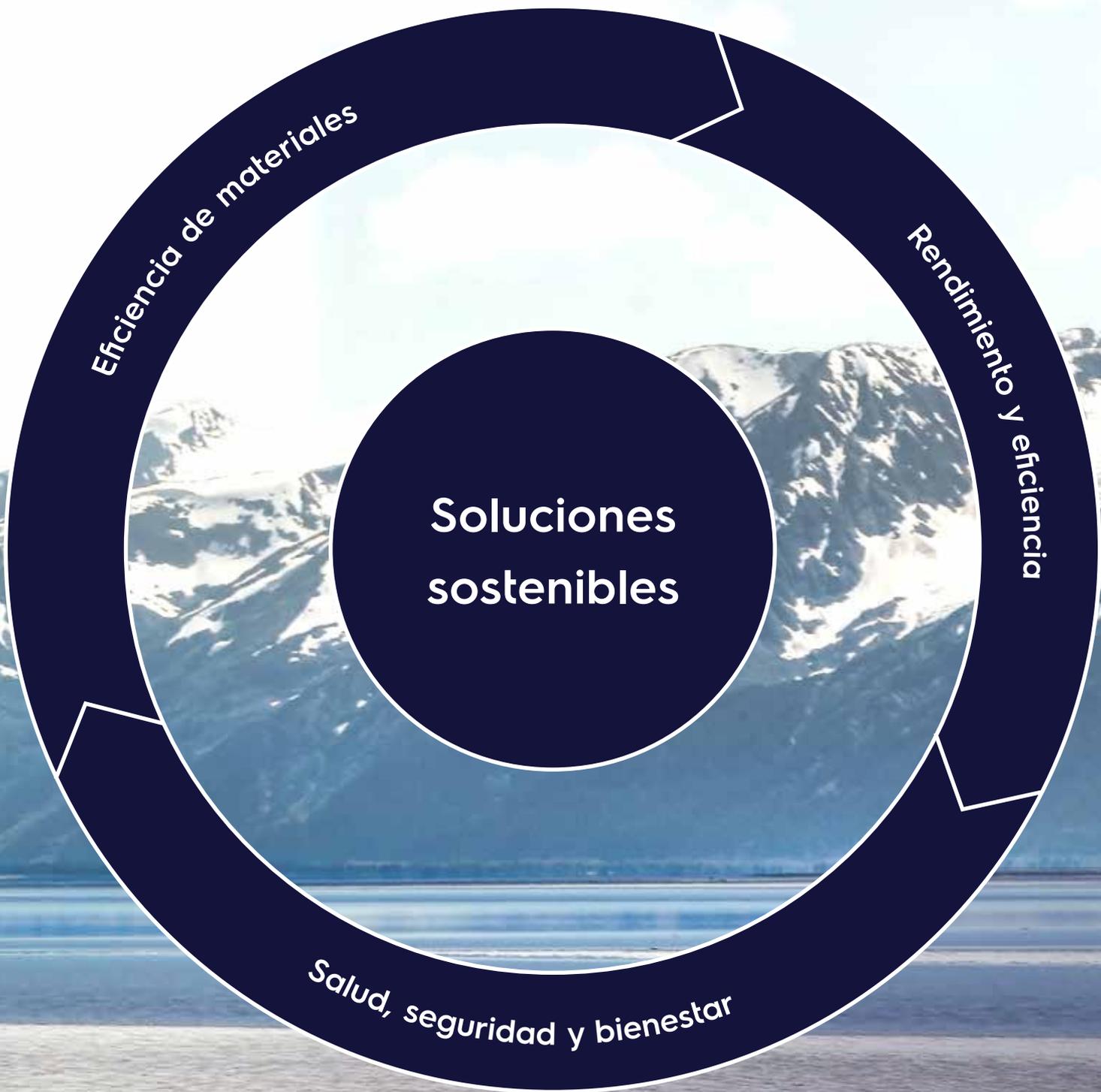
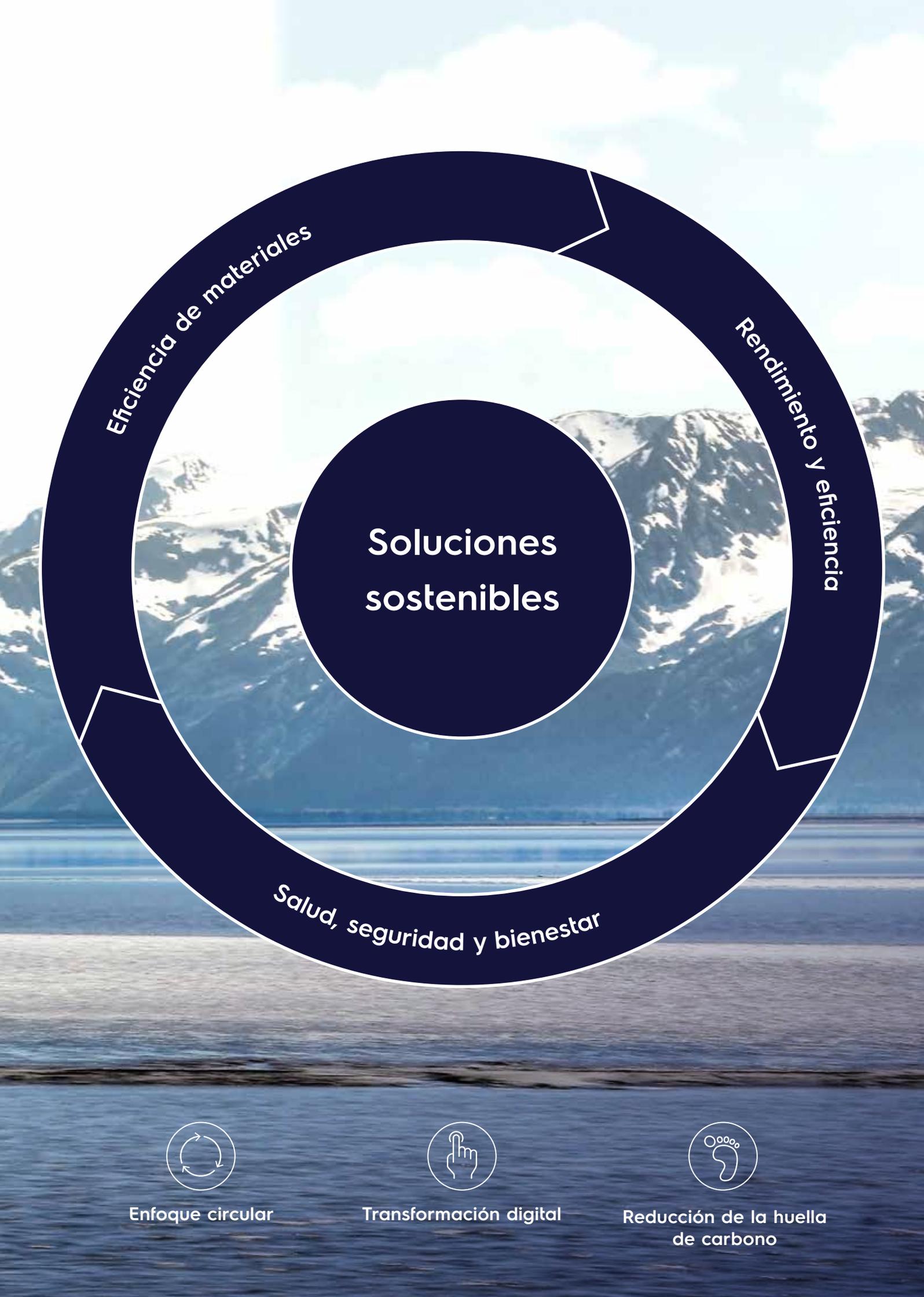




Un enfoque sostenible

Nuestra misión es hacer que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y verdaderamente sostenible. La sostenibilidad es un factor clave de nuestra estrategia, cultura y operaciones. Usamos como brújula los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Luchamos cada día para mejorar la sostenibilidad en nuestra cadena de valor de los clientes.





Enfoque circular



Transformación digital



Reducción de la huella de carbono

Desarrollo de soluciones

Los recursos naturales son muy valiosos. Nuestros ecosistemas dependen del mantenimiento de un delicado equilibrio entre lo que retiramos y lo que devolvemos. El futuro del planeta depende de nuestra capacidad para crear soluciones inteligentes que utilicen los recursos con eficiencia. Las soluciones de Electrolux Professional te permiten centrarte en tu negocio, sabiendo que lo haces todo de la manera más sostenible.





La gente en primer lugar

Al trabajar en una cocina o una lavandería profesional se realizan tareas repetitivas, como esforzarse para alcanzar objetos y agacharse. Esos puntos de tensión pueden reducir la productividad y provocar lesiones. Los productos de Electrolux Professional se diseñan ergonómicamente para la gente que los usa, con el fin de generar un mejor entorno de trabajo.



Cumplimiento de los principios ergonómicos

1

Facilidad de uso basada en pruebas

2

Conformidad antropométrica y biomecánica basada en pruebas

3

Diseño centrado en las personas

4





Nos centramos en la interacción física y cognitiva entre el usuario y el equipo para que cada una de las acciones necesarias sea más cómoda y sin tensiones, con el fin de conseguir una experiencia que no requiera esfuerzo.

La oferta de valor

Electrolux Professional tiene el objetivo de conseguir la neutralidad de carbono de sus operaciones en el 2030.

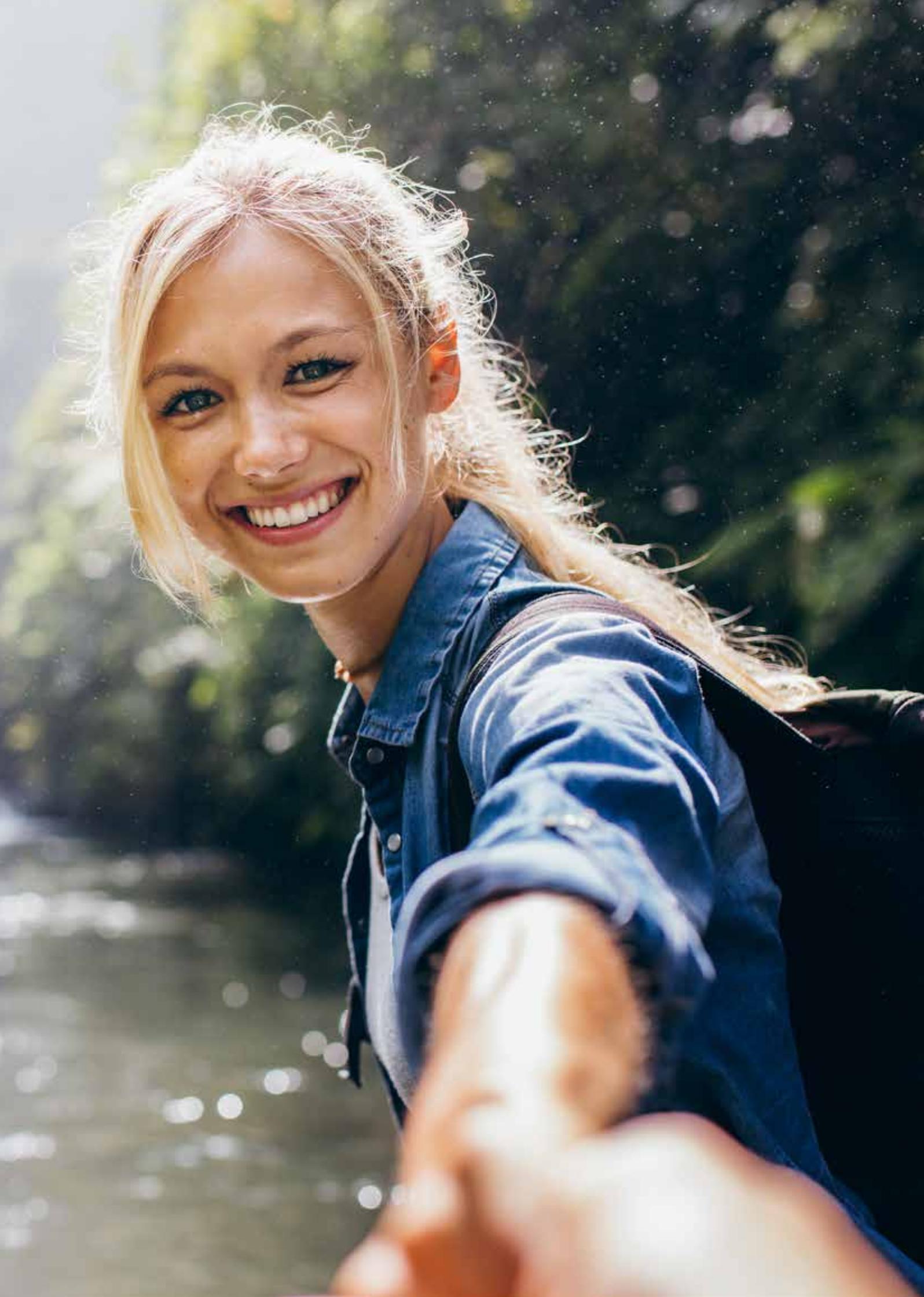
Nuestra labor por la sostenibilidad se basa en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Electrolux Professional desarrolla soluciones energéticamente eficientes para que los clientes puedan llevar a cabo operaciones sostenibles y reducir su impacto ambiental. Los objetivos de sostenibilidad abarcan el clima, la salud y seguridad, y la diversidad.

Diseñamos productos que consumen menos recursos, como energía, agua y detergentes. Esto es positivo para los gastos corrientes de nuestros clientes y para el planeta.



Ampliamos nuestro compromiso con un futuro sostenible mediante la transparencia medioambiental.



Soluciones alimentarias sostenibles





¿En qué consiste una cocina sostenible?

En el sector del servicio de comidas, el concepto de sostenibilidad va más allá de los ingredientes empleados en la preparación y cocción de los alimentos.

En la cocina, la sostenibilidad empieza por los equipos utilizados. Los equipos eficientes que ahorran energía consumen menos recursos valiosos y ayudan a los usuarios a ahorrar en gastos corrientes.





Cocción inteligente

Los productos de Electrolux Professional incluyen tecnologías innovadoras que ahorran energía a la vez que ofrecen alto rendimiento y respetan el medio ambiente.



Detalles que marcan la diferencia



30%
menos de
consumo de
energía



Parrillas eléctricas ^{HP}
30% menos de consumo de energía en comparación con modelos estándar.

Tiempos de cocción más cortos y resultados uniformes gracias a los deflectores patentados que aumentan el calor rediriéndolo hacia la superficie de cocción.



10%
menos de
consumo de
energía



Frytop NitroChrome³

La superficie Frytop NitroChrome³ permite un **ahorro superior al 10%** en el consumo de energía durante la fase de precalentamiento y, aproximadamente, un tercio en espera, en comparación con las superficies de acero dulce. La limpieza requiere un **30% menos de tiempo y esfuerzo**.



60%
menos de
consumo de
energía



Inducción

El sistema de cocción por inducción es el campeón de la eficiencia por la reducción de la pérdida de calor, ofrece un nivel de eficiencia del 90% y reduce el consumo un 60% en comparación con las superficies eléctricas tradicionales.



50%
menos de
consumo de
aceite



Freidoras

El sistema de filtrado avanzado integrado reduce a la mitad el consumo de aceite.



50%
menos de
consumo de
gas



Flower Flame

Ajusta la llama para adaptarla al diámetro de los recipientes. El calor se concentra en la base del recipiente, evitando que se disperse al resto de la cocina. Los quemadores de gas Ecoflam equipados con sensores de reconocimiento de recipientes generan aún más ahorro en comparación con los quemadores tradicionales.



35%
menos de
consumo de
energía



Ecotop

Un especial revestimiento superior sólido impide el escape de calor hacia la zona de trabajo y garantiza gran eficiencia y ahorro en gasto energético. La función de reposo integrada reduce la potencia automáticamente cuando no hay recipientes sobre la superficie.

Saludable y eficiente

Como respuesta a las necesidades de la cocina actual, la sartén a presión *thermaline* ofrece ahorro y multiplicidad de funciones. Se reducen hasta un 60% los tiempos de la cocción a presión. Esto retiene más vitaminas y nutrientes esenciales y los alimentos conservan su color.



Los datos siguientes demuestran el ahorro en comparación con el uso de sartenes tradicionales. Los valores pueden variar en función de la receta.

-20%
Inversión
inicial

-80%
Ahorro
de energía

-60%
Tiempo de
cocción





La eficiencia en la cocina: más espacio y menos gastos corrientes

Con cocinas cada vez más pequeñas y menús cada vez más extensos, una sartén a presión *thermaline* puede sustituir a varios equipos. Esto presenta muchas ventajas, entre otras:

- ▶ Menor necesidad de espacio para los equipos (-45%)
- ▶ Menos gastos en limpieza (-40%)
- ▶ Menos inversión (-20%)
- ▶ Menos gastos de personal con operaciones sencillas y sin errores
- ▶ Menor consumo de energía y de potencia de ventilación
- ▶ Además, más funciones de cocción

La cocción a presión representa la transferencia de calor ideal, ya que la comida se cocina en un entorno herméticamente sellado, con vapor saturado, a una presión de 0,45 bar (6,5 psi).



El camino hacia el máximo rendimiento

Hornos Combi y abatidores SkyLine: dos equipos perfectamente sincronizados que se comunican entre sí para garantizar una sinergia impecable entre la cocción y el abatimiento eficientes.

La solución SkyLine Cook&Chill optimiza el flujo de trabajo en la cocina, amplía la conservación de los alimentos y reduce los desechos al gestionar la incertidumbre. Todo esto asegura la seguridad y la calidad de los alimentos.

SkyLine Chill[®]



SkyLine Premium[®]



Hornos Combi SkyLine

Rendimiento y flexibilidad excelentes en la gestión de los distintos ciclos de cocción. **Plan 'n' Save** reduce los costes energéticos hasta un 10%. Los ciclos de limpieza de alto rendimiento optimizan el consumo de suministros. Hasta un 30% menos de gastos corrientes por ciclo.

- Reducción de la pérdida de calor
- Reducción del desperdicio de alimentos
- Mejora de la planificación
- Eficiencia inteligente del consumo de agua



Abatidores SkyLine

Los abatidores SkyLine de alta precisión prolongan la conservación, optimizan el flujo de trabajo y ofrecen calidad y seguridad constantes de los alimentos. Permiten abatir y congelar alimentos de manera rápida y sostenible, mediante su aislamiento de cámara mejorado, el ventilador de velocidad variable y la cavidad optimizada.

- Ahorro de gastos corrientes
- Eficiencia en la planificación
- Garantía de seguridad de los alimentos
- Alta calidad



Menor impacto
medioambiental,
más ahorro





Los gastos corrientes más bajos del sector

Un vaso de agua

El innovador módulo de multiaclarado green&clean utiliza agua limpia de la red para el aclarado final, elimina el detergente y desinfecta los objetos empleando solo 0,4 litros de agua por cesto: el agua se filtra y recicla dos veces mediante una configuración de cuba doble y un sistema de seis brazos de aclarado.



Utiliza un 63% menos de agua

Al consumir solo 0,4 litros de agua por cesto, con un rendimiento de lavado garantizado, **ahorras 800 €/año**.



Utiliza un 62% menos de detergente y abrillantador

Mejor para el medio ambiente. Mejor para tu bolsillo. **Ahorra 855 €/año** en detergente y abrillantador.



Utiliza un 34% menos de energía

Ahorra 1585 €/año en energía y olvídate de eliminar la cal a mano con el dispositivo de desincrustación automática **ZeroLime**. Al no producirse la acumulación de cal, las resistencias siguen funcionando con máxima eficiencia a lo largo del tiempo.



Mantenimiento de la zona de lavado de vajilla libre de vapor

green&clean: los únicos lavavajillas rack-type del mercado equipados con bomba de calor de CO₂ y gas refrigerante ecológico. **Mejor para ti. Mejor para el medio ambiente.**

0,4 L

por cesto

Ahorra

3.400 €*1

con el lavado de 500 servicios de comensales en horas punta dos veces al día



El *ahorro de costes lo calcula Electrolux Professional Lab y lo acreditan las mediciones de Imq, Intertek y Energy Star. Comparación entre un lavavajillas Rack Type green&clean y un equipo convencional equivalente que utilice 300 L/hora para el aclarado, a una temperatura de entrada de 10°C en un comedor de empresa que sirve 500 comidas en horas punta, dos veces al día, en un período de 360 días.

- CO₂

Reduce
drásticamente las
emisiones de CO₂.

Un ahorro anual de 16.415 kWh
equivale a conducir 44.495 km
al año en un coche
sin emisiones.**



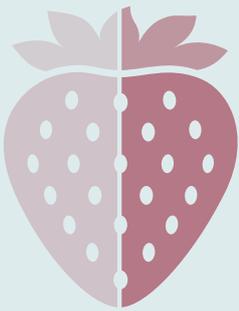
Ahorro al no utilizar vapor

El sistema rack type green&clean con bomba de calor de CO₂ sin ventilación natural absorbe por completo el vapor para crear una zona de lavado de vajilla más fresco y saludable. No se necesita extracción directa conforme con la normativa.

** Cálculos de EPA
(Agencia de protección del
medio ambiente de EE.UU.).

Refrigeración responsable

Los refrigeradores profesionales son fundamentales para la conservación de los alimentos. Trabajan 24 horas al día y suelen representar una fuente importante de consumo de energía.



Menos desperdicio de alimentos como consecuencia de una refrigeración eficiente

Conservación óptima de los alimentos con el sistema **ecostore^{HP}**



ahorro de energía* de hasta 830 €/año (congelador) y 300 €/año (refrigerador)

ecostore^{HP} Touch

* Ahorro potencial basado en datos de la directiva europea Ecodesign.

La etiqueta cumple el reglamento delegado (UE) 2015/1094 de la Comisión del 5 de mayo de 2015.

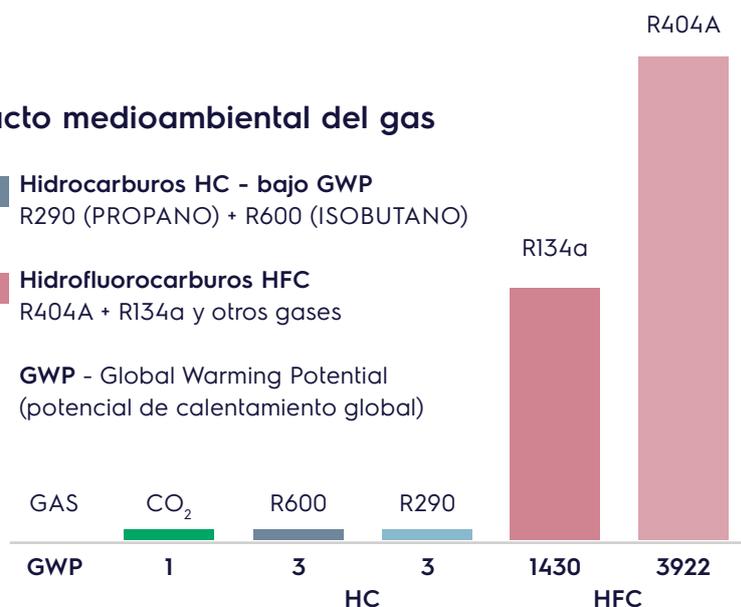


Impacto medioambiental del gas

Hidrocarburos HC - bajo GWP
R290 (PROPANO) + R600 (ISOBUTANO)

Hidrofluorocarburos HFC
R404A + R134a y otros gases

GWP - Global Warming Potential
(potencial de calentamiento global)



Menos gases perjudiciales

En los refrigeradores profesionales de última generación se utilizan gases naturales como el ciclopentano (para el aislamiento) e hidrocarburos (HC) como el R290, con bajo índice de GWP. Los hidrocarburos (HC) reducen el impacto ambiental y contribuyen a la mayor duración de los compresores.



Los refrigeradores profesionales son los únicos equipos que funcionan 24 horas al día, 365 días al año.

ahorros extra
eficiencia extra

ecostore^{HP} Premium

Reduce un **80%** tus gastos en electricidad. La mesa refrigerada Electrolux Professional **ecostore^{HP} Premium** con etiqueta energética A y clase climática 5 consume apenas 560 kWh por año y puede **ahorrarte hasta 480 € al año**.



ahorro energético*
de hasta 480 €/año

Sosteniblemente excelente, taza tras taza

Gracias a profundas innovaciones, centradas en las necesidades de los clientes, Electrolux Professional proporciona opciones sostenibles al sector de bebidas calientes.



La innovación más reciente en la preparación de café. La tecnología Encapsulair y Java-tate de Electrolux Professional.

Mantén el café caliente y como recién hecho

Las **avanzadas tecnologías Encapsulair y Java-tate** están presentes en el modelo Air Heated PrecisionBrew. Con una **pantalla táctil** que simplifica y agiliza las operaciones.



La función Java-tate remueve el café con suavidad y lo mantiene perfectamente mezclado para garantizar un sabor constante. Un café delicioso alegra a los clientes



El decantador Encapsulair utiliza la capacidad aislante del aire para rodear y proteger el café preparado. La infusión prolongada aumenta los beneficios y reduce los desechos

Soluciones para bebidas frías

Siempre fresco y deliciosamente ecológico con los dispensadores de helados y granizados de Electrolux Professional.



La tecnología **PATENTADA*** I-Tank ahorra energía**, aumenta la capacidad de enfriamiento, reduce el efecto de la temperatura externa en el producto e impide la acumulación de hielo o condensación en el exterior del recipiente.

***Patentado (EP2680708 y gama relacionada)





El control de textura híbrido **PATENTADO** mantiene una **temperatura constante** y una consistencia perfecta hasta el último servicio.

** Patentado (EP331375B1 y gama relacionada).



R290

El gas R290 reduce el impacto ambiental y ejerce un efecto menos agresivo en los componentes del refrigerador que otros gases tradicionales.

Mantén la seguridad de los clientes con nUV LED*, que desinfecta los recipientes garantizando productos frescos y de gran calidad en todo momento.

* en modelos específicos

Cambio para mejor, juntos

Electrolux Professional diseña no solo productos y soluciones innovadores, también procesos y conceptos.

Trabajando juntos podemos reducir los desechos y mejorar los sabores.





Trabajamos por un mundo sostenible

Colaboramos con la **Electrolux Food Foundation** para llevar la iniciativa Zero Waste - ALL TASTE a nuestros empleados en primer lugar y, a continuación, para sugerir opciones alimentarias más sostenibles a los consumidores y profesionales del sector. AIESEC, Worldchefs y la asociación global Feed the Planet también apoyan este proyecto.



Soluciones de lavandería sostenibles





Lavandería sin esfuerzo

Una ropa impecable requiere el consumo de agua, energía y detergentes. Electrolux Professional recurre a la tecnología y la innovación para crear productos de uso eficiente de los recursos con bajo impacto ambiental y mantiene a los clientes por delante en la sostenibilidad empresarial.





Innovación limpia

La Línea 6000 de Electrolux Professional es la culminación de 20 años de innovación ofreciendo soluciones de lavandería sin esfuerzo a los clientes y garantizando la sostenibilidad.

-40%
de consumo de agua de las
lavadoras

con ahorro automático/
ahorro integrado

-40%
de consumo de energía
de las cabinas de secado

en la gama con
bomba de calor

+20%
de ahorro en gas
con las calandras
con quemador
cerámico de gas



-40%
de gastos
corrientes en
lavadoras

con sistemas de
dosificación automáticos

-60%
de consumo de energía
en el secado

en la gama con bomba
de calor



	Sostenibilidad en nuestra gama de productos de lavandería comercial	Ahorros en el uso anual de productos de Electrolux Professional
	-45% Reduce drásticamente las emisiones de CO ₂ .	500.000 toneladas Ahorro de emisiones de CO ₂
	-25% Reducción de detergente	20.000 toneladas Ahorro de detergente
	-40% Reducción de agua	20 M m ³ Ahorro de agua
	-40% Reducción de energía	1,3 k GW Ahorro de energía

Eficiente y económico

El equipo de lavandería Línea 6000 reduce el coste total de explotación mientras aminora la huella ambiental a lo largo del ciclo de duración del producto, para que tu negocio sea totalmente sostenible.



Productividad extraordinaria

Puedes lavar y secar más ropa en menos tiempo.



Héroe de la sostenibilidad Gama de secadoras con bomba de calor

Las secadoras consumen la mayor cantidad de energía en la lavandería. La tecnología avanzada de Electrolux Professional en que se basa la nueva gama de bombas de calor aporta hasta un 60% de ahorro en el consumo energético sin afectar al tiempo de secado en comparación con secadoras tradicionales, por lo que reduce la huella de carbono de la lavandería sin afectar a la productividad.

Con **Adaptive Fan Control**, una innovación exclusiva que regula automáticamente la velocidad del ventilador, se consiguen mayores ahorros en energía y tiempo de secado.

-60% de consumo de energía

mismo tiempo de secado



Lavadoras Línea 6000, campeonas del ahorro



Ahorro en el secado



La menor retención
de agua en la
lavadora equivale
a un ahorro anual
de 3000 € en costes
de secado por
la reducción del
consumo de energía

El sistema de dosificación inteligente garantiza la distribución del detergente de acuerdo con la cantidad real de ropa cargada. Las funciones inteligentes se encargan de que el agua se ajuste al peso de la carga.

Gama de detergentes Línea 6000: certificación de sostenibilidad



-40%
de gastos en
suministros



-25% de consumo
de detergente

Enfoque sostenible para los tejidos delicados

lagoon® Advanced Care emplea solo agua y detergentes biodegradables para limpiar tejidos delicados que, normalmente, requerirían una limpieza en seco agresiva. Protege el medio ambiente y garantiza una larga vida a los tejidos.

Ecológico y sostenible: la elección natural para la limpieza de tejidos



lagoon® es la alternativa ecológica y eficaz al percloroetileno. Es el primer sistema profesional de lavado en húmedo avalado por The Woolmark Company.

Los tejidos y fibras de todo tipo se reacondicionan y revitalizan con cada ciclo.

Hay mucho que se puede limpiar con lagoon® Advanced Care. Desde vestidos de boda hasta quimonos, esmóquines y vestidos de fiesta, mantas de lana o cortinas de viscosa. También la piel: zapatos y deportivas.





Sin productos químicos agresivos
Todos detergentes biodegradables



Al 100% de los operadores
les parece agradable
trabajar con él



Mantiene la calidad del
tejido hasta un 50% más
de tiempo en comparación
con otros sistemas.



Ahorra tiempo



Inteligente y sostenible



Veloz rentabilización de la inversión

**Mejor para el medio
ambiente, mejor para los
operadores, mejor para
los tejidos**

lagoon®



Los programas de lana del sistema de limpieza en húmedo lagoon® han sido homologados por The Woolmark Company desde 2004 para limpiar las prendas etiquetadas para solo limpieza en seco.

Instalaciones de fabricación

Operaciones con neutralidad climática para 2030.

La sostenibilidad es un factor clave de la estrategia general y de las operaciones cotidianas.

100%*



96%*



Plantas de
Electrolux
Professional

Suecia



Suiza



Italia



 Lavandería

 Ljungby

 Sursee

 Vallenoncello

 Alimentación

 Spilamberto

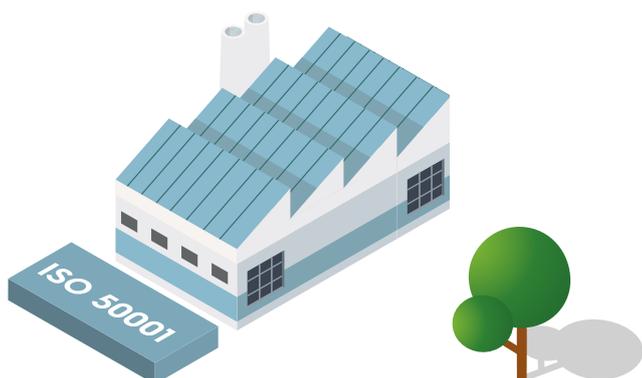
 Bebidas

PLANTAS CON CERTIFICACIÓN ISO

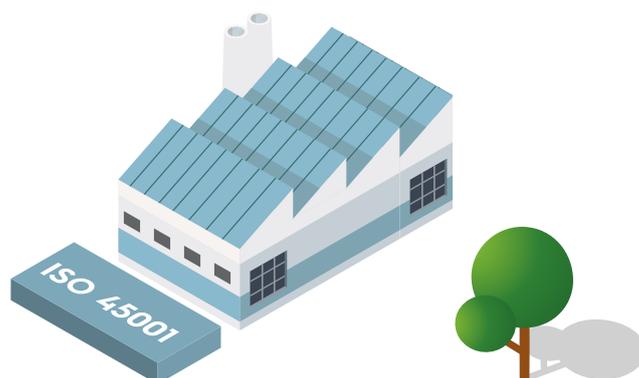
Nuestro objetivo es que toda nuestras operaciones de logística, fabricación e I+D estén certificadas por terceros de acuerdo con ISO 9001. Nuestros centros principales también tienen las certificaciones ISO 45001 e ISO 50001.

Todos nuestros centros de fabricación avanzan en sus esfuerzos por la sostenibilidad. Esto incluye el enfoque sistemático de un uso responsable de los recursos, la salud y la seguridad en el trabajo y la gestión del medio ambiente, aprovechando un conjunto consolidado de instrumentos y métodos estándar y, además, fomentando el máximo compromiso posible de nuestros empleados.

74%*



74%*



Francia



EE.UU.



China



Tailandia



 Troyes

 Louisville

 Shangái

 Rayong

 Aubusson

 Saint-Valter

 Carros

* Cobertura del valor de producción en 2021.

Reducción de nuestra huella de carbono

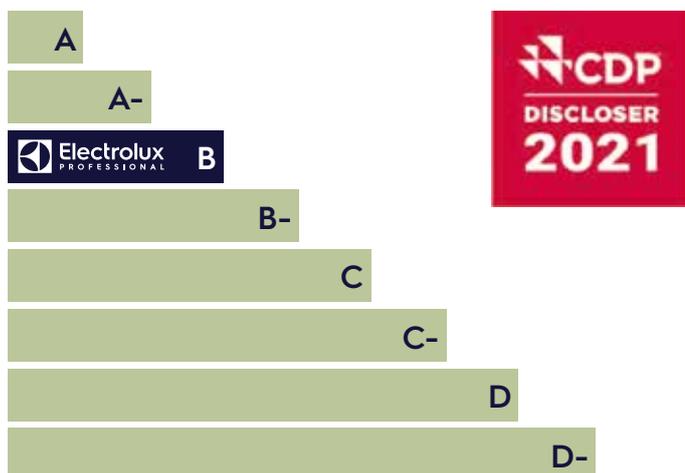
Electrolux Professional busca reducir el impacto medioambiental de sus operaciones. Esto incluye el uso responsable de materiales y productos químicos, la reducción del consumo de agua y energía y la gestión de los desechos.

Nuestra ambición climática para 2030

Conseguir la neutralidad climática de nuestras operaciones industriales para 2030

Cuestionario de CDP sobre el cambio climático en 2021

Junto a otras 13.000 compañías de todo el mundo, Electrolux Professional divulga su impacto en el cambio climático mediante CDP, una organización global sin ánimo de lucro que administra la principal plataforma de divulgación medioambiental del mundo.



Nivel de liderazgo (A) Nivel de percepción (C)
Nivel de gestión (B) Nivel de divulgación (D)





Nuestros objetivos climáticos para 2025

Reducción de las emisiones de CO2 alcances 1 y 2 de las emisiones de nuestras plantas industriales

>50% para 2025 (año base 2015)

Nuestro objetivo de salud y seguridad para 2025

Índice de tiempo perdido por accidentes de trabajo (LTIR, Lost Time Injury Rate) medido en función de accidentes laborales cada 200.000 horas de trabajo

<0,3





La excelencia es fundamental en todo lo que hacemos. Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

