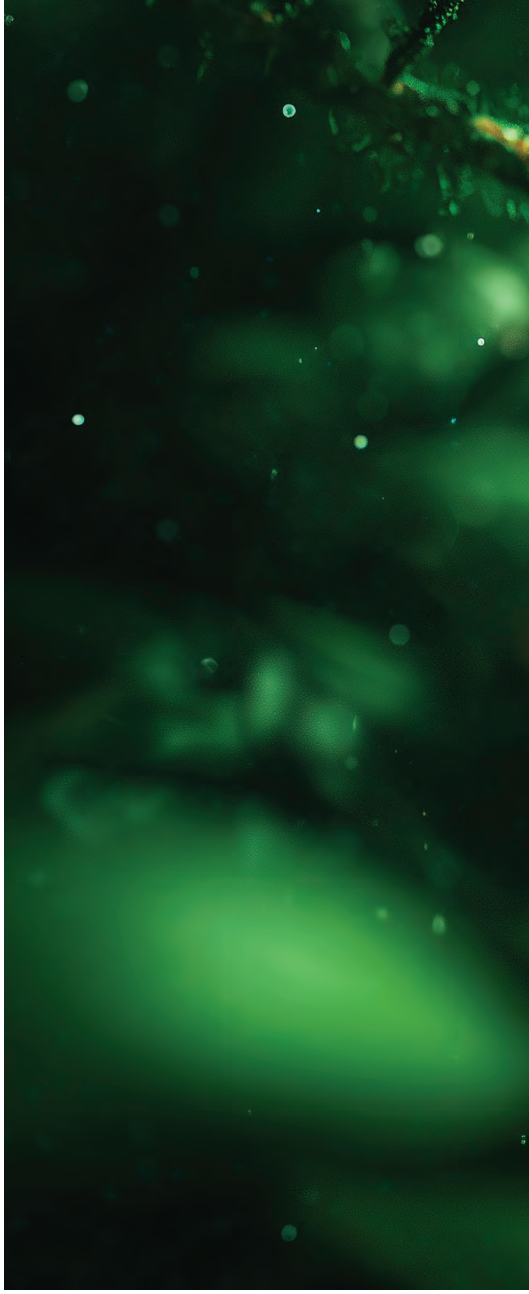
Kestävät innovaatiot ammattikeittiöiden menestyksen tukena

Vastuullisuus keskiössä

Vastuullisuus on keskeinen osa strategiaamme, kulttuuriamme ja jokapäiväistä toimintaamme. Kehitämme ratkaisuja, jotka auttavat asiakkaitamme ja kumppaneitamme toimimaan tehokkaammin, turvallisemmin ja vastuullisemmin sekä vähentämään energian, veden ja kemikaalien käyttöä. Kestävän kehityksen tavoitteet (SDG) ohjaavat toimintaamme, ja tavoitteemme on olla ilmastoneutraali vuoteen 2030 mennessä.



Järjestelmällistä sitoutumista

Meille vastuullisuus on enemmän kuin pelkkä lupaus; se on järjestelmällinen toimintatapa. Vastuullisuustiimimme tekee tiivistä yhteistyötä tuotekehityksen kanssa varmistaakseen, että **vastuullisuus on mukana kaikissa päätöksissä ja ratkaisuissa.** Tiimi määrittää standardeja, valvoo toimintatapojen toteutumista ja kehittää jatkuvasti uusia menetelmiä, joiden avulla voimme kehittää tuotevalikoimaamme entistä vastuullisemmaksi.

Keskittyminen todelliseen vastuullisuuteen

Keskitymme tietoisesti valittuihin tuotteisiin, mikä mahdollistaa vastuullisuuden tarkastelun **kokonaisvaltaisesti 360 asteen näkökulmasta** – suunnittelusta ja materiaaleista suorituskykyyn, kestävyyteen ja koko elinkaaren aikaisiin vaikutuksiin. Näin voimme saavuttaa konkreettisia ja mitattavia tuloksia.

Investointi innovaatioihin

Investoimme vuosittain jopa **3 % liikevaihdostamme** omiin erikoistuneisiin laboratorioihimme, joissa asiaan omistautuneet tiimit tutkivat, suunnittelevat ja testaavat ratkaisuja, jotka vähentävät ympäristövaikutuksia säilyttäen samalla ammattikäytön edellyttämän suorituskyvyn.

Suunniteltu ja testattu - luotettavasti

Vastuullisuusasiantuntijamme **testaavat tuotteet perusteellisesti varmistaakseen, että ne täyttävät ympäristöön, teknisiin ominaisuuksiin ja laatuun liittyvät vaatimuksemme** ennen kuin ne päätyvät ammattikeittiöiden käyttöön. Näin varmistamme, että tuotteet täyttävät korkeat suorituskyky- ja laatustandardit, ja tukevat asiakkaidemme vastuullisuustavoitteita koko käyttöikänsä ajan.

Ihmisiä, ympäristöä ja liiketoimintaa hyödyttäen

Tavoitteemme on kehittää ratkaisuja, jotka **hyödyttävät niin käyttäjiä, ympäristöä kuin liiketoimintaakin.** Tarjoamme ammattilaisille tehokkaita ja helppokäyttöisiä tuotteita, vähennämme ympäristövaikutuksia energiatehokkuuden ja vastuullisten materiaalien avulla auttaen näin luomaan kestävää kasvua asiakkaillemme sekä yhteistyökumppaneillemme.

Selkeät tavoitteet - yhteinen vastuu

Asetamme **selkeät ja mitattavat vastuullisuustavoitteet** kaikilla tasoilla, sekä globaalisti yrityksenä että paikallisesti jokaisessa tuotantolaitoksessa ja toimipisteessämme.

Vastuullisuus on kiinteä osa päivittäistä toimintaamme ja päätöksentekoamme, eikä sen toteuttaminen ole vain yhden osaston vastuulla. **Kaikilla työntekijöillä ja toiminnoilla on oma roolinsa yhteisten tavoitteiden saavuttamisessa.**

Meille vastuullisuus ei ole trendi. Se ohjaa tapaamme suunnitella ja kehittää ammattikeittiöiden tulevaisuutta.

SkyLine yhdistelmäuunit

Vähemmän painohävikkiä

Jopa 24 % vähemmän painohävikkiä[3] **matalalämpökypsennys-ohjelmalla**, joka takaa ensiluokkaisen kypsennyslaadun ja vähentää samalla ruoan painohävikkiä. Lopputuloksena on mehukkaampi, mureampi ja tasaisen värinen liha. Menetelmän on tunnustanut Udinen yliopisto (Italia).

Jopa 50% pienemmät käyttökustannukset

Jopa 50 % pienemmät käyttökustannukset[4] **tehokkaiden pesuohjelmien** avulla. Ohjelmat vähentävät energian, veden ja pesuaineen kulutusta erinomaisesta pesutuloksesta tinkimättä.

Jopa 20% energiansäästöt

SkyLine yhdistelmäuunin **Plan-n-Save-toiminto** mahdollistaa jopa 20% energiansäästöt[1] hyödyntäen tekoälyyn perustuvaa logiikkaa, joka optimoi kypsennysjärjestyksen ja minimoi kustannuksesi.

Kolmikerroksinen lasiovi

Parannettu lämpöeristys pienentää energiahävikkiä jopa 50 %[5] ja auttaa pienentämään käyttökustannuksia.

Jopa 25% enemmän tuottavuutta

Ergonominen yhdistelmäuuni voi auttaa vähentämään sairauspoissaoloja jopa 75 % ja lisätä keittiösi tuottavuutta 25 %[2].

Veden ja pesuaineiden säästöt

Uudet **pesuohjelmat** käyttävät 33 % vähemmän vettä, 43 % vähemmän pesuainetta ja 10 % vähemmän energiaa[6].

[1]Laskelma perustuu Electrolux Professionalin laboratoriotesteihin, jotka tehtiin SkyLine PremiumS 10 x 1/1 GN -uunilla, jossa on kolminkertainen lasiovi. Vertailussa tarkasteltiin Plan-n-Save -toiminnon käyttöä tilanteeseen, jossa toimintoa ei käytetty. Tiedot saatavilla huhtikuussa 2019.

[2]Ergonomiset parannukset voivat vähentää työperäisiä tuki- ja liikuntaelinsairauksia (WMSD) 59 %, vähentää sairauspoissaoloja 75 % ja lisätä tuottavuutta 25 %. – Dr Francesco Marcolin, ErgoCertin toimitusjohtaja (European Certified Ergonomist, EUR.ERG.)

[3]Perustuu Electrolux Professionalin laboratoriossa tehtyihin sisäisiin testeihin SkyLine PremiumS 10 GN 1/1 -yhdistelmäuunilla. Vertailussa tarkasteltiin matalan lämpötilan kypsennysohjelmaa suhteessa automaattiseen paistiohjelmaan (naudan- ja vasikanliha).

[4]Perustuu Electrolux Professionalin laboratoriossa tehtyihin sisäisiin testeihin SkyLine PremiumS 10 GN 1/1 -yhdistelmäuunilla. Vertailussa tarkasteltiin Standard Intensive- ja Eco Intensive -ohjelmia kaikkien ympäristöominaisuuksien ollessa käytössä. Testissä käytettiin Italian vuoden 2025 veden, energian ja pesuaineiden kustannustasoa.

[5]Noin 10 % pienempi energiankulutus valmiustilassa kiertoilmatoiminnolla varustetussa laitteessa ASTM F2861-20 -standardin mukaisen testin perusteella.

[6]Perustuu Electrolux Professionalin laboratoriossa tehtyyn sisäiseen testiin, jossa verrattiin nykyistä SkyLine PremiumS 20 GN 1/1 -yhdistelmäuunia aiempaan versioon.

4 tähden ergonomia-sertifikaatti tunnustuksena laitteen helppokäyttöisyydestä ja ergonomisesta muotoilusta. Sertifiointi osoittaa käyttäjälähtöisen suunnittelun sekä täyden vaatimusten-mukaisuuden ISO 26800- ja ISO 9241-210 -standardien kanssa.

Skannaa QR-koodi ja tutustu Ergocert-sertifioituihin uunimalle**ihimme.**

ENERGY STAR -sertifiointi on arvostettu energiatehokkuuden merkki. Se osoittaa, että tuotteemme täyttävät tiukat energiansäästö-vaatimukset, auttavat vähentämään käyttökustannuksia ja tukevat ympäristön hyvinvointia.

Skannaa QR-koodi ja tutustu Energy Star -sertifioituihin uunimalleihimme.

Varmennusmenetelmä

Tuotteen korjattavuus on arvioitu ja suorituskykytaso määritetty UL MCV 1590 -menetelmän mukaisesti. Korjattavuusluokitus on jokin seuraavista: Pronssi, Hopea, Kulta, Platina tai Timantti.

Mikä on UL-varmennus?

UL-varmennus on puolueeton, tieteelliseen arviointiin perustuva arviointi, joka todentaa tuotteesta annettujen tietojen paikkansapitävyyden.

Skannaa QR-koodi ja tutustu UL Solutionsin varmentamiin uunimalleihimme.

SkyLine tehojäähdytyslaitteet ja tehopakastuslaitteet

Jopa 35 % ajansäästöä

Mitä tekisit neljällä ylimääräisellä tunnilla[1] päivässä? Entä 1 000 lisätunnilla vuodessa? Jokainen jäähdytyssykli säästää jopa 43 minuuttia, mikä parantaa tuottavuutta ja tehostaa työnkulkua.

Jopa 25% enemmän tuottavuutta

Ergonomisesti suunnitellut tehojäähdytys- ja tehopakastuslaitteet voivat vähentää sairauspoissaoloja jopa 75 % ja lisätä keittiön tuottavuutta jopa 25 %[2].

Pienennä ruokahävikkiä

Vähennä ruokahävikkiä sulattamalla ja/tai regeneroimalla vain tarvittava määrä ruokaa oikeaan aikaan, sen sijaan että valmistaisit kaiken alusta alkaen. Näin vältät turhan valmistuksen ja pidennät annosten säilyvyysaikaa.

Vihreämpi keittiö

R290

R290-kylmäaine täyttää tiukimmatkin ilmaston lämpenemiseen liittyvät vaatimukset. Ratkaisujemme GWP-arvo (Global Warming Potential, ilmaston-lämmityspotentiaali) on vain 3, mikä tekee niistä kestävän ja ympäristöystävällisen vaihtoehdon. Innovatiivinen kylmäainepiiri tarjoaa erinomaisen energiatehokkuuden ja auttaa alentamaan käyttökustannuksia.

CO_2

CO_2 on turvallinen, luonnollinen kylmäaine, joka on syttymätön ja myrkytön. Sen energiatehokkuus on korkea ja lämmönsiirto erinomainen* Lisäksi CO_2 ei heikennä otsonikerrosta, ja sen ilmastonlämmityspotentiaali on erittäin alhainen verrattuna useimpiin muihin kylmäaineisiin.

*Vertailu perustuu HFC R404A -kylmäainetta käyttävään kylmäpiiriin. R404A kuuluu yleisimpiin ammattikeittiöissä edelleen käytössä oleviin kylmäaineisiin.

ERGOCERT
ERGONOMICS CERTIFYING INSTITUTE
ERGONOMICS CERTIFIED
★★★★

Helppokäyttöisyydestä ja ergonomisesti viimeistellystä muotoilusta myönnetty 4 tähden ergonomiasertifikaatti vahvistaa laitteen käyttäjälähtöisen suunnittelun sekä täyden ISO 26800- ja ISO 9241-210 -standardien mukaisuuden.

[1] Laskelma perustuu 10 tunnin työpäivään käyttäen SkyLine ChillS 50/50 kg -tehojäähdytys/pakastuslaitetta. Tiedot ovat standardin EN ISO 22042:2021 mukaisia.
[2] Ergonomiset toimenpiteet voivat vähentää työhön liittyviä tuki- ja liikuntaelinsairauksia (WMSD) 59 %, vähentää sairauspoissaoloja keskimäärin 75 % ja lisätä tuottavuutta 25 %. – Dr Francesco Marcolin, ErgoCertin toimitusjohtaja (European Certified Ergonomist, EUR.ERG.)

e-XP 700-900 liedet ja laitesarjat

Free-zone induktioliedet

Paras mahdollinen energiatehokkuus

Induktioteknologian jopa 90 %:n hyötysuhde* auttaa vähentämään energiahukkaa ja tekee työympäristöstä miellyttävämmän vähäisemmän lämpökuormituksen ansiosta.

*Testausmenetelmät perustuvat ASTM F1521 -standardiin. Testeissä käytettiin optimaalista keittoastiaa hyötysuhteen maksimoimiseksi.

OptiOil rasvakeittimet[HP]

Jopa 50% pienempi öljynkulutus

Saavuta jopa 50 % säästö paistoöljyn kulutuksessa edistyksellisen paperisuodattimilla varustetun öljynsuodatusjärjestelmän ansiosta[1].

[1] Perustuu sisäisiin testeihin.

ICY HOT

IcyHot - kylmäjalustan ja grillin tai parilan yhdistelmä

Yhdistä PowerGrill[HP] sähkögrilli tai NitroChrome[3] kromiparila[HP] innovatiivisen kylmäjalustan[3] kanssa. Näin saat yhden kompaktin 1200 mm:n työpisteen, joka tarjoaa maksimaalisen suorituskyvyn. Ainutlaatuinen ratkaisu vähentää turhia työvaiheita keittiössä ja tehostaa työnkulkua.

Energiatehokasta kylmäsäilytystä

Laite käyttää R290-kylmäainetta, joka täyttää tiukimmatkin ilmaston lämpenemiseen liittyvät ympäristövaatimukset.

e-XP 700-900 liedet ja laitesarjat

KaasuliedetHP

Jopa 20% pienempi kaasunkulutus

EcoFlame mahdollistaa jopa 20 % pienemmän kaasunkulutuksen[1].

Sertifioitua ergonomiaa ja kulinaristista tarkkuutta

ErgoCertin 1 tähden sertifiointi, osoituksena ergonomisten periaatteiden noudattamisesta:

- Vaivatonta tehonsäätöä 700XP- ja 900XP-sarjojen älykkäillä astiantunnistusantureilla
- Turvallisuutta ja huolettomuutta: lämmitys sammuu automaattisesti, kun pannu tai kattila poistetaan keittotasolta.

InduktioliedetHP

Jopa 20% pienempi energiankulutus

Huippuluokan suorituskyky ja erinomainen energiatehokkuus tukevat tuottavuutta. Induktioteknologia tarjoaa merkittävästi paremman energiatehokkuuden kuin vastaavat infrapunamallit.[2].

[1]EPR R&D -laboratoriossa suoritettujen sisäisten testien mukaan (vain 900XP-mallissa).
[2]Testausmenetelmät perustuvat ASTM F1521 -standardiin; testauksessa käytettiin energiatehokkuuden maksimoimiseksi parhaiten soveltuvaa pannumallia.
[3]Modulaarinen konsepti, jossa jääkaappi- tai pakastinjalusta voidaan yhdistää yläpuoliseen kypsennystoimintoon, mikä parantaa ergonomiaa ja säästää aikaa.

LiberoPro induktioliedet

Jopa 90 % energiasta hyötykäyttöön

Induktioteknologialla jopa 90 % käytetystä energiasta siirtyy suoraan kypsennykseen[1]. Samalla ympäristöön vapautuu huomattavasti vähemmän hukkalämpöä, mikä tekee työympäristöstä miellyttävämmän.

[1] Testausmenetelmät perustuvat ASTM F1521 -standardiin. Testeissä käytettiin optimaalista keittoastiaa mahdollisimman korkean hyötysuhteen varmistamiseksi.

High Speed -ruoanvalmistus

SpeeDelight grillit

Jopa 69% pienempi energiankulutus

Energiansäästötila säästää sekä energiaa että kustannuksia. Kun valmiustilailmoitus ilmestyy, sulje kansi ja tee ympäristöystävällinen valinta: SpeeDelightin energiankulutus voi pienentyä jopa 69 %[1].

[1] Electrolux Professionalin tutkimus- ja kehityslaboratorion sisäisten testien mukaan SpeeDelightin energiankulutus on energiansäästötilassa jopa 69 % pienempi kuin normaalissa käyttötilassa.

GourmeXpress+ turbouunit

Säästä energiaa, kulutus vain 0,54 kWh

Vähennä energiankulutusta[1] ottamalla käyttöön energiansäästötila, jossa laitteen kulutus on vain 0,54 kWh[2]. Hormittoman rakenteen ansiosta erillistä ilmanvaihtojärjestelmää ei tarvita[3].

[1] Kaikki tiedot koskevat GourmeXpress+ -versiota.
[2] Energiansäästötila voidaan asettaa aktivoitumaan käyttäjän määrittämän ajan kuluttua (5-30 min), ja 260 °C:n lämpötilan saavuttaminen kestää 2,5 minuuttia.
[3] Katso lisätiedot käyttöohjeesta.

ecostore
jääkaapit ja pakastinkaapit

Jopa 82 % pienempi sähkönkulutus

Pienennä sähkölaskuasi jopa 82 %[1] Electrolux Professionalin A-energialuokan ecostore Premium HPe -kylmäkaapilla.

R290

R290-kylmäaine vastaa tiukimpia ilmaston lämpenemiseen liittyviä säädöksiä. Ratkaisujemme GWP-arvo (Global Warming Potential) on vain 3, mikä tekee niistä vastuullisen ja kestävän valinnan. Innovatiivinen kylmäaine-järjestelmä parantaa tehokkuutta ja pienentää käyttökustannuksia.

CO_2

CO_2 on luonnollinen, palamaton ja myrkytön kylmäaine, joka on. turvallinen ympäristölle Se ei heikennä otsonikerrosta (ODP = 0) ja sen ilmastonlämmitys-potentiaali (GWP) on kylmäaine-kaasuista alhaisimpia. Lisäksi se on energiatehokkaampi, sillä sen lämmönsiirtokyky on parempi*.

*Vertailu perustuu HFC R404A -kylmäainetta käyttävään kylmäpiiriin. R404A on yksi ammattikeittiöalalla edelleen yleisesti käytetyistä kylmäaineista.

Energy Technology List

ETL-sertifiointi takaa, että laite täyttää energiatehokkaille tuotteille asetetut vaatimukset ja auttaa pienentämään energiankulutusta.

[1] Laskelma perustuu 496 litran (nettovolyymi) täysovelliseen kylmäkaappiin, jossa energialuokan G laite on korvattu energialuokan A laitteella.

NeoBlue Touch pöydänalusastianpesukone

Jopa 40% pienempi energiankulutus

MyEco-ohjelma auttaa vähentämään sekä energian- että vedenkulutusta. Oletusasetuksena käytettävä ohjelma mahdollistaa jopa 40 % energiansäästön.[1]

- erittäin alhainen energiankulutus, vain 260 Wh/kori[2]. Jopa yli 3 000 kWh säästöt vuodessa[3], mikä vastaa yli 145 000 älypuhelimen latausta[4].
- vedenkulutus vain 2,1 litraa pesujaksoa kohden.

54 % enemmän tuottavuutta

Kone pystyy käsittelemään jopa 65[6] koria (1170 astiaa) tunnissa, mikä auttaa pitämään keittiön toiminnan sujuvana myös kiireisimpinä aikoina - tuottavuutta merkittävästi lisäten[5].

[1] Mitattu standardin EN 63136 mukaisesti vertaamalla NeoBlue Touch -pöydänaluspesukonetta MyEco-ohjelmalla aiempaan Electrolux Professional -pöydänaluspesukoneeseen, jonka vedenkulutus on 3 litraa pesuohjelmaa kohden.

[2] Mitattu standardin EN 63136 mukaisesti.

[3] Laskelma perustuu laitteen energiankulutukseen käytön aikana (36 pesusykliä päivässä × 300 käyttöpäivää vuodessa).

[4] Laskettu Yhdysvaltain ympäristönsuojeluviraston (EPA) vuoden 2024 tietojen perusteella (U.S. Environmental Protection Agency, www.epa.gov).

[5] Vertailu perustuu NeoBlue Touch -pöydänaluspesukoneen pikaohjelmaan ja Electrolux Professionalin aiempaan pöydänaluspesukoneeseen. Vertailussa on käytetty ohjelmaa 1, jonka vedenkulutus on 3 l/pesujakso.

[6] Pika-ohjelmalla, joka on saatavilla sovelluksen kautta.

MyEco-ohjelma kuluttaa jopa 40 % vähemmän energiaa, vain 260 Wh/kori, ja vähentää vedenkulutusta jopa 30 %, kulutuksen ollessa vain 2,1 litraa pesujaksoa kohden.*

*Tulokset perustuvat IEC/EN 63136 -standardin mukaisiin testeihin, joissa NeoBlue Touch -astianpesukonetta verrattiin aiemmaan Electrolux Professional EL3P -malliin.

Suunniteltu pitkää käyttöikää varten. Pidempi tuotteen elinkaari auttaa pienentämään kokonaiskustannuksia ja tukee kestävää toimintaa.

- Helppo ja nopea huoltaa
- Kattava diagnostiikka ja vianmääritystuki huollon tueksi
- Varaosien saatavuus vähintään 10 vuotta
- Selkeät huolto-oppaat ja koulutusmateriaalit varmistavat sujuvan ylläpidon

---

ErgoCertin 4 tähden ergonomiasertifikaatti, joka on myönnetty laitteen helppokäyttöisyyden ja ergonomisen muotoilun ansiosta, vahvistaa laitteen käyttäjälähtöisen suunnittelun sekä täyden vaatimustenmukaisuuden ISO 26800- ja ISO 9241-210 -standardien kanssa.

- Käyttäjäystävällinen käyttöliittymä tekee käytöstä vaivatonta
- Ergonominen rakenne vähentää käyttäjän kuormitusta
- Pehmeä avautuminen helpottaa koneen täyttämistä
- Värikoodatut komponentit nopeuttavat ja yksinkertaistavat puhdistusta

---

0,08 kg CO_2e pesusykliä kohden*

*Päivitetyt päästökertoimet ($kgCO_2e/kWh$). Lähde: IEA 2020, julkaistu vuonna 2023. IEA:n päästökertoimet sähkölle ja lämmölle sisältävät hiilidioksidin (CO_2) lisäksi myös metaanin (CH_4) ja dityppioksidin (N_2O) vaikutukset. Kertoimet perustuvat myös IEA:n vuoden 2021 tietoihin. Laskennassa on käytetty varovaisuusperiaatetta päästökertoimien määrittämisessä.

- 100 % kierrätettävä rakenne tukee kiertotaloutta
- Pakkaus valmistetaan 70-prosenttisesti kierrätyskuidusta valmistetusta kartongista sekä FSC®-sertifioidusta paperista*
- Painatuksessa käytetään vesipohjaisia musteita

*FFSC® (Forest Stewardship Council) varmistaa, että paperin raaka-aine on peräisin vastuullisesti hoidetuista metsistä.

Patapesukone Compact

Jopa 60 % pienempi veden ja huuhteluaineen kulutus

Vain 4,7 litraa vettä käyttävä tehokas huuhtelu vähentää veden ja huuhteluaineen kulutusta jopa 30 % pesukertaa kohden tinkimättä pesutuloksesta: rasva, proteiini- ja taikinajäämät sekä kiinnipalaneet ruokajäämät poistuvat tehokkaasti.*

*Perustuu Electrolux Professionalin laboratoriossa tehtyihin sisäisiin testeihin, joissa verrattiin patapesukonemalleja 506050 ja 506086. Mallin 506086 testitulokset vahvistivat EN 17735 -standardin mukaisuuden.

HeroDry-kuivausyksikkö

Jopa 60 % pienempi energiankulutus

Innovatiivinen ja energiatehokas ratkaisu mahdollistaa jopa 60 %:n energiansäästöt*

*Testi on suoritettu Electrolux Professionalin tuotekehityslaboratoriossa. Vertailu perustuu HeroDryn Eco-ohjelman ja markkinoilla yleisesti käytettyjen vakio-ohjelmien keskimääräiseen energiankulutukseen.

Erinomaisuus toimintamme keskiössä

Asiakkaidemme tarpeita kuuntelemalla ja ennakoimalla pyrimme erinomaisuuteen kaikessa toiminnassamme; innovaatioissamme, ratkaisuissamme sekä palveluissamme. Ja olemaan valittu kumppani, joka tekee asiakkaidemme työelämästä helpompaa, kannattavampaa ja vastuullisempaa. Joka päivä.

Seuraa meitä:

Yhteystiedot

Electrolux Professional Oy
Lautatarhankatu 8 B
00580 Helsinki

Puhelinvaihde: 09 39611
ammattikeittiot@electroluxprofessional.com

www.electroluxprofessional.com/fi

Erinomaista vastuullisuutta

▸ Suurin osa Electrolux Professional Groupin tehtaista on kolmannen osapuolen sertifioimia ISO-standardien (International Organization for Standardization) ISO 9001 ja ISO 14001 mukaisesti. Joillakin toimipaikoillamme on myös ISO 5001- ja ISO 45001 -sertifiointi.*

▸ Keskitymme kehittämään innovatiivisia ja kestäviä ratkaisuja, jotka on suunniteltu vähäiseen veden, energian ja pesuaineiden kulutukseen ja päästöjen vähentämiseen.

▸ Tuotesuunnittelumme pohjautuu käyttäjämukavuuteen ergonomisten periaatteiden ja luonnollisen työnkulun mukaisesti, pyrkimyksenä saavuttaa maksimaalinen tehokkuus mahdollisimman pienellä vaivalla. Tietyille tuotteillemme on myös myönnetty kolmannen osapuolen ergonomiasertifikaatti (ERGOCERT).

▸ Tuotteidemme materiaali- ja teknologiavalikoima noudattaa REACH (Rekisteröinti, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) ja RoHS-direktiivejä (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) ihmisten terveyden ja ympäristön suojelemiseksi.

*Katso lisätiedot vuosittaisesta kestävän kehityksen raportistamme: electroluxprofessionalgroup.com

Yritys pidättää oikeuden muuttaa teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta. Kuvat eivät ole sopimusehtoisia.