

Communiqué de Presse

Juillet 2016

Pour toute information,

Alain Poisot

alain.poisot@electroluxprofessional.com

La gamme froid Electrolux Professional conforme aux exigences du label énergie européen

Pourquoi ce focus sur la réfrigération?

Une armoire réfrigérée fonctionne 24h/24 et 7jour/7. Ce qui représente un impact important sur la consommation d'énergie pour une cuisine professionnelle. Le choix de l'armoire réfrigérée est donc essentiel et doit se porter autant sur l'impact environnemental que budgétaire.

Le label énergie Européen, c'est quoi ?

C'est un outil qui a été développé pour donner des informations claires et objectives aux utilisateurs finaux sur :

- La consommation d'énergie
- Le volume net
- Le niveau de performance du produit

Comment ça marche?

L'étiquetage énergétique sur les armoires froides est entré en vigueur le 1er juillet 2016, et est obligatoire sur tout le territoire de l'Union Européenne. Dès lors toutes les armoires froides professionnelles devront être étiquetées selon leur classification énergétique. Tout équipement vendu à partir de cette date devra être classé de G et A (A étant la plus haute classification)

Quels sont les avantages de l'étiquetage pour les professionnels ?

Les armoires réfrigérées professionnelles consomment 10 fois moins d'énergie que leur équivalent domestique. Grâce à l'étiquetage, les professionnels ont à leur disposition un outil d'aide au choix de l'équipement le plus approprié, en termes de dépenses d'énergie, de capacité de stockage et en terme environnemental.

L'étiquetage donne des informations objectives sur :

- La consommation annuelle d'énergie, permettant au client de mieux budgétiser sa facture énergétique
- Le volume net (espace réel d'utilisation) de l'armoire réfrigérée pour une meilleure gestion des quantités
- Les conditions auxquelles une armoire positive ou négative peut garantir la conservation alimentaire appropriée (niveau 3, 4 ou 5 – 5 représentant les conditions réelles pour une cuisine professionnelle, 40°C en température ambiante et 40% d'humidité)

Tout cela peut se traduire par des économies sur facture allant de 300€/an pour les armoires positives et de 830€/an pour les armoires négatives.

En quoi l'étiquetage professionnel est-il différent de l'étiquetage domestique ?

Les tests entre les armoires réfrigérées professionnels et les domestiques sont effectués dans des conditions de travail totalement différentes. Pour les premières, le test est réalisé dans une cuisine professionnelle où l'ouverture de la porte est fréquente avec une température ambiante de 40°C. Côté domestique, le test est réalisé avec une température ambiante de 25°C maximum et porte fermée.

Comment Electrolux Professional a mis en place la nouvelle législation ? Electrolux Professional a fait face à la nouvelle directive en optimisant ses produits tant en termes de rendement énergétique qu'en termes de performance globale. La dernière génération d'armoires réfrigérées ecostore remplit parfaitement les exigences de la nouvelle classe énergétique qui utilise moins d'énergie et offre une plus grande capacité de stockage. Un véritable retour sur investissement.

Pour plus d'information, visitez notre site www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional propose des solutions de restauration et de blanchisserie à de très nombreux clients, partout dans le monde, et satisfait aussi bien les hôtels et restaurants, que les établissements de santé ou les collectivités. Nos 2000 partenaires techniques, répartis dans plus de 140 pays, nous aident à offrir des équipements efficaces et à la pointe de la technologie, ainsi qu'à garantir le meilleur service après-vente pour nos clients chaque jour. En 2015, Electrolux Professional a généré un chiffre d'affaires de 715 million €, comptait 2.860 employés, 8 usines en Europe et Asie et plus de 10.000 techniciens dans le monde. Pour plus d'informations, visiter notre site : www.electroluxprofessional.com