

Des solutions de self-service flexibles et personnalisables

Flexy Style & ^{YOUR}Style



Vous exprimez vos besoins...

Je souhaite servir des plats savoureux et appétissants dans un environnement moderne et élégant, en améliorant la visibilité des aliments grâce à une solution efficace et une utilisation intelligente de l'éclairage.

J'ai besoin de créer une atmosphère confortable et contemporaine.

Les gens ne recherchent pas simplement un endroit pour s'asseoir et manger, ils souhaitent une réelle « expérience » dans un espace qui reflète leurs valeurs, leur style de vie et leur identité.



...nous y répondons

Dîner au restaurant n'est pas seulement un moment de détente mais constitue aussi une expérience. Créez l'envie auprès de vos clients, en mettant l'accent sur les nouvelles tendances culinaires sans sacrifier le style et le design. **Grâce à notre configurateur, vous pouvez créer l'environnement parfait pour attirer vos clients. Flexy Style est la toute première solution de conception immédiate. Choisissez parmi plus de 30.000 combinaisons et révélez l'identité de votre établissement !**

UNIQUE
in the industry

FIRST
in the industry



Conception UNIQUE

Élégance et minimalisme. Lignes épurées, finitions précises et lumières vives qui améliorent la visibilité de vos plats.



Hygiène UNIQUE

En matière d'alimentation, l'hygiène et la propreté sont primordiales. Conception minimaliste pour un nettoyage optimal et une hygiène parfaite au quotidien.



Visibilité UNIQUE

L'éclairage participe fortement à une expérience mémorable au restaurant. Avec la technologie d'éclairage LED, la fraîcheur et la beauté de vos aliments sont encore plus attractives.



Durabilité UNIQUE

La durabilité et le respect de l'environnement sont nos priorités et vous permettent de réaliser des économies à long terme.

Flexy Style répond à vos besoins, et s'adapte à vos goûts

Electrolux Professional a créé une large gamme de solutions pour s'adapter à votre univers et à vos clients. Quels que soient les besoins de votre activité, nous avons la solution idéale. Notre solution Flexy Style offre un choix multiple de configurations, classique, adossé ou en îlot, chacune avec une variété d'options.

Lumières

- Un éclairage élégant installé sous les étagères. Choisissez entre :
- Lumières LED
- Lampes halogènes

Rampes à plateaux

Choisissez entre:

- Tube en acier inoxydable
- Plateaux en acier inoxydable
- Corian
- Quartz

Revêtements

Choisissez parmi 10 revêtements en quartz disponibles dans le configurateur. Également disponible en acier inoxydable. Contactez votre revendeur local pour plus d'informations.

Différents modèles d'étagères

Découvrez toutes les options disponibles dans le configurateur.

Couleur des panneaux

15 couleurs disponibles dans le configurateur. Contactez votre revendeur local pour plus d'informations.

Lumières décoratives

L'éclairage LED décoratif peut être installé sous le plan de travail, autour du socle et dans l'espace pour assiettes.

Espace pour assiettes

Disponible sur les 4 côtés

Fonctions drop-in

Choisissez vos fonctions encastrables.

Longueurs :

8 longueurs disponibles : de 320 mm à 2560 mm pour versions neutres (320 mm/1GN)

Profondeurs

- 900 mm
- 1150 mm
- 1400 mm

Hauteurs

- 900 mm (adultes) - Flexy Style
- 750 mm (enfants) - Flexy Style^{JR}

Une conception inégalée



Conception
UNIQUE

Simplicité, élégance et fonctionnalités optimales.

Comprendre les besoins de votre activité est notre priorité. La solution Flexy Style est née de cette observation et est dotée d'un design élégant, combinée à une fonctionnalité simple, des lignes épurées et lisses pour booster la visibilité de vos recettes.



Conception de pointe pour une expérience remarquable.
Une solution de service conçue de manière unique pour un confort optimal, boostant la visibilité de vos recettes et de vos boissons.

La solution idéale pour les hôtels, les bateaux de croisière, les salons avec buffet et les snack-bars (tels que les aéroports et les stades).

Des lignes fluides et des comptoirs en verre dépoli, des présentoirs surélevés à plusieurs niveaux se combinant avec un quartz noir et des panneaux blancs pour créer un contraste élégant.

Présentoir à petits fours avec éclairage LED minimaliste, niches en façade pour éléments décoratifs ou assiettes à usage libre-service. Des lumières de comptoir, de plinthe et d'espace de plaque sont incluses pour améliorer la visibilité.



L'élégance du quartz

Modernes, durables et faciles à nettoyer, les surfaces en quartz ne sont pas poreuses, et réduisent le risque de développement des virus et bactéries. Son éclat naturel ne contient pas d'agents lustrants et peut conserver son éclat sans l'aide de produits lustrants, aucun mastic ni cire, assurant une hygiène optimale en cas de contact avec les aliments.

Finitions minimalistes

Les fonctions Flexy Drop-in se situent au même niveau que le plan de travail. Esthétiques et hygiéniques, elles sont faciles à nettoyer.



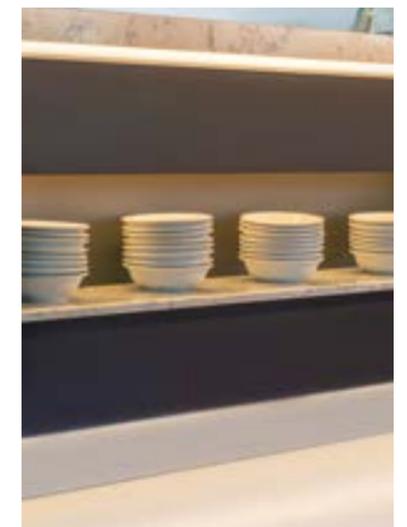
Etagères épurées

Linéaires, minimalistes, pas de clips ni d'éléments imbriqués, uniquement en verre et acier inoxydable. L'excellence du design combinée aux normes d'hygiène les plus élevées.



Eclairage lumineux

L'importance des lumières est cruciale, non seulement pour le design et l'esthétique, mais aussi pour une visibilité optimale des aliments.



UNIQUE
in the industry

Une visibilité maximale



Visibilité
UNIQUE

Une nourriture délicieuse, des options lumineuses.

Chez Electrolux Professional, nous sommes conscients de l'importance de la mise en avant de votre salle. Notre solution Flexy Style bénéficie d'un design conçu de manière esthétique, mais aussi fonctionnelle et permettant de booster la **visibilité des aliments**, d'améliorer l'hygiène et de faciliter le nettoyage.

3 façons d'optimiser la visibilité

1. **Étagères inclinées** et présentoir nivelé pour une visibilité parfaite.
2. **Lumières LED** : pour booster la couleur de vos plats, les rendant encore plus appétissants.
3. **Structure simple et linéaire, lignes épurées** pour une excellente visibilité des aliments et un nettoyage simplifié.



Un environnement épuré et relaxant couplé aux dernières tendances en matière de design.

Idéal pour les cantines et les restaurants d'entreprise et pour les clients les plus exigeants.

Un comptoir de service conçu pour une visibilité optimale d'une élégance moderne présentant à la fois des plats chauds et froids. Les comptoirs en quartz anthracite avec panneaux noirs se combinent parfaitement avec éclairage LED des plinthes.



Un éclairage lumineux !

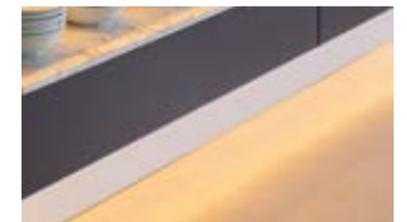
Éclairage décoratif positionné de manière à éclairer le plan de travail, les plinthes et les assiettes et pour mettre en valeur l'élégance du quartz et ses différentes finitions.



Éclairage LED sous le plan de travail



Espace assiettes avec éclairage LED



Plinthe avec éclairage LED

Des espaces impeccables



Hygiène
UNIQUE

Un espace propre, des clients sereins.

L'hygiène et la propreté sont fondamentales dans le domaine de la restauration et du service. Opter pour un design minimaliste réduit le temps de nettoyage et permet à vos clients de se sentir dans un environnement sain et propre.



Des solutions efficaces pour servir des milliers de repas de haute qualité chaque jour dans les cantines, les universités et les restaurants d'entreprise. Un accès facile et une visibilité parfaite des aliments pour que les clients soient sereins et dans un environnement propre et sain, respectant les normes d'hygiène.

Un espace intelligemment conçu toujours prêt pour l'heure de pointe. Des blocs de service chauds et froids et des zones de couverts et de condiments sont intégrés aux unités de caisse. Des fonctions encastrables sont installées sur des plans de travail en acier inoxydable robustes. Chaque ligne dispose également de niches pour assiettes ou plateaux.

Facile à nettoyer, sûr et hygiénique.

Pour assurer une expérience mémorable, l'hygiène doit être conforme aux normes les plus élevées dans la cuisine et la zone de service.



Grâce à leur structure non poreuse, les surfaces en quartz/acier inoxydable n'abritent pas de bactéries ou de micro-organismes et gardent leur éclat grâce à un simple nettoyage quotidien.



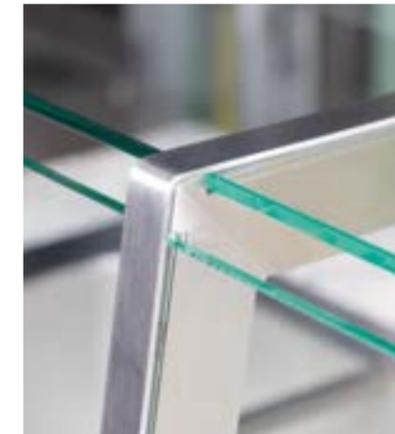
Les fonctions encastrables au niveau du plan de travail permettent de limiter les restes de nourriture ou de saletés coincés, facilitant ainsi le nettoyage, pour une hygiène maximale.



Les rampes à plateaux sont en acier, faciles à nettoyer et à désinfecter afin que les aliments ne restent pas coincés.



Visibilité et hygiène optimales grâce aux tablettes en verre.



Les étagères n'ont pas de clips ou d'éléments de verrouillage, simplifiant ainsi leur nettoyage.



Structure robuste avec des plinthes en acier inoxydable à double paroi et des joints en silicone en dessous qui empêchent l'infiltration de la saleté.

Naturellement engagé



Durabilité
UNIQUE

Efficacité énergétique et responsable.

Un engagement constant vers des solutions énergétiques toujours plus durables. Electrolux Professional s'engage dans la conformité aux normes les plus élevées en matière d'économie d'énergie et de réduction des coûts, minimisant ainsi l'impact environnemental.

Bain-Marie ventilé : durabilité et performance tout en un.



Plus besoin d'eau

Le Bain-Marie à air ventilé ne nécessite plus d'eau ! Vous réduisez ainsi les coûts d'exploitation et d'installation tout en facilitant la maintenance.

Chaleur instantanée

Réduisez la consommation d'énergie et le temps de préchauffage.

Maintenant, **en seulement 16 minutes**, vous êtes prêt !

82 % de temps de préchauffage en moins !*

* (seulement 16 minutes de préchauffage avec le Bain-Marie ventilé Electrolux Professional contre 90 minutes avec le bain-marie à eau Electrolux Professional).



Le gaz naturel est l'alternative responsable

La dernière génération de fonctions de refroidissement professionnelles utilise des gaz naturels d'Hydrocarbure (HC) comme le R290 à très faible Potentiel de Réchauffement Global et réduit l'impact sur l'environnement.

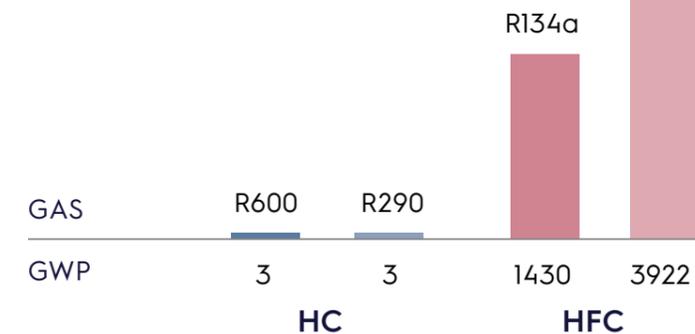
Durée de vie plus longue des compresseurs, coûts de maintenance réduits et économies de coûts avec le R290

Les hydrocarbures (HC) réduisent l'impact environnemental et ont un effet moins agressif sur les composants.

R290

extra durable

Avec le gaz R290, bénéficiez d'une alternative plus performante et plus écologique par rapport aux gaz réfrigérants traditionnels.



Impact environnemental des gaz

- HC Hydrocarbure - low GWP
R290 (PROPANE) + R600 (ISOBUTANE)
- HFC Hydrofluorocarbure
R404A + R134a et autres gaz

GWP - Potentiel de réchauffement planétaire



Jusqu'à **90%**
d'économies d'énergie
lors du pré-chauffage

Jusqu'à **35%**
d'économies d'énergie
lors du fonctionnement !

Le Bain-Marie ventilé Electrolux Professional à air consomme quotidiennement moins d'énergie que le bain marie à eau Electrolux Professional

*Calcul basé sur les frais de fonctionnement, selon la procédure de test de l'Afnor. Données disponibles en avril 2020. (Coût énergétique moyen de l'UE de 0,21 €/kWh).



Economisez
jusqu'à
407€/an*

Le quartz est l'un des minéraux les plus abondants sur la planète. Les surfaces en quartz ont des finitions extrêmement durables. Résistant à l'usure, elles sont écologiques et ne nécessitent aucun détergent chimique agressif, rendant le processus de nettoyage simple et rapide.

Le configurateur. Un service de pointe

Votre solution selon vos besoins et comme vous en rêvez.



Flexibilité UNIQUE

Grâce au configurateur, des milliers de combinaisons sont instantanément possibles.



Configuration UNIQUE

Le configurateur vous permet d'obtenir la liste complète des composants nécessaires à la personnalisation de votre solution en temps réel, vous permettant ainsi de la visualiser instantanément en 3D !

Grâce au configurateur

Plus de
✓ **30.000**
combinaisons !

✓ Rendu instantané

✓ Devis instantané

UNIQUE
in the industry

FIRST
in the industry

Etape 1.

Commencez à partir des configurations présélectionnées :



Configuration standard

900 mm de profondeur avec avec rampe à plateaux décalés.



Configuration supérieure

900 mm de profondeur avec rampe à plateaux intégrée au dessus.

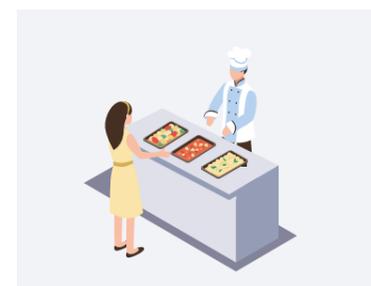


Configuration supérieure en îlot

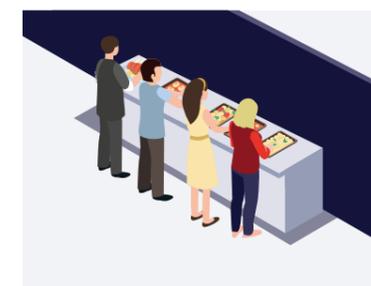
Profondeur de 1150/1400 mm avec rampe à plateaux intégrée à la base et au dessus.

Etape 2.

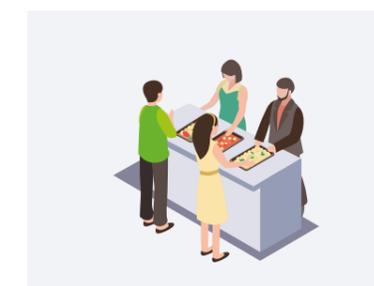
Personnalisez votre solution :



Face au client



Contre le mur



Îlot

2 hauteurs

750 mm (Flexy Style^{JR})
et 900 mm (Flexy Style)

8 largeurs

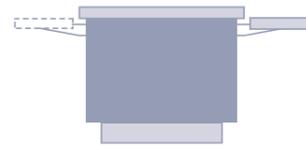
De 320 mm à 2560 mm en module GN : 320, 640, 960, 1280, 1600, 1920, 2240 et 2560 mm.

3 profondeurs

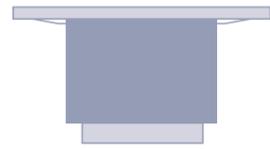
900, 1150 et 1400 mm
Liées à la sélection du type de rampe à plateaux.

Bases

3 bases au choix avec des options de rampes à plateaux. Trouvez la meilleure pour votre activité.



Base standard



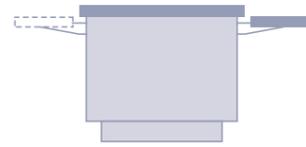
Base standard avec plan de travail plus long, incluant la rampe à plateaux



Rampe à plateaux Intégrée à la base et au plan de travail

Rampe à plateaux

3 matériaux, 4 options : en tubes Inox, Plat Inox, Corian, Quartz.



840 mm de hauteur positionnée sous le plan de travail



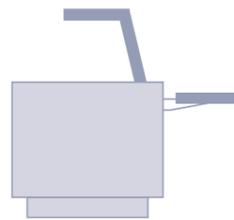
Intégrée au plan de travail



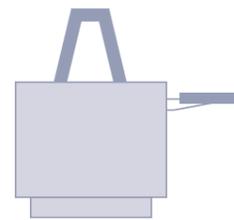
Intégrée à la base et au plan de travail

Structure des étagères

Choisissez la solution la plus adaptée à votre configuration.



Type "L"



Type "A"

Lumières

Éclairage élégant installé sous les étagères, sous le plan de travail, autour du socle et dans les niches à assiettes.



Lumières LED
Lampes halogènes

Fonctions encastrables

Choisissez entre des fonctions chaudes ou froides pour compléter votre solution.



Scannez pour découvrir

toutes les fonctions encastrables

Matériaux pour comptoir et rampe à plateaux

Quartz ou acier inoxydable

10 dessus en quartz disponibles dans le configurateur*



✓ Aperçu visible instantanément



Options de panneaux de façades avant et latéraux

15 options disponibles dans le configurateur.*

✓ Aperçu visible instantanément



Espace pour assiettes

Choisissez entre 1 à 4 emplacements pour assiettes. Sélectionnez ensuite l'éclairage et les matériaux disponibles pour le plan de travail et les panneaux latéraux.



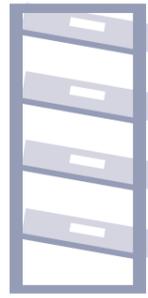
Boîte d'échantillons

* Contactez votre revendeur local pour découvrir les solutions les plus adaptées à votre activité.

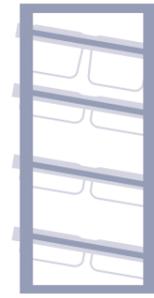
Unités de distribution

Complétez votre solution avec la large gamme de distributeurs parmi les modules de meubles indépendants.

> Meubles indépendants



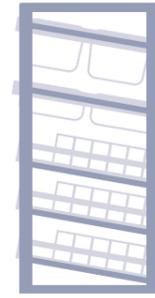
Distributeur de casiers



Distributeur de pains et couverts

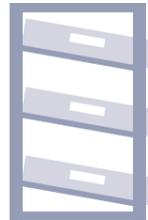


Distributeur de verres



Distributeur mixte (pains, couverts et verres)

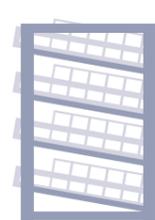
> Intégrés au dessus des modules



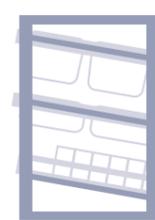
Distributeur de casiers



Distributeur de pain et couverts



Distributeur de verres



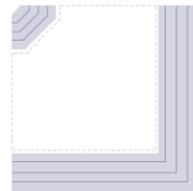
Distributeur mixte (pain, couverts et verres)

Angles

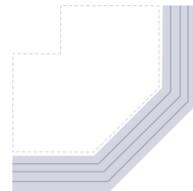
Une large gamme de modules d'angle est disponible pour chaque besoin.



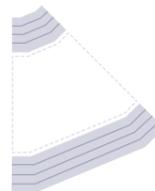
90° angle de forme chanfrein



90° angle droit



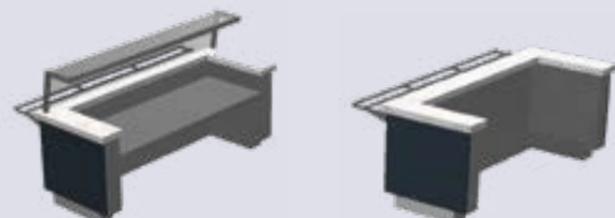
90° chanfrein position adossée



45° angle de forme triangulaire

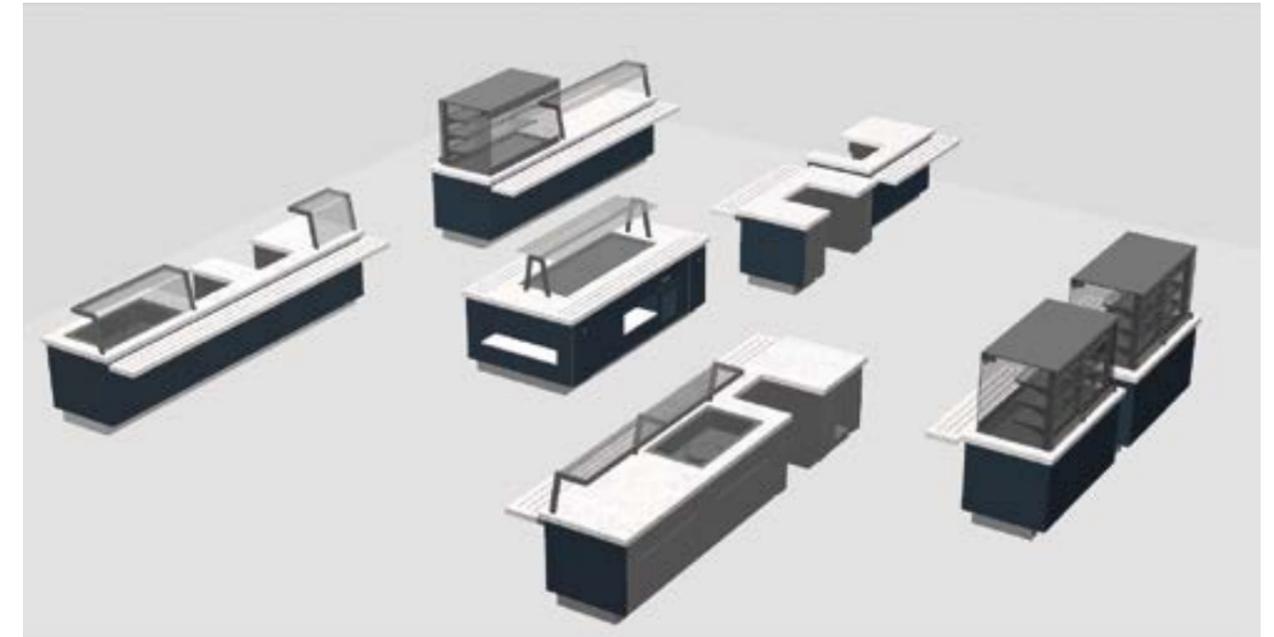
Intégration du LiberoPro et du Flexy Style

Grâce aux modules d'animation, il est possible d'intégrer les plaques de cuisson LiberoPro et LiberoPro Point.



Etape 3.

Le configurateur vous fournit toutes les informations dont vous avez besoin : rendu 3D, fiches produits et devis*



Configuration 3D



Fiche technique



Devis

* Contactez votre revendeur local pour plus d'informations.

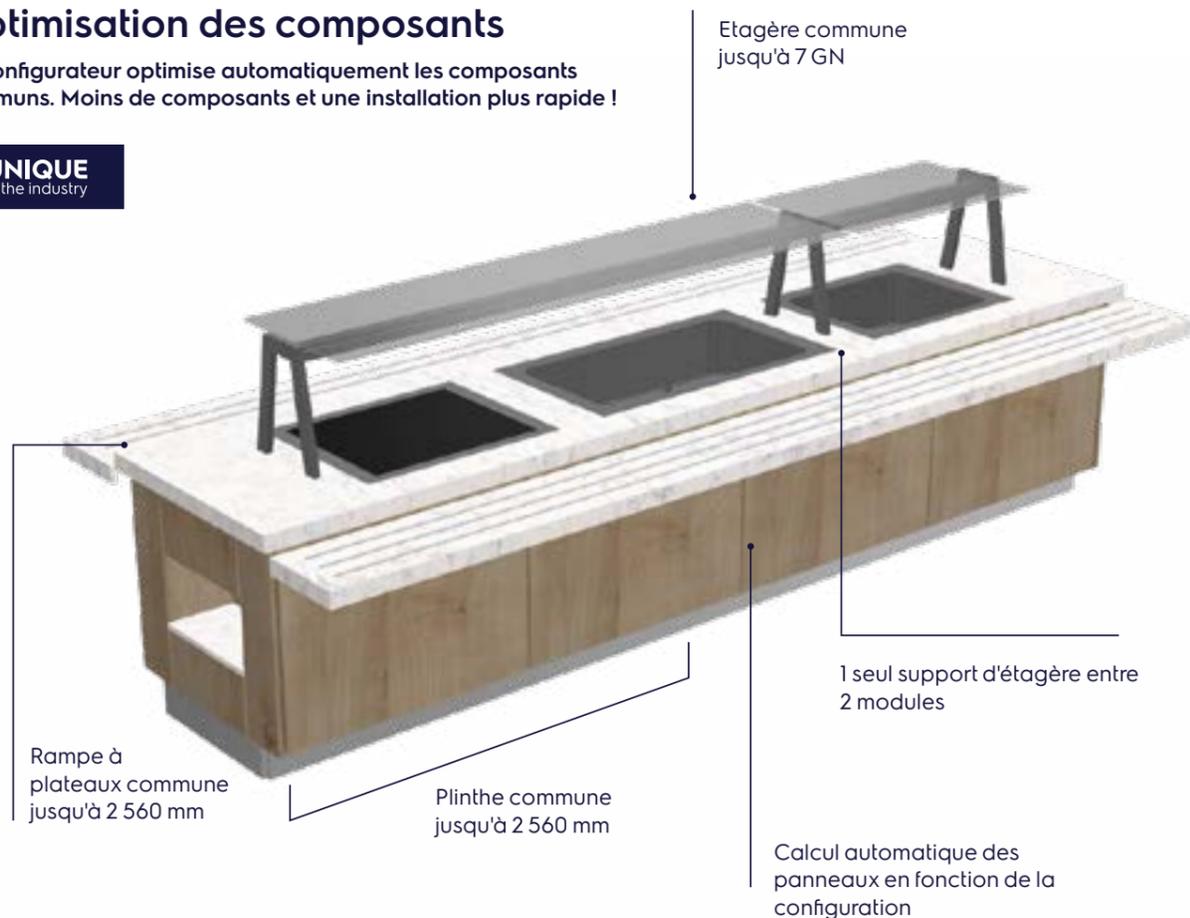
Optimisation automatique

En fonction de votre choix, notre configurateur sélectionne automatiquement les meilleures options pour votre projet.

Optimisation des composants

Le configurateur optimise automatiquement les composants communs. Moins de composants et une installation plus rapide !

UNIQUE
in the industry



Optimisation du flux d'air

Le configurateur optimise automatiquement le flux d'air des groupes frigorifiques encastrables pour des performances optimales selon les 3 configurations disponibles : service opérateur, adossé au mur, en îlot.

UNIQUE
in the industry



Essentia

Une équipe à votre service, partout et à tout moment

Essentia est au coeur d'un Service clients de grande qualité, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos équipements grâce à un réseau de service fiable, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de 2 200 partenaires de service agréés, 10 000 techniciens dans plus de 149 pays et plus de 170 000 pièces détachées référencées.

Un réseau de services toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un réseau de services unique qui rend votre vie professionnelle plus facile.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional pour éviter tout dysfonctionnement imprévu.

Le Service clients d'Electrolux Professional propose plusieurs **contrats de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le partenaire de services agréé Electrolux Professional de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professional pour **garantir la durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.



Voir la vidéo

Flexy Style

1 L'idée

Avez-vous déjà eu une idée que vous ne pouviez pas concrétiser ?
Flexy Style a été créé pour vous accompagner dans votre création sur mesure.

2 Le bon partenaire

Avoir un bon partenaire est la clé pour réussir votre projet.
Notre équipe mondiale de R&D et notre réseau mondial de Partenaires vous permettent de développer un projet avec des solutions sur mesure en un temps record.

3 Une analyse sur site

Chaque touche personnelle nécessite une conduite personnalisée.
Nous souhaitons vous rencontrer et analyser vos besoins.
Nous transformerons vos idées en une solution sur mesure, pratique et innovante.

4 Une expertise unique

Rien n'est comparable à une innovation exclusive et sur mesure.
Vos traits distinctifs se révèlent, vos besoins et vos désirs ne font plus qu'un entre vous et notre équipe d'experts (conception, avant-vente, Service client) capable de créer et de construire des concepts sur mesure dans le monde entier.

5 Votre self sur mesure

La boucle est désormais bouclée.
Votre première idée a déclenché une solution unique. Vos idées, vos besoins, votre personnalisation ont rendu un espace de réception convivial, unique et personnalisé.



**100% sur mesure.
Quel que soit
votre style, nous
sommes là pour
transformer votre
idée en réalité.**

Contactez votre designer et donnez-nous votre projet. Vous aurez une solution sur mesure et unique rien que pour vous et votre entreprise.



L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional – The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit



- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001.
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%.
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualité.