



**Chaînes de
restauration
spécial BURGER**

Solutions dédiées
pour la préparation
de burgers boeuf,
poulet, poisson
ou vegan !



Un partenaire unique pour votre chaîne de restauration

Multi-spécialiste en cuisine professionnelle, Electrolux Professional propose une gamme complète de solutions adaptées aux chaînes de restauration rapide.

Du conseil, à l'installation jusqu'au service après-vente, nous nous assurons que chaque cuisine de vos établissements puisse offrir les mêmes niveaux de productivité, de durabilité, de sécurité et de fluidité.



Unissons nos forces pour rendre les cuisines professionnelles plus durables

Notre mission est de rendre la vie de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Nos ingénieurs travaillent au développement d'appareils peu énergivores et avec la plus faible consommation de ressources naturelles afin de limiter le coût de fonctionnement.

Nos solutions sont également pensées pour apporter un maximum de productivité et de facilité d'utilisation grâce à leur conception centrée sur l'utilisateur.

Lorsque la productivité rencontre la durabilité...

Pourquoi choisir Electrolux Professional ?



Qualité premium

Du matériel haut de gamme, performant et durable.



Ergonomie

Des équipements simples à utiliser et ergonomiques.



Polyvalence

Une gamme complète de solutions pour tous vos besoins.



Performance

Des équipements peu énergivores et durables.

Des solutions offrant plus de profit et d'ergonomie pour un faible impact environnemental

Profit : une productivité accrue et de faibles coûts de fonctionnement

Planète : faibles émissions de CO² et utilisation limitée de ressources.

Personnes : facilité d'utilisation, sécurité et ergonomie pour les utilisateurs.

Des équipements conçus dans le respect de l'environnement et des collaborateurs

ISO 9001 :
Management de la qualité

ISO 14001 :
Management environnemental

ISO 50001 :
Moins d'émissions d'énergie et de gaz

ISO 45001 :
Santé et sécurité au travail



Inscrivez-vous pour participer à nos ateliers pour découvrir et tester nos solutions durables dans notre Centre d'Excellence de Saint-Denis (93) :



Equipez votre cuisine professionnelle de A à Z avec des solutions performantes et durables : préparation, réfrigération, cuisson, boissons, lavage,...



Cuisson

Des solutions de cuisson variées pour une offre optimisée et constante qui limite le gaspillage alimentaire

Surface de cuisson FryTop HP lisse

Base réfrigérée 2 tiroirs R290

Plan de travail (plusieurs tailles)

Frir rapidement tout en limitant sa consommation d'huile

Friteuse électrique 900XP AutoCook



Réfrigération

Maintenir la conservation des denrées alimentaires grâce à la réfrigération de classe climatique 5

Armoires froides positives/négatives
1 ou 2 portes

Assurer une décongélation optimum des produits tout en respectant les normes HACCP

Armoire décongélation rapide 1 porte 670 L



Lavage & séchage

Laver et sécher rapidement la vaisselle réutilisable pour limiter les investissements et assurer une bonne rotation des contenants

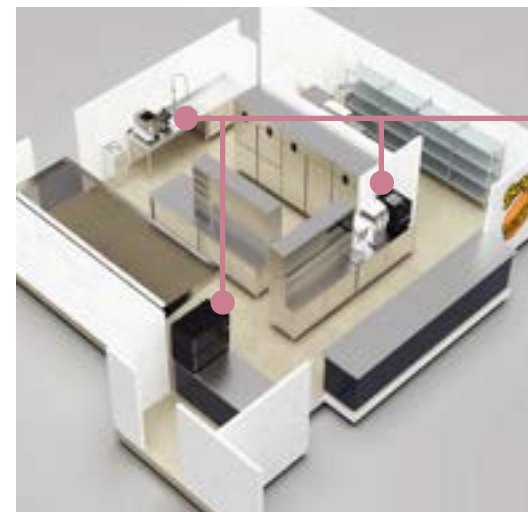
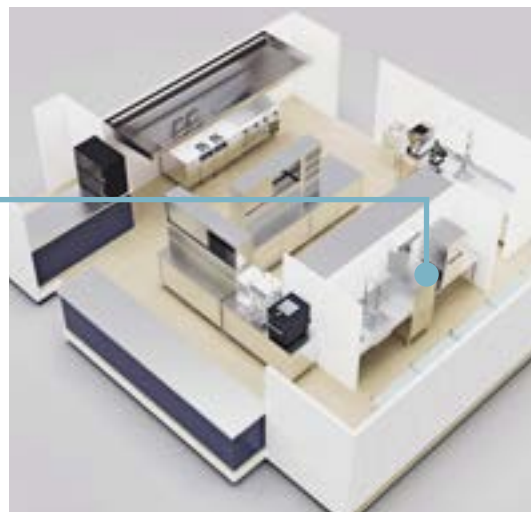
Laveuse à capot condenseur récupérateur à relevage automatique

Table entrée/sortie avec douche

Laveuse frontale (encastrement possible)

Tunnel de séchage Herodry

Rayonnages linéaires en aluminium



Préparation & cuisson

Solutions prêtes à brancher

Faciliter le fait-maison avec des outils de préparation et de cuisson polyvalents

Coupe frites/légumes grand débit

Solution de préparation 3 en 1 TrinityPro

Four à cuisson accélérée GourmeXpress

Diversifier sa carte de boissons avec les **Distributeurs de boissons, de granités et de glaces** (soft/cornets et pots)



L'Excellence est au cœur 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 sur    

www.electroluxprofessional.com

L'Excellence



pensée avec le respect de l'environnement

- ▶ La majorité des usines du Groupe Electrolux Professional sont certifiées par une tierce partie selon les normes ISO (Organisation internationale de normalisation) ISO 9001 et ISO 14001, certains sites étant également certifiés ISO 5001 et ISO 45001*.
- ▶ Nous nous concentrons sur le développement de solutions innovantes et durables conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie et de détergents, ainsi qu'une réduction des émissions.
- ▶ Nos produits sont conçus pour garantir un confort auprès des utilisateurs sur la base de principes ergonomiques et en fonction de l'analyse des flux de travail, afin d'obtenir une efficacité maximale avec un minimum d'effort. Nous effectuons également des certifications ergonomiques par un organisme externe sur certains produits (ERGOCERT).
- ▶ La sélection des matériaux et des technologies pour nos produits est conforme à la norme REACH (enregistrement, évaluation, autorisation et restriction des substances chimiques) et RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) pour la protection de la santé humaine et de l'environnement.

*Pour plus de détails, consultez le rapport annuel de développement durable sur :
electroluxprofessional.com