



**Des solutions durables pour  
créer de la valeur auprès  
de nos clients.**

**Votre unique partenaire durable**





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, low-angle light, creating a soft, hazy atmosphere. The woman's hair is styled in two long braids, and she appears to be observing the wind farm with a sense of contemplation.

# Des choix respectueux de l'environnement

Electrolux Professional est là pour vous aider à trouver la voie vers un avenir plus durable. Nombreuses sont les solutions existantes apportant une contribution positive à votre entreprise et à notre planète, notamment en choisissant des équipements plus performants et économes en énergie.

# Cultiver la durabilité

Face aux défis de l'avenir, il est essentiel de choisir les bons alliés pour garantir la réalisation de vos objectifs en matière de développement durable. Nous agissons quotidiennement pour mettre en œuvre des actions et des pratiques durables. Notre objectif est de devenir votre « **Unique Partenaire Durable** ».

## Notre engagement :

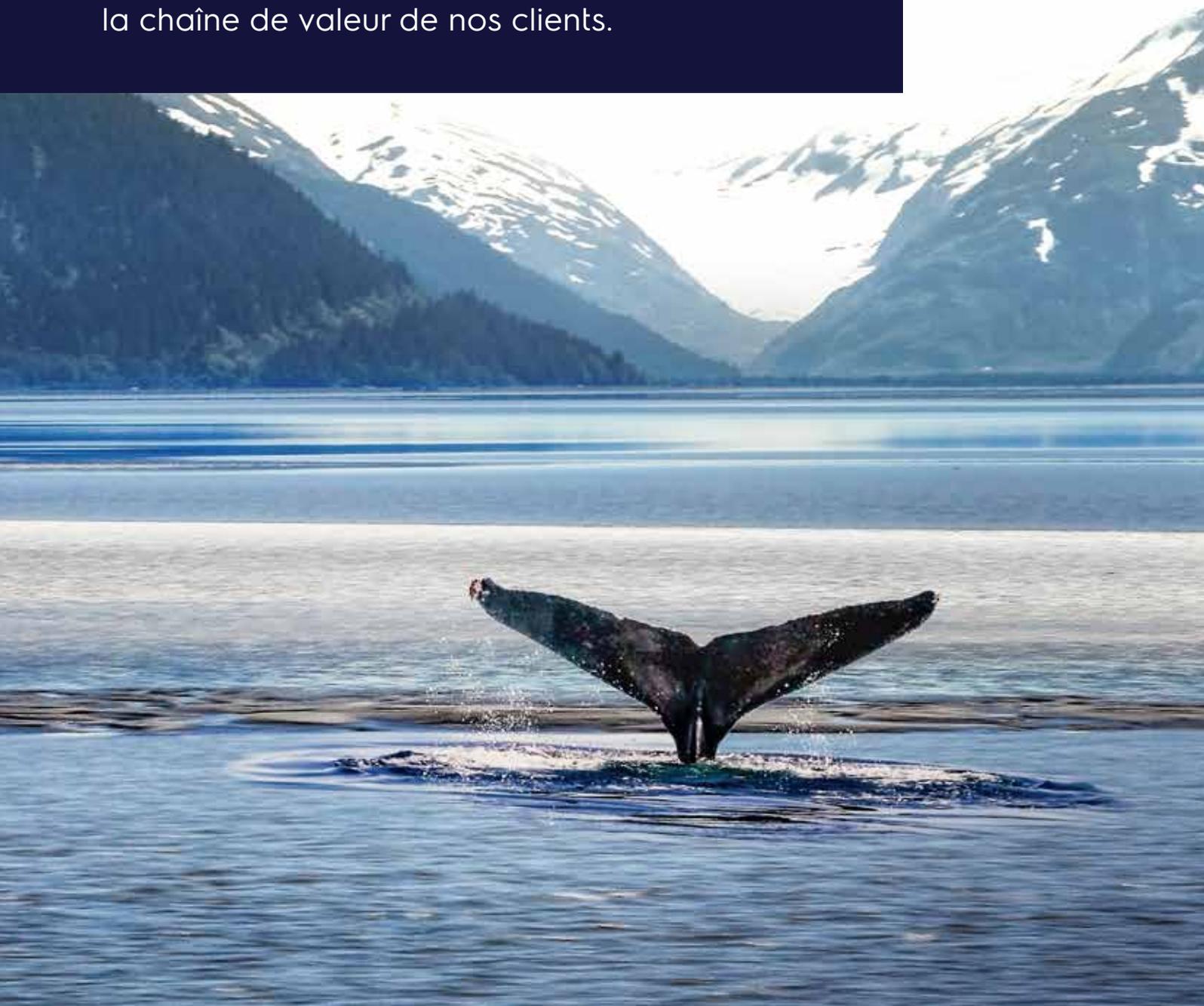
- ▶ Agir conformément à nos principes éthiques.
- ▶ Rechercher une amélioration constante tout au long de notre chaîne de valeur.
- ▶ Agir de manière équitable et nous engager à respecter la confiance que nos partenaires et clients nous témoignent.

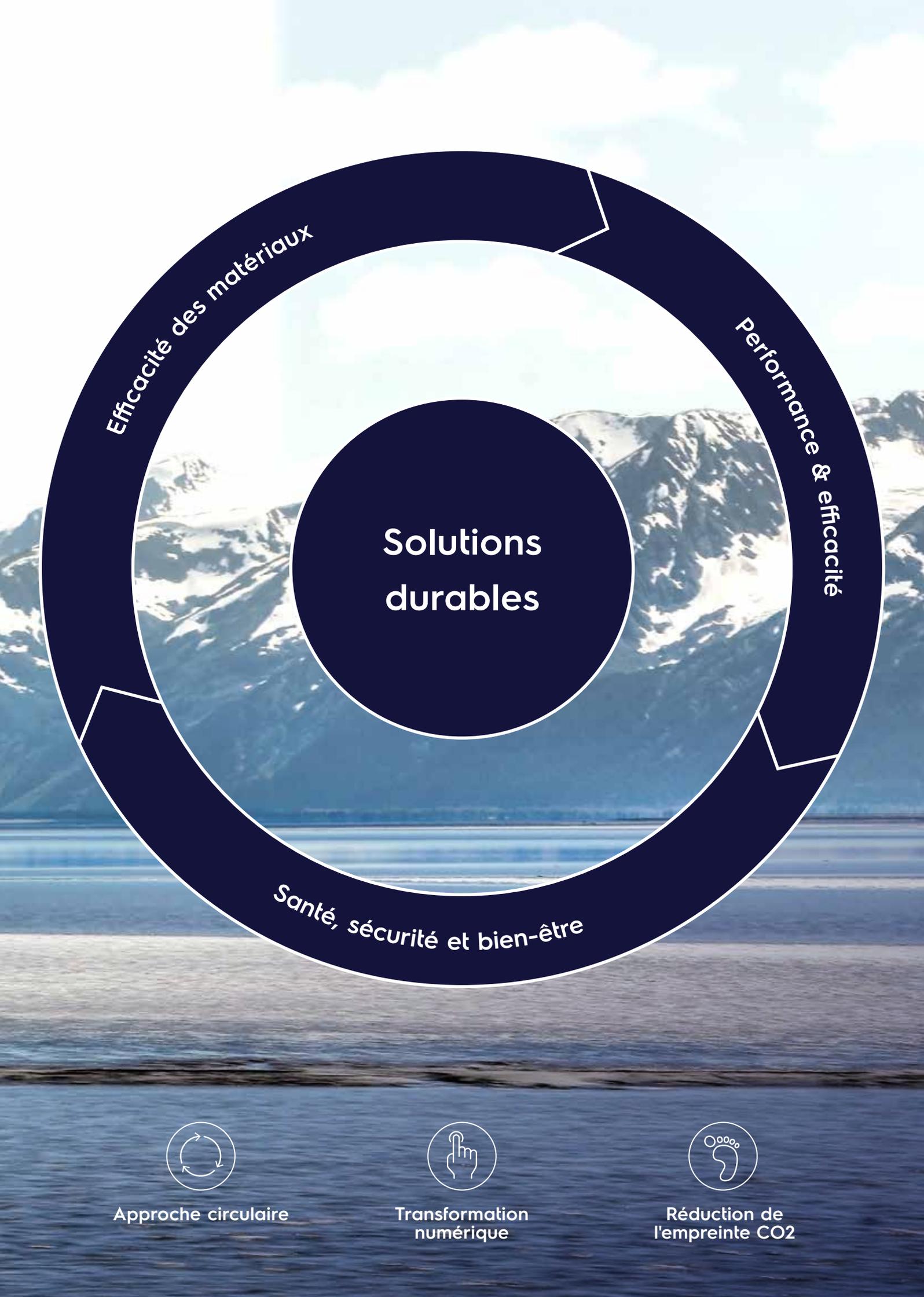




# Une approche durable

Notre mission est de rendre le travail de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien. Le développement durable est un élément clé de notre stratégie, de notre culture et de nos activités. Les objectifs de développement durable (ODD) nous servent de boussole. Chaque jour, nous nous efforçons d'améliorer la durabilité dans la chaîne de valeur de nos clients.





**Solutions  
durables**

**Efficacité des matériaux**

**Performance & efficacité**

**Santé, sécurité et bien-être**



**Approche circulaire**



**Transformation  
numérique**



**Réduction de  
l'empreinte CO2**

# Développer des solutions

Les ressources naturelles sont précieuses. Nos écosystèmes dépendent du maintien d'un équilibre subtil entre ce que nous prenons et ce que nous laissons. L'avenir de la planète dépend de notre capacité à créer des solutions intelligentes qui optimisent efficacement les ressources. Les solutions Electrolux Professional vous permettent de vous concentrer sur votre activité, tout en ayant conscience que vous agissez de la manière la plus durable possible.





# L'humain avant tout

Travailler dans une cuisine ou une blanchisserie professionnelle implique des gestes répétitifs comme les mouvements de flexion et d'étirement. Ces points de tension peuvent réduire la productivité et provoquer des blessures. Les équipements Electrolux Professional sont conçus de manière ergonomique pour les utilisateurs afin d'améliorer leur environnement de travail.



Conformité aux principes ergonomiques

1

Facilité d'utilisation fondée sur des données chiffrées

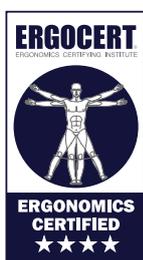
2

Conformité anthropométrique et biomécanique fondée sur des analyses quantifiables

3

Conception centrée sur l'humain

4



**PREMIER**  
dans le secteur





**En nous concentrant sur l'interaction physique et cognitive entre l'utilisateur et l'équipement, nous rendons chacune des actions requises plus confortable et sereine pour une expérience sans effort.**

# Offrir de la valeur

Electrolux Professional a pour objectif de rendre ses activités neutres en carbone d'ici 2030. Notre travail en matière de durabilité est basé sur les objectifs de développement durable fixés par les Nations Unies.

Electrolux Professional développe des solutions écoénergétiques afin que ses clients puissent mener leurs activités de manière durable et réduire leur impact sur l'environnement. Les objectifs de développement durable comprennent le climat, la santé et la sécurité, ainsi que la diversité.

Grâce à des solutions qui consomment moins de ressources comme l'énergie, l'eau et les détergents, nos clients bénéficient d'un impact positif sur leurs coûts d'exploitation tout en améliorant également leurs impacts sur l'environnement.



Nous renforçons notre engagement en faveur d'un avenir durable grâce à la transparence environnementale.



# Des solutions culinaires durables





# Qu'est-ce qui rend une cuisine durable ?

Dans le secteur de la restauration, le concept de durabilité va au-delà des ingrédients utilisés pour préparer et cuisiner un repas.

Dans la cuisine, la durabilité commence par le choix des équipements utilisés. Les appareils efficaces et économes en énergie utilisent moins de ressources épuisables et permettent également aux opérateurs de réduire leurs coûts d'exploitation.





# Une cuisine intelligente

Les solutions Electrolux Professional intègrent des technologies innovantes qui permettent d'économiser de l'énergie tout en offrant des performances élevées et qui respectent l'environnement.



## Les détails qui font la différence



**30 %**

de consommation  
d'énergie en moins



### Grils électriques <sup>HP</sup>

30 % de consommation d'énergie en moins par rapport aux modèles standard.

Des temps de cuisson réduits et des résultats homogènes grâce aux déflecteurs brevetés qui permettent d'amplifier la chaleur en la redirigeant vers le haut de la surface de cuisson.



**10 %**

de consommation  
d'énergie en moins



### Plaque-grillade NitroChrome<sup>3</sup>

La plaque-grillade NitroChrome<sup>3</sup> permet **d'économiser plus de 10 %** de la consommation d'énergie pendant la phase de préchauffage et environ un tiers en veille par rapport aux surfaces en acier doux. Son nettoyage **nécessite 30 % de temps et d'efforts** en moins.



**60 %**

de consommation  
d'énergie en moins



### Induction

Champion de l'efficacité grâce à une réduction des pertes de chaleur, le système de cuisson par induction atteint un niveau d'efficacité énergétique de 90 % et réduit la consommation de 60 % par rapport aux plaques électriques traditionnelles.



**50 %**  
de consommation  
d'huile en moins



### Friteuses

Le système de filtrage avancé intégré réduit de moitié la consommation d'huile.



**50 %**  
de consommation  
de gaz en moins



### Flower flame

Ajuste la flamme pour s'adapter aux différents diamètres de casseroles. La chaleur est concentrée sur le fond de la casserole, évitant ainsi toute dispersion dans la cuisine. L'Ecoflam sur les brûleurs à gaz équipés de capteurs de reconnaissance des marmites permet de réaliser des économies encore plus importantes par rapport aux brûleurs traditionnels.



**35 %**  
de consommation  
d'énergie en moins



### Ecotop

Une plaque spéciale robuste empêche la chaleur de s'échapper de la zone de travail et garantit un rendement élevé ainsi que des économies d'énergie. La fonction de veille intégrée réduit automatiquement la puissance lorsqu'il n'y a pas de marmites sur la plaque de cuisson.

# Saine et efficace

Répondant aux besoins de l'univers de la cuisine d'aujourd'hui, la braisière sous pression *thermaline* permet une polyvalence des fonctionnalités tout en réalisant des économies.

La cuisson sous pression réduit le temps de cuisson jusqu'à 60% et permet une meilleure conservation des vitamines et des nutriments essentiels ainsi que le maintien de la couleur des aliments.



Les chiffres montrent les économies réalisées par rapport à l'utilisation de braisières traditionnelles. Les valeurs peuvent varier en fonction de la recette.

---

**-20 %**  
D'investissement  
initial

**-80 %**  
De dépenses  
d'énergie

**-60 %**  
De temps  
de cuisson





## Efficacité de la cuisine : plus d'espace et moins de coûts d'exploitation

Alors que les cuisines sont de plus en plus petites et que les menus sont de plus en plus copieux, la braisière sous pression *thermaline* peut remplacer un certain nombre d'appareils. Cela présente de nombreux avantages, notamment :

- Moins d'espace nécessaire pour les appareils (-45 %)
- Des coûts de nettoyage moins élevés (-40 %)
- Un investissement plus faible (-20 %)
- Une réduction des coûts de main-d'œuvre grâce à des opérations faciles et sans erreur
- Moins de consommation d'énergie et de puissance de ventilation
- Davantage de fonctions de cuisson

La cuisson sous pression est le transfert de chaleur idéal, car les aliments sont cuits dans un environnement hermétiquement fermé sous vapeur saturée, à une pression de 0,45 bar (6,5 psi).



# La voie de la performance ultime

Fours mixtes et cellules de refroidissement SkyLine - deux appareils parfaitement synchronisés qui communiquent entre eux pour garantir une synergie cuisson-refroidissement d'une efficacité sans faille.

La solution SkyLine Cook&Chill optimise le flux de travail en cuisine, prolonge la durée de conservation des aliments et réduit le gaspillage alimentaire tout en garantissant la sécurité et la qualité des aliments.

SkyLine Chill<sup>®</sup>



SkyLine Premium<sup>®</sup>



## Fours mixtes SkyLine

Performances exceptionnelles et flexibilité dans la gestion des différents cycles de cuisson. **La fonction Plan « n » Save** réduit les coûts énergétiques jusqu'à 10 %. Les cycles de nettoyage haute performance optimisent la consommation d'énergie. Jusqu'à -30 % de coûts d'exploitation par cycle.

- Réduction des pertes de chaleur
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Meilleure planification
- Gestion intelligente de l'eau



## Cellules de refroidissement SkyLine

Les cellules de refroidissement SkyLine Chills, de haute précision, offrent une durée de conservation prolongée, un flux de travail optimisé, une qualité et une sécurité alimentaires sans compromis. Elles sont capables de réfrigérer/congeler les aliments rapidement et durablement, grâce à une isolation renforcée de leur chambre, à leur ventilateur à vitesse variable et à leur cavité optimisée.

- Économies sur les coûts d'exploitation
- Efficacité de la planification
- Sécurité alimentaire garantie
- Haute qualité



Moins d'impact sur  
l'environnement, plus  
d'économies





# Des coûts d'exploitation les plus bas du secteur

## Un seul verre d'eau

Le module innovant de rinçage multiple green & clean utilise l'eau fraîche du réseau pour le rinçage final, élimine les détergents et désinfecte la vaisselle en utilisant seulement 0,4 litre d'eau par panier : l'eau est filtrée et recyclée deux fois en utilisant une configuration à deux réservoirs avec un système à six bras de rinçage.



**63% de  
consommation  
d'eau en moins**

En utilisant seulement 0,4 litre d'eau par panier avec des performances de lavage garanties, vous **économisez 800 €/an.**



**62% d'utilisation  
de détergent et de  
produit de rinçage  
en moins**

Mieux pour l'environnement. Meilleur pour votre porte-monnaie. **Économisez 855 €/an** sur les détergents et produits de rinçage.



**34% de  
consommation  
d'énergie en moins**

**Économisez 1585 €/an** d'énergie et dites adieu au détartrage manuel grâce au dispositif de détartrage automatique **ZeroLime**. L'absence d'accumulation de calcaire permet aux éléments chauffants de continuer à fonctionner au maximum de leur efficacité dans le temps.



## Maintien de la zone de lavage sans vapeur

### green & clean

– les seuls lave-vaisselle à paniers du marché équipés d'une pompe à chaleur CO<sub>2</sub> avec gaz réfrigérant écologique.

**Mieux pour votre activité.**

**Meilleur pour l'environnement.**

**0,4 L**

par panier

Économies

**3 400€ / L**

lavage de 500 couverts à l'heure de pointe deux fois par jour



\*Les économies sont calculées par Electrolux Professional Lab qui est accrédité par Imq, Intertek et Energy Star. Comparaison faite entre le lave-vaisselle green & clean et une machine conventionnelle équivalente consommant 300 l/heure pour un rinçage à 10°C, pour une cantine d'entreprise servant 500 repas/heure de pointe deux fois par jour sur une période de 360 jours.

**- CO<sub>2</sub>**  
Réduction  
considérable des  
émissions de CO<sub>2</sub>

16 415 kWh économisés/an,  
ce qui équivaut à parcourir  
44 495 Km par an dans  
une voiture à émissions  
nulles.\*\*



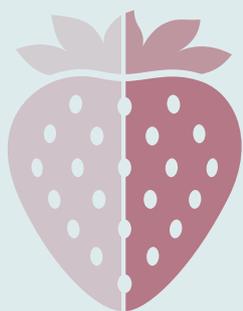
**« Un environnement de travail sans vapeur »**

La pompe à chaleur CO<sub>2</sub> du type green & clean, naturellement sans ventilation, est capable d'absorber complètement la vapeur, pour une zone de lavage plus fraîche et plus saine. Aucune extraction directe n'est nécessaire conformément à la réglementation.

\*\* Calculé par l'EPA (Agence américaine de protection de l'environnement).

# Réfrigération responsable

Les réfrigérateurs professionnels sont essentiels pour conserver les aliments. Ils fonctionnent 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et représentent généralement une source importante de consommation d'énergie.



Moins de gaspillage  
alimentaire grâce  
à une réfrigération  
efficace

Conservation optimale des  
aliments avec **ecostore<sup>HP</sup>**



Jusqu'à 830 €/an  
d'économies  
d'énergie\*  
(congélateur)  
et 300€/an  
(réfrigérateur)

**ecostore<sup>HP</sup> Touch**

\* Économies potentielles  
basées sur les données de  
la directive européenne sur  
l'éco-conception.

L'étiquette est conforme  
au règlement délégué (UE)  
2015/1094 de la Commission  
du 5 mai 2015.



Le choix durable

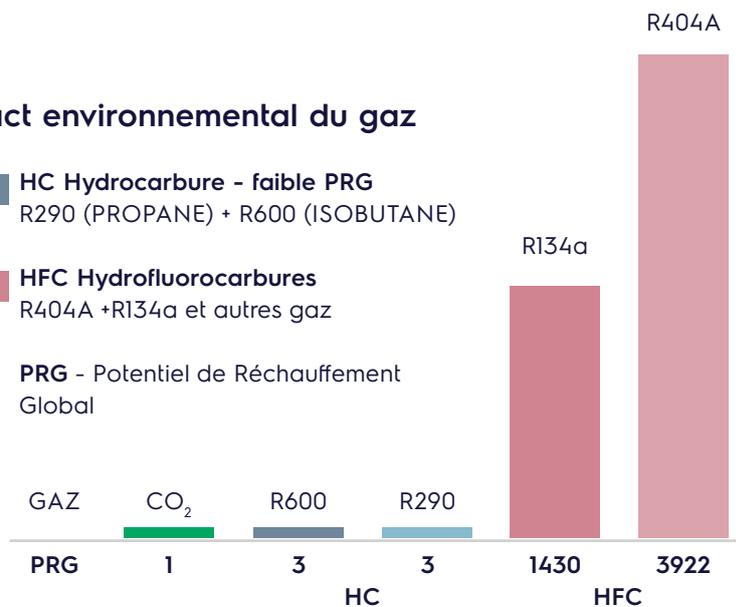


## Impact environnemental du gaz

**HC Hydrocarbure - faible PRG**  
R290 (PROPANE) + R600 (ISOBUTANE)

**HFC Hydrofluorocarbures**  
R404A + R134a et autres gaz

**PRG - Potentiel de Réchauffement Global**



## Moins de gaz nocifs

La dernière génération de réfrigérateurs professionnels utilise des gaz naturels tels que le cyclopentane (dans l'isolation) et des hydrocarbures (HC) tels que le R290 à faible PRG. Les hydrocarbures (HC) réduisent l'impact sur l'environnement et contribuent à l'allongement de la durée de vie des compresseurs.



Les réfrigérateurs professionnels sont les seuls appareils qui fonctionnent 24h/24, 365 jours par an.

extrA économies  
extrA efficace

### ecostore<sup>HP</sup> Premium

Réduisez votre facture d'électricité de **80 %**. La table réfrigérée **ecostore<sup>HP</sup> Premium** d'Electrolux Professional, avec une étiquette énergétique A et une classe climatique 5, ne consomme que 560 kWh par an, ce qui permet d'économiser jusqu'à **480 € par an**.



Jusqu'à **480€/an**  
d'économies  
d'énergie\*

# Durablement excellent, tasse après tasse

Grâce à des innovations pointues, axées sur les besoins des clients, Electrolux Professional propose des choix durables dans le secteur des boissons chaudes.



La dernière innovation en matière de préparation de café filtre. Grâce aux technologies Encapsulair et Java-tate d'Electrolux Professional.

## **Gardez votre café chaud**

Les technologies révolutionnaires Encapsulair et Java-tate sont présentes dans le modèle chauffé par air PrecisionBrew. Avec un écran tactile qui simplifie et rationalise les opérations.



La fonction Java-tate remue doucement le café pour le conserver parfaitement mélangé, assurant ainsi des saveurs constantes.



La machine à café Encapsulair utilise l'air pour maintenir au chaud et protéger le café infusé. La durée de conservation du café améliore la rentabilité et réduit le gaspillage.

# Solutions pour boissons froides

Toujours fraîches et rafraîchissantes grâce aux distributeurs de glaces et de granités Electrolux Professional.



La technologie BREVETÉE\*\*\* I-Tank permet d'économiser de l'énergie, d'améliorer la puissance de refroidissement, de minimiser l'effet de la température extérieure sur le produit et d'éviter l'accumulation de glace ou de condensation sur l'extérieur du bol.

\*\*\*Breveté (EP2680708 et famille apparentée)





Le **contrôle de texture hybride BREVETÉ** maintient une **température constante** et une consistance parfaite jusqu'à la dernière part.

\*\* Breveté (EP331375B1 et famille apparentée)



# R290

Le gaz R290 réduit l'impact sur l'environnement et a un effet moins agressif sur les composants que le gaz traditionnel.

Assurez la sécurité de vos clients grâce au système nUV LED\* qui désinfecte les bols, garantissant ainsi un produit frais et de haute qualité à tout moment.

\* sur certains modèles

# Changer pour être meilleur, ensemble

Electolux Professional conçoit non seulement des solutions et des produits innovants, mais également des procédés et des concepts. En travaillant ensemble, nous pouvons réduire le gaspillage et améliorer le goût de vos recettes.





# Travailler pour un monde plus durable

Nous collaborons avec la **Fondation Electrolux Food** afin de faire connaître l'initiative « Zéro déchet - TOUS LES GOÛTS » d'abord à nos employés, et ensuite pour inspirer des choix alimentaires plus durables aux consommateurs et aux professionnels du secteur. L'AEISEC, Worldchefs et l'initiative mondiale Feed the Planet soutiennent également ce projet.



# Solutions de blanchisserie durables





# Blanchisserie sans effort

Un linge impeccable exige une certaine consommation d'eau, d'énergie et de détergents. Electrolux Professional utilise la technologie et l'innovation pour concevoir des solutions efficaces en termes de ressources et à faible impact environnemental, afin de permettre à ses clients d'avoir une longueur d'avance en matière de durabilité.





# Innovation propre

La gamme Line 6000 d'Electrolux Professional est l'aboutissement de 20 ans d'innovation. Elle offre des solutions de blanchisserie durables et sans effort.

-40 %  
de consommation d'eau pour  
les lave-linge

avec économies automatiques/  
économies intégrées

-40 %  
de consommation  
d'énergie pour les  
cabines de séchage

avec gamme de pompes à chaleur

+20 %  
d'économies  
de gaz sur les  
repasseuses

avec brûleur  
céramique à  
gaz



-40 %  
de coûts d'exploitation  
pour les lave-linge

avec systèmes de dosage  
automatique

-60 %  
de consommation d'énergie  
pour les sèche-linge

avec gamme de pompes  
à chaleur



	Durabilité de notre gamme de produits de blanchisserie commerciale	Économies réalisées grâce à l'utilisation annuelle des produits Electrolux Professional
	<b>-45 %</b> De réduction des émissions de CO <sub>2</sub>	<b>500 000 tonnes</b> De réduction des émissions de CO <sub>2</sub>
	<b>-25 %</b> De consommation de détergent	<b>20 000 tonnes</b> De détergents économisés
	<b>-40 %</b> De réduction de la consommation d'eau	<b>20 m<sup>3</sup></b> D'eau économisée
	<b>-40 %</b> De consommation d'énergie	<b>1,3 k<sub>GW</sub></b> D'énergie économisée

# Efficaces et économiques

Les équipements de blanchisserie Line 6000 réduisent le coût total d'exploitation tout en minimisant l'empreinte environnementale sur le cycle de vie du produit, ce qui rend votre activité vraiment durable.



## Productivité exceptionnelle

Lavent et séchent plus de linge en moins de temps.



## Acteur du développement durable Gamme de sèche-linge avec pompe à chaleur

Les sèche-linge sont les appareils qui consomment le plus d'énergie dans une blanchisserie. La technologie avancée d'Electrolux Professional, qui comprend la nouvelle gamme de sèche-linge avec pompe à chaleur, permet d'économiser jusqu'à 60 % de la consommation d'énergie, sans affecter le temps de séchage par rapport à un sèche-linge traditionnel, réduisant ainsi l'empreinte carbone sans affecter la productivité.

Grâce à la **commande Adaptive Fan**, une innovation unique qui ajuste automatiquement la vitesse du ventilateur, des économies supplémentaires d'énergie et de temps de séchage sont réalisées.

**-60 % de**  
consommation  
d'énergie

et une durée  
de séchage  
équivalente



# Les laveuses Line 6000 innovantes en termes d'économies



## Économies d'essorage



Un meilleur essorage du lave-linge équivaut à une économie annuelle de 3 000 € sur les coûts de séchage grâce à la réduction de la consommation d'énergie.

Le système de dosage intelligent assure une distribution du détergent en fonction de la quantité effective de linge chargé. Des fonctions intelligentes assurent que l'eau est ajustée en fonction du poids de la charge.

### Gamme de détergents Line 6000 : certifiée durable



**-40 %**  
de coûts  
d'exploitation



**-25 %** de  
consommation de  
détergent

# Une approche durable pour les tissus délicats

Le système lagoon® Advanced Care utilise uniquement de l'eau et des détergents biodégradables pour nettoyer les vêtements délicats qui nécessiteraient normalement un nettoyage à sec intensif. Il préserve l'environnement tout en assurant une plus longue durée de vie des textiles.

## Écologique et durable : le choix naturel pour le nettoyage des textiles



**lagoon®** est l'alternative écologique et efficace au perchloréthylène. C'est le premier système professionnel de nettoyage humide à avoir reçu l'approbation de la société Woolmark.

### Tous les types de tissus et de textiles sont nettoyés et revitalisés à chaque cycle.

Avec lagoon Advanced Care, nettoyez toutes sortes de fibres : des robes de mariée aux kimonos, des smokings aux robes de cocktail, des couvertures en laine aux rideaux en viscose. Le cuir aussi : chaussures et baskets.





## Pas de produits chimiques

Que des détergents  
biodégradables



100 % des utilisateurs  
trouvent son utilisation  
agréable



Préserve la qualité des  
textiles de 50 % plus  
longtemps que les autres  
technologies.



Fait gagner du temps



Intelligent et écologique



Retour sur investissement rapide

**Meilleur pour l'environnement,  
pour les opérateurs, et pour  
les textiles**

# lagoon®



Les programmes pour laine du système de nettoyage humide lagoon® sont approuvés par la société Woolmark depuis 2004, pour le nettoyage des vêtements étiquetés Woolmark et devant être nettoyés uniquement à sec.

# Sites de production

Activités neutres sur le plan climatique d'ici 2030.

Le développement durable est un élément clé de notre stratégie globale et de nos activités quotidiennes.



Usines  
Electrolux  
Professional

Suède



Suisse



Italie



 Blanchisserie

 Ljungby

 Sursee

 Vallenoncello

 Cuisine professionnelle

 Spilamberto

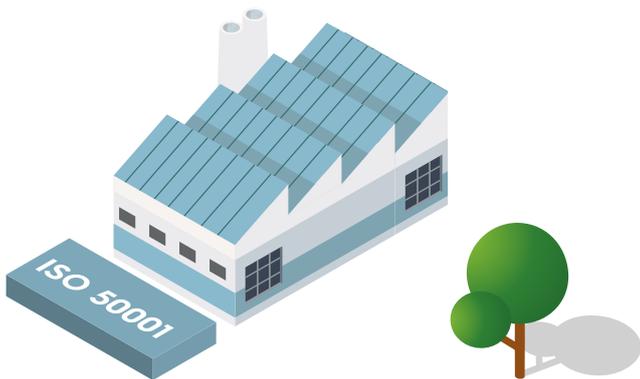
 Boissons

# USINES CERTIFIÉES ISO

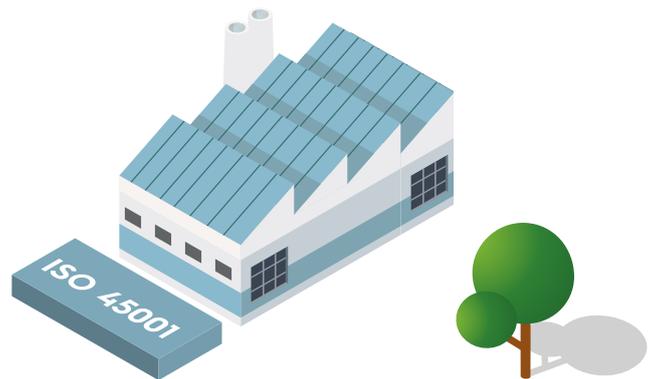
Notre objectif est de certifier toutes nos activités de logistique, de production et de R&D par un organisme tiers conformément à la norme ISO 9001. Nos principaux sites sont également certifiés ISO 45001 et ISO 50001.

Tous nos sites de production progressent dans leurs efforts en matière de développement durable. Cela passe par une utilisation plus responsable des ressources, de la préservation de la santé et de la sécurité de nos employés, et de la gestion de l'environnement. Nous nous appuyons sur un ensemble d'outils et de méthodes tout en impliquant nos employés.

74%\*



74%\*



France



États-Unis



Chine



Thaïlande



 Troyes

 Aubusson

 Saint-Vallier

 Carros

 Louisville

 Shanghai

 Rayong



\* Couverture de la valeur de la production en 2021.

# Réduire notre empreinte carbone

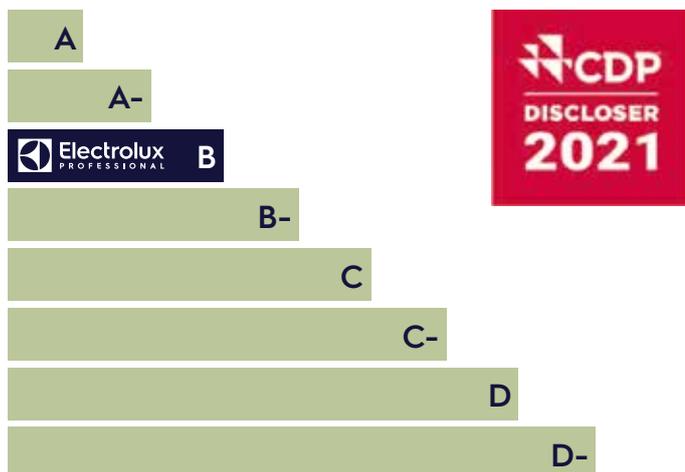
Electrolux Professional vise à réduire l'impact environnemental de ses activités. Cela passe par une utilisation responsable des matériaux et des produits détergents, la réduction de la consommation d'énergie et d'eau, et la gestion des déchets.

## Notre ambition climatique pour 2030

Devenir climatiquement neutre dans le cadre de nos activités industrielles d'ici 2030

### Questionnaire du CDP sur le changement climatique 2021

Comme 13 000 autres entreprises dans le monde, Electrolux Professional divulgue son impact sur le changement climatique par le biais du CDP, une organisation mondiale à but non lucratif qui gère la principale plateforme de divulgation environnementale au monde.



Niveau de leadership (A)  
Niveau de gestion (B)

Niveau de sensibilisation (C)  
Niveau de divulgation (D)





## Nos objectifs climatiques pour 2025

Réduire les émissions de CO<sub>2</sub> de scope 1 et 2 de nos sites industriels

**>50 %** d'ici 2025  
(année de référence 2015)

## Nos objectifs en matière de santé et de sécurité pour 2025

Taux d'accidents avec arrêt de travail (LTIR), mesuré par le nombre d'accidents liés au travail pour 200 000 heures de travail

**<0,3**





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



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

### **Electrolux Professional**

10 avenue du Stade de France

93210 SAINT DENIS

Tél. : 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

## **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.