

# Electrolux Professional, votre partenaire de confiance



	Portes abattantes	Portes coulissantes
Dimensions externes LxPxH	92x59x45 cm	92x59x45 cm
Dimensions internes LxPxH	72,5 x 42 x 33,5 cm	77 x 41 x 35 cm
Largeur de chargement	72,5 cm	33 cm
Puissance électrique	220-240V 1ph/50hz - 590W	220-240V 1ph/50hz - 590W



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](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.



**SafeBox  
Hold**  
Une solution unique pour maintenir au chaud les repas destinés à la vente à emporter et à la livraison

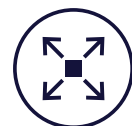
Réalisation/édition : Electrolux Professional - Impression : Cot'Imprim. Photos non contractuelles. La société se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis. Ne pas jeter sur la voie publique. Electrolux Professional - capital de 8 773 020 euros - 9% 750 050 RCS Bobigny - 10 av du Stade de France 93210 Saint Denis. Imprime en France: 09/22

# Une sécurité alimentaire garantie pour vos repas à emporter et à livrer

SafeBox Hold maintient au chaud les plats emballés prêts à être récupérés.

Vous pouvez donc faire livrer des repas chauds et savoureux à vos clients sans vous soucier de la prolifération des bactéries.\*/\*\*

Offrez à vos clients des plats savoureux comme au restaurant, alors qu'ils sont confortablement installés chez eux.



Encombrement minimum



Très silencieux  
48 dB



Qualité garantie



Hygiène et désinfection garanties /\*\*

- **Système de chauffe ventilé** qui enveloppe les plats emballés d'air chaud pour préserver leur goût d'origine (température jusqu'à 85°C).
- **Jusqu'à 99,9% de réduction bactérienne sur les emballages alimentaires\***, grâce à la combinaison de la **chaleur ventilée** et des **LED UV-C** installées sur le haut de la cavité qui détruisent bactéries et virus.
- Un nano-revêtement photocatalytique sur les deux poignées en acier inoxydable créé une barrière externe assurant jusqu'à **99,9 % d'activité antibactérienne\*\*** tout en assurant une désinfection constante.

\* Test réalisé par l'Université d'Udine sur *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*, en utilisant des boîtes à pizza et des sacs en papier avec une température fixée à 75°C pendant 10 minutes. Les résultats peuvent varier en fonction des matériaux d'emballage utilisés et de la distance entre les colis et la LED UV-C (rapport de test disponible sur demande).

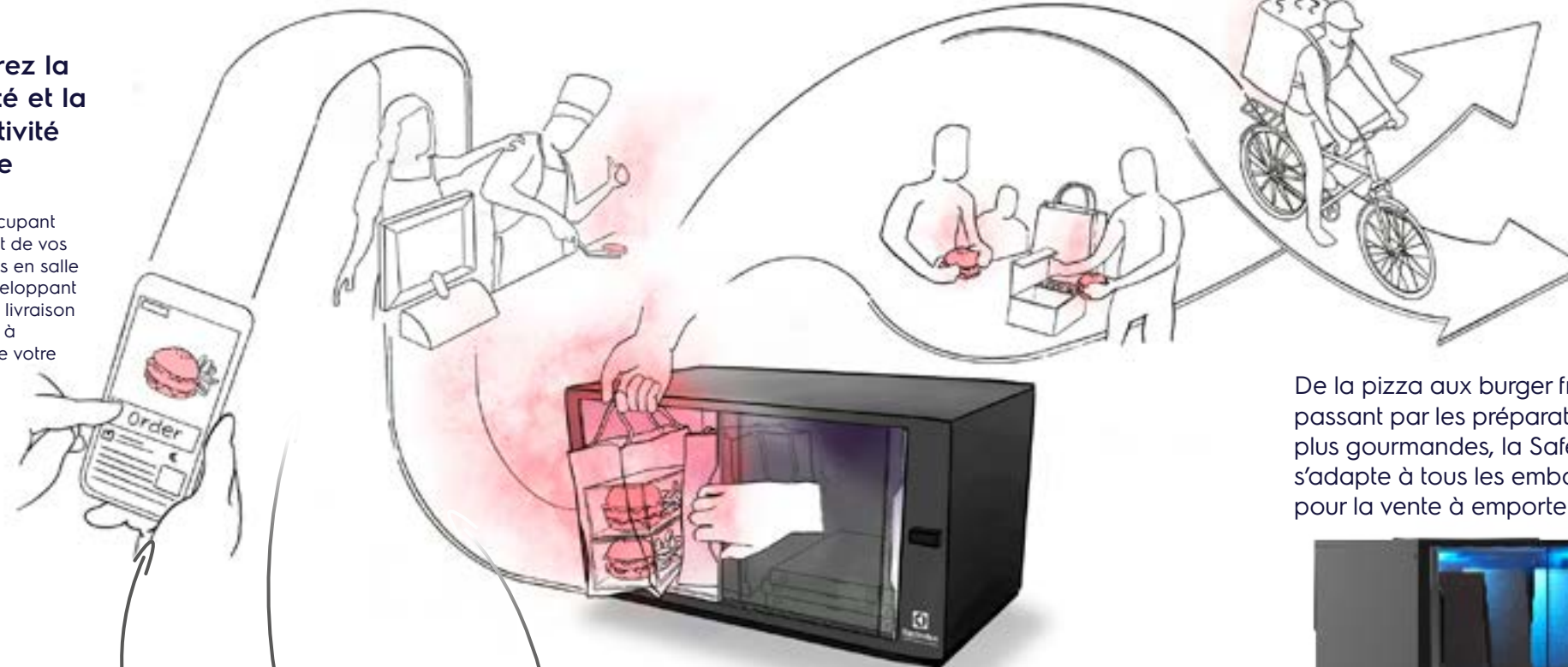
\*\* Testé par un organisme tiers notifié selon ISO17094:2014 simulant un environnement de cuisine (avec source lumineuse selon ISO14605).

# Gagnez de nouveaux clients tout en étant un établissement de confiance



Améliorez la flexibilité et la productivité de votre cuisine

en vous occupant sereinement de vos commandes en salle tout en développant l'activité de livraison et de vente à emporter de votre restaurant.



Système de chauffe ventilé

Lampes UV-C

Revêtement Photocatalytique



Écologique

Faible consommation d'énergie : 6 heures d'utilisation d'une SafeBox Hold est l'équivalent de la consommation journalière d'une ampoule de 75 watts.



# Plus de capacité ? Heures de pointe ? Nous avons ce qu'il vous faut

De la pizza aux burger frites en passant par les préparations les plus gourmandes, la SafeBox Hold s'adapte à tous les emballages pour la vente à emporter.



Empilez jusqu'à 3 SafeBox Hold avec une seule prise électrique :

Connectez-les simplement à l'arrière d'une box pour que l'énergie puisse circuler entre elles.