



LiberoPro
Tarif janvier 2023

INDEX

LiberoPro Line

5

INDEX

LiberoPro Line

Libero Pro Comptoir Mobile

Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules

Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules

5

Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules

Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules

7

Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile

Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile

9

Module de Cuisson LiberoPro Prêt à Brancher

Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher

Plaque à induction LiberoPro à poser

13

Plaque à Induction "Encastrable" Libero Pro

13

Accessoires Pour Plaque à Induction LiberoPro

14

Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher

Woks à induction LiberoPro à poser

16

Libero Pro Woks à induction "Encastrable"

16

Accessoires pour Wok à Induction LiberoPro

17

Plancha à induction LiberoPro prêt à brancher

Plancha à induction LiberoPro

19

Four mixte mini Combi GN1/2

Four Mini Combi GN 1/2

19

Accessoires pour four mixte mini Combi GN1/2

20



LiberoPro Point est en mouvement

LiberoPro Point est une "cuisine-flexible". Il s'adapte facilement aux besoins de votre activité en offrant un service haut de gamme avec une touche contemporaine.



Conçue de manière ergonomique pour la praticité et le confort, le passe plat vitré offre un espace supplémentaire au chef pour poser ses plats et offre une meilleure visibilité pour le client.



LiberoPro Point : une polyvalence contemporaine

Se combinant facilement avec différentes plaques de cuisson en fonction de votre menu, vous pouvez placer la station de cuisson mobile LiberoPro Point là où vous en avez besoin. Sa conception plug & play robuste et pratique en fait une solution durable pour tout environnement professionnel.



Des ingrédients frais à portée de main

Le LiberoPro Point avec tiroirs réfrigérés intégrés ne vous laissera jamais tomber.

Plage de température du tiroir : 0 ° / + 10 ° C avec régulation indépendante.

Tiroir réfrigéré (Compatible GN) : 37 litres.
Tiroir neutre en option (Compatible GN) : 30 litres.



Facile d'utilisation

Zone fonctionnelle pour placer des casseroles et des poêles.



Profitez d'un environnement confortable et plus frais



La vapeur disparaît aussi rapidement qu'elle apparaît, vous laissant une station de cuisson propre. LiberoPro Duo est une fonction de «communication» sans fil qui permet une régulation automatique de la vitesse de ventilation avec les différents modules de cuisson en fonctionnement sur la station LiberoPro Point.

LiberoPro Fresh est un système de filtration d'air silencieux qui absorbe efficacement les particules de graisse et les odeurs de la zone de travail. Son filtre à graisse en acier inoxydable avec charbon actif réduit les mauvaises odeurs jusqu'à 80% et a une efficacité de capture de 95% lorsque la vitesse du ventilateur est à son maximum. * Nettoyage et entretien faciles des filtres. Aucun outil nécessaire !



Scannez pour voir comment fonctionne la fonction Duo



Scannez pour voir à quel point il est facile de nettoyer les filtres en acier inoxydable et de régénérer ceux en carbone



Vendez plus en étant vu

Des études** ont montré qu'un bon éclairage est indispensable pour aider les clients à choisir leurs plats et donner un aspect plus savoureux à vos recettes, apportant ainsi une expérience culinaire incomparable. Boostez l'appétit de vos clients avec le design LiberoPro Point, une combinaison élégante de verre et d'éclairage. La lumière est automatiquement activée lorsque vous commencez à cuisiner grâce à la fonction LiberoPro Duo.

** "L'importance de l'aspect visuel des couleurs dans les aliments lors d'un déjeuner de travail - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019) "



Nous vous accompagnons

Vous recherchez le **manuel d'utilisation**, **des démos vidéo** ou d'autres supports ? **E-Tandem**, le service digital professionnel d'Electrolux vous permet **d'accéder immédiatement à de nombreux outils**. **Scannez simplement le QR code à l'avant de la machine et trouvez ce qu'il vous faut.**

* Conforme à la norme EN 61591 (Hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson - Méthodes de mesure des performances) .Comparez le point Electrolux Professional LiberoPro avec des filtres Fresh versus une machine sans filtres.

Configurateur LiberoPro Point



LiberoPro Point 2M pour modules de cuisson triphasés (combinaison possible avec des modules de cuisson monophasé)

Combinaison de modules LiberoPro Line	Prises disponibles	Ampères maximum disponibles pour chaque prise
2 x 3PH	2 x 1PH	16A
2 x 1PH	2 x 3PH	8A
1 x 3PH 16A (Plancha XL)	2 x 1PH and 1 x 3PH	8A
1 x 3PH + 1 x 1PH	1 x 3PH and 1 x 1PH	8A (3PH) 16A (1PH)

LiberoPro Point 2M pour modules de cuisson monophasés

Combinaison de modules LiberoPro Line	Prises disponibles	Ampères maximum disponibles pour chaque prise
2 x 1PH	2 x 1PH	16A



LiberoPro Point 3M pour modules de cuisson triphasés (combinaison possible avec des modules de cuisson monophasé)

Combinaison de modules LiberoPro Line	Prises disponibles	Ampères maximum disponibles pour chaque prise
3 x 3PH	2 x 1PH	8A
2 x 1PH + 1 x 3PH	2 x 3PH	4A
1 x 3PH 16A (Plancha XL) + 1 x 3PH	1 x 3PH + 2 x 1PH	4A
2 x 3PH + 1 x 1PH	1 x 3PH + 1 x 1PH	0A (3PH) 16A (1PH)
1 x 3PH 16A (Plancha XL) + 1 x 1PH	2 x 3PH + 1 x 1PH	0A (3PH) 16A (1PH)

LiberoPro Point 3M pour modules de cuisson monophasés

Combinaison de modules LiberoPro Line	Prise disponible	Ampères maximum disponibles pour chaque prise
3 x 1PH	1 x 1PH	16A



Les modules LiberoPro Line peuvent également être positionnés sur des tables neutres.

Pour une meilleure ergonomie, choisissez les tables d'une hauteur de 750 mm, disponibles sur demande dans les gammes de préparation statique.

Guide de sélection Solutions LiberoPro Line

CARACTERISTIQUES

TYOLOGIE DE CLIENTS



Plaques de cuisson à induction

- ▶ Jusqu'à 90% d'efficacité énergétique
- ▶ Générateurs professionnels à induction garantissant 8 heures de travail en continu
- ▶ Panneau de commande tactile avec niveaux de puissance et minuterie
- ▶ Mono Zone (monophasé et triphasé)
- ▶ Double Zone (monophasé)
- ▶ Versions encastrables disponibles.

Woks à induction

- ▶ Jusqu'à 90% d'efficacité énergétique.
- ▶ Générateurs professionnels à induction garantissant 8 heures de travail
- ▶ Panneau de commande tactile avec niveaux de puissance et minuterie
- ▶ Mono Zone (monophasé et triphasé).
- ▶ Taille de cuvette 290 mm.
- ▶ Versions encastrables disponibles.



Planchas à induction

- ▶ Une cuisson uniforme exceptionnelle et une montée rapide de la température.
- ▶ Panneau de commande tactile avec réglage de la température jusqu'à 280°C
- ▶ Plancha - mono zone - monophasé
- ▶ Plancha XL - double zone - triphasé



LiberoPro Point 2/3 Unités

- ▶ Compact, léger et facile à déplacer.
- ▶ Modèles disponibles avec tiroirs réfrigérés.
- ▶ Étagère supérieure vitrée conçue comme passe plat avec éclairage LED.



Four Minicombi

- ▶ Extrêmement compact, peut être placé presque n'importe où.
- ▶ Atteignez la température rapidement
- ▶ Excellent maintien de la température.
- ▶ 4 modes de cuisson possible (air pulsé, vapeur basse température, vapeur intégrale et mixte)
- ▶ Aucun raccordement d'eau nécessaire.



Electrolux Professional propose une gamme complète de solutions adaptées à tous les types de cuisines pour cuire, frire, griller et refroidir tous les types de plats de manière rapide et simple.



Restauration rapide :

- Dans les transports,
- Événements spéciaux (sportifs, culturels, etc.)
- Street Food
- Dans les grands magasins,
- Dans les centres commerciaux

Détaillants :

Epicerie fine avec espace dédié à la cuisine.

Événements culinaires en cuisine traditionnelle - ou traiteur.

Dans un restaurant d'entreprise (en complément de la cuisine traditionnelle).

En complément des espaces petit-déjeuner / collation dans les établissements comme les hôtels, ou dans les boulangeries / pâtisseries proposant une offre snacking.

Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules

Comptoir mobile équipé du système de filtration d'air à faible bruit "LiberoPro Fresh" filtre jusqu'à 95% des mauvaises odeurs. Jusqu'à deux modules de cuisson LiberoPro peuvent être installés.

Version avec tiroir réfrigéré disponible.

En option : Tiroir neutre capacité 30 L pour bénéficier de rangement supplémentaire.

Description	Code	EUR	
<p>Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 2 modules mono 230V au choix</p> <p>14,50 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 174 m³ 1,57</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>650190 Filtre à charbon actif 2 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1</p>	<p>351080 E2VVADBQZA</p>	<p>10306,00</p>	
<p>Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 2 modules TRI 400V au choix</p> <p>15 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 176 m³ 1,57</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>650190 Filtre à charbon actif 2 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1</p>	<p>351081 E2VVDBBQZA</p>	<p>10320,00</p>	
<p>Comptoir mobile LiberoPro avec 1 tiroir réfrigéré -0°C +10°C - peut recevoir 2 modules mono 230V au choix</p> <p>14,50 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 198 m³ 1,57</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>650190 Filtre à charbon actif 2 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1</p>	<p>351084 E2VVADBRZA</p>	<p>13473,00</p>	



LiberoPro Line

Libero Pro Comptoir Mobile

◀◀ (Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules)

Description	Code	EUR	
Comptoir mobile LiberoPro avec 1 tiroir réfrigéré 0°C +10°C - peut recevoir 2 modules TRI 400V au choix 15 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 200 m ³ 1,57	351085 E2VVBBDRZA	13600,00	
Accessoires inclus			
650190 Filtre à charbon actif 2			
650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2			
650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1			
650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1			



Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules

Comptoir mobile équipé du système de filtration d'air à faible bruit "LiberoPro Fresh" filtre jusqu'à 95% des mauvaises odeurs. Jusqu'à deux modules de cuisson LiberoPro peuvent être installés.

Version avec deux tiroirs réfrigérés disponible.

En option : Tiroir neutre capacité 30 L pour bénéficier de rangement supplémentaire.

Description	Code	EUR	
<p>Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 3 modules mono 230V au choix</p> <p>14,50 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 214 m³ 2,08</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1</p>	<p>351082 E2VVCDBQZA</p>	<p>10864,00</p>	
<p>Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 3 modules TRI 400V au choix</p> <p>20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 215 m³ 2,08</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1</p>	<p>351083 E2VVDDBQZA</p>	<p>10930,00</p>	
<p>Comptoir mobile LiberoPro avec 2 tiroirs réfrigérés 0°C +10°C - peut recevoir 3 modules mono 230V au choix</p> <p>14,50 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 261 m³ 2,08</p> <p>Accessoires inclus</p> <p>650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1</p>	<p>351086 E2VVCDBRZA</p>	<p>15461,00</p>	



LiberoPro Line

Libero Pro Comptoir Mobile

◀◀ (Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules)

Description	Code	EUR
Comptoir mobile LiberoPro avec 2 tiroirs réfrigérés 0°C +10°C - peut recevoir 3 modules TRI 400V au choix 20 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 266 m ³ 2,08 Accessoires inclus 650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	351087 E2VVDDBRZA	15582,00



Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile

Description	Code	EUR
Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point LxPxH 640x134x300 mm kg 3 m ³ 0,03	650192 LBSTRAY	343,00
Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point LxPxH 640x134x300 mm kg 3 m ³ 0,03	650193 RGHTBT	343,00
Bac à ustensile à insérer dans le support LxPxH 170x107x138 mm kg 1	650194 KTCSUPP	221,00
Support essuie-tout pour comptoir mobile LiberoPro Point LxPxH 390x175x255 mm kg 2 m ³ 0,02	650195 PAPTOWEL	328,00
Tiroir neutre BAS pour Comptoir LiberoPro Point LxPxH 653x378x248 mm kg 13,04 m ³ 0,06	650189 LPBNSN	984,00
Filtre à charbon actif LxPxH 97x54x386 mm kg 1	650190 FILCARBLP	317,00



LiberoPro Line

Libero Pro Comptoir Mobile

◀◀ (Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile)

Description	Code	EUR
Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point LxPxH 417x132x143 mm kg 1,20 m ³ 0,01	650191 GRFILLP	317,00
Tablette latérale rabattable (droite ou gauche) LxPxH 500x400x300 mm kg 7 m ³ 0,06	650005 LPTSS	397,00
Protection pour LiberoPro 2 modules. LxPxH 1231x788x1284 mm kg 3 m ³ 0,03	651003 COVER2M	499,00
Protection pour LiberoPro 3 modules LxPxH 1653x788x1284 mm kg 4 m ³ 0,03	651004 COVER3M	578,00



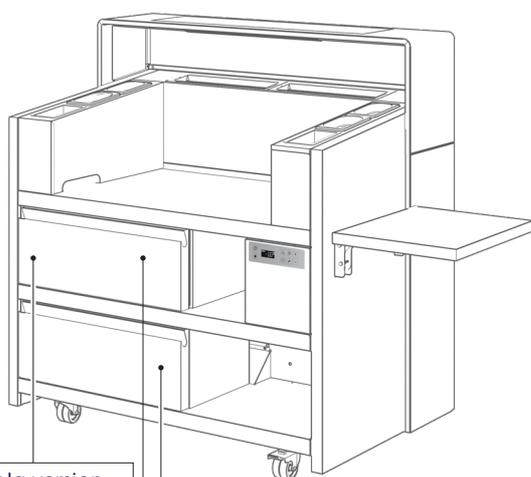
Configurateur LiberoPro Point

Comptoir mobile LiberoPro Point
Peut contenir jusqu'à 2 modules
LiberoPro Line

Comptoir mobile LiberoPro Point
Peut contenir jusqu'à 3 modules
LiberoPro Line

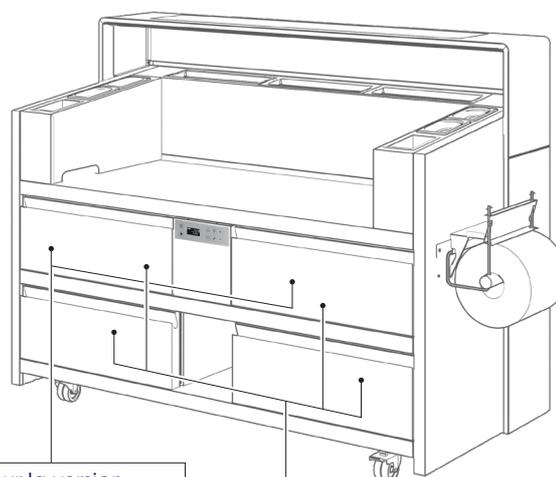
Comptoir mobile LiberoPro Point
avec 1 tiroir réfrigéré.
Peut contenir jusqu'à 2 modules
LiberoPro Line

Comptoir mobile LiberoPro Point
avec 2 tiroirs réfrigérés.
Peut contenir jusqu'à 3 modules
LiberoPro Line



Pour la version avec un tiroir réfrigéré, le tiroir réfrigéré ne peut être déplacé.

Tiroirs neutres disponibles comme accessoire en option.



Pour la version avec deux tiroirs réfrigérés, les tiroirs réfrigérés ne peuvent être déplacés.

Tiroirs neutres disponibles comme accessoire en option.

Accessoires

650189	Tiroir neutre
650190	Filtre à charbon actif
650191	Filtre labyrinthe avec grille en acier inoxydable
650192	Support pour contenants comprenant 2 bacs GN 1/9 et 1 porte-ustensiles de cuisine, côté gauche
650193	Support pour contenants comprenant 2 bacs GN 1/9 et 1 porte-ustensiles de cuisine, côté droit
650194	Porte ustensiles à insérer dans le support
650195	Support latéral pour essuie-tout
650005	Tablette latérale rabattable

LiberoPro Point

Différentes finitions possibles

Personnalisez votre comptoir mobile en ajoutant une finition élégante à votre nouvelle solution LiberoPro.



Version standard en acier inoxydable

**Finitions
élégantes,
modernes
et
attrayantes**

Disponible sur demande

Electrolux Professional vous propose une sélection de finitions personnalisables pour satisfaire tous vos besoins, que vous dirigiez un hôtel, un restaurant d'entreprise ou un restaurant indépendant.



Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher

Plaque à induction LiberoPro à poser

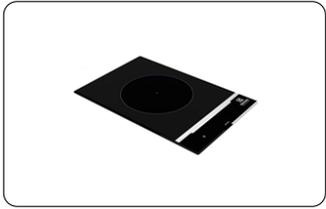
Les plaques à induction LiberoPro sont des solutions professionnelles, polyvalentes et prêt à brancher. Ces plaques à inductions ont l'avantage d'allier économie d'énergie et puissance pour des cuissons parfaites.

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

Description	Code	EUR	
Plaque à induction prêt à poser 1 zone. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x152 mm kg 23 m ³ 0,09	600877 EIHDEEOMCS	2118,00	
Plaque à induction prêt à poser. 2 zones. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x152 mm kg 23 m ³ 0,09	600879 EIHAEEOOMCS	2740,00	
Plaque à induction prêt à poser. 1 zone. Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 400x600x152 mm kg 21,50 m ³ 0,09	600883 EIHDDDEOMCT	2934,00	

Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher

Plaque à Induction "Encastrable" Libero Pro

Description	Code	EUR	
Plaque à induction "Encastrable" 1 Zone. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 392x592x127 mm kg 17 m ³ 0,09	600876 EIHDEEDOMCS	2008,00	



LiberoPro Line

Module de Cuisson LiberoPro Prêt à Brancher

◀◀ (Plaque à Induction "Encastrable" Libero Pro)

Description	Code	EUR
Plaque à induction "Encastrable". 2 zones. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 392x592x127 mm kg 18 m ³ 0,09	600878 EIHAEDOMCS	2595,00
Plaque à induction "Encastrable". 1 zone. Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 392x592x127 mm kg 16 m ³ 0,09	600882 EIHDDOMCT	2757,00



Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher Accessoires Pour Plaque à Induction LiberoPro

Description	Code	EUR
Casserole inox pour induction avec poignée en inox, diam. 200 mm LxPxH 200x200x350 mm kg 2,50 m ³ 0,04	653596 FRYPAN20	149,00
Casserole pour induction avec poignée inox diam. 240 mm LxPxH 240x240x400 mm kg 2,50 m ³ 0,04	653597 FRYPAN24	177,00
Casserole pour induction avec poignée inox diam. 280 mm LxPxH 280x280x450 mm kg 1,96 m ³ 0,04	653598 FRYPAN28	185,00



▶▶

 Module de Cuisson Liberopro Prêt à Brancher

◀◀ (Accessoires Pour Plaque à Induction Liberopro)

Description	Code	EUR
Plaque striée à utiliser sur les plaques à induction LxPxH 465x275x50 mm kg 2,50 m ³ 0,01	653618 LIBINDPR	259,00
Kit ventilation avec convoyeur à air pour les fonctions Drop-in LxPxH 310x350x70 mm kg 3 m ³ 0,05	650146 KITVENT	324,00
Kit de fixation comprenant un joint éponge et un ensemble de kit pour les fonctions Drop-in LxPxH 76x114x36 mm kg 0,20	650147 KITFIX	91,00



LiberoPro Line

Module de Cuisson LiberoPro Prêt à Brancher

Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher

Woks à induction LiberoPro à poser

Les woks à induction LiberoPro sont des solutions professionnelles, polyvalentes et prêt à brancher. Cuvette wok vitrocéramique hautement résistant de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

Retrouvez dans les accessoires, notre gamme de poêle wok spécialement conçu pour l'utilisation optimale des wok à induction LiberoPro

Description	Code	EUR
Wok à induction prêt à poser. Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 400x600x229 mm kg 22 m ³ 0,09	600885 E1HCDEOMCT	4726,00
Wok à induction prêt à poser. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x229 mm kg 25 m ³ 0,09	600881 E1HCEEOMCS	3333,00



Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher

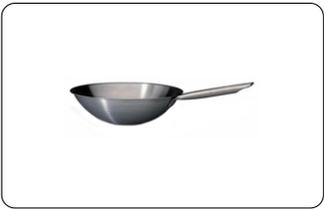
Libero Pro Woks à induction "Encastrable"

Description	Code	EUR
Wok à induction "Encastrable". Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 392x592x203 mm kg 18 m ³ 0,09	600880 E1HCEDOMCS	3113,00
Wok à induction "Encastrable". Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 392x592x203 mm kg 18 m ³ 0,09	600884 E1HCDDOMCT	3987,00

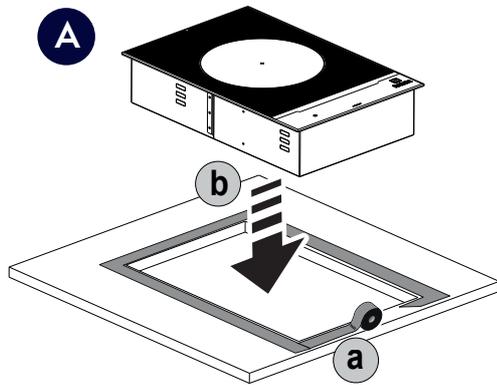


Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher

Accessoires pour Wok à Induction LiberoPro

Description	Code	EUR	
Casserole Wok à induction avec poignée inox (diam. 350mm) LxPxH 350x350x100 mm kg 2 m ³ 0,03	653595 WOKPAN	168,00	
Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois LxPxH 600x360x105 mm kg 1,70 m ³ 0,06	910613 THA075	253,00	
Casserole Wok inox à induction, diam. 360 mm LxPxH 600x360x100 mm kg 3 m ³ 0,03	911587 THA231	504,00	
Couvercle inox pour casserole Wok, diam. 360 mm LxPxH 360x360x40 mm kg 1 m ³ 0,01	911588 THA232	148,00	
Kit ventilation avec convoyeur à air pour les fonctions Drop-in LxPxH 310x350x70 mm kg 3 m ³ 0,05	650146 KITVENT	324,00	
Kit de fixation comprenant un joint éponge et un ensemble de kit pour les fonctions Drop-in LxPxH 76x114x36 mm kg 0,20	650147 KITFIX	91,00	

Kit de fixation

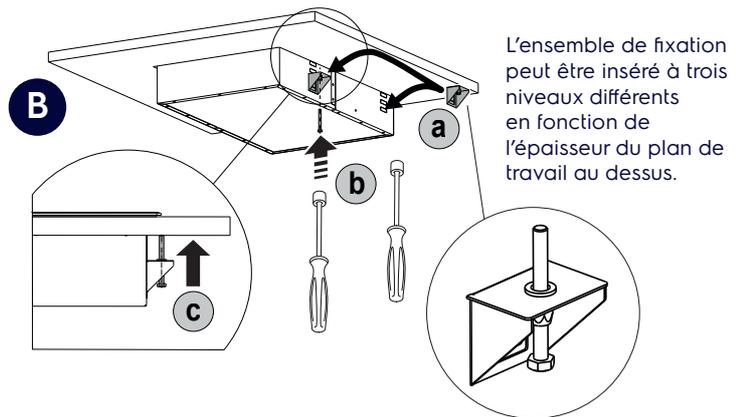


Installation du module encastrable

650147

KIT DE FIXATION :

- A. Joint d'étanchéité
- B. Ensemble de fixation



Kit de ventilation

L'appareil est prédisposé pour une entrée d'air de type gaine non fourni avec l'appareil (disponible en accessoire)

L'admission d'air minimale à disposé est de 30cm².

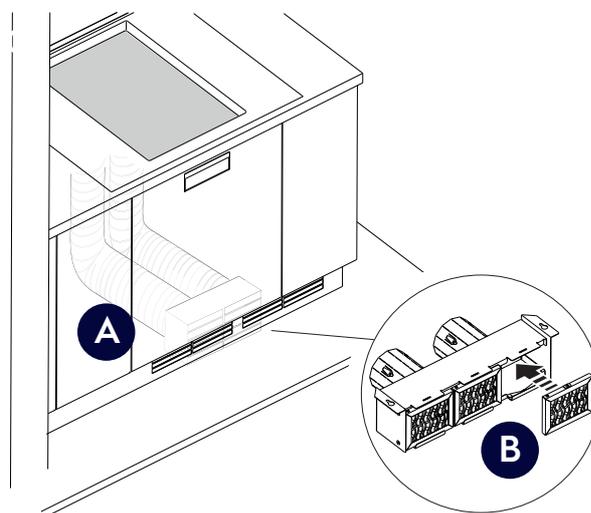
Si une prise d'air frais suffisante ne peut être assuré, une surchauffe de l'appareil pourrait être notifié (message d'alarme)

Il est fortement recommandé de garder la possibilité d'accès rapide aux filtres d'admission d'air pour un entretien courant.

650146

KIT DE VENTILATION :

- A. Gaine flexible
- B. Support de filtres pour l'admission d'air frais



Plancha à induction LiberoPro prêt à brancher

Plancha à induction LiberoPro

Les planchas à induction LiberoPro sont des solutions professionnelles, polyvalentes et prêt à brancher. Conçues pour un usage professionnel, garantissant des performances exceptionnelles grâce à une montée rapide en température et un contrôle des cuissons avec précision.

La surface de cuisson a été spécialement conçue dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.

Description	Code	EUR
Plancha à induction prêt à poser. 1 Zone. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x227 mm kg 30 m ³ 0,09	600886 EIIREEOMCS	3853,00
Plancha à induction prêt à poser XL. 2 Zones. Triphasé 7 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 800x600x227 mm kg 61 m ³ 0,16	600887 EIIREDOMES	6997,00



Four mixte mini Combi GN1/2

Four Mini Combi GN 1/2

Ce four compact offre tous les avantages d'un four mixte dans une taille compacte. Grâce à sa polyvalence, ce four compact est la solution idéale dans les espaces restreints.

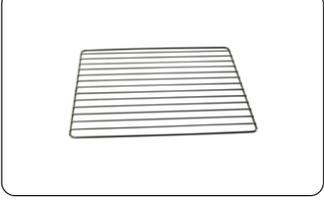
En dotation : bac inox GN1/2 h 65mm + bac inox GN1/2 h 40mm + bac inox perforé gn1/2 h 40 mm + grill acier inox GN1/2 h 5 mm + plaque de cuisson anti adhésive GN1/2 h 5mm.

Description	Code	EUR
Four Mini Combi GN 1/2. 4 fonctions de cuisson : vapeur basse température, cuisson vapeur intégrale, air pulsé et combiné vapeur/air pulsé. 2,15 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 352x548x466 mm kg 24 m ³ 0,13 Accessoires inclus 329040 Bac inox GN1/2 h=65 mm 1 921180 Bac inox perforé GN1/2 H.40 mm 1 921181 Bac inox GN1/2 H.40 mm 1 921182 Grille acier inox GN1/2 H. 5 mm 1 921183 Plaque de cuisson anti adhésive GN1/2 H. 5 mm 1	240913 CCO30	2395,00



Four mixte mini Combi GN1/2

Accessoires pour four mixte mini Combi GN1/2

Description	Code	EUR	
Réservoir externe pour four Minicombi LxPxH 130x210x270 mm kg 1,09 m ³ 0,02	921027 KIT_WTANKN	137,00	
Bac inox perforé GN1/2 H.40 mm LxPxH 325x265x40 mm kg 0,55 m ³ 0,01	921180 OAC83	46,00	
Bac inox GN1/2 H.40 mm LxPxH 265x325x40 mm kg 0,67	921181 OAC84	49,00	
Bac inox GN1/2 h=65 mm LxPxH 325x265x65 mm kg 0,69 m ³ 0,01	329040 GN1265	56,00	
Plaque de cuisson anti adhésive GN1/2 H. 5 mm LxPxH 265x325x5 mm kg 0,33	921183 OAC86	72,00	
Grille acier inox GN1/2 H. 5 mm LxPxH 265x325x5 mm kg 0,34	921182 OAC65	38,00	



Module de Cuisson LiberoPro Prêt à Brancher

◀◀ (Accessoires pour four mixte mini Combi GN1/2)

Description	Code	EUR	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm LxPxH 325x265x20 mm kg 1	925009 NOSTUPA1220	73,00	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm LxPxH 325x265x40 mm kg 1	925010 NOSTUPA1240	79,00	

Produits de nettoyage

C40 La solution de nettoyage par Excellence !

Pour un nettoyage rapide et efficace, la solution C40 a été conçue spécialement pour être utilisée sur les surfaces chaudes.

Le nettoyage des planchas :

Pour dégraisser parfaitement, appuyez sur le bouton Nettoyage, attendez le signal sonore (température 180°C atteint), puis utilisez le dégraissant 0S1841.

Utilisez un grattoir pour éliminer les dépôts de nourriture et les saletés tenaces. Ne touchez pas la surface avec le bord du grattoir, sinon vous risquez de rayer la surface de cuisson. Nettoyez la surface à l'aide d'une lavette ou d'une brosse (pas de poils métalliques) et de l'eau.

Electrolux Professional recommande d'utiliser les solutions de nettoyage Electrolux Professional pour obtenir de meilleurs résultats et maintenir l'efficacité du produit dans le temps.

Pour les planchas LiberoPro



Dégraissant C40 0S1841

1 pack de
6 bouteilles
d'1 litre

Prix public :
142 € HT



Comment nettoyer
les planchas
LiberoPro ?

- Meilleures performances de nettoyage à haute température (165°C - 175°C), sans endommager les surfaces de cuisson
- Produit chimique sans danger pour les aliments
- Rend le nettoyage quotidien plus facile et plus rapide, en éliminant tous les types de résidus carbonisés
- Élimine le risque de contamination croisée des aliments
- Testé intensivement sur le terrain par des experts et des clients
- Engagement de fiabilité sans risque de rupture prématurée des pièces due à l'utilisation de produits chimiques
- Emballage composé de 6 bouteilles de 1 litre avec buse pratique, comprend un spray de pulvérisation supplémentaire
- Engagement de sécurité avec QR code pour le téléchargement immédiat de la fiche de données de sécurité



Conditions générales de vente 2023

1. MENTIONS LEGALES

ELECTROLUX PROFESSIONNEL

Société par actions simplifiée

Capital social : 8.773.020 euros

Siège social : 10 avenue du Stade de France – 93200 Saint-Denis

996 750 030 R.C.S. Bobigny

2. OBJET DES CGV – GENERALITES

Les présentes conditions générales de vente (les « Conditions Générales de Vente » ou « CGV ») s'appliquent à toute vente conclue entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et un acheteur agissant dans le cadre de son activité professionnelle (le « Client ») portant sur des appareils dits « Produits Finis », des accessoires et/ou des pièces détachées nécessaires aux interventions de Service Après-Vente sur lesdits appareils (ensemble, les « Produits »). Les CGV s'appliquent à tout type de vente, tant pour le commerce dit traditionnel que pour la vente à distance par catalogue ou Internet.

Conformément à l'article L441-1 III du Code du Commerce, les CGV constituent le socle de la relation commerciale entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et le Client, notamment lorsque les parties sont amenées à négocier et conclure une convention de distribution annuelle au sens des dispositions de l'article L. 441-3 du Code de commerce.

Toute dérogation aux CGV doit faire l'objet d'un accord écrit préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Les éventuelles modifications et dérogations aux CGV ne valent que pour la commande en cours sans que le client ne puisse s'en prévaloir pour d'autres commandes, sauf accord écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute obligation de nature légale ou réglementaire à la charge du client ne peut faire l'objet d'aucun transfert à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute clause contraire aux CGV est réputée non écrite.

3. PRODUITS

Les Produits proposés à la vente par ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont ceux figurant dans ses catalogues et sur son site internet. Les Produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

Les renseignements et photographies portés sur les catalogues, prospectus et tarifs, sont non contractuels et donnés à titre indicatif et sont révisables à tout moment.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou matière aux Produits dont les reproductions et les descriptions figurent sur ses documents sans en avertir au préalable le Client, notamment lorsque ces modifications sont requises pour des raisons de conformité ou de sécurité.

4. COMMANDES

Toute commande de Produits doit faire l'objet d'un accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, notamment sur les quantités commandées, le prix des Produits et les délais de livraison. En particulier, les commandes reçues et les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après l'acceptation/confirmation expresse et écrite d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur www.electroluxprofessional.com/fr

Siège social
10 av du Stade de France
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)
ZI-9 avenue Marc Seguin
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)
ZI du Mont
23200 AUBUSSON

Usine (Café)
Rue ZI 4^{ème} rue
06510 CARROS

Page 1 sur 7



Toute commande implique l'acceptation sans réserve de l'offre d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et des CGV accompagnées des conditions tarifaires et financières au jour de la prise de commande.

Toute modification d'une commande validée est soumise à l'approbation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute commande annulée postérieurement à son acceptation par ELECTROLUX PROFESSIONNEL entraîne l'application d'une indemnité égale à 25% du montant de la commande, les acomptes versés restant acquis à ELECTROLUX PROFESSIONNEL dans la limite de ces 25%.

Aucune commande de Produit fabriqué sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ne peut être annulée. En cas d'annulation d'une commande de ce type, l'intégralité du prix de la commande restera dû.

Toute commande pour laquelle un report de livraison à la demande du Client n'aura pas été demandé au moins quinze (15) jours avant la date de livraison confirmée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL donnera lieu à la facturation de frais logistiques forfaitaires d'un montant de 15 € HT par produit et par jour calendrier supplémentaire de stockage.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL facturera des frais de gestion additionnels de 25 € H.T. pour toute commande de Produits inférieure ou égale à ce montant.

Toute fourniture additionnelle à une commande passée devra faire l'objet d'un nouvel accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et d'un contrat de vente mentionnant les termes et conditions (prix, conditions, délais, etc.) applicables.

5. CONDITIONS TARIFAIRES

La fourniture des Produits est réalisée contre paiement par le Client du prix figurant sur les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL en vigueur à la date de la commande majoré des taxes en vigueur et des éventuels frais de livraison et de transport.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL peut modifier son tarif en cours d'année sans accord ni information préalable. Avant chaque commande, le Client est invité à solliciter le tarif en vigueur. Les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont valables six (6) mois à compter de la validation de la commande. Toute commande non encore livrée passée cette date d'échéance pourra faire l'objet d'une modification tarifaire au regard du tarif actualisé, au choix d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

En cas de changement important du cours des matières premières servant à fabriquer les Produits entre la date de conclusion du contrat de vente et la date prévue de livraison des Produits rendant l'exécution de la commande excessivement onéreuse pour ELECTROLUX PROFESSIONNEL, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra demander une renégociation des conditions tarifaires au Client.

6. MODALITES DE PAIEMENTS

Toute commande de Produits doit être réglée par le Client, sauf dérogation spéciale écrite de la part d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, selon l'échéancier suivant :

- 25% du prix sous forme d'acompte versé à la commande,
- Paiement du solde au comptant dès la mise à disposition des Produits en usines.

Les paiements sont faits nets tous frais et charges compris au domicile d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le règlement par chèque n'est pas autorisé. En cas de paiement par traites, le Client est tenu de retourner les effets qui lui sont présentés acceptés dans un délai maximum de sept (7) jours, les frais y afférents restant à la charge du Client.

Le paiement anticipé d'une échéance ne donne pas droit à escompte.

Les conditions et modalités de paiement ne peuvent être retardées ou suspendues sous quelque prétexte que ce soit, et aucune réclamation sur la qualité des Produits n'est suspensive de paiement de celle-ci si les réserves n'ont pas été faites sur le récépissé du transporteur et confirmées dans les règles et si la preuve de sa défectuosité n'a pas été apportée avant l'échéance.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur www.electroluxprofessional.com/fr

Siège social
10 av du Stade de France
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)
ZI-9 avenue Marc Seguin
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)
ZI du Mont
23200 AUBUSSON

Usine (Café)
Rue ZI 4^{ème} rue
06510 CARROS

Page 2 sur 7



Le paiement des ristournes de bonification de fin d'année accordées par ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'effectuera par tous moyens à notre convenance et sera subordonné au strict respect par le Client des conditions et modalités de paiement.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL n'autorise aucun mode de compensation conventionnel, ni aucune compensation avec des créances détenues par des entités tierces (ex : filiale du Client).

Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

7. RETARD DE PAIEMENT

Conformément aux dispositions de l'article L. 441-10 II du Code de commerce, tout défaut de paiement à la date d'échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Le Client sera en outre redevable de plein droit, dès le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

En cas de retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra également, outre l'application des pénalités susvisées, suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans qu'aucune indemnité ne puisse lui être réclamée.

Toute demande de récépissé de livraison émarginé s'avérant injustifiée et générant un retard de paiement donnera lieu, de plein droit, à l'application des pénalités de retard susvisées.

En cas de non-paiement des pénalités de retard par le Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra procéder à leur recouvrement dix (10) jours après l'envoi d'une mise en demeure restée infructueuse, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réservant la possibilité de compenser le montant des pénalités de retard avec toute remise, ristourne, bonification ou rabais qui serait dû. En cas de défaut de paiement prolongé, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra prononcer la résolution de la vente et exiger la restitution des Produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande concernée mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

En cas de défaut de paiement, le Client devra en outre rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels (toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée d'une indemnité fixée forfaitairement à 10 % des sommes exigibles avec un minimum de 77€).

En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. De même, lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans mise en demeure.

8. EXIGENCES DE GARANTIES

En cas de détérioration du crédit du Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve la faculté d'exiger des garanties ou un règlement comptant avant l'exécution des commandes reçues. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve notamment le droit, à tout moment et en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert. Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité professionnelle (et si le Client est une Société, dans la personne des dirigeants), ou si une opération quelconque (cession, location, mise en nantissement, apport de son fonds de commerce, etc.) a un effet défavorable sur le crédit du Client.

9. REPRISE DE PRODUITS

ELECTROLUX PROFESSIONNEL accepte, exceptionnellement, pour autant que la demande ait été faite dans un délai d'une semaine maximum suivant la livraison, et après accord écrit préalable de sa part, une reprise de Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées en parfait état et dans leur emballage d'origine dans le seul cas d'une erreur de commande de la part du Client. En cas d'accord pour la reprise de Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées, il sera établi un avoir comprenant une retenue de 20% de la valeur des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés au titre des frais de gestion et de re-commercialisation desdits Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées; étant précisé que la présente disposition ne s'applique pas aux Produits fabriqués sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ou encore dont la production a été interrompue à la date de la demande du Client. Aucune reprise ni avoir ne sera accordé dans le cas où la valeur nette de facturation des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés par la demande du Client est inférieure à 150 € HT.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur www.electroluxprofessional.com/fr

Siège social
10 av du Stade de France
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)
ZI-9 avenue Marc Seguin
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)
ZI du Mont
23200 AUBUSSON

Usine (Café)
Rue ZI 4^{ème} rue
06510 CARROS

Page 3 sur 7



10. LIVRAISON – TRANSPORT – RISQUES

10.1. Livraison – Délais

La livraison est effectuée selon l'une des modalités suivantes :

- remise directe des Produits au Client,
- avis de mise à disposition,
- délivrance des Produits dans les usines, magasins ou entrepôts d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL à un expéditeur ou transporteur.

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à faire ses meilleurs efforts pour livrer les Produits à la date convenue avec le Client. Les retards de livraisons ne peuvent en aucun cas donner lieu à l'annulation de la commande ou à la facturation par le Client de toute indemnité ou pénalité, de quelque nature ou montant que ce soit.

10.2. Transfert des risques

Les Produits voyagent aux risques et périls du Client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre remboursement ; ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pouvant être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de déchargement. Le Client fera sa propre affaire de toutes polices d'assurance nécessaires pour couvrir ces risques et cette responsabilité.

10.3. Réserves à la livraison

Il appartient au Client de procéder à la vérification quantitative et qualitative des Produits à leur réception. Il lui appartient de faire toutes les réserves éventuelles, pour chaque Produit concerné, en précisant le type de dommage, son emplacement et son importance ainsi que l'ensemble des références commerciales du Produit sur le récépissé du transporteur et de les confirmer en envoyant une copie du bordereau de livraison émargé faisant mention de ces réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les trois (3) jours francs suivant la réception des Produits (i) au transporteur et (ii) à la Société.

Toutes les réclamations ou contestations relatives aux Produits livrés ne seront prises en compte que sur présentation de la copie du bordereau de livraison émargé mentionnant lesdites réserves.

Au-delà du délai de trois (3) jours francs susmentionné, plus aucune réclamation concernant les livraisons ne sera prise en compte.

10.4. Frais de livraison

Toute commande d'un montant inférieur à 760 € nets H.T. (Produits finis et accessoires) fera l'objet d'une facturation au Client de frais de port avec un minimum de 25 € H.T.

Le barème des frais de port pour les commandes de pièces détachées et les accessoires est disponible sur simple demande auprès de nos services Administration Des Ventes.

Les frais dus à l'utilisation d'un mode de transport exceptionnel demandé par le Client seront à la charge de celui-ci. Toute livraison réalisée directement chez l'utilisateur final pourra faire l'objet d'une facturation du coût de transport complémentaire dédié.

11. RESERVE DE PROPRIETE

Les Produits livrés restent la propriété d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL jusqu'au paiement complet de leur prix par le Client conformément aux dispositions de l'article 2367 du Code civil. Le Client reconnaît et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente des Produits à un sous-acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624-18 du Code de commerce dans l'hypothèse de l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du Client.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur www.electroluxprofessional.com/fr

Siège social
10 av du Stade de France
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)
ZI-9 avenue Marc Seguin
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)
ZI du Mont
23200 AUBUSSON

Usine (Café)
Rue ZI 4^{ème} rue
06510 CARROS

Page 4 sur 7



12. GARANTIE

ELECTROLUX PROFESSIONNEL consent une garantie pièces contractuelle d'une durée douze (12) mois sur ses Produits finis neufs. Les ventes de pièces détachées et accessoires ne sont assorties d'aucune garantie contractuelle. Les produits d'occasion, vendus en second choix ou troisième choix, ne peuvent bénéficier des stipulations de la présente clause.

La garantie prend effet à compter de la date de facturation du Produit.

La garantie ne s'étend pas à l'usure normale des pièces ni aux dommages qui sont la conséquence du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien indiquées dans la documentation constructeur. La garantie ne couvre pas les pièces d'usures tels que les joints ainsi que les pièces esthétiques.

Pendant la durée de garantie, ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à fournir toutes pièces reconnues défectueuses sans que ceci ne prolonge la durée de garantie initiale. Les frais de transport des pièces, les frais de main-d'œuvre pour le montage et le démontage sont à la charge du Client. La garantie ne couvre pas tout préjudice direct ou indirect causé au Client.

Pour les Produits et pièces fabriqués par un tiers et portant son nom, la garantie accordée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne peut excéder celle qui est consentie par le tiers à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Les cas de figure suivants font l'objet d'une annulation totale de la garantie contractuelle et exonèrent ELECTROLUX PROFESSIONNEL de toute responsabilité en cas de dommages ou d'incidents qui en résulteraient :

- Les maintenances préventives des Produits n'ont pas été correctement effectuées.
- L'utilisation de pièces détachées non fournies par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.
- La transformation ou la modification du Produit d'une manière quelconque.

Il appartient au Client de respecter les recommandations du fabricant du Produit relatives à son installation et/ou utilisation. Les instructions de montage figurent, le cas échéant, dans l'emballage du Produit et sur les outils informatiques mis à disposition par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Il est précisé que les textiles équipant nos sècheuses repasseuses servent à la mise au point de la machine à l'usine, ils peuvent donc se trouver jaunis par ces essais, mais doivent être acceptés en l'état par le Client.

13. SERVICE APRES-VENTE

Le service après-vente des Produits est assuré par le Client sous sa pleine et entière responsabilité.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne peut être tenue au remplacement d'un Produit. S'il s'avère que le Client, de sa propre initiative et sans autre avis d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, procède au remplacement d'un Produit au lieu et place d'une intervention technique entrant dans le champ du service-après-vente, le Client en assumera la responsabilité et en supportera la totalité du coût sans qu'il puisse prétendre à un remboursement ou à une participation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

14. DISPONIBILITE DES PIECES DETACHEES

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du Produit sont disponibles, sauf cas de force majeure, dix (10) ans après la date d'arrêt de fabrication de ce Produit.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur www.electroluxprofessional.com/fr

Siège social
10 av du Stade de France
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)
ZI-9 avenue Marc Seguin
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)
ZI du Mont
23200 AUBUSSON

Usine (Café)
Rue ZI 4^{ème} rue
06510 CARROS

Page 5 sur 7



**Electrolux
Professional
Group**

15. ENVIRONNEMENT – PRODUITS EN FIN DE VIE

Conformément à la législation en vigueur, ELECTROLUX PROFESSIONNEL est enregistrée au registre national des producteurs (ADEME) et adhère à des systèmes de collecte gérés par des éco-organismes sous les identifiants uniques suivants :

Eco-organisme	IDU
ECOLOGIC (DEEE)	FR000329_05IXU5
VALDELIA (DEA)	FR000329_10IFHW

Le Client s'engage à communiquer ces informations à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) et d'ameublement (EA), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou les différents éco-organismes et, inversement, à communiquer toutes les informations nécessaires sollicitées par les éco-organismes.

En fin de vie des EEE et EA, le Client et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise aux éco-organismes concernés en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE et DEA, lesquels, selon les configurations, feront l'objet d'un apport à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 250kg pour les DEEE et 2,4 tonnes pour les DEA. A compter de l'enlèvement du Produit ou de l'apport volontaire au point de collecte, les éco-organismes reprendront l'entière responsabilité des EEE et EA en fin de vie (DEEE et DEA).

Concernant les DOM et les COM, les éco-organismes assurent l'enlèvement et le traitement des DEEE/DEA, dans les mêmes conditions qu'en métropole. Le Client et/ou l'utilisateur garanti(ssen)t ELECTROLUX PROFESSIONNEL contre toutes conséquences liées au non-respect des obligations stipulées au présent article. ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pourra, en aucun cas, et pour quelque cause que ce soit, être tenue pour responsable du manquement du Client et/ou de l'utilisateur à ces obligations.

En ce qui concerne les équipements qualifiés de non-ménagers qui sont exclus du champ d'application de la législation sur les DEEE, il appartient au détenteur du déchet d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimination conformément à la loi.

16. RESPONSABILITÉ

La responsabilité d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL vis-à-vis du Client, quel que soit sa cause ou son fondement, est expressément limitée à la réparation des dommages matériels directs, à l'exclusion de tous dommages immatériels et/ou indirects, tels que, notamment et sans limitation, perte d'une chance, perte de chiffre d'affaires, préjudice commercial et préjudice d'image.

En outre et sous réserve de toute disposition légale ou réglementaire impérative, la responsabilité globale annuelle d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL est expressément limitée aux sommes qui lui auront été effectivement versées par le Client au cours de l'année concernée, sauf disposition plus favorable à ELECTROLUX PROFESSIONNEL dans les accords conclus avec le Client, auquel cas cette disposition plus favorable s'appliquera.

17. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Les marques, logos, noms de domaines et tous les autres éléments de propriété intellectuelle reproduits sur le site d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou figurant dans ses catalogues et autres documents sont la propriété exclusive d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et sont protégés par le droit d'auteur et le droit des marques.

Toute reproduction, distribution, modification, adaptation, retransmission ou publication, même partielle, est strictement interdite sans l'accord exprès par écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le non-respect de ces règles constitue une contrefaçon sanctionnée par le code de la propriété intellectuelle et expose le Client à des poursuites judiciaires.

18. DONNÉES A CARACTERES PERSONELLES

Le Client s'engage à collecter et à traiter les données à caractère personnel de ses interlocuteurs chez ELECTROLUX PROFESSIONNEL en conformité avec la Loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, mise à jour par la Loi n° 2018-493 du 20 juin 2018 transposant le Règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur www.electroluxprofessional.com/fr

Siège social
10 av du Stade de France
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)
ZI-9 avenue Marc Seguin
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)
ZI du Mont
23200 AUBUSSON

Usine (Café)
Rue ZI 4^{ème} rue
06510 CARROS

Page 6 sur 7



19. CONFIDENTIALITE

Tous les documents, éléments ou informations transmis par la Société au Client, quels que soient le support ou la forme utilisés, sont considérés comme strictement confidentiels et ne peuvent être divulgués en aucune façon à des tiers sans l'autorisation préalable écrite d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

20. DROIT APPLICABLE - REGLEMENT DES LITIGES

Les CGV et la relation commerciale entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et le Client sont régies par le droit français.

En cas de litige entre les parties, à quelque titre que ce soit, et faute pour les parties de parvenir à un accord amiable dans un temps raisonnable, le Client accepte d'avance la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Paris, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. L'acceptation de traite ou de tout autre document n'apporte ni novation, ni dérogation à cette attribution de juridiction.

Version : 28 Novembre 2022

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -
Découvrez notre expertise sur www.electroluxprofessional.com/fr

Siège social
10 av du Stade de France
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)
ZI-9 avenue Marc Seguin
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)
ZI du Mont
23200 AUBUSSON

Usine (Café)
Rue ZI 4^{ème} rue
06510 CARROS

Page 7 sur 7



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

Electrolux Professional

10 Avenue du Stade de France
93210 Saint-Denis
Tel. 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'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

