



**SpeeDelight**  
Tarif janvier 2023



# INDEX

**Cuisson Ultra Rapide - SpeeDelight**

**2**



# INDEX

## Cuisson Ultra Rapide - Speedelight

### Speedelight avec presse réglable manuellement

#### Speedelight, avec plaque supérieure nervurée

Speedelight, avec plaque supérieure nervurée

2

### Speedelight avec presse automatique flexible

#### Speedelight, avec plaque supérieure nervurée

Speedelight, avec plaque supérieure nervurée

3

#### Speedelight, avec plaque supérieure lisse

Speedelight, avec plaque supérieure lisse

4

### Speedelight avec presse réglable manuellement

#### Speedelight avec plaque supérieure nervurée

Speedelight avec plaque supérieure nervurée

5

### Accessoires pour Speedelight

Accessoires pour Speedelight

8



# SpeedDelight

## Une révolution en restauration rapide

### Retour vers le crousti-chaud

Le SpeedDelight, la solution pour des sandwichs parfaits, en moins d'une minute. Jamais un sandwich n'a eu meilleur goût en si peu de temps ! La qualité au plus haut niveau, grâce à de nouvelles technologies. La pression de la plaque supérieure se règle automatiquement sur vos sandwichs, wraps, pizza, hamburger...



**Développement durable**  
Respecte l'environnement  
Economise jusqu'à 60%  
d'énergie



**Utilisation facile**  
8 programmes modifiables  
Une utilisation intuitive



**Profilé & compact**  
Peut se poser partout  
Ne nécessite pas d'espace  
spécifique, ni d'extraction



**Connexion intelligente**  
Possibilité d'enregistrer les  
recettes, programmes sur clé USB  
Transfert de données vers  
d'autres appareils



> [Voir la vidéo SpeedDelight](#)

### Pourquoi choisir le SpeedDelight ?

#### Une cuisson parfaite pour chaque couche

Avec Triple Play, SpeedDelight combine la cuisson directe (plaque de contact) et deux types de cuisson indirecte (infrarouge et micro-ondes) : les ingrédients froids et mal cuits sont un souvenir du passé.

#### Des résultats constants

Avec ses 8 programmes modifiables, un résultat parfait à chaque fois ! Ne brûlez plus rien, le couvercle s'ouvre automatiquement en fin de programme.

#### Une grande variété de préparations

La presse tient compte de l'épaisseur du snack, se positionne à la bonne hauteur sans l'écraser avec un marquage strié. Avec la presse positionnée en haut, vous réchauffez sans contact les snacks qui ne nécessitent pas de marquage.

#### Distinguez-vous des autres

Des snacks délicieux et de grande qualité sont servis rapidement. Adieu la file d'attente.

## Cuisson Ultra Rapide - SpeedDelight

### SpeedDelight avec presse réglable manuellement

#### SpeedDelight, avec plaque supérieure nervurée

**Combinaison de 3 technologies de cuisson** : par contact, par rayonnement infrarouge et par micro-ondes pour obtenir des aliments parfaitement chauds à cœur.

Plaque de contact supérieure en aluminium **nervurée** (215 x 215 mm) traité avec un revêtement anti-adhérent.

Surface inférieure lisse en verre de quartz de 4 mm d'épaisseur (250 x 250 mm).

Plaque de cuisson supérieure nervurée, **réglable par contact** ; la presse s'adapte à la hauteur de l'aliment et reste bloquée durant la cuisson.

**Mode d'économie d'énergie** permettant automatiquement de passer en mode veille après un temps déterminé par l'opérateur (de 1 à 60 minutes).

Panneau de commande digital avec affichage numérique LED et réglage de la luminosité.

Affichage du compte à rebours et signal sonore en fin de cycle (volume réglable).

#### 8 programmes disponibles, pré-enregistrés modifiables par l'utilisateur

Equippé d'un plateau antiadhésif à utiliser pendant les cycles de cuisson pour une propreté maximale, répondant aux exigences de contact alimentaire.

Relevage et maintien automatique du couvercle en fin de cycle.

Fourni avec un **port USB et une connexion Wi-Fi** pour optimiser les flux de travail.

Construction en acier inox AISI 304 - Poignée et panneaux latéraux en matériau composite renforcé de haute qualité.

Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Description	Code	EUR
SpeedDelight avec presse strié réglable manuellement. Triphasé 5 kW 380-400 V 3N 50 Hz LxPxH 370x683x619 mm kg 58 m <sup>3</sup> 0,24 <b>Accessoires inclus</b> 653527 Protection de vitre pour SpeedDelight 1 653623 Brosse de nettoyage pour SpeedDelight 1 653625 Spatule pour SpeedDelight 1 653792 4 pieds caoutchouc Haut. 26 mm pour SpeedDelight 1 653800 Kit d'espacement arrière (170mm) 1 653802 Plateau antiadhésif 1 653803 Brosse à fil en nylon pour nettoyage 1 653804 Brosse à fil en laiton pour nettoyage 1	<b>603946</b> HSG2RPRSE3	<b>7802,00</b>



#### PARTICIPATION FORFAITAIRE OBLIGATOIRE :

Déplacement d'un Conseiller culinaire sur site pour adapter les programmes aux différentes préparations et former les utilisateurs au fonctionnement

PRIX NET Forfaitaire de 300 € HT

**SpeedDelight, avec plaque supérieure nervurée**

**Combinaison de 3 technologies de cuisson** : par contact, par rayonnement infrarouge et par micro-ondes pour obtenir des aliments parfaitement chauds à cœur.

Plaque de contact supérieure en aluminium **nervurée** (215 x 215 mm) traité avec un revêtement anti-adhérent.

Surface inférieure lisse en verre de quartz de 4 mm d'épaisseur (250 x 250 mm).

Plaque de cuisson supérieure nervurée, **réglable par contact** ; la presse s'adapte à la hauteur de l'aliment et reste bloquée durant la cuisson.

**Mode d'économie d'énergie** permettant automatiquement de passer en mode veille après un temps déterminé par l'opérateur (de 1 à 60 minutes).

Panneau de commande digital avec affichage numérique LED et réglage de la luminosité.

Affichage du compte à rebours et signal sonore en fin de cycle (volume réglable).

**8 programmes disponibles, pré-enregistrés modifiables par l'utilisateur**

Equippé d'un plateau antiadhésif à utiliser pendant les cycles de cuisson pour une propreté maximale, répondant aux exigences de contact alimentaire.

Relevage et maintien automatique du couvercle en fin de cycle.

Fourni avec un **port USB et une connexion Wi-Fi** pour optimiser les flux de travail.

Construction en acier inox AISI 304 - Poignée et panneaux latéraux en matériau composite renforcé de haute qualité.

Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Description	Code	EUR
SpeedDelight avec presse striée automatique flexible. Triphasé		
5 kW 380-400 V 3N 50 Hz		
LxPxH 370x683x619 mm kg 59 m <sup>3</sup> 0,24		
<b>Accessoires inclus</b>		
653527 Protection de vitre pour SpeedDelight 1	<b>603945</b> HSG3RPRSE3	<b>8494,00</b>
653623 Brosse de nettoyage pour SpeedDelight 1		
653625 Spatule pour SpeedDelight 1		
653792 4 pieds caoutchouc Haut. 26 mm pour SpeedDelight 1		
653800 Kit d'espacement arrière (170mm) 1		
653802 Plateau antiadhésif 1		
653803 Brosse à fil en nylon pour nettoyage 1		
653804 Brosse à fil en laiton pour nettoyage 1		

**PARTICIPATION FORFAITAIRE OBLIGATOIRE :**

Déplacement d'un Conseiller culinaire sur site pour adapter les programmes aux différentes préparations et former les utilisateurs au fonctionnement

PRIX NET Forfaitaire de 300 € HT

## Cuisson Ultra Rapide - SpeedDelight

### SpeedDelight avec presse automatique flexible

#### SpeedDelight, avec plaque supérieure lisse

**Combinaison de 3 technologies de cuisson** : par contact, par rayonnement infrarouge et par micro-ondes pour obtenir des aliments parfaitement chauds à cœur.

Plaque de contact supérieure en aluminium **lisse** (215 x 215 mm) traité avec un revêtement anti-adhérent.

Surface inférieure lisse en verre de quartz de 4 mm d'épaisseur (250 x 250 mm).

Plaque de cuisson supérieur nervurée, **réglable par contact** ; la presse s'adapte à la hauteur de l'aliment et reste bloquée durant la cuisson.

**Mode d'économie d'énergie** permettant automatiquement de passer en mode veille après un temps déterminé par l'opérateur (de 1 à 60 minutes).

Panneau de commande digital avec affichage numérique LED et réglage de la luminosité.

Affichage du compte à rebours et signal sonore en fin de cycle (volume réglable).

#### 8 programmes disponibles, pré-enregistrés modifiables par l'utilisateur

Equippé d'un plateau antiadhésif à utiliser pendant les cycles de cuisson pour une propreté maximale, répondant aux exigences de contact alimentaire.

Relevage et maintien automatique du couvercle en fin de cycle.

Fourni avec un **port USB et une connexion Wi-Fi** pour optimiser les flux de travail.

Construction en acier inox AISI 304 - Poignée et panneaux latéraux en matériau composite renforcé de haute qualité.

Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Description	Code	EUR
SpeedDelight avec plaque supérieure flexible, plaque LISSE amovible en téflon - 400V  5 kW 380-400 V 3N 50 Hz LxPxH 370x683x619 mm kg 60 m <sup>3</sup> 0,24 <b>Accessoires inclus</b> 653527 Protection de vitre pour SpeedDelight 1 653623 Brosse de nettoyage pour SpeedDelight 1 653625 Spatule pour SpeedDelight 1 653792 4 pieds caoutchouc Haut. 26 mm pour SpeedDelight 1 653800 Kit d'espacement arrière (170mm) 1 653802 Plateau antiadhésif 1 653803 Brosse à fil en nylon pour nettoyage 1 653804 Brosse à fil en laiton pour nettoyage 1	<b>603914</b> HSG3RPFSE3	<b>8494,00</b>



#### PARTICIPATION FORFAITAIRE OBLIGATOIRE :

Déplacement d'un Conseiller culinaire sur site pour adapter les programmes aux différentes préparations et former les utilisateurs au fonctionnement  
PRIX NET Forfaitaire de 300 € HT

### SpeedDelight avec plaque supérieure nervurée

**Combinaison de 3 technologies de cuisson** : par contact, par rayonnement infrarouge et par micro-ondes pour obtenir des aliments parfaitement chauds à cœur.

Plaque de contact supérieure en aluminium **nervurée** (215 x 215 mm) traité avec un revêtement anti-adhérent.

Surface inférieure lisse en verre de quartz de 4 mm d'épaisseur (250 x 250 mm).

Plaque de cuisson supérieure nervurée, **réglable par contact** ; la presse s'adapte à la hauteur de l'aliment et reste bloquée durant la cuisson.

**Mode d'économie d'énergie** permettant automatiquement de passer en mode veille après un temps déterminé par l'opérateur (de 1 à 60 minutes).

Panneau de commande digital avec affichage numérique LED et réglage de la luminosité.

Affichage du compte à rebours et signal sonore en fin de cycle (volume réglable).

### 8 programmes disponibles, pré-enregistrés modifiables par l'utilisateur

Equipé d'un plateau antiadhésif à utiliser pendant les cycles de cuisson pour une propreté maximale, répondant aux exigences de contact alimentaire.

Relevage et maintien automatique du couvercle en fin de cycle.

Fourni avec un **port USB et une connexion Wi-Fi** pour optimiser les flux de travail.

Construction en acier inox AISI 304 - Poignée et panneaux latéraux en matériau composite renforcé de haute qualité.

Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Description	Code	EUR
SpeedDelight avec presse réglable manuellement. 230V 2,70 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 370x683x619 mm kg 54 m <sup>3</sup> 0,24		
<b>Accessoires inclus</b>		
653527 Protection de vitre pour SpeedDelight	1	
653623 Brosse de nettoyage pour SpeedDelight	1	
653625 Spatule pour SpeedDelight	1	
653792 4 pieds caoutchouc Haut. 26 mm pour SpeedDelight	1	
653800 Kit d'espacement arrière (170mm)	1	
653802 Plateau antiadhésif	1	
653803 Brosse à fil en nylon pour nettoyage	1	
653804 Brosse à fil en laiton pour nettoyage	1	
	<b>603907</b> HSG2RPRP5	<b>7802,00</b>



### PARTICIPATION FORFAITAIRE OBLIGATOIRE :

Déplacement d'un Conseiller culinaire sur site pour adapter les programmes aux différentes préparations et former les utilisateurs au fonctionnement

PRIX NET Forfaitaire de 300 € HT

## Cuisson Ultra Rapide - SpeedDelight

### SpeedDelight avec presse automatique flexible

#### SpeedDelight, avec plaque supérieure nervurée

**Combinaison de 3 technologies de cuisson** : par contact, par rayonnement infrarouge et par micro-ondes pour obtenir des aliments parfaitement chauds à cœur.

Plaque de contact supérieure en aluminium **nervurée** (215 x 215 mm) traité avec un revêtement anti-adhérent.

Surface inférieure lisse en verre de quartz de 4 mm d'épaisseur (250 x 250 mm).

Plaque de cuisson supérieure nervurée, **réglable par contact** ; la presse s'adapte à la hauteur de l'aliment et reste bloquée durant la cuisson.

**Mode d'économie d'énergie** permettant automatiquement de passer en mode veille après un temps déterminé par l'opérateur (de 1 à 60 minutes).

Panneau de commande digital avec affichage numérique LED et réglage de la luminosité.

Affichage du compte à rebours et signal sonore en fin de cycle (volume réglable).

#### 8 programmes disponibles, pré-enregistrés modifiables par l'utilisateur

Equippé d'un plateau antiadhésif à utiliser pendant les cycles de cuisson pour une propreté maximale, répondant aux exigences de contact alimentaire.

Relevage et maintien automatique du couvercle en fin de cycle.

Fourni avec un **port USB et une connexion Wi-Fi** pour optimiser les flux de travail.

Construction en acier inox AISI 304 - Poignée et panneaux latéraux en matériau composite renforcé de haute qualité.

Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Description	Code	EUR
SpeedDelight avec presse striée automatique flexible. 230V 2,70 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 370x683x619 mm kg 55 m <sup>3</sup> 0,24 <b>Accessoires inclus</b> 653527 Protection de vitre pour SpeedDelight 1 653623 Brosse de nettoyage pour SpeedDelight 1 653625 Spatule pour SpeedDelight 1 653792 4 pieds caoutchouc Haut. 26 mm pour SpeedDelight 1 653800 Kit d'espacement arrière (170mm) 1 653802 Plateau antiadhésif 1 653803 Brosse à fil en nylon pour nettoyage 1 653804 Brosse à fil en laiton pour nettoyage 1	<b>603947</b> HSG3RPRPE5	<b>8494,00</b>



#### PARTICIPATION FORFAITAIRE OBLIGATOIRE :

Déplacement d'un Conseiller culinaire sur site pour adapter les programmes aux différentes préparations et former les utilisateurs au fonctionnement

PRIX NET Forfaitaire de 300 € HT

### Speedelight, avec plaque supérieure lisse

**Combinaison de 3 technologies de cuisson** : par contact, par rayonnement infrarouge et par micro-ondes pour obtenir des aliments parfaitement chauds à cœur.

Plaque de contact supérieure en aluminium **lisse** (215 x 215 mm) traité avec un revêtement anti-adhérent.

Surface inférieure lisse en verre de quartz de 4 mm d'épaisseur (250 x 250 mm).

Plaque de cuisson supérieur nervurée, **réglable par contact** ; la presse s'adapte à la hauteur de l'aliment et reste bloquée durant la cuisson.

**Mode d'économie d'énergie** permettant automatiquement de passer en mode veille après un temps déterminé par l'opérateur (de 1 à 60 minutes).

Panneau de commande digital avec affichage numérique LED et réglage de la luminosité.

Affichage du compte à rebours et signal sonore en fin de cycle (volume réglable).

### 8 programmes disponibles, pré-enregistrés modifiables par l'utilisateur

Equippé d'un plateau antiadhésif à utiliser pendant les cycles de cuisson pour une propreté maximale, répondant aux exigences de contact alimentaire.

Relevage et maintien automatique du couvercle en fin de cycle.

Fourni avec un **port USB et une connexion Wi-Fi** pour optimiser les flux de travail.

Construction en acier inox AISI 304 - Poignée et panneaux latéraux en matériau composite renforcé de haute qualité.

Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Description	Code	EUR
Speedelight avec plaque supérieure LISSE amovible en téflon - 230V-13A (prise Schuko) 2,70 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 370x683x619 mm kg 54 m <sup>3</sup> 0,24 <b>Accessoires inclus</b>	<b>603916</b> HSG3RPF5	<b>8494,00</b>
653527 Protection de vitre pour Speedelight 1		
653623 Brosse de nettoyage pour Speedelight 1		
653625 Spatule pour Speedelight 1		
653792 4 pieds caoutchouc Haut. 26 mm pour Speedelight 1		
653800 Kit d'espacement arrière (170mm) 1		
653802 Plateau antiadhésif 1		
653803 Brosse à fil en nylon pour nettoyage 1		
653804 Brosse à fil en laiton pour nettoyage 1		



### PARTICIPATION FORFAITAIRE OBLIGATOIRE :

Déplacement d'un Conseiller culinaire sur site pour adapter les programmes aux différentes préparations et former les utilisateurs au fonctionnement

PRIX NET Forfaitaire de 300 € HT

## Cuisson Ultra Rapide - SpeedDelight

### Accessoires pour SpeedDelight

#### Accessoires pour SpeedDelight

Le nettoyant **C41 Rapid Grease** pour SpeedDelight, a été spécialement conçu pour le nettoyage quotidien de la machine. L'objectif est de simplifier au maximum le nettoyage en garantissant une efficacité optimale et une durée de vie prolongée du SpeedDelight : "une meilleure performance de nettoyage à haute température (165° C - 175° C), sans endommager les surfaces de cuisson"

Disponible en pièce de rechange code 0S2292. Prix Public 141 € HT. Lot de 6 bidons de 1 L

Description	Code	EUR	
Protection de vitre pour SpeedDelight LxPxH 248x248x4 mm kg 0,31	<b>653527</b> HSGGLS	<b>78,00</b>	
Brosse de nettoyage pour SpeedDelight LxPxH 77x185x23 mm kg 0,09	<b>653623</b> HSGBRSH	<b>87,00</b>	
Spatule pour SpeedDelight LxPxH 160x10x320 mm kg 0,20	<b>653625</b> HSGSPAT	<b>50,00</b>	
Flacon pulvérisateur (0.5L) pour produit de nettoyage du SpeedDelight LxPxH 90x110x220 mm kg 0,10	<b>653695</b> HSGSPRY	<b>26,00</b>	
Plaque Teflon supérieure, nervurée, amovible pour SpeedDelight LxPxH 215x210x4 mm kg 0,23	<b>653787</b> HSG-RTP	<b>61,00</b>	
Plaque Teflon supérieure, lisse, amovible pour SpeedDelight LxPxH 215x210x4 mm kg 1	<b>653790</b> HSG-RTF	<b>69,00</b>	



◀◀ (Accessoires pour Speedelight)

Description	Code	EUR	
<p>Lot de 24 feuilles de cuisson pour Speedelight</p> <p>LxPxH 235x415x7 mm kg 0,35</p>	<p><b>653795</b> HSGBKPR</p>	<p><b>156,00</b></p>	
<p>Plateau antiadhésif</p> <p>LxPxH 272x272x9,5 mm kg 0,33 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653802</b> PTFETRAY</p>	<p><b>154,00</b></p>	
<p>Brosse à fil en nylon pour nettoyage</p> <p>LxPxH 70x35x405 mm kg 0,11</p>	<p><b>653803</b> SLIMBRUSHN</p>	<p><b>55,00</b></p>	
<p>Brosse à fil en laiton pour nettoyage</p> <p>LxPxH 70x35x405 mm kg 0,12</p>	<p><b>653804</b> SLIMBRUSHB</p>	<p><b>54,00</b></p>	

**NOTA :** Lot de 24 feuilles de cuisson réutilisables disponible aussi en pièce de rechange code 0CBAKJ.

# SpeedDelight

Code 0S2292

## C41 Rapid Grease pour SpeedDelight



- ▶ Formule spécialement développée pour une utilisation avec le SpeedDelight
- ▶ Meilleures performances de nettoyage à haute température, protection du verre, du silicium et de l'acier inoxydable
- ▶ Produit chimique sans danger pour les aliments
- ▶ Rend le nettoyage quotidien plus facile et plus rapide, en éliminant tous les types de résidus carbonisés
- ▶ 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
- ▶ 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



### Tutorial video



Suivez le chemin du nettoyage avec Electrolux Professional

Regardez le tutorial vidéo Nettoyage SpeedDelight



## 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](http://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<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 1 sur 7

# Cuisson Ultra Rapide - SpeedDelight

## Accessoires pour SpeedDelight



**Electrolux  
Professional  
Group**

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](http://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<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 2 sur 7



**Electrolux  
Professional  
Group**

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](http://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<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 3 sur 7

# Cuisson Ultra Rapide - SpeedDelight

## Accessoires pour SpeedDelight



### 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](http://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<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 4 sur 7



**Electrolux  
Professional  
Group**

#### 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](http://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<sup>ème</sup> 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](http://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<sup>ème</sup> 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](http://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<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 7 sur 7

**Cuisson Ultra Rapide - Speedelight**

**Accessoires pour Speedelight**

---



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

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

