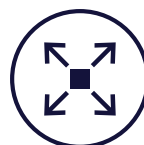
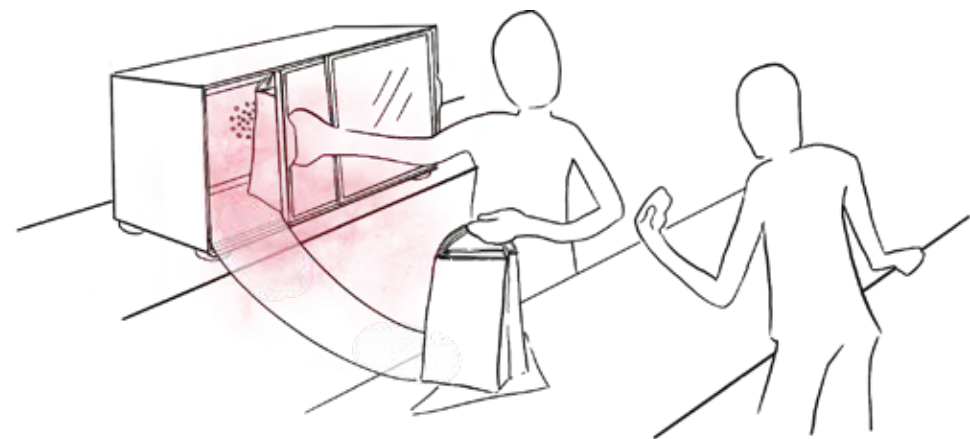


Electrolux Professional, o seu parceiro de confiança do princípio até ao fim.



Ocupa Pouco Espaço



Extra Silencioso 48 dB

Especificações

Dimensões externas:
Larg. 92 cm / 36.22"
Prof. 59 cm / 23.3"
Alt. 45,1 cm / 17.7"

Dimensões internas:
Larg. 77 cm / 30.3"
Prof. 41 cm / 16.14"
Alt. 37 cm / 14.5"

Fonte de Alimentação:
220-240V,
1F/50hz - 590W



A Excelência é central em tudo o que fazemos. Ao antecipar as necessidades dos nossos clientes, buscamos a Excelência com o nosso pessoal, na inovação, em soluções e serviços. Ser o OnE facilita a vida profissional dos nossos clientes, tornando-a mais rentável - e verdadeiramente sustentável todos os dias.

Siga-nos



www.electroluxprofessional.com

Excelência com o meio ambiente em mente

- ▶ Todas as nossas fábricas têm certificação ISO14001.
- ▶ Todas as nossas soluções são desenhadas para baixos consumos de água, energia, detergentes e emissões nocivas.
- ▶ Nos últimos anos, mais de 70% das características dos nossos produtos têm sido atualizadas tendo em conta os nossos clientes e de acordo com as necessidades ambientais.
- ▶ A nossa tecnologia é compatível com a diretiva RoHS e o regulamento REACH e é mais de 95% reciclável.
- ▶ Os nossos produtos têm o padrão de 100% de qualidade, sendo testados pelos mais reconhecidos especialistas.



A Companhia reserva o direito de alterar especificações técnicas sem aviso prévio. Imagens não contratuais.

SafeBox Hold

Uma solução única de conservação para take away e entrega

Qualidade incomparável para take away e entrega

O SafeBox Hold mantém várias refeições embaladas prontas para serem levantadas, para que possa entregar comida quente e saborosa aos seus clientes sem se preocupar com a proliferação de bactérias.*

Ofereça aos seus clientes o mesmo sabor ótimo de quando comem fora, sentados confortavelmente em casa.



Qualidade dos alimentos assegurada



Higiene e desinfeção garantidas**

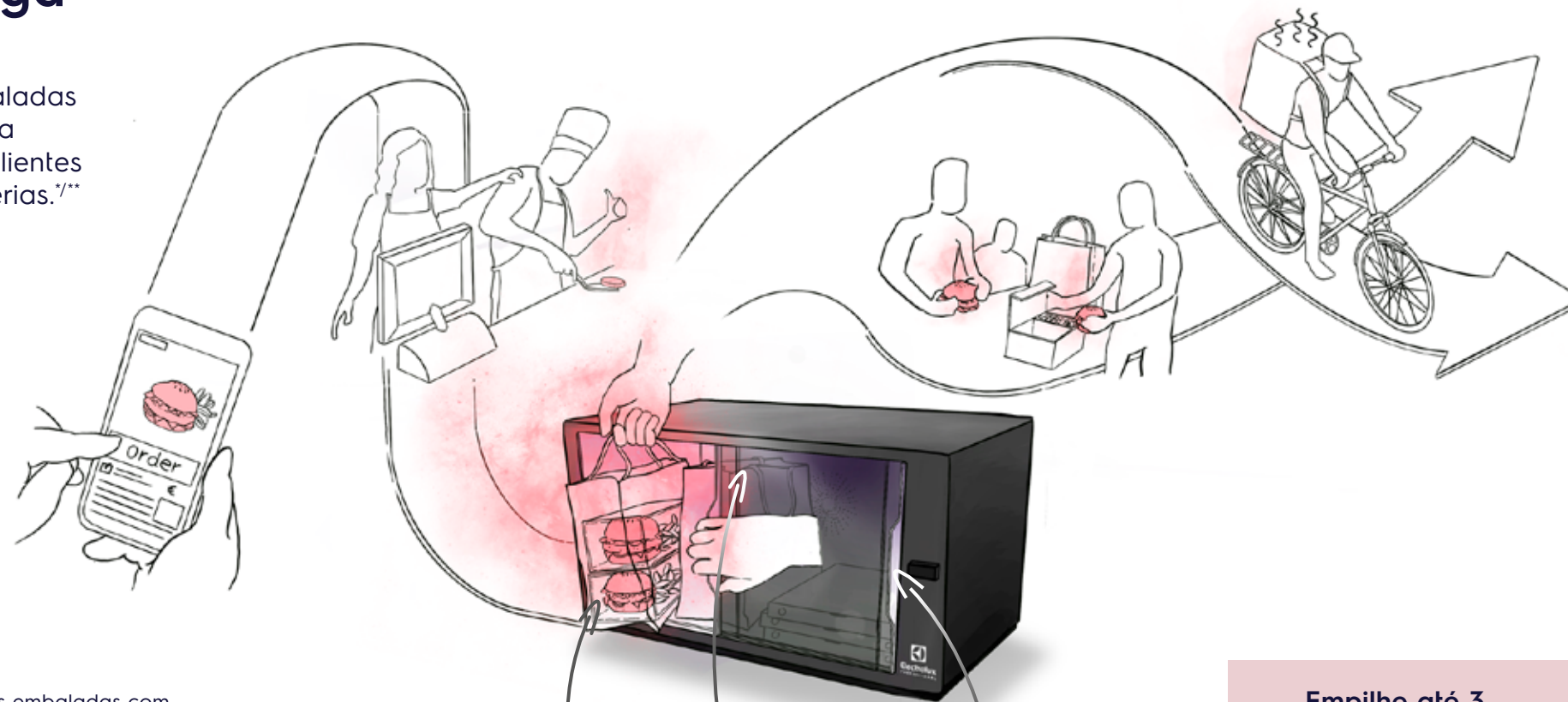
- ▶ Sistema de aquecimento ventilado para envolver as refeições embaladas com ar quente e preservar o sabor original (temperatura até 85°C).
- ▶ Redução de até 99,9% de bactérias nas embalagens de alimentos*, graças à rápida recuperação de calor combinada com o LED UVC, montado no teto, que também elimina bactérias e vírus.
- ▶ Um nano-revestimento fotocatalítico em ambas as peças de aço inoxidável cria uma barreira exterior, **garantindo até 99,9% de atividade antibacteriana****, enquanto proporciona uma higienização constante.

* Teste realizado pela Universidade de Udine referindo-se às bactérias *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*, com caixas e sacos de papel contendo pizza, definindo a temperatura em 75°C por 10 minutos. Os resultados podem variar dependendo dos materiais de embalagem utilizados e a distância entre as embalagens e o LED UVC (relatório de teste disponível sob pedido).

** Testado por um organismo de certificação independente, de acordo com a ISO17094:2014 e simulando um ambiente de cozinha (com fonte de luz conforme ISO14605).

Aumente o seu número de clientes, sendo um fornecedor confiável de alimentos.

Mais capacidade? Horários de pico? Nós cuidamos de si!



Sistema de aquecimento ventilado

Lâmpada UVC

Revestimento fotocatalítico



Amigo do ambiente

Baixo consumo de energia: 6 horas de uso equivalem a 1 dia de uso de uma lâmpada de 75 watts



Torna a sua cozinha mais flexível e produtiva

otimizando a fase de preparação e equilibrando os pedidos online e no estabelecimento, mesmo nos horários de maior atividade do dia.

O SafeBox Hold comporta até 3 sacos de papel grandes ou 10* caixas de pizza**

* para manter altos padrões de qualidade
** diâmetro da pizza até 33 cm

Empilhe até 3 unidades SafeBox Hold com uma única ficha: basta conectá-las na parte de trás para que a energia possa fluir de uma unidade para outra.

