



Back to the crisp

SpeeDelight: la comida rápida
nunca ha estado tan deliciosa



Cocina de Alta Velocidad

Tú hablas...

Queremos aumentar la productividad y ofrecer una experiencia extraordinaria en cuanto a snacks, con soluciones profesionales intuitivas y de alto rendimiento.

Necesitamos:

- ▶ **mejorar el flujo de trabajo**, para que las horas pico no parezcan ajetreadas
- ▶ **reducir los minutos perdidos**, convirtiendo al tiempo en nuestro aliado
- ▶ **ofrecer snacks saludables y deliciosos de manera rápida y eficiente**, tostados o marcados en el exterior, calientes o fríos en su interior, como más nos guste
- ▶ **controlar nuestro rendimiento en tiempo real** utilizando datos y opiniones del personal para nuestra mejora.



...nosotros escuchamos

Electrolux Professional ha escuchado a **clientes como tú** y ha desarrollado una solución más rápida y mejor que nunca. Nuestra estrategia se inicia a partir de tus necesidades: juntos podemos revolucionar y diferenciar tu negocio para generar tu cadena de valor y **aumentar tus beneficios**.



Rapidez

Sirve un snack perfecto en menos de un minuto y observa crecer tu negocio.



Sostenibilidad y eficiencia energética

Un 69% menos de consumo de energía con el modo de ahorro de energía. Mejor para tu bolsillo y para el medio ambiente.



Sencillo

No hay tiempo para complicaciones: tu personal necesita una solución de tecnología avanzada para facilitar y simplificar el flujo de trabajo.



Inteligente

Disfruta de una interacción continua con tus filiales y usa los datos para mejorar tu rendimiento.



Un enfoque innovador del éxito

Calidad uniforme

Los resultados son excelentes de manera uniforme y fáciles de repetir gracias a una tecnología sencilla y avanzada.

Un menú para llevar que llama la atención

La solución de Electrolux Professional se diseñó a partir de tus necesidades: lograr un cambio radical que haga resplandecer tu negocio.

SpeeDelight

Máximo sabor a velocidad récord

SpeeDelight es la nueva solución profesional para negocios dinámicos: un panini grill de doble placa que **combina por primera vez tres tecnologías de cocción directas e indirectas**.

Sirve con rapidez alimentos deliciosos: se trata de algo más que un mero snack, es toda una completa experiencia gustativa.

Rapidez: productividad nunca vista

SpeeDelight sitúa tu negocio en otro nivel: velocidad récord en comparación con otros panini grill tradicionales.

Alimentos de calidad: sabrosos y saludables, un auténtico festín para los sentidos

La excelencia en cada detalle: el grosor, la sensación crujiente, las marcas de grill y el sabor. En todo momento.

Variedad de menús para cualquier paladar

SpeeDelight prepara una amplia variedad de alimentos, como bocadillos, rollitos, tacos, pizzas, bollería y mucho más. Múltiples programas de cocción en un único dispositivo.

Sencillez: sin preocupaciones para ti ni para tu personal

La sencillez y la comodidad componen los valores fundamentales de SpeeDelight en todos sus aspectos, desde su instalación, hasta el uso cotidiano y el mantenimiento. Incluido un pack profesional de atención al cliente.

Conexión: se integra de forma sostenible en tu espacio de trabajo

Con OnE Connected, SpeeDelight se adapta a tu sistema de gestión en cocina a las mil maravillas, mientras que su función de gestión de recetas garantiza menús uniformes en todas tus ubicaciones y reduce el desperdicio de alimentos.

“Despierta mi lado creativo y hace que mis clientes regresen”

Resulta muy difícil crear opciones originales para el menú cuando la hora punta hace que solo atender los pedidos resulte un auténtico reto.

Los **programas de cocción flexibles** y la **increíble velocidad** de SpeeDelight permiten servir una quesadilla, un bocadillo o una pizza con tiempo suficiente para lograr que mis clientes se sientan bien atendidos.

Les encanta la comida y el ambiente tranquilo, así que vuelven a por más. Puedo cocinar y atenderlos con una sonrisa. ¡Estoy deseando probar ideas nuevas!

Sr. GARCÍA

Propietario ideal de un SpeeDelight



Back to the crisp

Calidad en todos los aspectos

La innovación y la tecnología garantizan que los snacks estén perfectamente crujientes en el exterior y calientes en su justa medida en el interior gracias a los **tres sistemas de cocción** de SpeedDelight. La placa ejerce la **presión exacta** y **se abre automáticamente** cuando el snack está listo. **Se acabaron las suposiciones**: el resultado es **siempre** el que se ofrece en el menú.



Cocción perfecta para todas las capas

Con la función **Triple Play**, SpeedDelight combina la cocción directa (placas de contacto) y dos clases de cocción indirecta (infrarrojos y microondas): los ingredientes fríos y poco hechos son algo del pasado.

Placa superior autorregulable

La placa sabe dónde actuar en función del alimento: ya se trate de una pizza, de bollería o de un panini, la función **Perfect Squeeze** garantiza que quede perfecto.

Olvidate de los alimentos quemados

La función **Has Your Back** abre la tapa automáticamente cuando el snack está listo. No hay problema, no se va a quemar.



Menús exquisitos para todos los gustos

Con SpeedDelight podrás ofrecer **alimentos sanos y sabrosos**. Sus programas de cocción se adaptan perfectamente a diversos estilos de cocina, incluido el **street food y las delicias locales**.

Inventa nuevos snacks y conviértete en el guía definitivo para tus clientes hacia el infinito mundo de los sabores.

Snacks dulces y salados a tu elección

Programas de cocción automáticos y personalizados: la pantalla LED te mantendrá al tanto mostrándote la cuenta atrás y el programa seleccionado.

Flexibilidad absoluta para todas las artes culinarias

Destaca con platos extraordinarios, cualquiera sea tu especialidad. La función **Idea Matcher** (hasta cuatro programas o ciclos de cocción) te permite fusionar las funciones de marcado y calentar los alimentos. Ahora podrás combinar tus técnicas favoritas.



SpeeDelight: novedad rompedora

Tryple Play

Procedimiento de cocción sin igual Triple Play

Snacks de primera calidad al combinar tres tecnologías de cocción: **placas de contacto, radiación de infrarrojos y microondas.**

Tus alimentos: estarán crujientes por fuera y tendrán el punto perfecto por dentro.

Has Your Back

Acabado sin preocupaciones Has Your Back

Pulsa el botón y tu trabajo habrá terminado: **la tapa se levantará automáticamente** cuando tu snack esté listo.

Tus alimentos: no se quemará y podrás dedicarte a otra cosa sin preocupaciones.



Excelente productividad

Hasta 1000 ciclos/día.

La **bandeja antiadherente** simplifica la limpieza y reduce el gasto en mano de obra.

Un objeto humilde que proporciona una excelente fiabilidad y facilita el trabajo.



SpeedDelight te proporciona la libertad de combinar **rapidez**, **calidad** y **creatividad**: cocina con rapidez y sé un as en los negocios.



Escanea
aquí para
conocer los vídeos
instructivos

Perfect
Squeeze

Presión inteligente Perfect Squeeze

La **placa superior se adapta** automáticamente a los alimentos con la **presión adecuada**.

Tus alimentos:
olvidate de los snacks demasiado planos o poco crujientes.

Idea
Matcher

Motivadora interfaz Idea Matcher

SpeedDelight desatará tu imaginación gracias a los diversos **programas de cocción personalizables** que se inician al pulsar un botón. **Tus alimentos:** un menú con posibilidades infinitas.



Déjanos acompañarte

¿Estás buscando el manual de usuario o necesitas algún otro material de asistencia? E-Tandem, el servicio digital de Electrolux Professional, te permite el acceso inmediato a numerosas herramientas.

Escanea el **código QR** adherido al producto para acceder a vídeos instructivos y manuales

o haz clic en el **icono de Ayuda** del menú principal y **escanea el código QR**.

SpeeDelight: asombra con tu agilidad

SpeeDelight te asombrará tanto a ti como a tus clientes: los **deliciosos snacks marcados como en un grill** estarán listos en menos tiempo que con un panini grill estándar.

Las placas de contacto y la radiación por infrarrojos alcanzan temperaturas de 100 a 250 °C, y el núcleo del producto alcanza 60 °C en un abrir y cerrar de ojos.

Esta exclusiva combinación logra **un bocadillo perfecto en menos de un minuto: tres veces más rápido que un panini grill común.**

Presenta tentempiés impecables en unos instantes y optimiza tus valiosos recursos.

¡El tiempo ganado te pertenecerá!



Cocción rápida

Alimentos deliciosos a velocidad récord.

Manipulación segura

La tapa se abre automáticamente cuando el snack está listo. Basta con servirlo y repetir.

Fácil de usar

El asa y el mecanismo de cierre de SpeeDelight están diseñados para abrirse con facilidad. De este modo, cocinarás con incluso mayor rapidez.

* Prueba interna realizada en el laboratorio de I+D de Electrolux Professional comparando la preparación de la misma receta en SpeeDelight con un panini grill estándar.



Cocina creativa: más fácil que nunca

SpeeDelight te ofrece sencillez al alcance de la mano con su instalación **instantánea** y su panel de control fácil de usar; además, **no necesita campana extractora** y las placas antiadherentes se limpian fácilmente.

Experimenta según te plazca, ya que solo tus ideas dejarán marca.
Uno o cien bocadillos perfectos: calidad idéntica en todos ellos.



Máximo rendimiento con el mínimo esfuerzo

La clave está en la sencillez: no se precisa experiencia ni habilidades especiales.

Uniformidad: obtén la misma calidad excelente sin que importe quién maneja la máquina.

Mantenimiento sin complicaciones

Parte superior, filtros de ventilación extraíbles y un diseño estilizado te garantizan la facilidad de acceso y de limpieza.



SpeeDelight: Innovación 360°

En un nivel superior gracias a estas interesantes características:



Tecnología sostenible

El exclusivo **modo de ahorro de energía** beneficia tanto al medio ambiente como a tu bolsillo. Cuida el entorno y cierra la tapa cuando aparezca la notificación de espera: SpeeDelight consume un **69 % menos de energía**. *



Mantenimiento sencillo

El rápido acceso a los componentes interiores permite un mantenimiento sencillísimo con una visita de nuestros técnicos profesionales a tu establecimiento. Uso seguro y sencillo; mantenimiento seguro y práctico.

Simplicidad y ergonomía

SpeeDelight se instala rápidamente y no necesita campana extractora ni espacio adicional a los lados.

Es decir, podrás colocarlo donde desees. Sus características ergonómicas incluyen bordes redondeados, asas estables, tapa autorregulable y pantalla extragrande.



Conexión inteligente 24/7

SpeeDelight es mucho más que una mera máquina independiente: se integra a las mil maravillas con tu sistema de gestión de filiales para que puedas aprovechar los flujos de datos de forma óptima.

Imaginate que eres propietario de una cadena de restaurantes de comida rápida: con el puerto USB podrás supervisar, mejorar y descargar menús, así como controlar las advertencias y desperfectos.

Además, con la comunicación wi-fi puedes usar cualquier dispositivo móvil para interactuar a distancia con otros compañeros sobre recetas, programas y rendimiento.

Mantén a tus filiales bien informadas, aunque estén en la otra punta de la ciudad. La función de gestión de recetas garantiza menús uniformes en todas tus ubicaciones y reduce el desperdicio de alimentos.

SpeeDelight dará un vuelco a tu negocio

¿A qué te dedicas?

SpeeDelight es una **magistral solución** para todo aquel que se dedique a servir snacks: **bares y restaurantes de comida rápida, cafeterías y tiendas gourmet** que pretendan servir buena comida a velocidad récord. Al hacer tu snack, atraerás a nuevos clientes y darás alas a tu negocio en la dirección que desees. En la dirección que quieras.

La versatilidad depende de ti: cuanta más, mejor

Infinidad de menús para diferentes negocios alimentarios.
SpeeDelight combina calidad y creatividad en todos los estilos.

Un banquete para los ojos

SpeeDelight presenta un diseño ergonómico y estilizado. Enséñaselo a tus clientes y sorpréndelos con snacks especiales ante sus miradas de asombro.
Perfecto para cualquier establecimiento, se adapta a las necesidades de tus clientes.

Coordínate con tu equipo

Interactúa todos los días con las demás filiales acerca de recetas, programas y rendimiento. El mundo al alcance de la mano: SpeeDelight interactúa a distancia y ayuda a tu cadena a alcanzar su pleno potencial.

Conoce a nuestros amigos y verás que SpeeDelight los hace sentirse más felices que nunca.



BARES Y PUBS

RESTAURANTES
DE COMIDA RÁPIDA

CAFETERÍAS

TIENDAS GOURMET

Bares y pubs

Excelentes bocadillos para llevar con tu selección de cervezas.

Con SpeedDelight podrás ofrecer un menú gourmet: **incluso los empleados con menos experiencia** pueden convertirse en un equipo de cocineros de primer orden capaces de satisfacer a toda una multitud.

A los clientes les encantarán tus bocadillos de siempre y estarán deseando probar las novedades mientras pasan un rato con los amigos o ven un partido. Con las funciones **Triple Play** y **Perfect Squeeze**, los deliciosos y crujientes aperitivos pondrán de moda tu establecimiento.



"SpeedDelight me concede todo el tiempo que necesito para preparar bocadillos complejos e idear recetas nuevas. La gente viene a mi bar a charlar, a disfrutar de una cerveza y a probar uno de mis deliciosos bocadillos crujientes. La calidad del menú ha hecho prosperar mi negocio. ¿El típico bocadillo que les encanta a mis clientes? El bocadillo con **rosbif y queso provolone**."

Consulta la receta en la página 18.

Restaurantes de comida rápida

Mayor calidad creativa en tiempo récord.

SpeeDelight es la solución idónea para **negocios muy dinámicos**: déjate sorprender por su rapidez y elevado rendimiento, su sostenibilidad económica y medioambiental, su multifuncionalidad y fácil uso. Todas las funciones contribuyen a optimizar tu flujo de trabajo: Las tres tecnologías de cocción de **Triple Play** proporcionan una velocidad récord, mientras que la función **Has Your Back** garantiza que los bocadillos no se quemen jamás.

Combina un servicio rápido con calidad superior y disfruta del buen sabor de boca que deja el tiempo bien aprovechado.



"En mi negocio la velocidad lo es todo, por lo que andaba buscando una solución que facilitara las cosas a mi equipo. SpeeDelight es maravilloso: tiene muchísimas características y prepara con rapidez alimentos deliciosos. Ahora el equipo se siente relajado y trabaja con eficiencia.

Una de las especialidades más populares por aquí es el **wrap vegetal con humus.**"

Consulta la receta en la página 18.

Cafeterías

Los clientes volverán por tus inolvidables productos de bollería.

Haz que los clientes se relajen, que no tengan que esperar. SpeeDelight puede dar un vuelco a tu menú y mejorar el modo en que gestionas los recursos. Para destacar frente a la competencia, necesitas una solución innovadora que sea fácil de instalar, manejar y mantener.

Con la función **Has Your Back** sabrás que no se te ha quemado la comida, entonces... pulsa el botón y vete a servir esos cafés. SpeeDelight lo tiene todo bajo control.



"Los clientes acuden a mi establecimiento porque les encanta el café. No obstante, necesitábamos un SpeeDelight para completar nuestro menú de desayuno. Es fácil de usar, aunque seamos baristas y no cocineros, hemos ganado clientela con él. Nuestro **bocadillo de desayuno** es la mejor forma de empezar el día".

Consulta la receta en la página 19.

Tiendas gourmet

Calidad gastronómica para todas las delicias locales que ofrezcas.

¿Buscan tus clientes una amplia **variedad de comida sabrosa?**

Satisface sus deseos con Speedelight. La función **Idea Matcher** despertará tu lado creativo con botones de inicio rápido para diversos programas de cocción. Incluso los seguidores de tendencias disfrutarán de tus panini, burritos y pizzas vegetarianas recién preparados.

¡Podrás ofrecerles todo lo que deseen!



"Abrí la tienda para ofrecer una alternativa a la comida para llevar típica y ofrecer alimentos creativos con ingredientes de calidad. Los programa de cocción flexibles de Speedelight eran justo lo que necesitaba para intentarlo.

Toma, prueba mi **Pizza de queso de cabra con champiñones**".

Consulta la receta en la página 19.

SpeeDelight tiene algo que ofrecer a todo el mundo

¿Qué prefieres?

Bares
y pubs



Bocadillo con rosbif y queso provolone

Tipo de pan: panecillo.

Ingredientes: rosbif, cebolla caramelizada, pimiento verde, queso provolone.

Listo en: 60 s

En una hora puedes servir: 50-55.



Restaurantes
de comida
rápida



Wrap vegetal con humus

Tipo de pan: wrap.

Ingredientes: humus, hojas de espinaca, pimiento rojo, cebolla roja, aguacate en rodajas.

Listo en: 40 s

En una hora puedes servir: 70-75.



SpeeDelight es perfecto para diversas recetas y menús: he aquí algunas ideas para enganchar a tus clientes.

¿Tienes alguna receta que te guste? Compártela con nosotros y con otros entusiastas de SpeeDelight.

Visita nuestra página web y nuestros perfiles en redes sociales para **descubrir más ideas** sobre bocadillos, burritos, tacos, pizzas y muchos otros tipos de comida: un regalo por parte de nuestros chefs. Con SpeeDelight en la cocina, los clientes ya no tendrán que seguir esperando para disfrutar de algo crujiente, sabroso y nuevo.

Cafeterías



Bocadillo de desayuno

Tipo de pan: brioche.

Ingredientes: huevos escalfados o revueltos, jamón, queso cheddar, mayonesa.

Listo en: 60 s

En una hora puedes servir: 50-55.



Tiendas gourmet



Pizza blanca de queso de cabra con champiñones

Ingredientes: base de pizza, mozzarella, queso de cabra, shiitake u otras setas.

Listo en: 90 s

En una hora puedes servir: 35-40.



Con SpeeDelight ahorra dinero que puedes invertir en tu futuro



Imagínate que eres el propietario de un restaurante de comida rápida que sirve 180 bocadillos diarios los siete días de la semana en jornadas de diez horas. SpeeDelight consume menos de la mitad de la electricidad que otras soluciones con sistemas de microondas, lo que supone un **ahorro considerable**: más de **500 €* al año**. ¿Qué implica esto para tu rentabilidad?

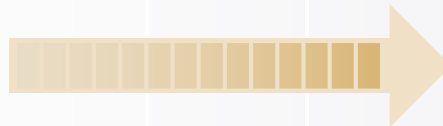
Mientras desempeñas tus tareas, SpeeDelight trabaja a tu favor y con miras al futuro: pronto amortizarás la compra y podrás invertir en nuevos SpeeDelight mientras que tu negocio crece y se extiende.

*La prueba interna realizada en el laboratorio de I+D de Electrolux Professional con SpeeDelight demuestra que el equipo consume un 69% menos en el modo de ahorro de energía que en el modo de uso estándar.



Inversión recuperada

El exclusivo **modo de ahorro de energía** de SpeeDelight te permitirá amortizar tu inversión año tras año.



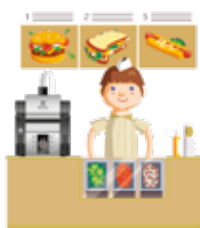
Negocio en auge

Las crecientes ventas de snacks gracias a tu inversión inicial llenarán tu hucha al poco tiempo.



Un círculo muy virtuoso

Reinvierte el capital en nuevos SpeeDelight y observa cómo tu negocio alcanza nuevas cotas.



OnE Connected, tu asistente digital

OnE Connected te ayuda a conseguir un rendimiento excepcional de tus soluciones Electrolux Professional. Esto incrementará tus ingresos y acelerará la amortización de la inversión.



Toma el control

Disfruta de absoluta transparencia con la conexión inmediata de SpeeDelight incluso en múltiples ubicaciones gracias a OnE Connected, una sola plataforma donde puedes **supervisar el estado**, los **ciclos**, las **horas de uso totales** y **recibir alertas**.



Aumenta la eficiencia

- **Los procesos digitales automatizados** reducen las tareas manuales y los costes.
- **Las alertas en tiempo real y los consejos para solucionar problemas** maximizan el tiempo de actividad de tu SpeeDelight.
- **Fácil transferencia de datos de los equipos** a los sistemas centrales en caso necesario mediante APIs



Consistencia de los alimentos garantizada

Puedes **crear, compartir y descargar recetas** entre tus equipos a través de la nube. Controla los ciclos anulados para asegurar el funcionamiento correcto de todas las operaciones a fin de garantizar la consistencia de los alimentos.



Un mundo de soluciones digitales que **simplifican tu trabajo y contribuyen al desarrollo de tu negocio**. Aprovecha la gama creciente de servicios diseñados especialmente para ti.



Conexión wi-fi integrada



Escanea para conocer las ventajas que SpeeDelight y OnE Connected ofrecen a nuestros clientes

Accesorios y consumibles para un mantenimiento premium

Accesorios incluidos



Cepillo

para eliminar las migas de la placa de grill y de las superficies de cocción.

cód. 0D7015



Espátula de silicona

versátil con múltiples usos.

cód. 0D4063



Bandeja antiadherente

mantiene SpeeDelight más limpio y ahorra tiempo de limpieza.

cód. 0CB905



Protector de silicona

para cuidar el cristal al limpiar la placa superior.

cód. 0D4024



Cepillo con cerdas de latón

pequeño cepillo con cerdas metálicas para eliminar todas las incrustaciones. Usar solo en la tapa.

cód. 0CB904



Cepillo con cerdas de nailon

úsalo después del cepillo de latón para eliminar los restos de limpieza con su plástico blando. Usar solo en la tapa.

cód. 0CB903

Accesorios optativos



Placa de teflón acanalada extraíble

para un mantenimiento sencillo.

cód. 0C9500



Placa de teflón lisa extraíble

para un mantenimiento sencillo.

cód. 0CA736



C41 Hi-temp rapid degreaser

para su uso específico a alta temperatura.

cód. 0S2292



Desengrasante

para la limpieza semanal de la placa interior.

cód. 0S2882



Papel para hornear

apto para modelos con horneado.

cód. 0CBAKJ



Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio.

En todo momento, en todo lugar

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio, puedes escoger entre nuestros **flexibles paquetes de servicios a medida**, que ofrecen un gran número de servicios de mantenimiento y asistencia.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicios a medida**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad** y el **rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.





La excelencia define todo cuanto hacemos. Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com/es/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ La mayoría de las fábricas del grupo Electrolux Professional están certificadas por terceros según las normas ISO 9001 e ISO 14001 de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y algunas instalaciones también poseen las certificaciones ISO 5001 e ISO 45001.*
- ▶ Nos esforzamos en desarrollar soluciones innovadoras y sostenibles diseñadas para ofrecer un bajo consumo de agua, energía y detergentes y menores emisiones.
- ▶ Nuestros productos están concebidos para la comodidad de las personas de acuerdo con los principios ergonómicos y el flujo de trabajo natural de los usuarios, a fin de lograr la máxima eficiencia con el mínimo esfuerzo. También sometemos algunos productos a certificaciones ergonómicas independientes (ERGOCERT).
- ▶ Los materiales y tecnologías seleccionados para nuestros productos cumple el reglamento REACH (registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y mezclas químicas) y la directiva RoHS (restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE) para la protección de la salud humana y el medio ambiente.



*Para más información, consulta el informe de sostenibilidad anual en: electroluxprofessionalgroup.com