

Inovace pro profesionální kuchyně s ohledem na budoucnost



Udržitelnost máme v DNA

Udržitelnost je hnací silou všeho, co děláme.

A zde jsou důvody, proč.



Strukturovaný a důvěryhodný přístup k udržitelnosti

Udržitelnost pro nás není jen slibem – je pevně zakotvena v našem způsobu práce.

Naše specializované **Oddělení pro udržitelnost** spolupracuje ruku v ruce s **týmem výzkumu a vývoje**. Díky důrazu na preciznost, odbornost a nezávislý pohled pomáhá **nastavovat standardy, ověřovat procesy** a zavádět inovativní postupy. Tím kontinuálně posilujeme a rozvíjíme naše produktové portfolio směrem k udržitelnější budoucnosti.



Udržitelnost založená na skutečných výsledcích

Důvěryhodnost stojí na poctivosti a přesnosti.

Proto se vědomě zaměřujeme na vybrané produkty, u nichž můžeme **udržitelnost posuzovat komplexně** – od designu a použitých materiálů přes výkonnost a odolnost až po dopad v průběhu celého životního cyklu. Díky tomuto cílenému přístupu přinášíme skutečné a měřitelné výsledky, nikoli pouze obecná prohlášení.



Inovace jako investice do budoucnosti

Investujeme do udržitelnosti tam, kde přináší největší hodnotu – v inovacích.

Každý rok investujeme až **3% našich tržeb** do **vlastních specializovaných laboratoří**. Právě zde naše odborné týmy vyvíjejí, navrhují a testují inovativní řešení, která minimalizují dopad na životní prostředí a zároveň zachovávají špičkový výkon požadovaný v profesionálních provozech.



Navrženo, otestováno, garantováno

Naši odborníci na udržitelnost jsou skutečnými garanty důvěryhodnosti a kvality našich řešení.

Naši odborníci navrhují produkty s **ohledem na udržitelnost** a pečlivě je testují, aby splňovaly nejvyšší ekologické, technické i kvalitativní požadavky. Teprve poté jsou připraveny pro nasazení v profesionálních kuchyních.



Lidé. Planeta. Prosperita.

Náš přístup vychází z vyvážené vize, která propojuje odpovědnost vůči lidem, životnímu prostředí i ekonomické hodnotě.

Lidé: intuitivní řešení, vyšší efektivita a lepší pracovní prostředí pro profesionály

Planeta: nižší spotřeba energie, udržitelné materiály a delší životnost produktů

Prosperita: udržitelný růst pro naše partnery a zákazníky



Jasně cíle, sdílená odpovědnost

Stanovujeme si jasné a měřitelné cíle v oblasti udržitelnosti na všech úrovních — globálně v rámci celé společnosti i lokálně v každém výrobním závodě. **Udržitelnost je nedílnou součástí našich každodenních činností a procesů**, není odpovědností pouze jednoho oddělení.



Pro nás není
udržitelnost jen
módním trendem.
Je základem, na
kterém stavíme
budoucnost
profesionálních
kuchyní.

Udržitelnost jako součást naší podstaty

SpeedDelight
vysokorychlostní kontaktní gril

až o 69%
nižší spotřeba energie

Myčka černého nádobí

až 30%
úspora vody a oplachového prostředku

NeoBlue Touch podpultová myčka

až 40%
úspora energie

LiberoPro indukční deska

až 90% energetické
účinnosti s využitím indukční
technologie

e-XP 700 & 900
OptiOil Fritézy^{HP}

až 50%
úspora oleje

GourmeXpress
vysokorychlostní trouba

spotřeba energie pouze **0.54 kWh**
v úsporném režimu

HeroDry sušící modul

až 60%
úspora energie

ecostore chladicí
a mrazicí skříně

až 80%
úspora energie

ProThermetic tlakové
pánve

až 80%
úspora energie

SkyLine šokový zchlazovač/
zmrazovač

až o 35%
úspora času

SkyLine konvektomaty

až o 50%
nižší provozní náklady
s mycími programy Eco

e-XP 700 & 900
Free-zone indukce

až 90% energetické účinnosti
s využitím indukční technologie

900XP plynové sporáky

až 20%
úspory plynu

Níže naleznete podrobné
informace o produktu.

SkyLine konvektomaty



Až 20 % úspora energie

Navrženy s ohledem na životní prostředí

Ušetřete až 20 % nákladů na energii¹ a zajistěte co nejefektivnější provoz. Funkce Plan n Save využívá novou logiku založenou na umělé inteligenci, která optimalizuje pořadí přípravy pokrmů a pomáhá minimalizovat provozní náklady.



Až o 25 % vyšší produktivita

Ergonomický konvektomat

Až o 75 % nižší nemocnost a o 25 % vyšší produktivita² ve vaší kuchyni.



Menší ztráta hmotnosti pokrmů

Nízkoteplotní vaření

Až o 24 % nižší ztráta hmotnosti potravin³ díky automatickému programu Low Temperature Cooking, který zaručuje špičkové výsledky přípravy pokrmů a zároveň omezuje úbytek hmotnosti. Výsledkem je šťavnatější, křehčí maso s rovnoměrnou barvou. Tento postup byl potvrzen Univerzitou v Udine (Itálie).



Až o 50 % nižší provozní náklady

Ekologické mycí programy (Eco Cleaning Cycles)

Ušetřete až 50 % provozních nákladů⁴ díky programům navrženým pro vysoce účinné mytí při nižší spotřebě energie, vody a mycího prostředku.



Dveře s trojitým sklem

3 vrstvy, 1 chytrá volba

Minimalizujte energetické ztráty⁵ díky vylepšené tepelné izolaci.



Úspora vody a mycích detergentů

Čistší, ekologičtější a chytřejší řešení

Nové mycí programy spotřebují o 33 % méně vody, o 43 % méně mycího prostředku a o 10 % méně energie⁶.

¹Výpočet vychází z testů laboratoří Electrolux Professional provedených na modelu SkyLine PremiumS, elektrickém konvektomatu 10 x 1/1 GN s trojitým sklem dveří. Bylo porovnáváno používání funkce Plan n Save s provozem bez této funkce. Údaje byly k dispozici v dubnu 2019.

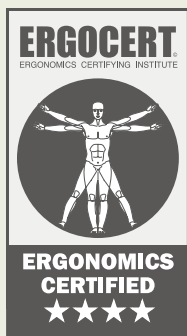
²„Ergonomická opatření mohou snížit výskyt muskuloskeletálních poruch (WMSD) až o 59 %, přičemž průměrný počet dnů pracovní neschopnosti klesá o 75 % a produktivita se zvyšuje o 25 %.“ – Dr. Francesco Marcolin, CEO společnosti ErgoCert (European Certified Ergonomist – EUR.ERG.).

³Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional na elektrickém konvektomatu SkyLine PremiumS 10 x 1/1 GN. Bylo porovnáváno automatické nízkoteplotní vaření (Low Temperature Cooking cyklus) s automatickým programem pro pečené hovězí a telecí maso.

⁴Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional na elektrickém konvektomatu SkyLine PremiumS 10 x 1/1 GN. Bylo porovnáváno standardní intenzivní mytí (Standard Intensive cyklus) s ekologickým intenzivním mytím (Eco Intensive cyklus) při aktivaci všech úsporných funkcí. Test byl proveden s využitím cen vody, energie a mycích prostředků platných v Itálii pro rok 2025.

⁵Přibližně o 10 % nižší spotřeba energie v pohotovostním režimu při konvekčním provozu na základě testů provedených v souladu s normou ASTM F2861 20.

⁶Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional, při kterých byl aktuální elektrický konvektomat SkyLine PremiumS 20 x 1/1 GN s bojlerem porovnán s předchozí verzí zařízení.



Čtyřhvězdičková certifikace ergonomie, ocenění za intuitivní používání a ergonomicky propracovaný design, potvrzuje přístup zaměřený na člověka a plnou shodu s normami ISO 26800 a ISO 9241-210.



Naskenujte a prohlédněte si modely certifikované ErgoCert.



Certifikace ENERGY STAR představuje uznávaný standard energetické účinnosti. Zaručuje, že naše produkty splňují přísná kritéria pro nižší spotřebu energie, úsporu provozních nákladů a ochranu životního prostředí.



Naskenujte a prohlédněte si modely s certifikací ENERGY STAR.



Metoda ověřování

Výrobek byl posouzen podle metodiky UL MCV 1590 pro ověřování marketingových tvrzení a získal hodnocení opravitelnosti v jedné z kategorií: Bronz / Stříbro / Zlato / Platina / Diamant

Co je ověření UL (UL Verification)?

UL Verification představuje nezávislé a vědecky podložené ověření marketingových tvrzení. Díky objektivnímu posouzení potvrzuje pravdivost konkrétních reklamních sdělení a poskytuje zákazníkům jistotu, že prezentované informace jsou podložené a ověřené.



Naskenujte a zobrazte si ověřené modely na webu UL Solutions.



Až o 25 % vyšší produktivita

Ergonomický konvektomat & Šokový zchlazovač/zmrazovač

Až o 75 % nižší nemocnost a až o 25 % vyšší produktivita¹ díky ergonomickému konvektomatu a šokovému zchlazovači/zmrazovači.

¹ „Ergonomická opatření mohou snížit výskyt muskuloskeletálních poruch (WMSD) až o 59 %, přičemž průměrný počet dnů pracovní neschopnosti klesá o 75 % a produktivita se zvyšuje o 25 %.“ – Dr. Francesco Marcolin, generální ředitel společnosti ErgoCert (European Certified Ergonomist – EUR.ERG.).

SkyLine šokové zchlazovače a zmra- zovače



**Až 35 %
úspora času**

Protože váš čas je cenný

Co byste udělali se 4 hodinami navíc každý den? Nebo s 1 000 hodinami za rok? Každý cyklus zchlazování vám ušetří až 43 minut, zvýší produktivitu a zefektivní pracovní postupy ve vaší kuchyni.



**Až o 25 %
vyšší produktivita**

4hvězdičková certifikace ErgoCert

Ergonomický šokový zchlazovač může přispět ke snížení nemocnosti až o 75 % a ke zvýšení produktivity až o 25 %² ve vaší kuchyni.



**Snižte plýtvání
potravinami**

Minimalizujte náklady na potraviny

Omezte plýtvání potravinami tím, že budete regenerovat (rozmrazovat a/nebo ohřívat) pouze takové množství jídel, které právě potřebujete, namísto jejich přípravy od začátku. Zároveň prodloužíte trvanlivost hotových pokrmů.

Bud'te šetrní k životnímu prostředí **R290**

CO₂ přírodní chladivo

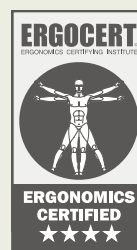
splňuje nejpřísnější požadavky na omezení globálního oteplování.

Naše řešení s potenciálem globálního oteplování (GWP) pouhé 3 představují udržitelnou volbu pro budoucnost. Inovativní chladicí okruh s chladivem R290 zajišťuje vysokou účinnost, optimální výkon a zároveň přispívá ke snížení provozních nákladů.

CO₂

CO₂ – přírodní chladivo šetrné k planetě. Je nehořlavé, netoxické, vysoce energeticky účinné a vyniká výbornými vlastnostmi přenosu tepla. Díky nulovému vlivu na ozonovou vrstvu a minimálnímu potenciálu globálního oteplování představuje jednu z nejekologičtějších voleb mezi chladivy.*

* Porovnání bylo provedeno s chladicím systémem využívajícím chladivo HFC R404A, jedno z nejběžněji používaných chladiv v gastronomii.



Držitel 4hvězdičkové certifikace ergonomie. Ocenění potvrzuje intuitivní ovládání, ergonomicky propracovaný design a plnou shodu s normami ISO 26800 a ISO 9241-210.

¹ Výpočet vychází z 10hodinového pracovního dne při použití modelu SkyLine ChillS 50/50 kg. Údaje jsou v souladu s normou EN ISO 22042:2021.

² „Ergonomické zásahy mohou vést ke snížení výskytu muskuloskeletálních poruch (WMSD) o 59 %, k průměrnému poklesu počtu dnů pracovní neschopnosti o 75 % a ke zvýšení produktivity o 25 %.“ – Dr. Francesco Marcolin, CEO společnosti ErgoCert (European Certified Ergonomist – EUR.ERG.).

ProThermetic Sprint varné kotle a multifunkční pánve



**Až 60 %
úspora času¹**

Rychlý náběh teploty

Doba ohřevu (20–90 °C) u elektrické pánve o
objemu 100 litrů je kratší než 34 minut



**Až 80 %
úspora energie²**

Nižší spotřeba energie

Díky optimalizovanému systému ohřevu, přesnému
řízení teploty a vysoce účinné tepelné izolaci
dosahuje zařízení výrazně nižší spotřeby energie.

¹ Výpočty jsou založeny na interních testech porovnávajících tlakovou pánev s tradičním systémem využívajícím oddělené procesy vaření a dušení.

² Výpočty jsou založeny na interních testech porovnávajících tlakovou pánev s tradičním systémem využívajícím oddělené procesy vaření a dušení.

Vysokorychlostní vaření

Speedelight



**Až o 69 %
nižší spotřeba energie**

Režim úspory energie

Exkluzivní režim úspory energie (Energy Saving Mode) prospívá životnímu prostředí i vašim provozním nákladům. Chovejte se ekologicky a při zobrazení upozornění na pohotovostní režim zavřete víko – zařízení Speedelight tak může spotřebovat až o 69 % méně energie.¹

¹ Interní test provedený ve výzkumné a vývojové laboratoři Electrolux Professional prokázal, že zařízení Speedelight v režimu Energy Saving Mode spotřebovuje až o 69 % méně energie ve srovnání se standardním provozním režimem.

GourmeXpress+



**Ušetřete energii díky
spotřebě pouhých
0,54 kWh**

Nižší spotřeba energie

Pouze 0,54 kWh v úsporném režimu.² Režim Energy Saving Mode pomáhá snižovat spotřebu energie¹ a díky bezodtahovému provozu³ není potřeba instalovat digestoř.

¹ Všechny uvedené údaje se vztahují k modelu GourmeXpress+.

² Úsporný režim lze nastavit na dobu nečinnosti od 5 do 30 minut. I po jeho aktivaci dosáhne zařízení teploty 260 °C již za pouhé 2,5 minuty.

³ Více informací naleznete v uživatelské příručce.

Libero Pro

LiberoPro indukce



**Až 90 % energetická
účinnost**

**Dosáhněte až 90% energetické účinnosti¹
s indukční technologií.**

Indukční technologie zajišťuje energetickou účinnost až 90 %¹ a zároveň vytváří příjemnější pracovní prostředí díky výraznému snížení vyzařovaného tepla.

¹Zkušební postupy vycházejí z metodiky ASTM F1521, přičemž byl použit nejvhodnější typ nádoby pro zajištění maximální energetické účinnosti.



e-XP Modulární vaření 700-900

Plynová řada^{HP}



**Až 20 %
úspora plynu**

**Až 20 % úspora plynu s hořáky
EcoFlame**

Hořák EcoFlame umožňuje snížit spotřebu plynu až o 20 %¹.

**Certifikovaná ergonomie a
kulinářská přesnost**

**1hvězdičková
certifikace ErgoCert
v souladu s
ergonomickými
principy:**

- Pohodlné ovládání výkonu bez zbytečné námahy díky senzorům rozpoznání nádob u modelů 700XP a 900XP.
- Pro větší bezpečnost a klid při práci se ohřev automaticky vypne po sejmutí nádoby z varné plochy.



Indukční deska^{HP}



**Ušetřete až 20 %
nákladů na energii**

Rychlý a efektivní provoz

Vysoký výkon a maximální energetická účinnost jdou ruku v ruce s produktivitou. Díky indukční technologii dosahuje zařízení vyšší energetické účinnosti ve srovnání s modely využívajícími infračervený ohřev².

ICY ❄️ HOT

**Plný výkon vaření na chladicí/
mrazicí podestavbě³**

Udržitelný výkon na dosah ruky

Maximální výkon s grilem **PowerGrillHP** nebo hladkou deskou **NitroChrome Fry TopHP³**, umístěnými na inovativní chladicí/mrazicí podestavbě **Ref Freezer**, a to vše o šířce 1 200 mm v jednom zařízení.

Jedinečné řešení, které omezuje zbytečný pohyb v kuchyni a optimalizuje pracovní postupy.

Energeticky úsporné chlazení

Zařízení je vybaveno chladivem R290, které vyhovuje nej přísnějším ekologickým předpisům v oblasti ochrany klimatu.

¹ Podle interního testu provedeného ve výzkumné a vývojové laboratoři EPR (k dispozici pouze u řady 900XP).

² Testování bylo provedeno podle postupů inspirovaných normou ASTM F1521, s použitím nejvhodnějšího typu nádoby pro zajištění maximální energetické účinnosti.

³ Modulární řešení, které lze kombinovat s libovolnou chladicí spodní skříní a varnou funkcí, zajišťuje vyšší ergonomii práce a výrazně šetří čas.

e-XP Modulární vaření 700-900

Free-zone indukce



OptiOil Fritézy^{HP}



**Až 90 %* energetická
účinnost díky indukční
technologii**

Víc než jen udržitelnost

Indukční technologie dosahuje až 90 % energetické účinnosti a vytváří komfortnější pracovní prostředí díky výraznému snížení vyzařovaného tepla.

* Zkušební postupy inspirované normou ASTM F1521, využívající nejvhodnější typ nádoby k zajištění maximální účinnosti.



**Až 50 %
úspora oleje**

Šetřete olej, šetřete náklady

OptiOil Fritézy^{HP} umožňují dosáhnout až 50 % úspory oleje díky systému Advanced Oil Filtration s papírovými filtry¹.

¹ Na základě interních testů..



ecostore Chladicí a mrazicí skříně



Snižte účet za elektřinu až o 82 %

Udržitelnost, která se vyplatí

Snižte účet za elektřinu až o 82 %¹ s chladicími a mrazicími skříněmi Electrolux Professional ecostore Premium HPe třídy A.

R290

Chladivo R290

splňuje i ty nejpřísnější požadavky na omezení globálního oteplování.

Naše řešení s potenciálem globálního oteplování (GWP) pouhé 3 představují udržitelnou alternativu pro odpovědnou budoucnost.

Tento inovativní chladicí okruh nabízí vysokou účinnost a přispívá ke snížení provozních nákladů.

CO₂

CO₂ je přírodní chladivo šetrné k životnímu prostředí. Je nehořlavé, netoxické a energeticky účinnější, díky vyšší schopnosti přenosu tepla*. CO₂ je klimaticky šetrné, nemá žádný potenciál poškozování ozonové vrstvy (ODP = 0) a mezi běžně používanými chladivy vykazuje jeden z nejnižších potenciálů globálního oteplování (GWP).

*Porovnání vychází z chladicího okruhu využívajícího chladivo HFC R404A, které stále patří mezi nejběžněji používaná chladiva v gastronomickém sektoru.

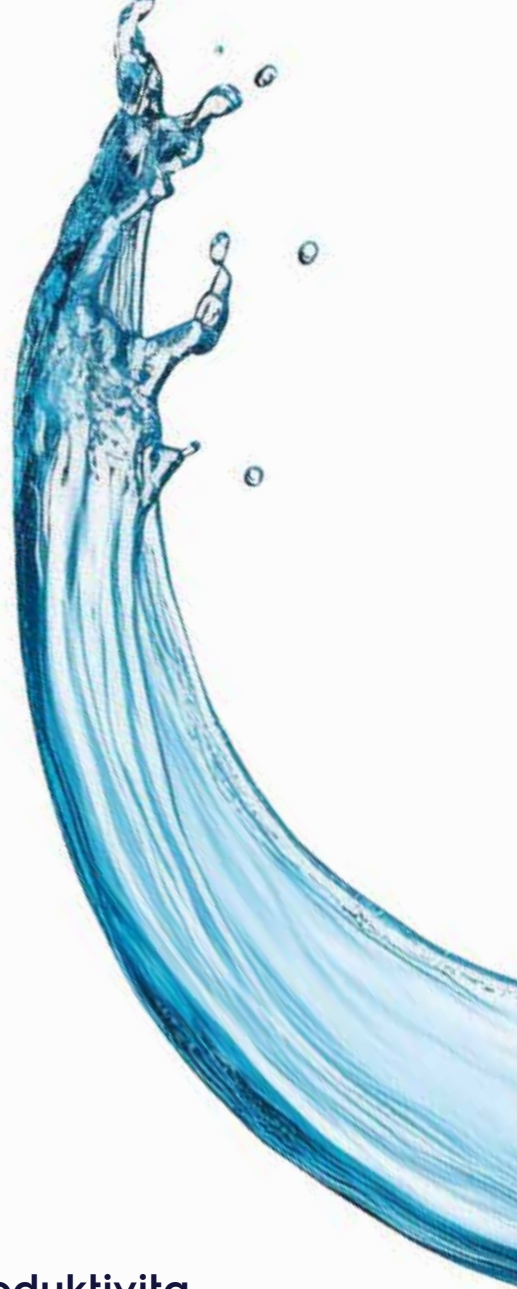


Seznam energetických technologií (Energy Technology List – ETL), vládní seznam energeticky úsporných produktů určených pro podniky, vám poskytuje jistotu, že jste pořídili energeticky účinné zařízení splňující kritéria programu ETL.

¹ Výpočet byl proveden pro chladicí skřín s plnými dveřmi (čistý objem 496 l) při přechodu z energetické třídy G na energetickou třídu A.



NeoBlue Touch podpultová myčka nádobí



Až 40 % úspora energie

Úspora energie a vody

Dodatečná úspora energie až 40 %¹ díky standardně nastavenému programu MyEco

Program MyEco přináší další úspory v oblasti:

– spotřeby energie – pouze 260 Wh na koš², což představuje úsporu více než 3 000 kWh ročně³, což odpovídá energii potřebné k nabití více než 145 000 chytrých telefonů⁴,

– spotřeby vody – pouze 2,1 l na cyklus².



O 54 % vyšší produktivita

Maximální využití mycího prostoru

Až o 54 %⁵ vyšší produktivita pro snížení nákladů na pracovní sílu

Až 656 košů za hodinu (1 170 talířů za hodinu).

¹ Výsledek byl stanoven v souladu s normou EN 63136 na základě porovnání podpultové myčky NeoBlue Touch s programem MyEco a předchozí generace podpultových myček Electrolux Professional se spotřebou 3 l vody na mycí cyklus.

² Měřeno podle normy EN 63136

³ Výpočet je založen na spotřebě energie při běžném provozu zařízení, a to při 36 cyklech denně a 300 provozních dnech za rok.

⁴ Přepočet vychází z metodiky Agentury pro ochranu životního prostředí USA (EPA) pro rok 2024.

⁵ Výsledek vychází z porovnání podpultové myčky NeoBlue Touch s programem Fast a předchozí generace podpultových myček Electrolux Professional se spotřebou 3 l vody na mycí cyklus při použití programu Cycle 1.

⁶ S programem Fast, dostupným prostřednictvím aplikace.



Metodika ověření

Porovnání spotřeby energie a vody mezi starým a novým modelem myčky bylo provedeno v souladu s normou IEC/EN 63136 – Elektrické myčky nádobí pro komerční použití – Zkušební metody pro měření výkonnosti. Porovnání bylo provedeno vůči zařízení značky Electrolux Professional, kód 400212, model EL3P.

Co je ověření UL (UL Verification)?

UL Verification představuje nezávislé, vědecky podložené ověření marketingových tvrzení. Tento objektivní proces posuzuje pravdivost a přesnost konkrétních reklamních a propagačních sdělení, takže můžete snadno rozlišit mezi ověřenými fakty a neověřenými tvrzeními.

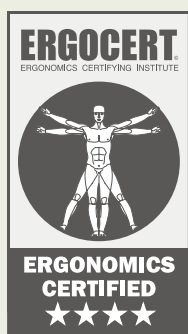


Metodika ověření

Produkt byl hodnocen a jeho úroveň byla stanovena v souladu s metodikou UL MCV 1590 pro ověřování marketingových tvrzení: Hodnocení opravitelnosti produktu (Bronze / Silver / Gold / Platinum / Diamond).

Co je ověření UL (UL Verification)?

UL Verification představuje nezávislé, vědecky podložené ověření marketingových tvrzení. Tento objektivní proces posuzuje pravdivost a přesnost konkrétních reklamních a propagačních sdělení, takže můžete snadno rozlišit mezi ověřenými fakty a neověřenými tvrzeními.



Čtyřhvězdičková certifikace ergonomie, udělená za snadné ovládání a promyšlený ergonomický design, potvrzuje přístup zaměřený na uživatele a plný soulad s normami ISO 26800 a ISO 9241-210.

- Jednoduché ovládání díky uživatelsky přívětivému rozhraní
- Ergonomický design minimalizuje zátěž obsluhy
- Plynulé a lehké otevírání pro snadné vkládání nádobí
- Barevně označené komponenty usnadňují bezproblémové čištění a údržbu



0,08 kg CO₂ spotřeba/cyklus*

* Aktualizované hodnoty [kg CO₂ ekv./kWh] - Zdroj: IEA 2020 (publikováno v roce 2023). Emisní faktory IEA pro výrobu elektřiny a tepla zahrnují emise CO₂, CH₄ a N₂O a odpovídají metodice IEA používané rovněž pro rok 2021. Pro výpočty byl zvolen konzervativní přístup využívající definované emisní faktory.



- 100% recyklovatelný obal pro zajištění plné cirkularity
- Obal vyrobený ze směsi 70 % recyklované lepenky a papíru s certifikací FSC*
- Inkousty na vodní bázi

*Forest Stewardship Council (FSC) je přední světová organizace podporující odpovědné a udržitelné hospodaření v lesích.

HeroDry Samostatně stojící sušící modul



**Až 60 %
úspora energie**

Pro udržitelnější budoucnost

Snižte spotřebu energie až o 60 %* díky inovativnímu řešení s vysokou energetickou účinností.

* Na základě interních testů provedených v laboratořích výzkumu a vývoje společnosti Electrolux Professional. Porovnání vychází z průměrné spotřeby energie standardních programů běžně používaných na trhu a programu Eco Cycle technologie HeroDry.



Myčka černého nádobí



**Až 60 % úspora vody
a oplachového prostředku**

**Nižší spotřeba,
konzistentní výsledky**

Vysoce účinný oplach s pouhými 4,7 l vody umožňuje snížit spotřebu vody a oplachového prostředku až o 30 % na cyklus* a zároveň zachovat vynikající výsledky mytí i při odstraňování mastnoty, bílkovin, zbytků těsta a připálených nečistot.

* Na základě interních testů provedených v laboratořích společnosti Electrolux Professional, při porovnání modelu myčky černého nádobí 506050 s kompaktním modelem myčky černého nádobí 506086. Interní testování kompaktního modelu myčky černého nádobí 506086 zároveň potvrdilo shodu s požadavky normy EN 17735.





Dokonalost je středobodem všeho, co děláme.
Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje
o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům
každodenní práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na:



www.electroluxprofessional.com/cz

Excellence s ohledem na životní prostředí

- ▶ Většina závodů Electrolux Professional Group je certifikována třetími stranami podle norem ISO (International Organization for Standardization) osvědčeními ISO 9001 a ISO 14001, přičemž některá pracoviště mají také certifikaci ISO 5001 a ISO 45001.*
- ▶ Zaměřujeme se na vývoj inovativních a udržitelných řešení navržených pro nízkou spotřebu vody, energie, detergentů a co nejnižší škodlivé emise.
- ▶ Naše výrobky jsou přizpůsobeny osobnímu pohodlí na základě ergonomických principů a přirozeného pracovního postupu uživatele a dosahují maximální účinnosti s minimálním úsilím. Provádíme také pro určité výrobky ergonomické certifikace třetí stranou (ERGOCERT).
- ▶ Výběr materiálů a technologií pro naše produkty je v souladu se směrnicemi REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) a RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) na ochranu lidského zdraví a životního prostředí.



*další podrobnosti naleznete ve výroční Zprávě o udržitelnosti na: electroluxprofessionalgroup.com