

πλυντήρια πιάτων για αστραφτερά αποτελέσματα!

Επιμέλεια: Μυρτώ Καλοκύρη



Electrolux

Ενάμισι χρόνο μετά το λανσάρισμά τους, τα πλυντήρια πιάτων της Electrolux green&clean έχουν πετύχει απίστευτα αποτελέσματα που τα έκαναν τα καλύτερα στην κατηγορία και τομέα τους (best-in-class). Ένα παράδειγμα; Η ετήσια εξοικονόμηση που προκύπτει με τη χρησιμοποίηση των πλυντηρίων πιάτων, green&clean "επιτρέπει" στο μηχάνημα να συνεχίσει να εργάζεται για 4 πρόσθετους μήνες "δωρεάν". Ανακαλύψτε τα άλλα ποσά που εξοικονομείτε χάρη στις τεχνολογικές βελτιώσεις που πραγματοποιήθηκαν σε αυτήν τη νέα σειρά.

- Με την εξοικονόμηση από το νερό (περισσότερα από 425 χιλιάδες κυβικά μέτρα) μπορείτε να γεμίσετε 170 Ολυμπιακές πισίνες (50 μ. X 25 μ. X 2 μ.).
- Με την εξοικονόμηση από την ηλεκτρική ενέργεια (περίπου 35 CW) μπορείτε να φωτίσετε μια πόλη 11 χιλιάδων κατοίκων για ένα χρόνο.
- Οι χημικές ουσίες που εξοικονομούνται (σχεδόν 895 τόνοι) υπερβαίνουν το βάρος 5 Boeing 747.

Επιπλέον, λόγω της μείωσης της κατανάλωσης ενέργειας, οι εκπομπές ρύπων του CO₂ έχουν μειωθεί. Αυτή η μείωση της ατμοσφαιρικής ρύπανσης, εάν μετρηθεί, είναι ισοδύναμη με 4.443 αυτοκίνητα που απομακρύνονται από το δρόμο για ένα έτος, 2.2 χιλιάδες εκτάρια δάσους (απομάκρυνση του CO₂).

Τέλος, η μεγάλη αυτή επιτυχία υπογραμμίζεται επίσης από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης: Το περιοδικό Hotels Magazine επιβράβευσε την Electrolux Professional για το "εξαιρετικό υψηλό αποτέλεσμα που πέτυχε με τη green&clean" καμπάνια.

Πληροφορίες

Electrolux Professional

Αθήνα: Τηλ.: 210 - 98.59.019,

Fax: 210 - 98.54.884

Website: www.electrolux-professional.gr

Θεσσαλονίκη:

Τηλ.: 2310 - 561.880,

Fax: 2310 - 552.997

Service και ανταλλακτικά:

Τηλ.: 2310 - 561.982, 210 - 98.54.877,

Fax: 2310 - 537.383

E-mail: electrolux.service@electrolux.com.gr



Επαγγελματική συντήρηση παγωτού air-o-store, από την Electrolux

Με τη βοήθεια του air-o-store της Electrolux Professional, το παγωτό σας θα είναι τόσο μαλακό σαν φρέσκο. Για να διατηρηθεί η υψηλή ποιότητα τέτοιων ευαίσθητων προϊόντων όπως τα παγωτά, μετά από την κατάψυξη είναι αναγκαίο να αποθηκευθούν σε ένα ειδικό μηχάνημα-εργαλείο, όπως το air-o-store, ένα ιδιαίτερο ψυγείο θάλαμος, που εγγυάται την τέλεια συντήρηση των παγωτών για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

Χάρη στο ισχυρό σύστημα ψύξης η εσωτερική θερμοκρασία του θαλάμου μπορεί να φθάσει:

- έως τους -28°C , ιδανικό να διατηρήσει την ποιότητα για μακριά χρονική περίοδο.
- έως τους -12°C (ακόμη και σε εξωτερικές θερμοκρασίες των 43°C), κατάλληλο να υποστηρίξει τις πωλήσεις παγωτού βιτρίνας (το παγωτό είναι έτοιμο για σερβίρισμα χωρίς να λιώνει η επιφάνειά του).

Επιπλέον, τα 4 αισθητήρια θερμοκρασιών που είναι εγκατεστημένα στο air-o-store (θαλάμου, εξατμιστήρα, συμπυκνωτή και εξωτερικού χώρου) και οι διπλές πόρτες, καθιστούν άψογη τη ροή του αέρα μέσα στο θάλαμο, με εγγύηση την ομοιομορφία της θερμοκρασίας σε όλες τις θέσεις.

Χάρη στη διάταξη «ανοικτής πρόσβασης» (720 κιλ. πλάτος), στο air-o-store αποθηκεύονται 4 λεκανάκια διαστάσεων $Y125x165x360$ στην μπροστινή σειρά και 2 λεκανάκια στην πίσω σειρά, ανά σχάρα.

Απόψυξη με νοημοσύνη

Χάρη στο σύστημα "Frost Watch Control" αποφεύγετε τις περιττές αποψύξεις ώστε να είναι εξασφαλισμένη η μέγιστη αποδοτικότητα του συστήματος ψύξης και ο εξατμιστήρας να παραμένει πάντα καθαρός:

- Η απόψυξη αρχίζει μόνο όταν ο πάγος έχει συσσωρευτεί στον εξατμιστήρα.
- Η απόψυξη τελειώνει αμέσως μόλις λειώσει ο πάγος, όλα αυτόματα και χωρίς χρονοδιακόπτες.

Ασφάλεια, Υγεία και Εξοικονόμηση Ενέργειας

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ενός ή περισσότερων αισθητήρων ελέγχου, η λειτουργία αυτόματης αποκατάστασης ενεργοποιείται και διασφαλίζεται η απόλυτη υγιεινή αποθήκευση. Ακόμη και χωρίς κανένα αισθητήρα, το air-o-store εξακολουθεί να λειτουργεί για 2 συνεχείς ημέρες με ασφάλεια όπως κανένα άλλο ψυγείο! Ο πίνακας χειρισμού και ελέγχου του θα σας «ενημερώσει» σε κάθε περίπτωση για την οποιαδήποτε ανωμαλία, όπως διακοπές ρεύματος κ.λπ.

Το "Frost Watch Control" και οι 4 αισθητήρες ελέγχου και αυτόματης λειτουργίας, παρέχουν πρόσθετη εξοικονόμηση της τάξης του 5% σε σχέση με οποιοδήποτε άλλο ψυγείο εξοπλισμένο με ψηφιακό σύστημα ελέγχου.

Το σύστημα ψύξης λειτουργεί πάντα στη μέγιστη αποδοτικότητα με τη μικρότερη κατανάλωση!

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επικοινωνήσετε με την εταιρεία Ηλεκτρολύξ Ελλάς – Professional A.E.

