

## Communiqué de Presse

Mars 2022

# Electrolux Professional lance SafeBox Hold, une solution innovante pour tous les restaurateurs qui proposent la vente à emporter et la livraison.

**Des repas chauds, savoureux, bénéficiant d'une sécurité alimentaire optimale lorsqu'ils arrivent à domicile chez les clients ; voici ce que propose la nouvelle SafeBox Hold d'Electrolux Professional.**

**SafeBox Hold est une solution innovante créée pour tous les professionnels de la restauration qui souhaitent développer la vente à emporter et la livraison dans leurs établissements.**

**SafeBox Hold permet aux restaurateurs de proposer à leurs clients des plats livrés aussi savoureux que s'ils étaient consommés directement en restaurant, tout en garantissant une sécurité alimentaire irréprochable.**

**Safebox Hold est à la fois une solution de maintien au chaud des commandes, avant qu'elles ne soient récupérées par les clients ou un prestataire de livraison, et une solution qui, grâce à ses 3 technologies, permet d'obtenir une sécurité alimentaire optimale en maîtrisant les risques de prolifération des bactéries et en respectant les normes HACCP :**

- **Un système de chauffe ventilé** réglable jusqu'à 85°C
- Une combinaison de chaleur ventilée et de LED UV-C qui **réduisent jusqu'à 99,9% les bactéries et virus sur les emballages alimentaires**
- **Un nano-revêtement photocatalytique** sur les deux poignées en acier inoxydable qui assure jusqu'à 99,9% d'activité antibactérienne et une désinfection constante.

Pouvant contenir plusieurs sacs de livraison en papier ou 10 boîtes à pizza, SafeBox Hold s'adapte à toutes les cuisines. Son concept modulable permet de multiplier, superposer et empiler les box selon le dimensionnement des restaurants.

« Dans un secteur de la restauration en rapide évolution, Electrolux Professional a développé SafeBox Hold pour répondre aux besoins de tous les professionnels souhaitant développer leurs offres physiques à la commande digitale.

Les livraisons de plats chauds, savoureux, bénéficiant d'une sécurité alimentaire optimale sont des attentes importantes pour les consommateurs. Pour les restaurateurs, cet équipement innovant est un atout supplémentaire au développement de la satisfaction et de la fidélisation de leurs clients » déclare Nicolas Pando, expert en solutions de restauration chez Electrolux Professional.

Retrouvez SafeBox Hold : [www.electroluxprofessional.com/fr/equipement-cuisine/safebox-hold/](http://www.electroluxprofessional.com/fr/equipement-cuisine/safebox-hold/)

### À propos d'Electrolux Professional :

Electrolux Professional est un fournisseur mondial de solutions complètes pour la cuisine, les boissons et la blanchisserie à destination des professionnels. Nos produits innovants et notre réseau mondial de services rendent la vie professionnelle de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien. Nos solutions et produits sont fabriqués dans 12 usines répartis dans 7 pays et vendus dans plus de 110 pays. En 2021, Electrolux Professional a réalisé un chiffre d'affaires global de 755 millions d'euros et compte 4000 employés. Les actions A et B d'Electrolux Professional sont cotées au Nasdaq de Stockholm. Visitez : [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

**Electrolux Professional France**  
10 avenue du Stade de France  
93210 SAINT DENIS