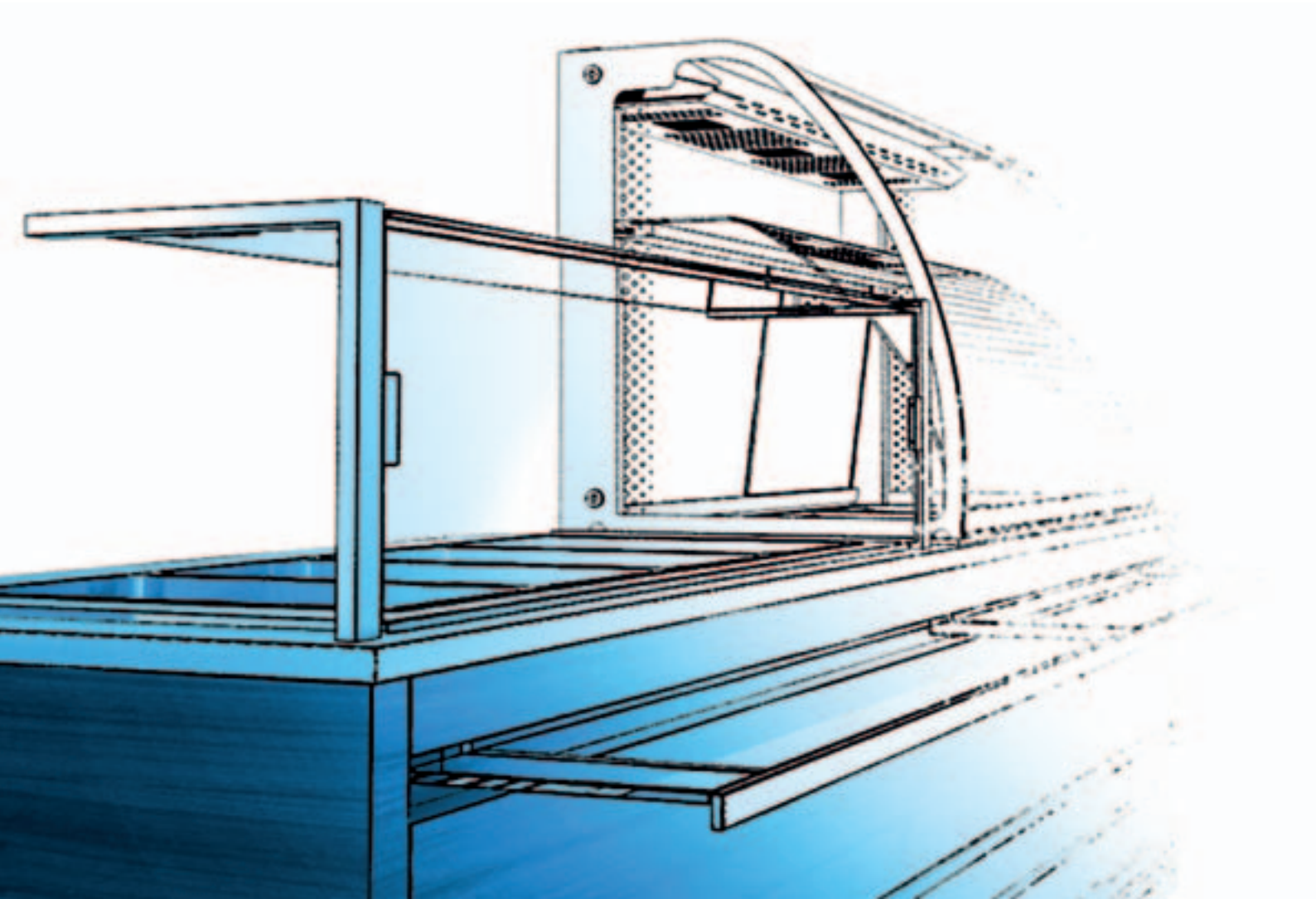




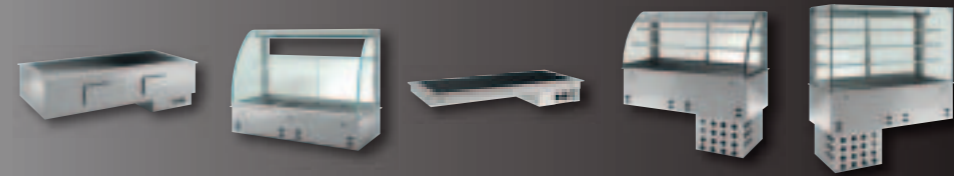
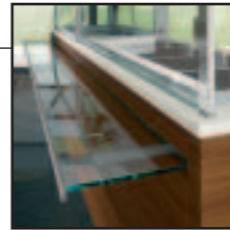
# drop-in

elegance\_  
infinity\_  
mall\_  
wall\_  
compact\_  
cook in\_



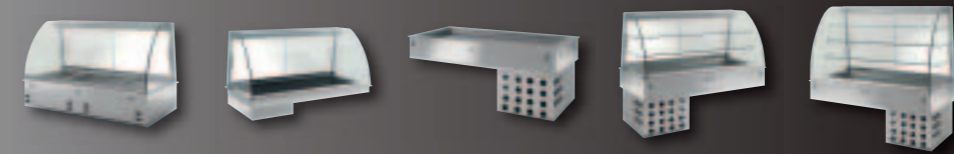
# index

elegance\_  
infinity\_  
mall\_  
wall\_  
compact\_  
cook in\_



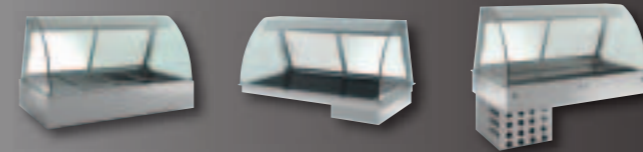
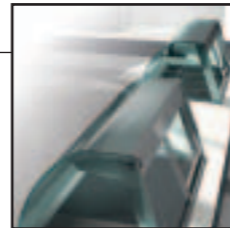
elegance

\_08



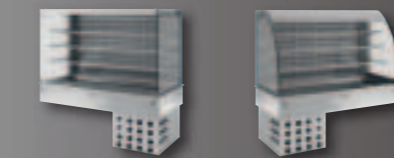
infinity

\_16



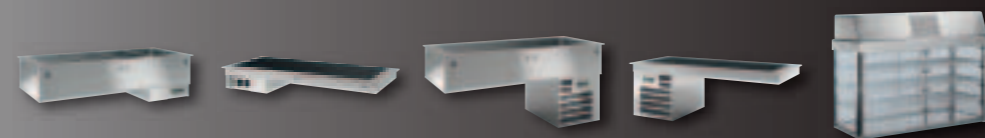
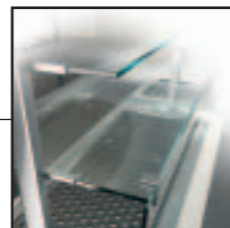
mall

\_22



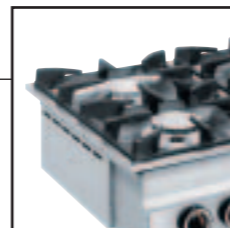
wall

\_26



compact

\_30



cook-in

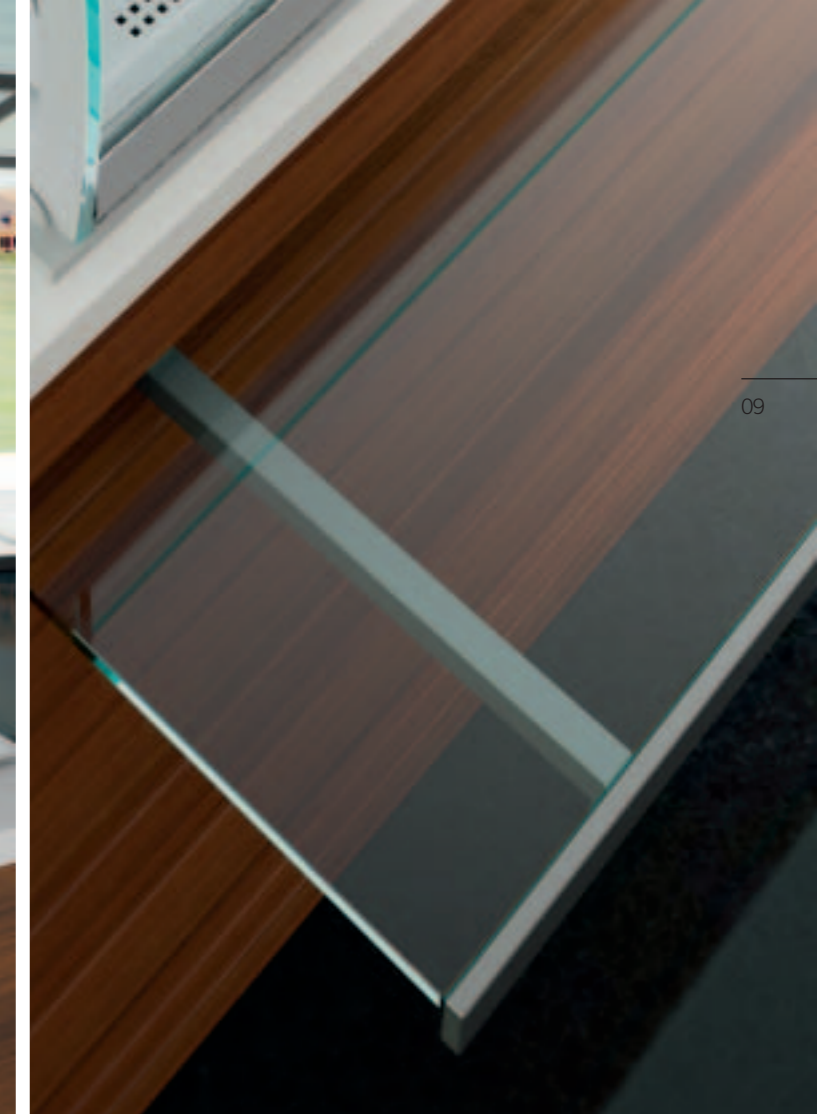
\_36



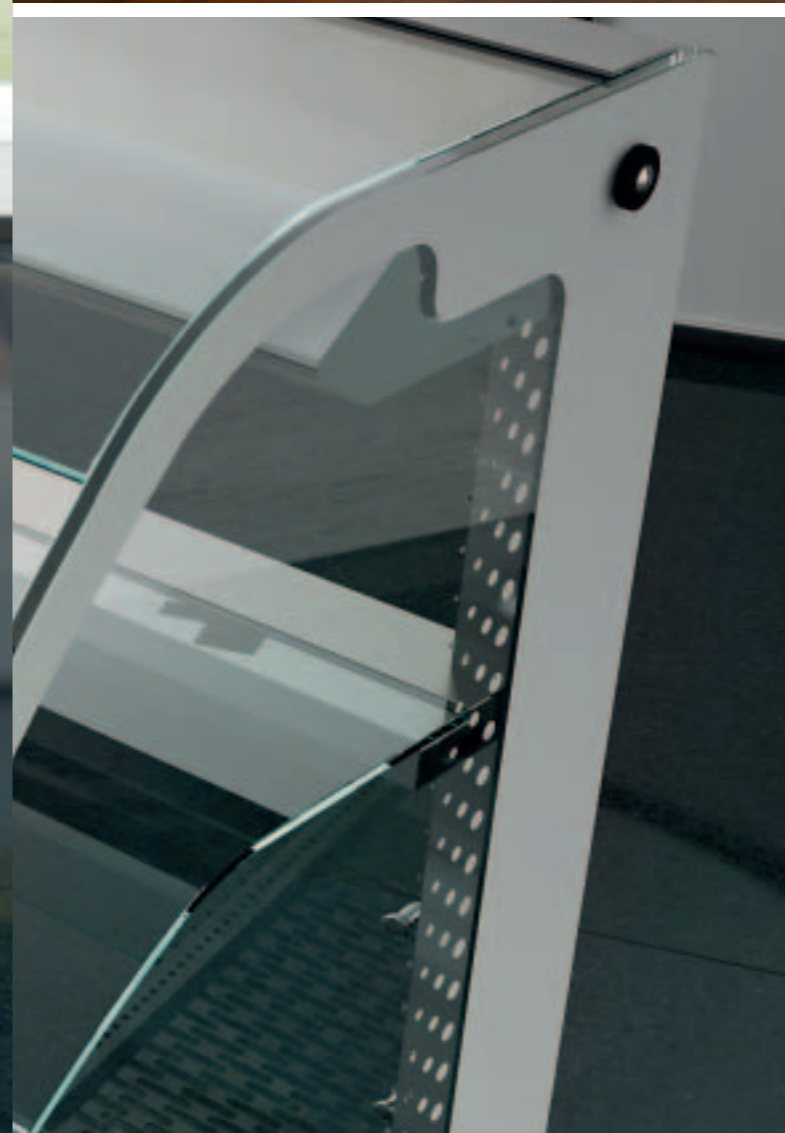


# elegance

08



09



Bain-maries à eau et à sec, plans vitrocéramique, cuves et plans réfrigérés, vitrines froides et chaudes humidifiées. **Elegance:** Pour chaque fonction une solution rationnelle. Ce placer partout sans renoncer à rien: technologie, design et élégance.



### CUVE BAIN-MARIE A EAU

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomes, alimentation en eau avec vidange.

Modèles: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux cotés, éclairage ou chauffage incorporé, pare-haleine.



### CUVE BAIN-MARIE A SEC

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomes

Modèles: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux cotés, éclairage ou chauffage incorporé, pare-haleine.



### VITRINE CHAUDE HUMIDIFIEE ET VENTILEE

Plateau à encastrer avec vitrine, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomes, chauffage ventilé humidifié permettant de conserver durablement la qualité des aliments. Etagère avec éclairage.

Modèles: 2, 3, 4, 5, GN 1/1



### PLAN VITROCERAMIQUE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomes  
Plan vitrocéramique de grande surface, chauffant

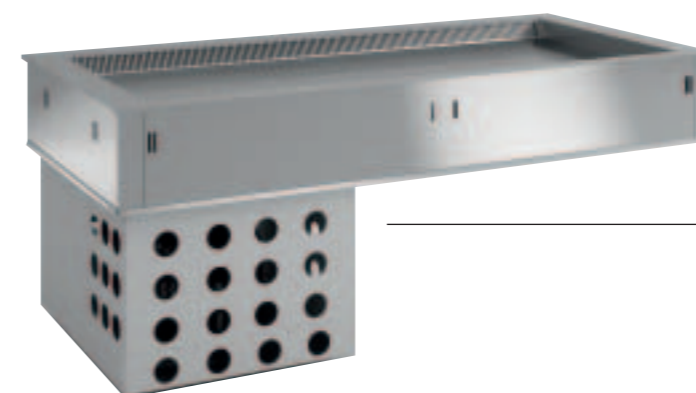
Modèles: 2, 3, 4 GN 1/1  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux cotés, éclairage ou chauffage incorporé, pare-haleine.



### CUVE REFRIGEREE VENTILEE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température. Idéale pour l'exposition de bouteilles, sandwiches etc. grâce aux flux d'air froid qui permet la conservation optimale des aliments.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec ou sans groupe,  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux cotés, éclairage, pare-haleine.



### PLAN REFRIGERE VENTILE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température. Idéale pour l'exposition des hors-d'œuvre ou desserts présentés en assiette ou ramequin grâce aux flux d'air froid qui permet la conservation optimale des aliments.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec ou sans groupe.  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux cotés, éclairage, pare-haleine.



### VITRINE REFRIGEREE VENTILEE 2 NIVEAUX

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température. Idéale pour l'exposition d'aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 2 étagères.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec cuve ou plan,  
version fermée, avec clapets ou rideau,  
avec ou sans groupe.



### VITRINE REFRIGEREE VENTILEE 3 NIVEAUX

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température  
Idéale pour l'exposition d'aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 3 étagères.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec cuve ou plan, version fermée, avec clapets ou rideau, avec ou sans groupe.



### VITRINE DROITE REFRIGEREE VENTILEE 3 NIVEAUX

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température  
Idéale pour l'exposition d'aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 3 étagères.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec cuve ou plan, version fermée, avec clapets ou rideau, avec ou sans groupe.



# infinity

16



17



Vitrine chaudes et froides, cuves et plans réfrigérés.  
**Infinity:** Quand la simplicité, poursuivie avec soins, devient symbole de valeur.



### VITRINE CHAUDE HUMIDIFIEE ET VENTILEE

Plateau à encastrer avec vitrine, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomes, chauffage ventilé humidifié permettant de conserver durablement la qualité des aliments.

Etagère avec clairage et chauffage avec lampes halogènes

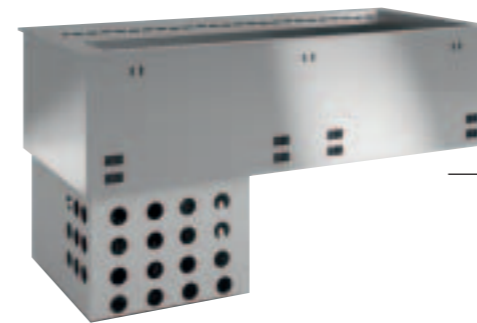
Modèles: 2, 3, 4, 5, GN 1/1



### VITRINE CHAUDE VITROCERAMIQUE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomes Plan vitrocéramique de grande surface, chauffant pour l'exposition de pizzas, quiches etc... Eclairage et chauffage avec lampes halogènes

Modèles: 2, 3, 4 GN 1/1



### CUVE REFRIGEREE VENTILEE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température. Idéale pour l'exposition de bouteilles, sandwiches etc. grâce aux flux d'air froid qui permet la conservation optimale des aliments.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec ou sans groupe.  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux côtés, éclairage, pare-haleine.



### PLAN REFRIGERE VENTILE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température. Idéale pour l'exposition des hors-d'œuvre ou desserts présentés en assiette ou ramequin grâce aux flux d'air froid qui permet la conservation optimale des aliments.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec ou sans groupe.  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux côtés, éclairage, pare-haleine.



### VITRINE REFRIGEREE VENTILEE 2 NIVEAUX

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température  
Idéale pour l'exposition d'aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 2 étagères.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec cuve ou plan, version fermée, avec clapets ou rideau, avec ou sans groupe.



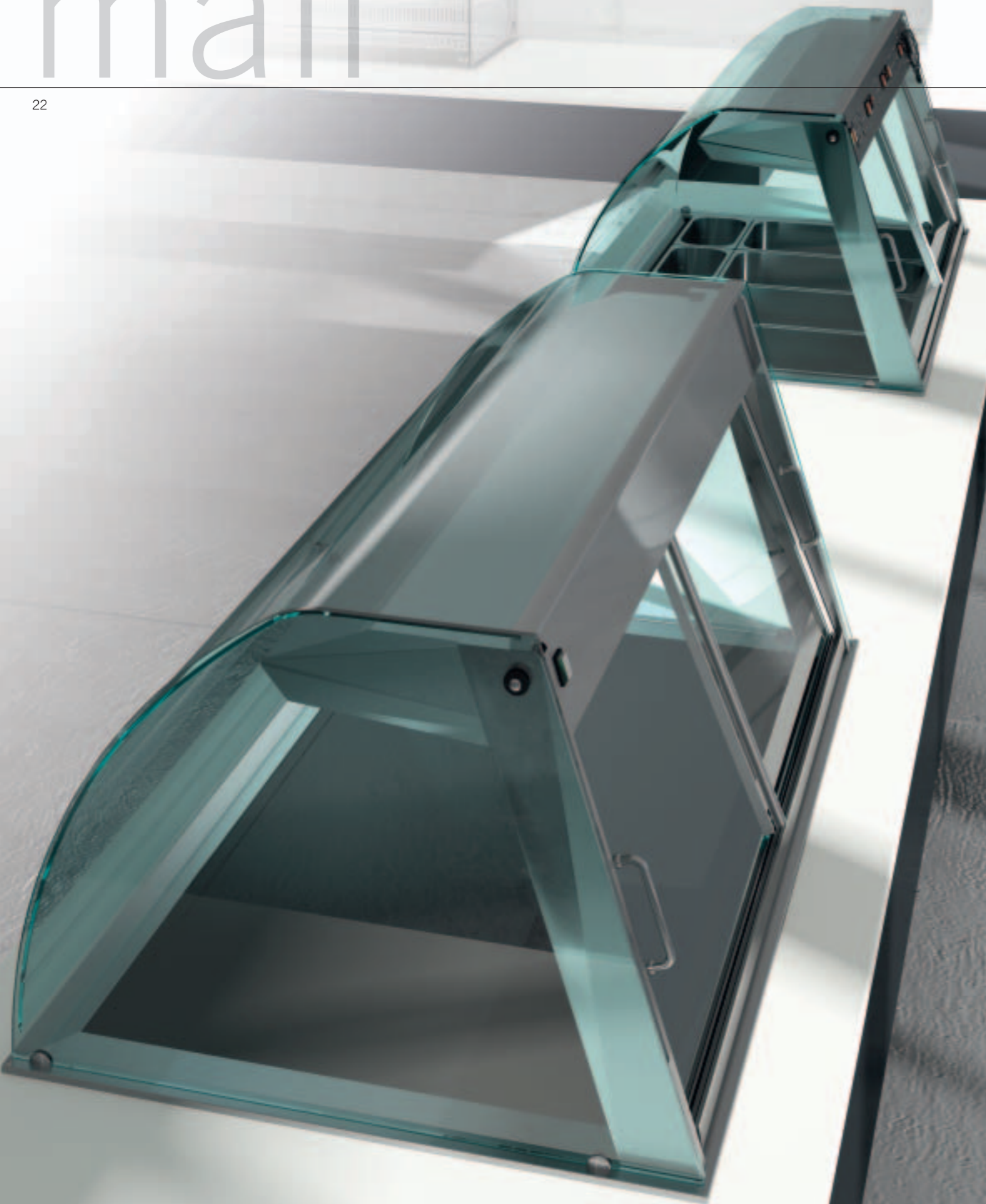
### VITRINE REFRIGEREE VENTILEE 3 NIVEAUX

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température  
Idéale pour l'exposition d'aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 3 étagères.

Modèles: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 avec cuve ou plan, version fermée, avec clapets ou rideau, avec ou sans groupe.

# mall

22



23



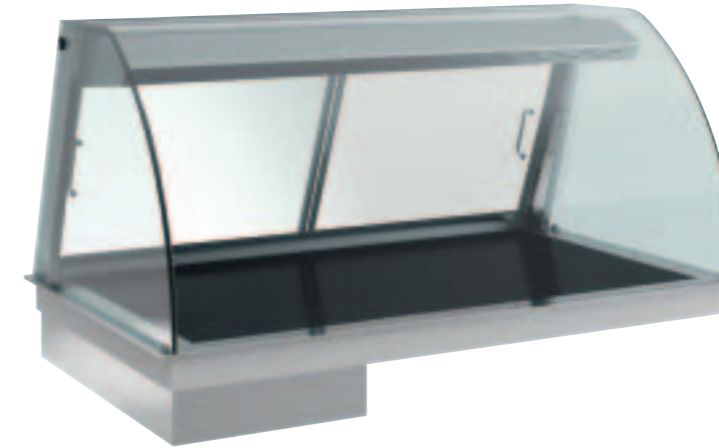
Vitrines GN 1/1 + 1/3, version chaude humidifiée, plan vitrocéramique et réfrigérée ventilée. **Mall:** Eléments aux performances supérieures, expression de technologie avancée de simple utilisation grâce à de commandes faciles.



### VITRINE CHAUDE HUMIDIFIEE ET VENTILEE

Plateau à encastrer avec vitrine, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomiques, chauffage ventilé humidifié permettant de conserver durablement la qualité des aliments.  
Etagère éclairage et chauffage avec lampes allogènes

Modèles: 3, 4, 5, GN 1/1 + 1/3



### VITRINE CHAUDE VITROCERAMIQUE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronomiques  
Plan vitrocéramique de grande surface, chauffant pour l'exposition de pizzas, quiches etc...  
Éclairage et chauffage avec lampes allogènes

Modèles: 3, 4 GN 1/1+1/3



### VITRINE REFRIGEREE VENTILEE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température  
Idéale pour l'exposition d'aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 2 étagères.

Modèles: 3, 4, 5 GN 1/1 + 1/3, version fermée ou rideau, avec ou sans groupe.

# wall

26



27



Vitrines adossées droites et arrondies. La gamme **Wall** réponds parfaitement aux différentes exigences esthétiques, grande capacité et de fonctionnalité.



### VITRINE DROITE REFRIGEREE VENTILEE 3 NIVEAUX

Plateau à encastrer, vitrine adossée conçue pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température

Idéale pour l'exposition des boissons et des aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 3 étagères.

Modèles: 3, 4, 5 GN 1/1 avec cuve ou plan, avec rideau, avec ou sans groupe.



### VITRINE ARRONDIE REFRIGEREE VENTILEE 3 NIVEAUX

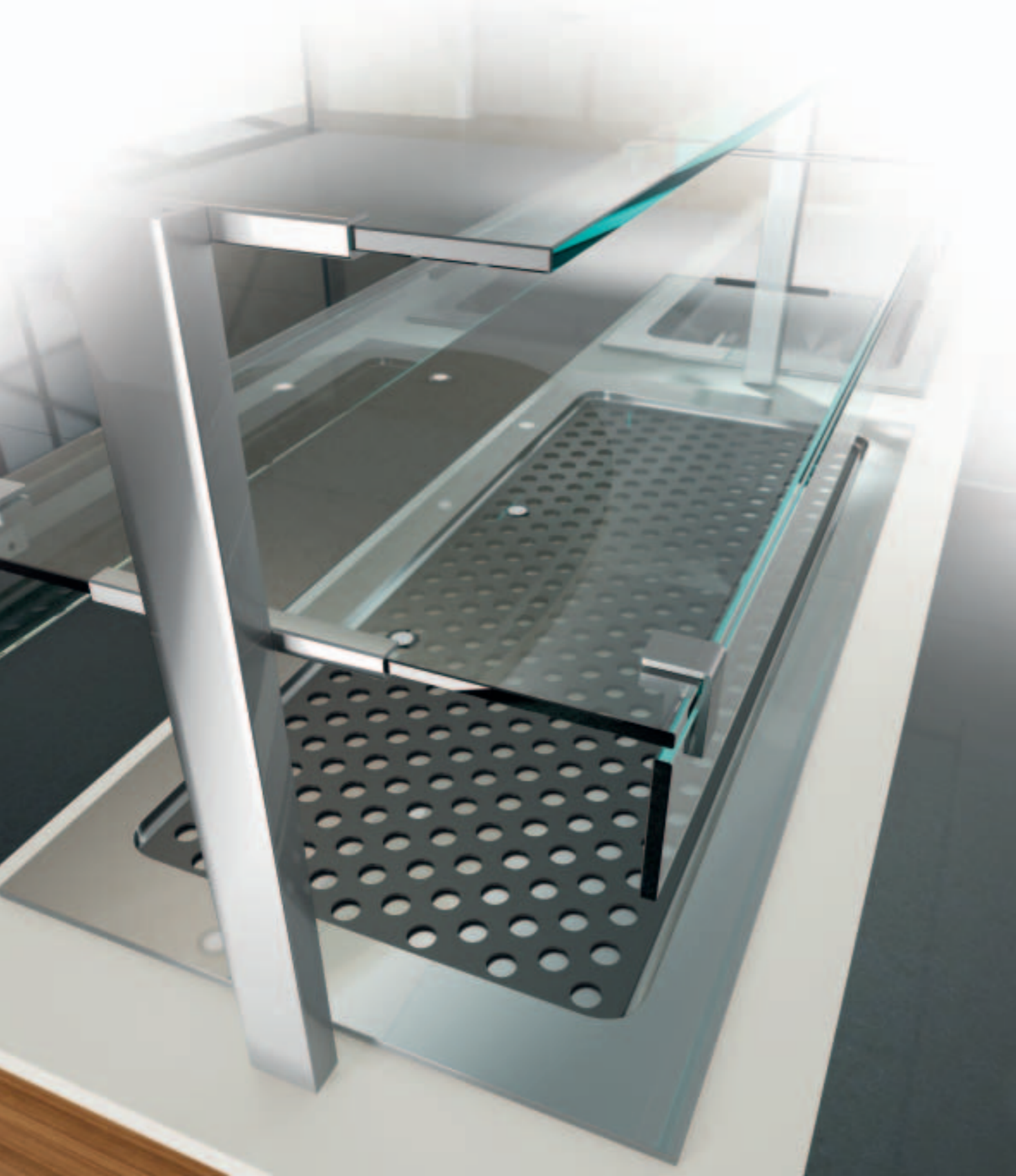
Plateau à encastrer, vitrine adossée conçue pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température

Idéale pour l'exposition des boissons et des aliments froids grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les 3 étagères.

Modèles: 3, 4, 5 GN 1/1 avec cuve ou plan, avec rideau, avec ou sans groupe.

# compact

30



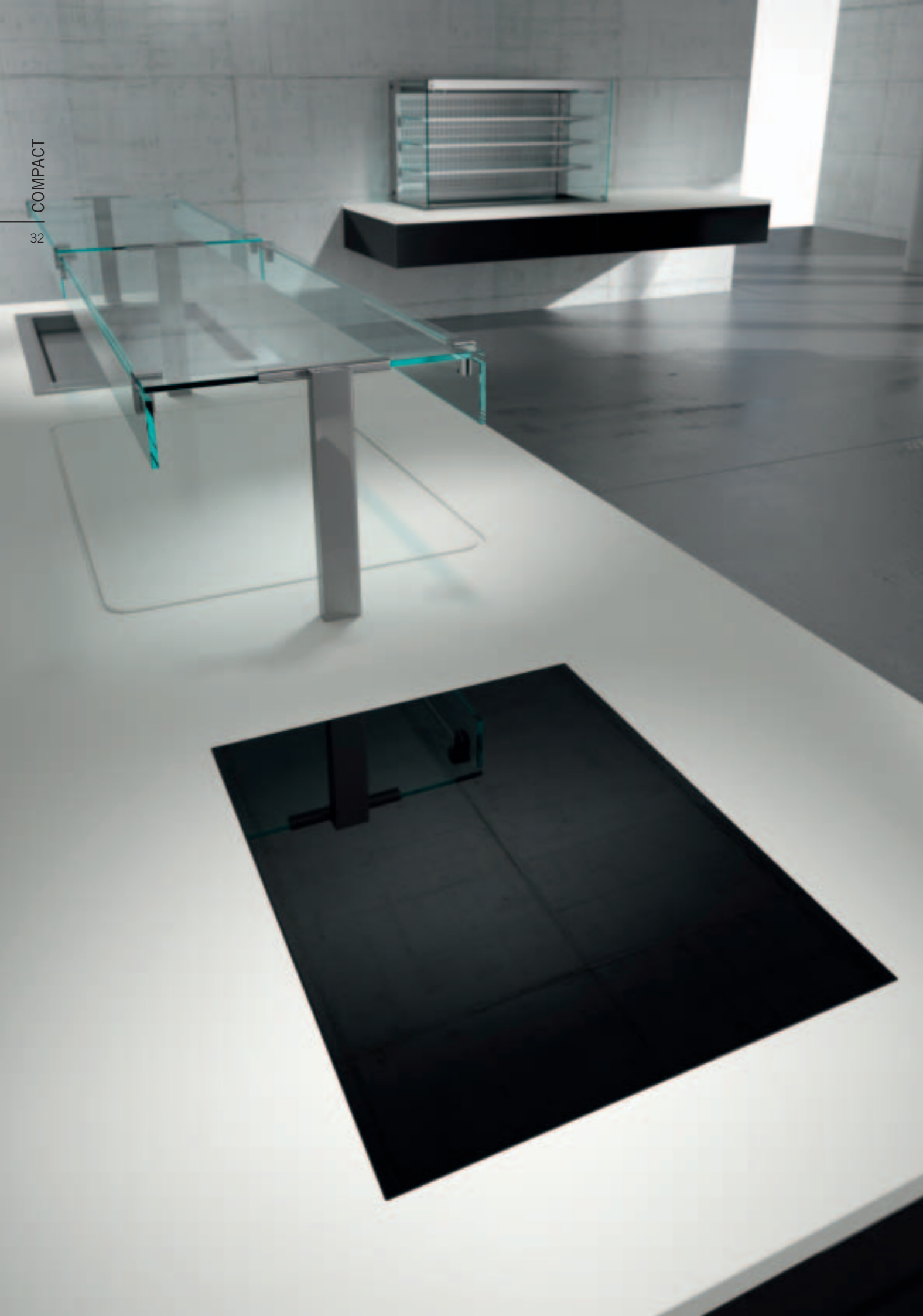
31



Bain-marie, plans vitrocéramique, cuves et plans réfrigérés statiques, vitrines réfrigérées.

**Compact:** Une gamme complète d'éléments à encastrer qui répondent aux exigences de la restauration moderne.





### BAIN-MARIE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronormes, alimentation en eau avec vidange.

Modèles: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux côtés, éclairage ou chauffage incorporé, pare-haleine.



### PLAN VITROCERAMIQUE

Plateau à encastrer, conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température dans des bacs gastronormes  
Plan vitrocéramique de grande surface, chauffant

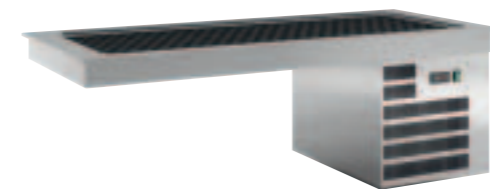
Modèles: 2, 3, 4 GN 1/1  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux côtés, éclairage ou chauffage incorporé, pare-haleine.



### CUVE REFRIGEREE STATIQUE

Cuve réfrigérée statique étudiée pour le maintien des aliments froids dans des bacs Gastronom. Idéale pour l'exposition de bouteilles, salades, ecc.

Models: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1 avec ou sans groupe  
Accessoires: présentoir avec verre cintrés sur une ou deux côtés, pare-haleine, éclairage incorporé, bac d'évaporation.



### PLAN REFRIGERE STATIQUE

Plateau à encastrer, plan réfrigéré statique conçu pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température.  
Idéale pour l'exposition des hors-d'œuvre et desserts.

Modèles: 2, 3, 4, 5,6 GN 1/1 avec ou sans groupe.  
Options: présentoir avec verre cintré sur un ou deux côtés, éclairage, pare-haleine.



### VITRINE REFRIGEREE INCORPOREE

Plateau à encastrer, vitrine réfrigérée ventilée conçue pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température. Idéale pour l'exposition des hors-d'œuvre, desserts et boissons grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les étagères.

Modèles: 3, 4 GN 1/1, avec cuve ou plan, version avec clapets, avec ou sans groupe.



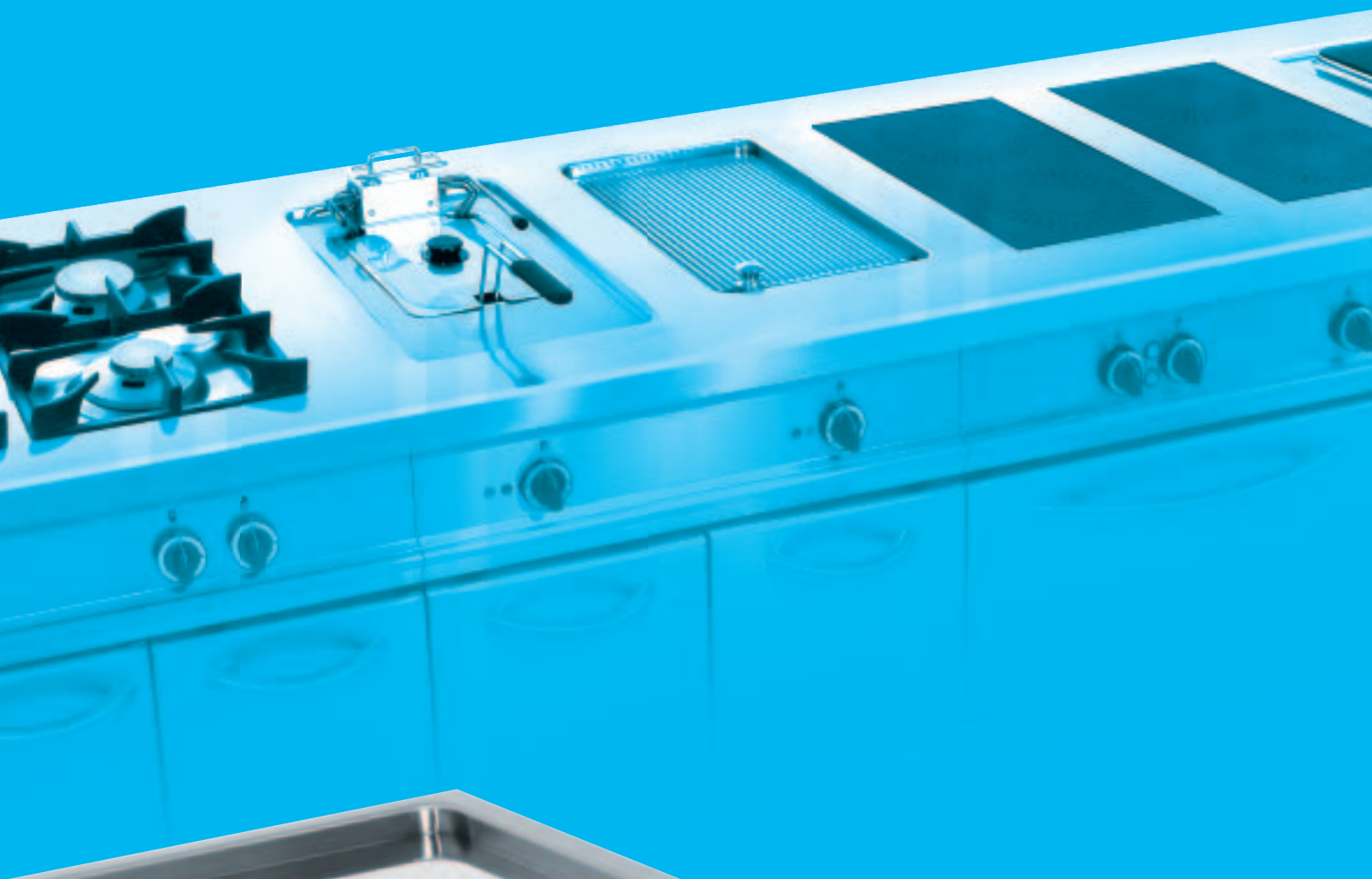
### VITRINE REFRIGEREE INDEPENDANTE

Plateau à encastrer, vitrine réfrigérée ventilée conçue pour l'exposition et le maintien des aliments à la bonne température. Idéale pour l'exposition des hors-d'œuvre, desserts et boissons grâce au système de flux d'air qui permet la circulation optimale de l'air sur les étagères.

Modèles: 3, 4 GN 1/1, version avec clapets.

# cook-in

36



37



Elements de cuisson à gaz et électriques, cuiseurs à pâtes, friteuses, fry top.  
**Cook in:** plusieurs modèles disponibles pour retrouver, même en cuisine, un style personnalisé.



### FOURNEAUX A GAZ

Les brûleurs mono-couronne sont réalisés en fonte. L'allumage est à flamme pilote: le système est réglé par des robinets de sécurité à régulation progressive de la puissance délivrée.



### GRILLES ELECTRIQUES AVEC EAU

Idéales pour la cuisson des aliments demandant un degré d'humidité précis et constant. Elles sont dotées d'un bloc résistances basculant pour faciliter le nettoyage de la cuve.



### CUISEURS A PATES

Cuves de cuisson embouties pour le plus haut niveau d'hygiène; construction en acier inox 316 pour un emploi de longue durée.



### FRITEUSES

Cuves embouties pour un nettoyage plus aisé et rapide. Zone froide empêchant aux résidus d'aliments frits de se mélanger à l'huile chaude et de carboniser, pour une friture plus propre et plus saine.





**EMAINOX** S.p.A.

Via Pontebbana, 9

33098 Valvasone (PN) Italy

Tel. +39 0434.85385

Fax +39 0434.85390

[www.emainox.it](http://www.emainox.it) - [info@emainox.it](mailto:info@emainox.it)

