

EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

UNTERNEHMEN

Seit der Gründung im Jahr 1987 in Valvasone, zeichnet sich Emainox durch klare Ideen und deren Verwirklichung aus. Das Unternehmen hat sich auf die Produktion von personalisierten Elementen spezialisiert, um Speisen in professionellen Großküchen und Horeca Bereich zu verteilen und auszustellen.

Die Leitung von Emainox ist einem dynamischen Team von Experten anvertraut. Dank ihrer Erfahrung und innovativen Planungen haben wir ein erfolgreiches Unternehmen, um unseren Kunden einzigartige und hochwertige Produkte anzubieten.

Die tief greifende Kenntnis des Marktes und die Anwendung modernster Technologien hat es Emainox ermöglicht, die Anforderungen an Funktionalität und Zuverlässigkeit auch der anspruchsvollsten Kunden zu erfüllen und die Qualität der eigenen Produkte auf das höchste Niveau zu bringen. Das ist der Grund, warum Emainox heute auf den größten internationalen Märkten vertreten ist und die besten Qualitätsstandards "Made in Italy" erfolgreich vorstellt. Unsere Güteklasse lässt die Bekanntheit und den Wert der Marke Emainox in allen Märkten steigen.





UNSERE WERTE



EXKLUSIVE PRODUKTE

Der Zweck unserer Arbeit und unser tägliche Engagement ist die Ermittlung und Anfertigung personalisierten Produkten von für jeden unserer Kunden.



QUALITÄT

Unsere Produkte für die Verteilung und Ausstellung von Speisen sind elegant, praktisch zu warten und zu reinigen. Die große Sorgfalt für Details bei unseren Produkten, zeichnet uns aus.



TEAMARBEIT

Wir bieten unseren Partnern die Erfahrung unseres Vertriebs- und technischen Personals zur Verfügung. Damit das Wissen und die Kompetenz, Ihren Anforderungen gerecht werden.



KUNDENZUFRIEDENHEIT

Unsere Kunden können sich auf klare Konditionen, hohe Qualitätsstandards und auf effiziente Unterstützung während aller Phasen der Zusammenarbeit verlassen: von der Planung der auszustattenden Räume bis zum Kundendienst. Der Kunde steht immer im Mittelpunkt unseres Engagements.





SONDER PROJEKTE





SONDER PROJEKTE





SONDER PROJEKTE



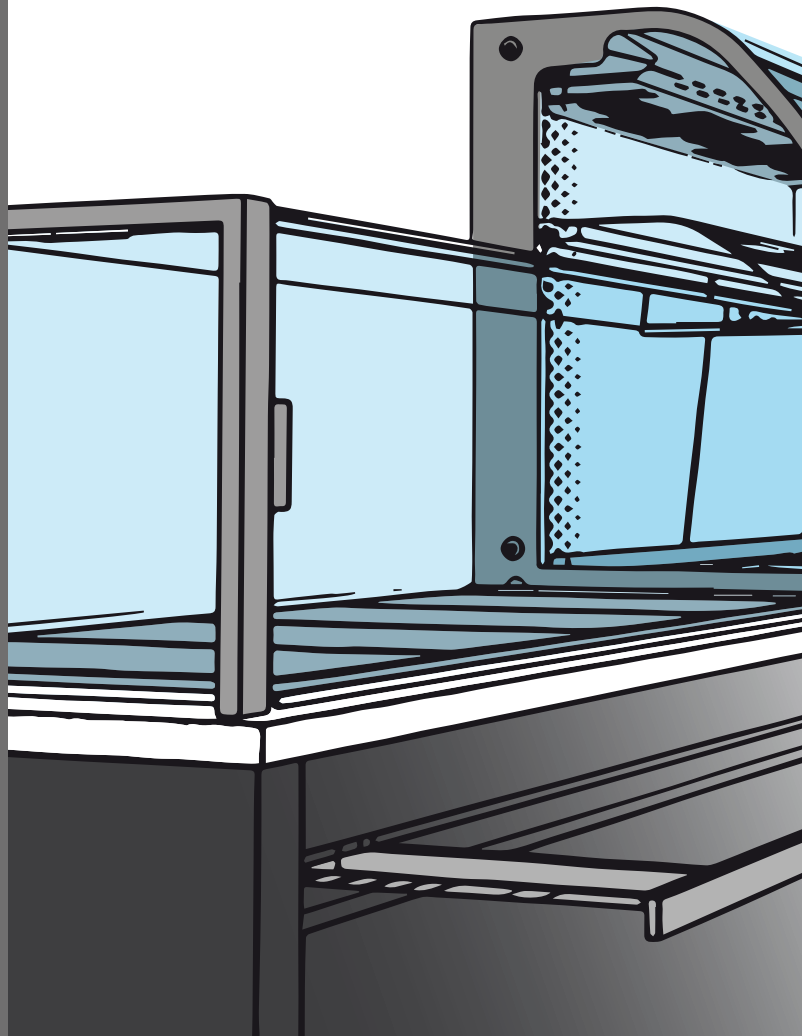


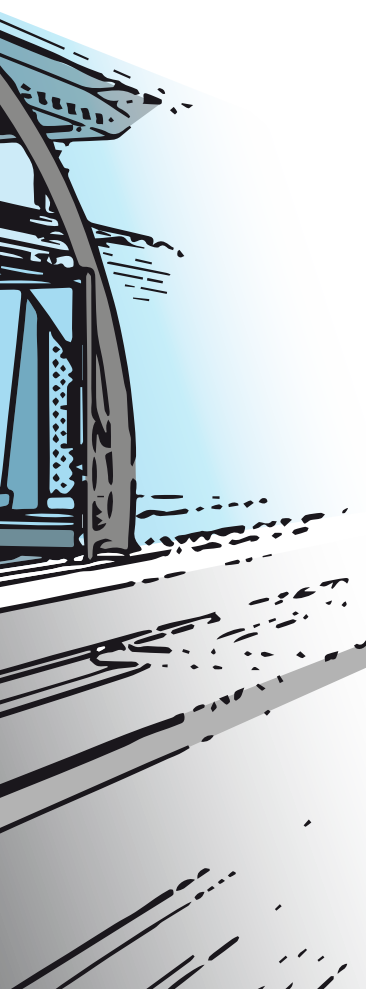
SONDER PROJEKTE





EMAINOX LÖSUNGEN





DROP-IN



SELF 800



SELF 700



DECANTER



SUPREME



TIFFANY



ROLLYTERM



FRIGOBAR



DROP-IN

TECHNOLOGIE, DESIGN UND ELEGANZ

Eine sehr große Auswahl an Einbauelementen, die bis ins kleinste Detail sorgfältig verarbeitet und geplant sind. Dies um immer den funktionellen und ästhetischen Anforderungen der Sichtbarkeit, für die Ausstellung der Produkte, gerecht zu werden. Die Drop-In Linie ist eine rationale Lösung für jede einzelne Funktion.

Die Linie umfasst die Produktpalette der herkömmlichen Elemente des Selfservices in Verbindung mit vielen Aufsätzen und statisch oder Umluft gekühlten Vitrinen.

Die Kühlelemente können frei stehen oder für den Anschluss an eine externe Kältegruppe vorgerüstet werden. Platten und Wannen sind aus Edelstahl 18/10 hergestellt, um eine perfekte Hygiene zu gewährleisten.

Alles ist aus erstklassigem Material hergestellt und zur Optimierung des Stromverbrauchs geplant. Somit können wir Ihnen die Zuverlässigkeit geben, die Sie sich von den Emainox Produkten erwarten.

Drop-In Modelle:

- ELEGANCE
- INFINITY
- MALL
- WALL
- COMPACT
- COOK-IN





SELF 800

FASSUNGSVERMÖGEN UND FUNKTIONALITÄT

Die Self 800 Linie setzt sich aus besonders aufnahmefähigen Modulelementen mit Tragrahmen zusammen, die problemlos aneinander als Linienbuffet gestellt werden können. So wird die Erstellung von personalisierten Self Service-Systemen für die Speisenverteilung an zahlreiche Benutzer in kurzer Zeit ermöglicht, wie zum Beispiel in:

- Hotels
- Werkskantinen
- Schulen und Universitäten
- Kasernen
- Einkaufszentren usw

Die sorgfältige Verarbeitung aus Edelstahl 18/10 und die angewandten technischen Lösungen garantieren eine große Robustheit und eine lange Haltbarkeit des Produkts. Zum Vorteil einer vollkommenen Hygiene werden auch die Instandhaltung und Reinigung vereinfacht.

Mit der Linie Self 800 und deren Personalisierungsmöglichkeiten ist ein Anpassen an jeder funktionellen und ästhetischen Anforderung vom Ambiente, möglich.





SELF 700

FLEXIBILITÄT UND ZWECKMÄßIGKEIT

Die Self 700 Linie ist überraschend zweckmäßig, flexibel und dynamisch, damit Sie den größten Vorteil aus Ihrer Investition erzielen können. Eine große Auswahl an Elementen, praktische Zubehörteile und Materialien ergänzen die Self 700 Linie und bieten die besten Lösungen für alle Funktionalität und Ergonomie Anforderungen. Technologie, Ästhetik und Herstellung aus Edelstahl 18/10 garantieren ein hochwertiges, extrem zuverlässiges und bis ins kleinste Detail sorgfältig verarbeitetes Produkt, das den höchsten Standard von Emainox erfüllt. Die Self 700 Linie kann überall dort eingesetzt werden, wo eine häufige Änderung der Elementausstellung und Speisenverteilung notwendig ist:

- Flughäfen
- Bahnhöfen
- Autobahn-Raststätten
- Catering-Firmen

Self 700 "Kinder"

Bei der Speisenverteilung in Kinderheimen ist es notwendig, den Kleinen die Gerichte zu zeigen und diese in ihre Reichweite zu bringen. Die Kinder Linie behält die Merkmale und Zubehöre der Self 700 Linie, aber bietet eine niedrigere Höhe von 800 mm an.





DECANTER

ELEGANZ UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Decanter ist die neue Wein-Vitrine Linie für die Ausstellung und Aufbewahrung des Weins, die die Prinzipien von Wein-Lagerung und -Servieren beachtet, um die idealen Bedingungen eines traditionellen Weinkellers zu erschaffen.

Durch die richtigen Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellungen, bleiben das Aroma und die typischen Eigenschaften von Wein unverändert und Ihr Wein wird entsprechend der notwendigen Temperaturen aufbewahrt.

Das Design und die Eleganz von Decanter geben Ihren Produkten eine großartige Sichtbarkeit. Dank der reduzierten Abmessungen und verschiedenen Personalisierungsmöglichkeiten ist die Wein-Vitrine für jeden Raumbedarf geeignet und wird ein raffiniertes Möbelstück, das zu jedem Ambiente passt und hervorhebt, vom Weinladen zum Restaurant, von der Bar bis zur Privatwohnung.





SUPREME

STIL UND ELEGANZ

Die perfekte Linie für das Frühstück oder das Buffet. Die vollständige Palette umfasst Platten, Wannen, Aufsätze und Vitrinen mit elegantem Design für die Ausstellung und Verteilung von Speisen.

Die große Auswahl an Elementen bietet verschiedene Aufstellungsmöglichkeiten an, die Ihren Bedürfnissen entsprechen: Die Produkte können einzeln als Insel aufgestellt werden oder nebeneinander als Self Service gereicht sein.





TIFFANY

MODERNER STIL UND EINFACHES DESIGN

Tiffany ist die Vitrinen-Linie für Konditoreien, die zu jedem Ambiente passt, ohne auf die maximale Ausstellfläche zu verzichten. Die Tiffany Linie möchte die Sichtbarkeit Ihrer Produkte verbessern, damit die wertvolle Kreativität der Konditoren und Eishersteller ihre volle Wirkung zeigt.

Das Produkt ist in zwei Modellen und zwei verschiedenen Größen lieferbar und wird aus Edelstahl AISI 304 hergestellt. Die vier Glasseiten, die LED Beleuchtung und die je nach Modell durchsichtigen Glasböden oder Verdampfböden aus Stahl ermöglichen eine 360° Ansicht. Die technologisch fortschrittliche Vitrine für Konditoreien von Emainox sichert Ihnen die höchsten Reinhaltungsstandards, um die Exzellenz Ihrer Produkte am besten zu präsentieren und hervorzuheben.



ROLLYTERM

EINFACHHEIT UND FLEXIBILITÄT

Rollyterm ist die neue Warmhalteschränke Linie von Emainox und stellt eines der unverzichtbaren Elemente für alle Gastronomiebetreiber dar: Restaurants, Kantinen, Catering oder Banqueting. Der Einsatz des neuen Warmhalteschranks gestattet Ihnen die Optimierung von Zeiten und Arbeit und garantiert damit die Konservierung der Gerichte bei der richtigen Temperatur, so dass ihre Zubereitung effizient und unter vollkommen sicheren Bedingungen ohne Stress und Durcheinander während der Stoßzeiten organisiert werden kann.

Rollyterm garantiert:

- Organisation und Optimierung des Service
- Sicherheit der Lebensmittel bei jedem Gang
- Weniger Stress für das Küchenpersonal
- Kürzere Wartezeiten für die Gäste im Speisesaal
- Zufriedenheit des Kunden in Bezug auf den Service und die Qualität Ihrer kulinarischen Kreationen

Mit Rollyterm sind Ihre Gerichte immer wie frisch gekocht!





FRIGOBAR

ZUVERLÄSSIGKEIT UND FUNKTIONALITÄT

Frigobar ist die Linie für Bartheken, um Getränke und Bierfässer zu kühlen und aufzubewahren. Die vollständige Palette von Kühltsichen kann nach Ihren Bedürfnissen zusammengestellt werden. Die Produkte sind aus Edelstahl 18/10 hergestellt, leicht zu installieren und äußerst zuverlässig.

Lieferbar in zwei verschiedenen Höhen, damit Sie das Produkt unter die bereits vorhandenen Theke stellen oder als freistehendes Element mit den entsprechenden Abdeckplatten und Zubehör ergänzen können. Die Kühltsiche können mit integriertem oder externem Kältesatz geliefert werden, um Raumnutzung und Energieverbrauch zu optimieren.



Emainox Srl

Via Pontebbana, 9 - 33098
Valvasone Arzene (PN)
T. +39 0434 85385
F. +39 0434 85390
info@emainox.it
www.emainox.it

