

EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

EMPRESA

Emainox fue fundada en 1987 en Valvasone, provincia de Pordenone. Desde sus inicios obtuvo un gran éxito demostrando tener las ideas y sus intenciones muy claras, especializándose en soluciones personalizadas para la distribución y exhibición de productos alimenticios en el sector de la restauración profesional y en el sector Ho. Re. Ca.

Hoy en día, Emainox está encabezada por un equipo joven y dinámico de profesionales que, gracias a su experiencia y visión innovadora, han logrado crear una empresa exitosa capaz de ofrecer a sus clientes soluciones únicas y de alta calidad.

El profundo conocimiento del mercado, combinado con la adopción de las más modernas tecnologías, ha permitido a Emainox satisfacer las exigencias de funcionalidad y fiabilidad incluso en los clientes más exigentes, llevando la calidad de sus productos a los más altos niveles. Por este motivo, Emainox está presente en los principales mercados internacionales, representando con éxito los mejores estándares de calidad del Made in Italy, una empresa que desde hace años ha visto crecer su marca en todos los mercados donde está presente.





NUESTRAS VALORES



SOLUCIONES EXCLUSIVAS

El objetivo de nuestro trabajo, nuestro compromiso diario, es investigar y ejecutar soluciones a la medida de cada uno de nuestros clientes.



CALIDAD

Nuestras soluciones de distribución y exhibición de alimentos son reconocidas por el mercado como soluciones elegantes, prácticas en el mantenimiento y limpieza, y por supuesto, pensadas hasta el más mínimo detalle para cubrir cualquier necesidad.



TRABAJO EN EQUIPO

Proporcionamos a nuestros socios la experiencia de nuestro personal comercial y técnico, que combina la experiencia en ventas con un profundo conocimiento de los aspectos técnicos y de diseño.



SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

Nuestros clientes saben que pueden contar con condiciones claras, garantía de calidad y asistencia en cada etapa de la relación: desde el diseño de las áreas a instalar hasta el servicio postventa.





PROYECTOS ESPECIALES





PROYECTOS ESPECIALES





PROYECTOS ESPECIALES



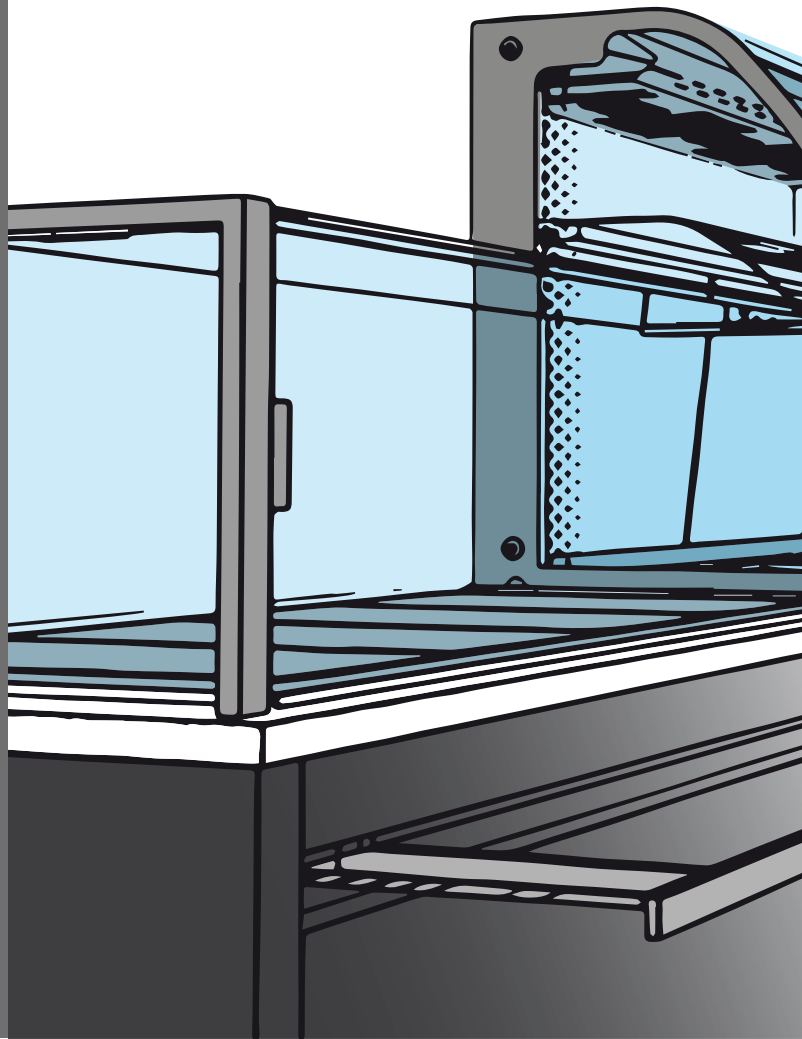


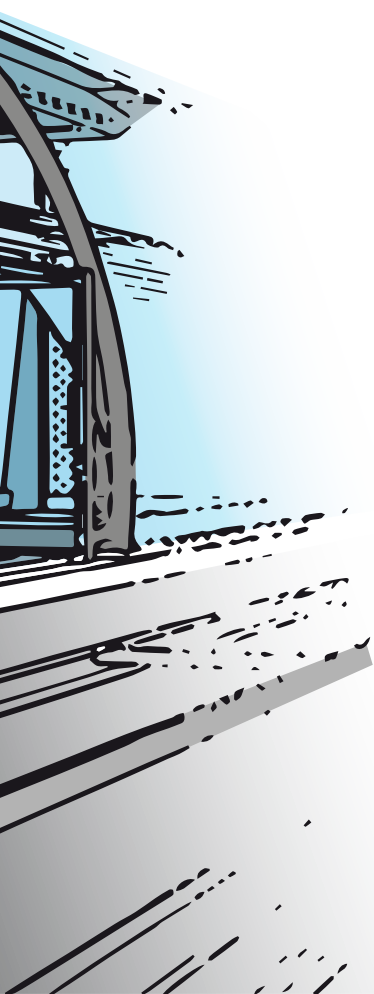
PROYECTOS ESPECIALES





SOLUCIONES EMAINOX





DROP-IN



SELF 800



SELF 700



DECANTER



SUPREME



TIFFANY



ROLLYTERM



FRIGOBAR



DROP-IN

TECNOLOGÍA, DISEÑO Y ELEGANCIA

La línea Drop-In de Emainox incluye una amplia gama de elementos de autoservicio integrados, cuidadosamente diseñados para ser utilizados en estructuras portantes preparadas por usted, de acuerdo con sus necesidades funcionales, estéticas y de visibilidad de los productos expuestos.

Con Drop-In le ofrecemos una solución racional para cada función. La línea incluye la gama de elementos de autoservicio tradicionales combinados con una amplia variedad de cubiertas y vitrinas estáticas o ventiladas.

Los elementos refrigerantes pueden ser autónomos o preparados para la conexión a una unidad de refrigeración remota. Las tapas y los tanques son de acero inoxidable 18/10 para garantizar la máxima practicidad de uso y una higiene perfecta. Todo ello está hecho con materiales de primera calidad, diseñados para optimizar el consumo y darle la fiabilidad que usted espera de los productos Emainox.

Drop-In:

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





SELF 800

CAPACIDAD Y FUNCIONALIDAD

Self 800 es una línea de gran capacidad, compuesta por una serie de módulos con estructura autoportante, diseñados para ser fácilmente acoplados en línea, permitiendo la realización de soluciones personalizadas ideales para la distribución de una gran cantidad de comidas en poco tiempo en:

- Hoteles
- Comedores de empresa
- Escuelas y universidades
- Casas de colonias
- Centros comerciales

La precisa construcción en acero inoxidable 18/10 y las soluciones técnicas adoptadas garantizan una gran robustez y durabilidad del producto, simplificando las operaciones de mantenimiento y limpieza en beneficio de una higiene perfecta.

Self 800 by Emainox permite encontrar soluciones a medida para satisfacer todas las exigencias funcionales y estéticas de los diferentes entornos.





SELF 700

PRÁCTICA Y FLEXIBLE

Self 700 es la solución sorprendentemente práctica, flexible y dinámica diseñada para que usted saque el máximo partido a su inversión. Una amplia gama de elementos, accesorios prácticos y materiales completa la gama Self 700 y ofrece la mejor respuesta a todas sus necesidades de funcionalidad y ergonomía. Tecnología, estética y construcción en acero inoxidable 18/10 garantizan un producto de la más alta calidad, fiable y preciso en cada detalle, acorde con los mejores estándares Emainox. Self 700 es la solución ideal para todas esas realidades, donde la flexibilidad de las necesidades, en la producción y distribución, junto con el espacio pueden variar frecuentemente en la elección de los elementos:

- Aeropuertos
- Estaciones de tren
- Autogrill
- Empresas de catering

Self 700 "Kinder"

Cuando se distribuyen comidas a las comunidades infantiles, es esencial hacer que las comidas sean fácilmente visibles y accesibles para los niños. La línea Kinder, si bien mantiene las características y accesorios de la norma Self 700, está compuesta por elementos inferiores, la altura de los módulos es de tan sólo 800 mm.





DECANTER

ELEGANCIA Y FIABILIDAD

Decanter es la nueva línea de vitrinas para la exposición y conservación de vino, realizada respetando los principios de conservación y servicio del vino con el objetivo de recrear las condiciones ideales de una bodega tradicional.

Gracias a la óptima temperatura y humedad, el aroma y las propiedades organolépticas del vino se mantendrán sin cambios, permitiendo la perfecta conservación con las condiciones deseadas.

Además, el diseño y la elegancia de Decanter valorizan y ofrecen gran visibilidad del producto. La dimensión reducida lo hacen adaptable a cada necesidad de espacio y las distintas soluciones de personalización permiten que sea un mueble refinado y atractivo en el lugar donde ubique, como enotecas, restaurantes, bares o residencias privadas.





SUPREME

ESTILO E INNOVACIÓN

La solución ideal para el desayuno o buffet. Una línea completa de placas, cubas, cubiertas y vitrinas con un diseño refinado para la exhibición y distribución de alimentos.

Una amplia gama de elementos, para ser utilizados en el restaurante o combinados con el restaurante para crear zonas de autoservicio, le permite encontrar las versiones que mejor se adapten a sus necesidades.

Toda la gama de calientes, refrigerados, neutros y accesorios está realizada por Emainox con materiales de primera calidad, siempre en perfecta armonía con sus muebles.

La línea se compone de elementos refrigerados, calefactores y neutros con su vitrina.





TIFFANY

ESTILO MODERNO Y DISEÑO ESENCIAL

La vitrina de repostería apta para cualquier ambiente sin sacrificar la máxima capacidad, Tiffany nace de la necesidad de acentuar la visibilidad del producto y potenciar la preciosa creatividad de los pasteleros y heladeros.

Disponible en dos modelos y dos capacidades diferentes, la estructura Tiffany está fabricada en AISI 304. Cuatro laterales de cristal con iluminación LED y estantes transparentes (con evaporación dependiendo del modelo) proporcionan una visibilidad de 360°. Tecnológicamente avanzada, la vitrina Emainox para confitería garantiza los más altos estándares de higiene, potenciando y realzando la excelencia de sus productos.



ROLLYTERM

SIMPLE Y FLEXIBLE

Rollyterm es la nueva línea de mantenedores de temperatura Emainox. Uno de los elementos indispensables en la restauración: restaurantes, cantinas, catering y banquetes.

El uso del nuevo mantenedor optimiza el tiempo de trabajo y la mano de obra, garantiza que los alimentos se mantienen a la temperatura óptima y permite organizar la preparación con eficiencia y total seguridad, evitando el estrés y las confusiones en las horas punta.

Rollyterm garantiza:

- Organización y optimización durante el servicio
- Seguridad alimentaria en cada turno
- Menos estrés para el personal de la cocina
- Menos tiempo de espera para los invitados en la sala
- La satisfacción del cliente en términos de servicio y de calidad de las creaciones culinarias

Con Rollyterm los platos estarán siempre como acabados de cocinar!





FRIGOBAR

FIABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Frigobar es la solución ideal para el bar, para almacenar bebidas y barriles de cerveza. Una amplia línea de mesas refrigeradas modulares, fabricadas en acero inoxidable 18/10, diseñadas para satisfacer sus necesidades, fácil de instalar, altamente fiable. Disponibles en dos alturas, para colocar bajo el mostrador existente o con estantes y accesorios dedicados e independientes, pueden suministrarse con unidad de refrigeración integrada o remota, permitiendo optimizar el espacio y el consumo. El aislamiento de alta densidad y espesor garantiza un aislamiento térmico perfecto. La fiabilidad de la tecnología Emainox se combina con la funcionalidad que usted necesita para ofrecerle siempre lo mejor.



Emainox Srl

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

