

EMANOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

SOCIÉTÉ

Emainox a été fondée en 1987 à Valvasone, province de Pordenone et a réussi tout de suite à démontrer qu'elle avait des idées et buts très clairs en se spécialisant dès début en solutions personnalisées pour la distribution et l'exposition d'aliments pour la restauration professionnelle et le secteur Ho.Re.Ca.

Aujourd'hui la gestion de l'entreprise est confiée à une équipe jeune et dynamique de professionnels de haut niveau qui, grâce à leurs compétences et la vision innovatrice, ont su créer une réalité de succès pour offrir aux clients des solutions uniques et de haute qualité.

La connaissance approfondie du marché ainsi que l'adoption des technologies les plus modernes ont permis à Emainox de satisfaire les besoins de fonctionnalité et de fiabilité des clients les plus exigeants, en portant au niveau maximal la qualité de ses produits. Grâce à cela aujourd'hui Emainox est présente sur les marchés internationaux les plus importants en représentant avec succès les meilleurs standards qualitatifs du made in Italy, une réalité que depuis des années voit sa marque devenir de plus en plus populaire sur tous les marchés où elle est présente.





NOS VALEURS



SOLUTIONS EXCLUSIVES

Le but de notre travail, notre engagement quotidien est la recherche et la réalisation des solutions sur mesure pour chaque client.



QUALITÉ

Nos solutions pour la distribution et l'exposition d'aliments sont connues sur le marché comme élégantes, faciles à nettoyer et maintenir et, naturellement, créées avec attention aux tous petits détails pour répondre à toutes les exigences.



TRAVAIL D'ÉQUIPE

Nous mettons à disposition de nos partenaires l'expérience de notre équipe commerciale et technique qui réunit la compétence dans les ventes et les connaissances approfondies des problèmes techniques et du projet.



SATISFACTION DU CLIENT

Nos clients savent qu'ils peuvent compter sur les conditions claires, qualité assurée et assistance pendant chaque phase de collaboration : à partir de conception des zones à équiper jusqu'à l'assistance après-vente. Notre client est toujours au centre de notre travail.





NOS PROJETS





NOS PROJETS





NOS PROJETS



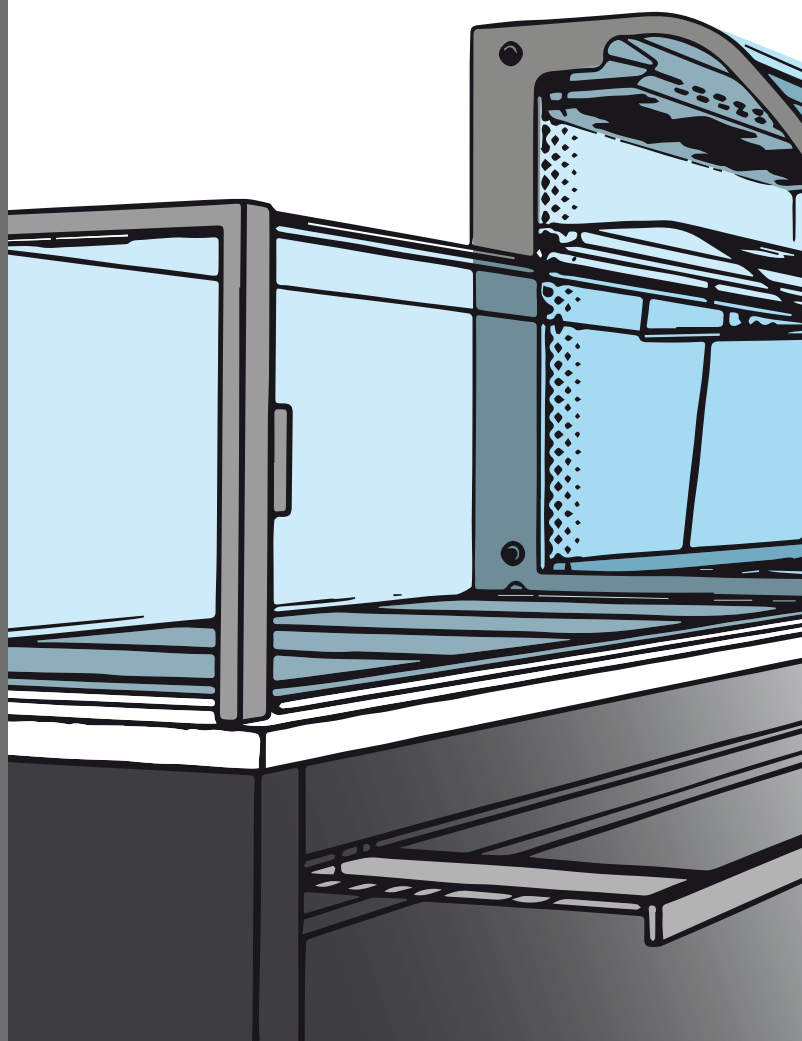


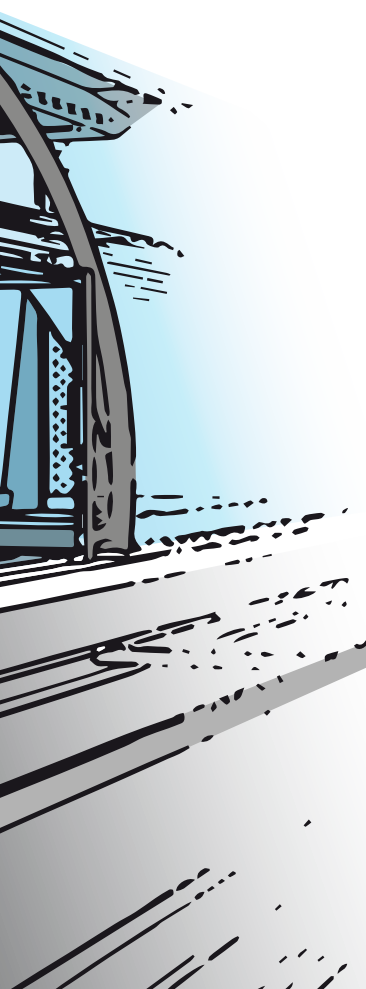
NOS PROJETS





SOLUTIONS EMAINOX





DROP-IN



SELF 800



SELF 700



DECANTER



SUPRÊME



TIFFANY



ROLLYTERM



FRIGOBAR



DROP-IN

TECHNOLOGIE, DÉSIGN ET ELEGANCE

Un vaste choix d'éléments self-service à encastrer, soignés dans leurs moindres détails et conçus pour être utilisés sur des structures portantes prédisposées par vos soins en fonction de vos besoins fonctionnels, esthétiques et de visibilité de produits exposés.

La gamme Drop-In vous offre une solution rationnelle pour chaque fonction. La gamme comprend des éléments traditionnels de self-service et d'une grande variété des présentoirs et vitrines statiques ou ventilées. Les éléments réfrigérés peuvent être autonomes ou prévus pour le branchement à un groupe réfrigérant à distance. Les cuves sont réalisées en acier inoxydable 18/10 pour garantir la praticité maximale d'utilisation et une hygiène parfaite. Le tout réalisé avec des matériaux de premier ordre, pensé pour optimiser les consommations et pour vous donner la fiabilité que vous attendez des produits Emainox.

Drop-In:

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





SELF 800

CAPACITÉ ET FONCTIONNALITÉ

Self 800 est une gamme à très grande capacité, composée d'une série de modules à structure autoportante. Tous les éléments sont conçus pour être facilement unis en ligne, ce qui permet de réaliser des systèmes self-service adaptés à la distribution rapide des repas pour un nombre élevé d'utilisateurs :

- Hôtels
- Cantines d'entreprises
- Écoles
- Caserne
- Centres commerciaux

La réalisation soignée en acier inoxydable 18/10 et les solutions techniques adoptées garantissent une grande solidité et durée du produit, en simplifiant les opérations d'entretien et de nettoyage au profit d'une hygiène parfaite.

Self 800 permet de trouver des solutions sur mesure pour répondre à toutes les exigences fonctionnelles et esthétiques.





SELF 700

PRATIQUE ET FLEXIBLE

Self 700 est la solution incroyablement pratique, flexible et dynamique, pensée pour vous offrir le maximum des avantages pour vos investissements. Un vaste choix d'éléments, d'accessoires pratiques et de matériaux complète la gamme Self 700 et vous offre la meilleure réponse à toutes vos exigences de fonctionnalité et d'ergonomie. Technologie, esthétique et fabrication en acier inoxydable 18/10 garantissent un produit de très haute qualité, extrêmement fiable et soigné dans les moindres détails, en ligne avec les meilleurs standards Emainox.

C'est la solution idéale pour tous les cas où la flexibilité des exigences, dans l'exposition et distribution, fait varier fréquemment la disposition et le choix des éléments :

- Aéroports
- Gares
- Autogrill
- Entreprise de restaurant

Self 700 "Kinder"

Dans la distribution des repas dans les communautés d'enfants, il est indispensable de rendre facilement visible les plats aux plus petits. La gamme Kinder, tout en maintenant les caractéristiques et les accessoires de Self 700 standard, est composée d'éléments plus bas, la hauteur de modules est en effet, de 800mm.





DECANTER

ELEGANCE ET FIABILITÉ

Decanter est la nouvelle gamme de vitrines pour la présentation et le stockage du vin, conçue en respectant ses principes de conservation et de service, avec l'objectif de recréer les conditions idéales d'une cave à vin traditionnelle.

Grâce à température et humidité optimales, l'arôme et les propriétés organoleptiques du vin restent inchangés et le vin est conservé dans les conditions souhaitées.

La conception et l'élégance de Decanter valorisent vos produits exposés en leur offrant une vaste visibilité. Ses dimensions contenue la rendent adaptable à toutes exigences d'espace et grâce à des solutions différentes de personnalisation, le permet de devenir un complément raffiné d'ameublement et de briller dans l'ambiance où elle est insérée: de l'énothèque au restaurant, du bar à la résidence privée.





SUPRÊME

STYLE ET ÉLÉGANCE

La solution idéale pour le petit-déjeuner ou pour le buffet. Une ligne complète de plans, cuves, couvercles et petites vitrines à design raffiné pour l'exposition et la distribution d'aliments.

Un large choix d'éléments à utiliser en îlot dans la salle restaurant ou mis en ligne pour réaliser des zones self-service permet de trouver les versions plus appropriées à vos exigences.

La ligne entière d'éléments chauds, réfrigérés, neutres et d'accessoires est faite par Emainox avec matériaux de première qualité, toujours en parfait accord avec votre mobilier





TIFFANY

STYLE MODERNE ET DESIGN ESSENTIEL

La vitrine pour pâtisserie convenable à toutes les ambiances sans sacrifier la capacité maximale, la nouvelle gamme Tiffany provient de la nécessité d'accentuer la visibilité des produits et mettre en valeur la précieuse créativité des chefs pâtisseries et glaciers.

Disponible en 2 modèles et 2 capacités différentes, la structure de Tiffany est réalisée en inox AISI 304 poli, composée de 4 côtés vitrés avec éclairage LED et d'étagères transparentes (ou en grille en fonction du modèle), permettant une vision à 360°. Grâce à une technique avancée, Tiffany répond aux normes d'hygiène plus strictes et assure la valorisation parfaite de vos produits.



ROLLYTERM

SIMPLE ET FLEXIBLE

Rollyterm est la nouvelle gamme d'armoires de maintien en température Emainox et représente un des éléments indispensables pour tous les professionnels de la restauration: restaurants, cantines, traiteur et banqueting. L'utilisation de la nouvelle armoire de maintien permet d'optimiser le temps de travail et le travail, tout en garantissant le maintien des aliments à une température optimale et en permettant ainsi d'organiser au mieux la préparation de manière efficace et en toute sécurité, en évitant le stress et la confusion des heures de pointe.

Rollyterm garantit:

- Organisation et optimisation pendant le service
- Sécurité alimentaire pour chaque plat
- Moins de stress pour le personnel en cuisine
- Moins de temps d'attente pour vos hôtes en salle
- Satisfaction du client en ce qui concerne le service et la qualité de vos créations culinaires

Avec Rollyterm vos plats seront comme s'ils venaient d'être cuits!





FRIGOBAR

FIABILITÉ ET FONCTIONNALITÉ

Frigobar est une solution idéale pour refroidissement et conservation de boissons et bière en fût.

Une vaste ligne de tables réfrigérées, modulables selon vos exigences, construites en INOX 18/10, faciles à installer, extrêmement fiables.

Disponibles en deux hauteurs différentes pour être placées sous le comptoir existant ou bien complétées par des plans et des accessoires consacrés et indépendants, elles peuvent être fournies avec un groupe de refroidissement intégré ou prédisposées pour le groupe à distance pour permettre d'optimiser les espaces et les consommations. L'isolation à haute densité et épaisseur garantit une isolation thermique parfaite. La fiabilité de la technologie Emainox s'unit à la fonctionnalité dont vous avez besoin pour vous offrir toujours le mieux.



Emainox Srl

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

