



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

L'AZIENDA

EMAINOX nasce nel 1987 a Valvasone in provincia di Pordenone e riesce fin da subito a dimostrare di avere idee ed intenti molto chiari, specializzandosi dal principio in soluzioni personalizzate per la distribuzione e l'esposizione di alimenti nella ristorazione professionale e nel settore Ho.Re.Ca.

Oggi alla guida di Emainox vi è un team giovane e dinamico di professionisti di altissimo profilo, i quali, grazie alle proprie esperienze e alla visione innovativa, hanno saputo creare una realtà di successo capace di offrire ai suoi clienti soluzioni sempre uniche e di alta qualità.

L'approfondita conoscenza del mercato unita all'adozione delle più moderne tecnologie ha permesso a Emainox di soddisfare le richieste di funzionalità e affidabilità anche nei clienti più esigenti, portando ai massimi livelli la qualità dei propri prodotti.

Per questo Emainox è oggi presente nei maggiori mercati internazionali, rappresentando con successo i migliori standard qualitativi del made in Italy, una realtà che da anni vede il proprio brand aumentare di notorietà e valore in tutti i mercati dove è presente.





I NOSTRI VALORI



SOLUZIONI ESCLUSIVE

L'obiettivo del nostro lavoro, nonché il nostro impegno quotidiano, è la ricerca e l'esecuzione delle soluzioni su misura per ogni nostro cliente.



QUALITÀ

Le nostre soluzioni per la distribuzione e l'esposizione degli alimenti sono riconosciute dal mercato come eleganti, pratiche, sia nella manutenzione che nella pulizia, e pensate nei minimi dettagli per incontrare qualsiasi esigenza.



LAVORO DI SQUADRA

Mettiamo a disposizione dei nostri partner l'esperienza dei nostri staff, commerciale e tecnico, che uniscono la competenza in ambito delle vendite all'approfondita conoscenza degli aspetti tecnici e progettuali del prodotto.



SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

I nostri clienti sanno di poter contare su condizioni chiare, su elevati standard di qualità e assistenza in ogni fase del rapporto: dalla progettazione delle aree da allestire all'assistenza after sales. Il cliente è sempre al centro di ogni nostro impegno.





REALIZZAZIONI SPECIALI





REALIZZAZIONI SPECIALI





REALIZZAZIONI SPECIALI



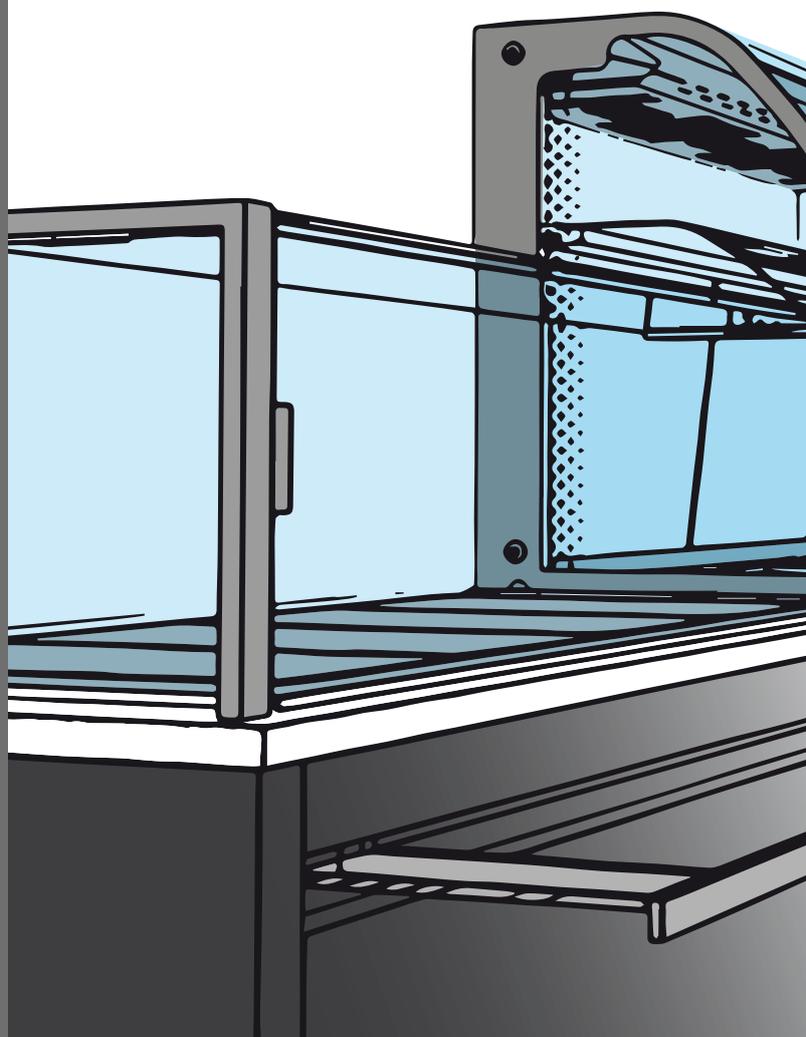


REALIZZAZIONI SPECIALI





SOLUZIONI EMAINOX





DROP-IN



SELF 800



SELF 700



DECANTER



SUPREME



TIFFANY



ROLLYTERM



FRIGOBAR



DROP-IN

TECNOLOGIA, DESIGN ED ELEGANZA

Una vastissima scelta di elementi da incasso, curati nei minimi dettagli e progettati per essere utilizzati su strutture portanti da voi predisposte, in base alle vostre esigenze funzionali, estetiche e di visibilità dei prodotti esposti.

Con Drop-In vi offriamo una soluzione razionale per ogni singola funzione. La linea comprende la gamma di elementi tradizionali del self-service in unione ad una grande varietà di sovrastrutture e vetrine statiche o ventilate.

Gli elementi refrigerati possono essere autonomi o predisposti per la connessione ad un gruppo refrigerante remoto. Piani e vasche sono realizzati in acciaio Inox 18/10 per garantire la massima praticità d'uso ed una perfetta igienicità.

Tutto realizzato con materiali di prim'ordine, pensato per ottimizzare i consumi e per darvi l'affidabilità che vi aspettate dai prodotti Emainox.

Le soluzioni Drop-In:

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





SELF 800

CAPIENZA E FUNZIONALITÀ

Self 800 è una linea particolarmente capiente, costituita da una serie di moduli a struttura autoportante. Tutti gli elementi sono progettati per essere facilmente uniti in linea, consentendo la realizzazione di soluzioni customizzate adatte alla distribuzione di una grande quantità di pasti in tempi brevi in:

- Alberghi
- Mense aziendali
- Scuole e università
- Caserme
- Centri commerciali

L'accurata realizzazione in acciaio Inox 18/10 e le soluzioni tecniche adottate garantiscono una grande robustezza e durata del prodotto, semplificando le operazioni di manutenzione e pulizia a vantaggio di una perfetta igienicità.

Self 800 di Emainox consente di trovare soluzioni su misura per rispondere ad ogni esigenza funzionale ed estetica.





SELF 700

PRATICITÀ E FLESSIBILITÀ

Self 700 è la soluzione dalla sorprendente praticità, flessibile e dinamica, pensata per farvi ottenere il massimo vantaggio dal vostro investimento.

Un'ampia scelta di elementi, pratici accessori e materiali completa la linea Self 700 e offre la risposta migliore a tutte le vostre esigenze di funzionalità ed ergonomia.

Tecnologia, estetica e costruzione in Inox 18/10 garantiscono un prodotto di altissima qualità, affidabile e curato nei minimi dettagli, in linea con i migliori standard Emainox.

È la soluzione ideale per tutte quelle realtà nelle quali la flessibilità delle esigenze, nell'esposizione e distribuzione, fa variare il posizionamento e la scelta degli elementi:

- Aeroporti
- Stazioni ferroviarie
- Autogrill
- Aziende di catering

Linea Self 700 "Kinder"

Nella distribuzione dei pasti presso le comunità infantili è indispensabile rendere facilmente visibili e accessibili le pietanze ai più piccoli.

La linea Kinder, pur mantenendo le caratteristiche e gli accessori del Self 700 standard, è composta da elementi più bassi, l'altezza dei moduli è infatti di soli 800 mm.





DECANTER

ELEGANZA E AFFIDABILITÀ

Decanter è la nuova linea di vetrine per l'esposizione e la conservazione del vino, realizzata nel rispetto dei suoi principi di mantenimento e servizio, con l'obiettivo di ricreare le condizioni ideali di una cantina tradizionale.

Grazie a temperatura e umidità ottimali, l'aroma e le proprietà organolettiche del vostro vino rimarranno inalterate, consentendone una perfetta conservazione alle condizioni desiderate.

Il design e l'eleganza di Decanter valorizzano e offrono ampia visibilità al prodotto esposto. Le sue dimensioni ridotte lo rendono adattabile a qualsiasi esigenza di spazio e insieme alle diverse soluzioni di personalizzazione, gli consentono di divenire un raffinato complemento d'arredo e di risaltare nell'ambiente in cui è inserito: dall'enoteca al ristorante, dal bar alla residenza privata.





SUPREME

STILE E INNOVAZIONE

La soluzione ideale per la prima colazione o per il buffet. Una linea completa di piani, vasche, sovrastrutture e vetrinette dal raffinato design per l'esposizione e distribuzione dei cibi. Una vasta scelta di elementi, da utilizzare ad isola nella sala ristorante o accostati per realizzare aree self-service, permette di trovare le versioni più adatte alle vostre esigenze. Tutta la gamma di elementi caldi, refrigeranti, neutri ed accessori è realizzata da Emainox con materiali di prim'ordine, sempre in perfetta sintonia con il vostro arredamento.





TIFFANY

STILE MODERNO E DESIGN ESSENZIALE

Tiffany, la vetrina per pasticceria adatta ad ogni ambiente e dalla massima capienza, nasce dalla necessità di accentuare la visibilità del prodotto ed esaltare la preziosa creatività di pasticceri e gelatieri.

Disponibile in due modelli e in due diverse capienze, la struttura di Tiffany è realizzata in AISI 304. I quattro lati in vetro dotati di illuminazione LED ed i ripiani trasparenti (o evaporanti a seconda del modello) permettono una visuale a 360°. Tecnicamente avanzata la vetrina per pasticceria di Emainox garantisce i più elevati standard di igiene, valorizzando ed esaltando l'eccellenza dei vostri prodotti.



ROLLYTERM

SEMPLICITÀ E FLESSIBILITÀ

Rollyterm è la nuova linea di mantenitori di temperatura Emainox e rappresenta uno degli elementi indispensabili per chiunque nella ristorazione: ristoranti, mense, catering o banqueting. L'utilizzo del nuovo mantenitore vi permette un'ottimizzazione del tempo e del lavoro, garantendo il mantenimento dei cibi alla temperatura ottimale e consentendovi di organizzarne la preparazione con efficienza e in totale sicurezza, evitando lo stress e la confusione delle ore di punta.

Rollyterm garantisce:

- Organizzazione ed ottimizzazione durante il servizio
- Sicurezza alimentare ad ogni portata
- Minor stress per il personale in cucina
- Minor tempo di attesa per i vostri ospiti in sala
- Soddisfazione del cliente in termini di servizio e qualità delle vostre creazioni culinarie

Con Rollyterm i vostri piatti saranno sempre come appena cotti!





FRIGOBAR

AFFIDABILITÀ E FUNZIONALITÀ

Frigobar è la soluzione per il bar, ideale per conservare bevande e fusti di birra. Una ricca linea di elementi componibili secondo le vostre esigenze, realizzati in Inox 18/10, facili da installare e altamente affidabili. Disponibili in due altezze, per essere collocati sotto il bancone esistente oppure completati con piani e accessori dedicati e indipendenti, possono essere forniti con gruppo di raffreddamento integrato o remoto permettendo di ottimizzare spazi e consumi. La struttura in poliuretano garantisce un perfetto isolamento termico. L'affidabilità della tecnologia Emainox si unisce alla funzionalità per offrirvi un prodotto all'altezza delle vostre esigenze.



Emainox Srl

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

