

EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

КОМПАНИЯ

Компания Emainox была создана в 1987 году в городе Вальвазоне провинции Порденоне и с самого начала доказала, что обладает ясными идеями, специализируясь на персонализированных решениях для организации, распределения и презентации продуктов питания на современных предприятиях отрасли Ho.Re.Ca.

Сегодня во главе Emainox стоит молодая и динамичная команда профессионалов высокого профиля, которые, благодаря своему опыту и инновационному видению, смогли создать успешную компанию, предлагающую своим клиентам уникальные и высококачественные решения.

Глубокое знание рынка, в сочетании с использованием самых современных технологий, позволило Emainox удовлетворить запросы на функциональность и надежность даже самых требовательных клиентов. Именно поэтому Emainox сегодня присутствует на крупных международных рынках, успешно представляя самые высокие стандарты качества Made in Italy, реальность, которая в течение многих лет видела увеличение узнаваемости бренда компании на всех рынках, где она присутствует.





НАШИ ЦЕННОСТИ



ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

Основная цель нашей работы, наша главная задача – это разработка и изготовление индивидуальных решений для каждого нашего клиента.



КАЧЕСТВО

Наши решения для распределения и презентации продуктов питания признаны рынком, как элегантные, практичные в обслуживании и уборке, продуманные до мельчайших деталей и способные удовлетворить практически любую потребность.



РАБОТА В КОМАНДЕ

Мы предоставляем нашим клиентам не только опыт нашего отдела продаж, но также и технических специалистов, которые объединяют в себе глубокие знания всех коммерческих и технологических аспектов каждого проекта.



ДОВОЛЬНЫЙ КЛИЕНТ

Наши клиенты знают, что могут рассчитывать на ясные условия, неизменное качество и помощь на любой стадии проекта: от момента начала проектирования до послепродажного обслуживания. Клиент всегда находится в центре нашего внимания.





НАШИ ПРОЕКТЫ





НАШИ ПРОЕКТЫ





НАШИ ПРОЕКТЫ



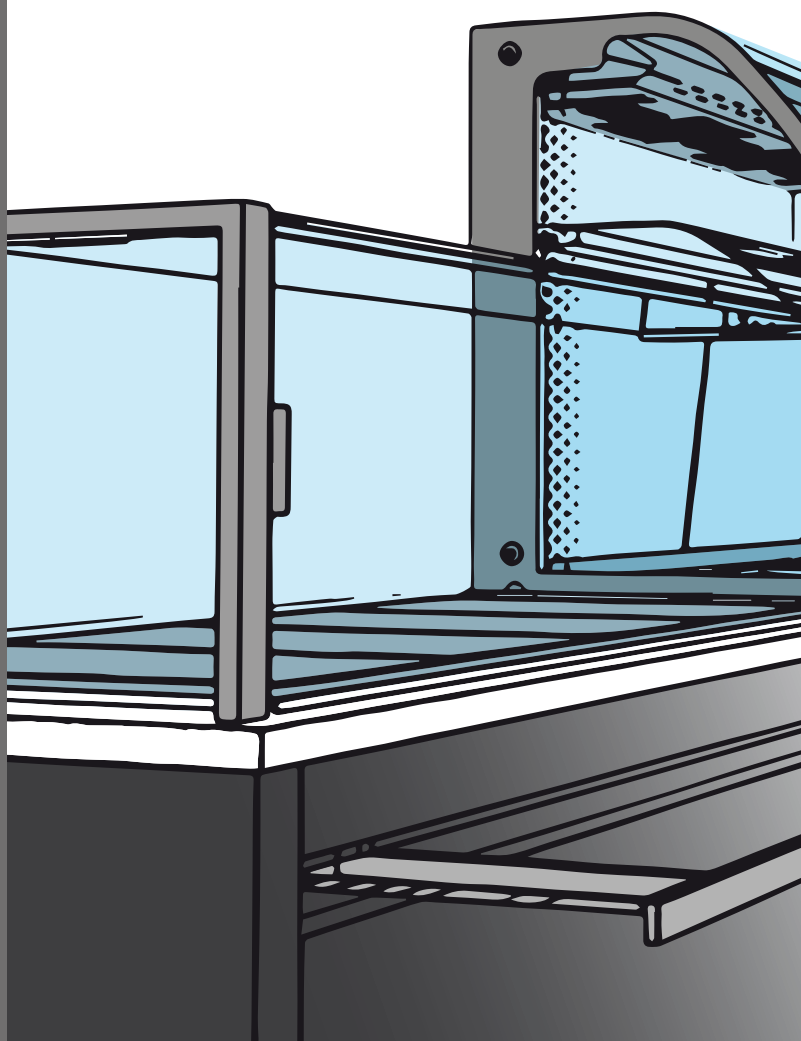


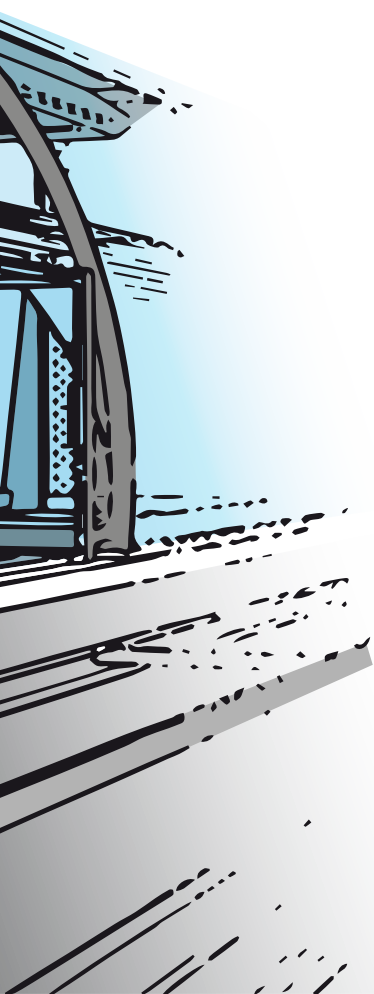
НАШИ ПРОЕКТЫ





РЕШЕНИЯ EMAINOX





DROP-IN



SELF 800



SELF 700



DECANTER



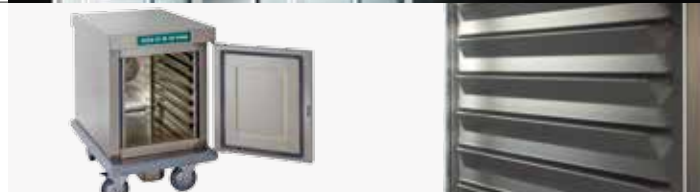
SUPREME



TIFFANY



ROLLYTERM



FRIGOBAR



DROP-IN

ТЕХНОЛОГИЯ, ДИЗАЙН И ЭЛЕГАНТНОСТЬ

Широкий выбор встраиваемых элементов для линий раздачи, созданных для использования на ваших несущих конструкциях, в соответствии с вашими потребностями в функциональности, эстетике и видимости выставляемых продуктов. С Drop-In мы предлагаем рациональное решение для каждой отдельной функции. Линия включает в себя ряд традиционных элементов линий самообслуживания в сочетании с широким выбором аксессуаров и статических или вентилируемых витрин. Холодильные элементы могут быть автономными или подготовленными для подключения к выносной системе охлаждения. Поверхности и ванны изготовлены из нержавеющей стали 18/10, чтобы обеспечить максимальную простоту использования и идеальную гигиену. Все произведено из высококачественных материалов, обеспечивающих надежность и оптимизацию потребления, которые вы ожидаете от продукции Emainox.

Линии Drop-In:

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





SELF 800

ВМЕСТИМОСТЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Self 800 это чрезвычайно вместительная линия раздачи, состоящая из элементов на самонесущей конструкции. Все элементы были созданы для того, чтобы с легкостью быть установленными в линию, позволяя создавать персонализированные решения, подходящие для распределения большого количества блюд в короткий промежуток времени:

- Гостиницы
- Корпоративные столовые
- Учебные заведения
- Казармы
- Торговые центры

Использование нержавеющей стали 18/10 и применение современных технологий гарантируют высокую прочность и долгий срок службы оборудования, упрощая операции по обслуживанию и очистке и обеспечивая высокий уровень гигиены.

Self 800 компании Emainox позволяет найти персонализированные решения, удовлетворяющие всем функциональным и эстетическим потребностям.





SELF 700

ГИБКОСТЬ И ПРАКТИЧНОСТЬ

Линия Self 700 является удивительно практичным, гибким и динамичным решением, разработанным, чтобы позволить вам получить максимальную выгоду от ваших инвестиций. Широкий выбор элементов, практичных аксессуаров и материалов дополняют линию Self 700 и удовлетворяют практически любые ваши запросы в функциональности и эргономике. Технология, эстетика и использование в производстве нержавеющей стали 18/10 гарантируют высококачественный продукт, надежный и продуманный во всех деталях, в соответствии с лучшими стандартами Emapox. Это идеальное решение для всех тех ситуаций, когда для эффективного распределения и презентации продуктов необходимо часто менять расположение элементов линии раздачи:

- Аэропорты
- Железнодорожные станции
- Закусочные при автозаправках
- Кейтеринговые компании

Self 700 "Kinder"

При распределении питания в детских учреждениях необходимо обеспечить детям простой доступ к продуктам и хороший обзор предлагаемых блюд.

Линия Kinder, сохраняя все основные характеристики и аксессуары стандартной линии Self 700, состоит из более низких элементов с высотой всего лишь в 800 мм.





DECANTER

ЭЛЕГАНТНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ

Decanter – это новая линия витрин для презентации и хранения вина, созданная в соответствии с основными принципами его хранения и подачи и с целью воссоздания идеальных условий традиционного винного погреба.

Благодаря оптимальной температуре и влажности, аромат и органолептические характеристики вашего вина останутся неизменными, а само вино будет храниться при желаемых условиях. Дизайн и элегантность витрины Decanter показывают в самом лучшем свете выставленные в ней продукты.

Благодаря своим небольшим размерам она легко адаптируется к любому помещению, что, вместе с возможностью персонализации, позволяет ей стать достойным дополнением интерьера и выделяться в любой обстановке: от энотеки до ресторана, от бара до частной резиденции.





SUPREME

СТИЛЬ И ИННОВАЦИИ

Идеальное решение для организации завтраков и буфетов. Supreme – это линия для распределения и презентации блюд, состоящая из поверхностей, ванн, полок и витрин с утонченным дизайном.

Большой выбор элементов, которые можно использовать в ресторане, в качестве острова, или линейно, организуя полноценные линии раздачи, позволяет найти идеальное решение, удовлетворяющее все ваши запросы.

Вся гамма тепловых, холодильных, нейтральных элементов и аксессуаров изготовлена Emaïnox из высококачественных материалов, гармонично существующих рядом с вашим интерьером.





TIFFANY

СОВРЕМЕННЫЙ СТИЛЬ И УТОНЧЕННЫЙ ДИЗАЙН

Tiffany – это кондитерская витрина, идеально подходящая для любого помещения, характеризующаяся высокой вместимостью и современным дизайном. В модельный ряд входят две различные витрины разной вместимости. Структура Tiffany произведена из нержавеющей стали AISI 304. Все четыре стеклянные стороны оборудованы подсветкой LED. Полки витрины могут быть прозрачными или с испарением, в зависимости от модели, и обеспечивают обзор в 360°. Самые современные технологии, используемые Emainox для производства витрины, гарантируют высокие стандарты гигиены, подчеркивая уникальность ваших кондитерских изделий.



ROLLYTERM

ПРОСТОТА И ГИБКОСТЬ

Rollyterm – это новая линия тепловых шкафов от компании Emainox, которые являются одними из самых необходимых элементов на любой профессиональной кухне предприятий общественного питания. С тепловыми шкафами Emainox вы сможете в совершенстве организовать процесс приготовления и распределения готовых блюд, соблюдая все нормативы и избегая стресса и путаницы в часы пиковой загрузки.

Rollyterm гарантирует:

- Лучшую организацию и оптимизацию распределения готовых блюд
- Пищевую безопасность для каждого блюда
- Меньше стресса на кухне
- Уменьшение времени ожидания
- Ваши клиенты всегда довольны сервисом и качеством ваших блюд

С Rollyterm ваши блюда всегда будут как только что приготовленные!





FRIGOBAR

НАДЕЖНОСТЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Frigobar — это идеальное решение для бара, позволяющее хранить напитки и пивные кеги. Это широкая линия модульных холодильных элементов, изготовленных из нержавеющей стали 18/10, отличающаяся высокой надежностью и легкостью в установке. У холодильных элементов предусмотрены две стандартные высоты, что позволяет устанавливать их под существующей барной стойкой или же дополнять рабочими поверхностями и необходимыми аксессуарами. Они могут поставляться со встроенным холодильным агрегатом или выносным, что позволяет оптимизировать потребление и использование свободного пространства. Структура из полиуретана обеспечивает идеальную теплоизоляцию. Надежность технических решений Emainox объединяется с функциональностью, предлагая вам продукт, соответствующий всем вашим ожиданиям.



Emainox Srl

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

