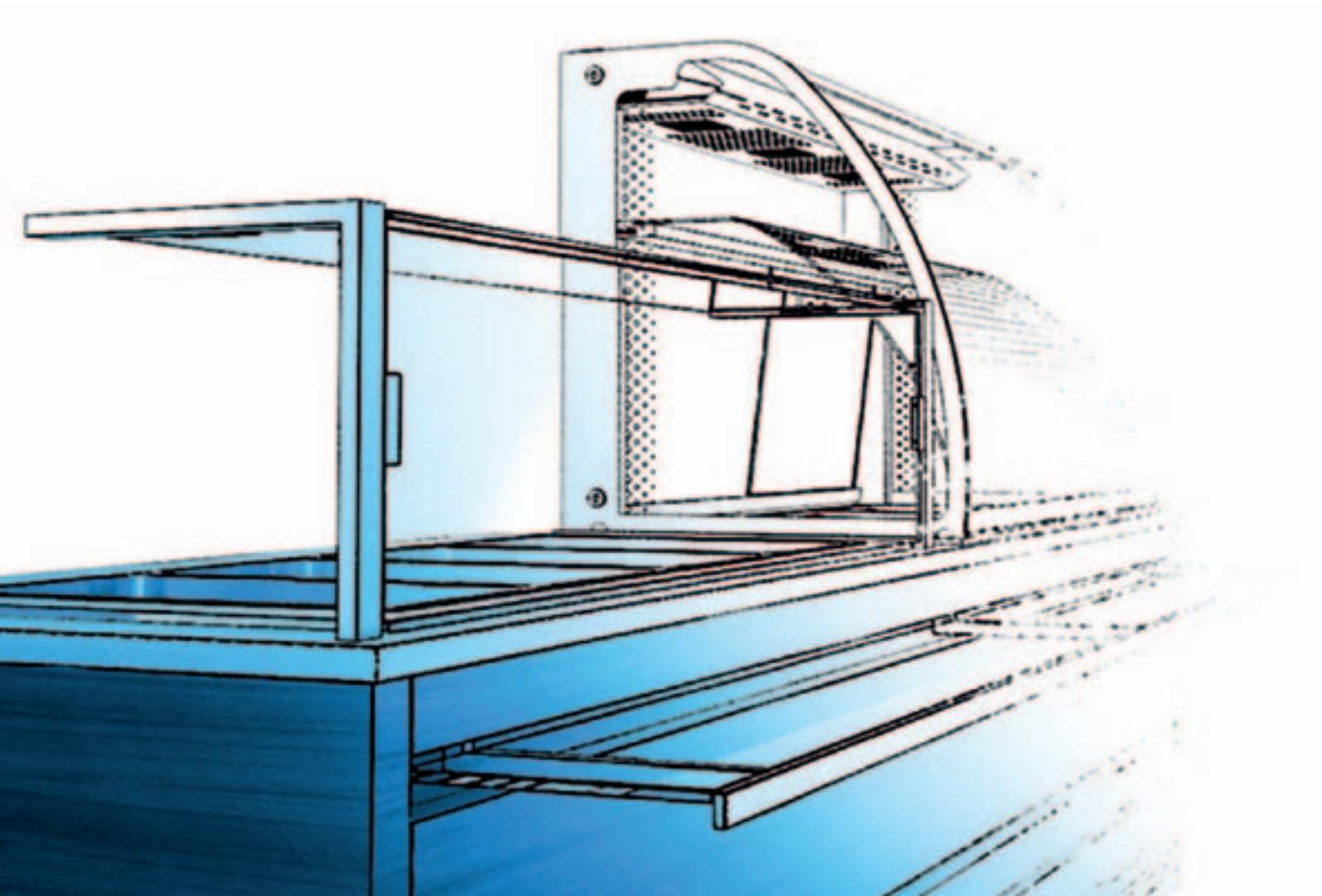




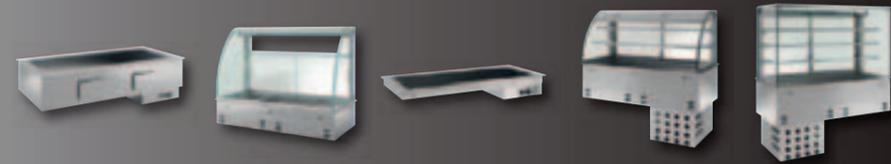
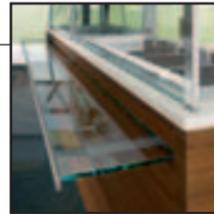
drop-in

elegance_
infinity_
mall_
wall_
compact_
cook in_



index

elegance_
infinity_
mall_
wall_
compact_
cook in_



elegance

_08



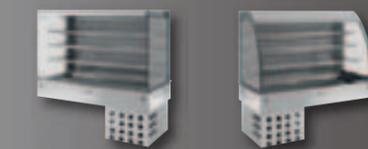
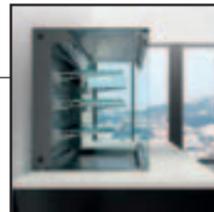
infinity

_16



mall

_22



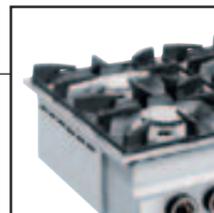
wall

_26



compact

_30



cook-in

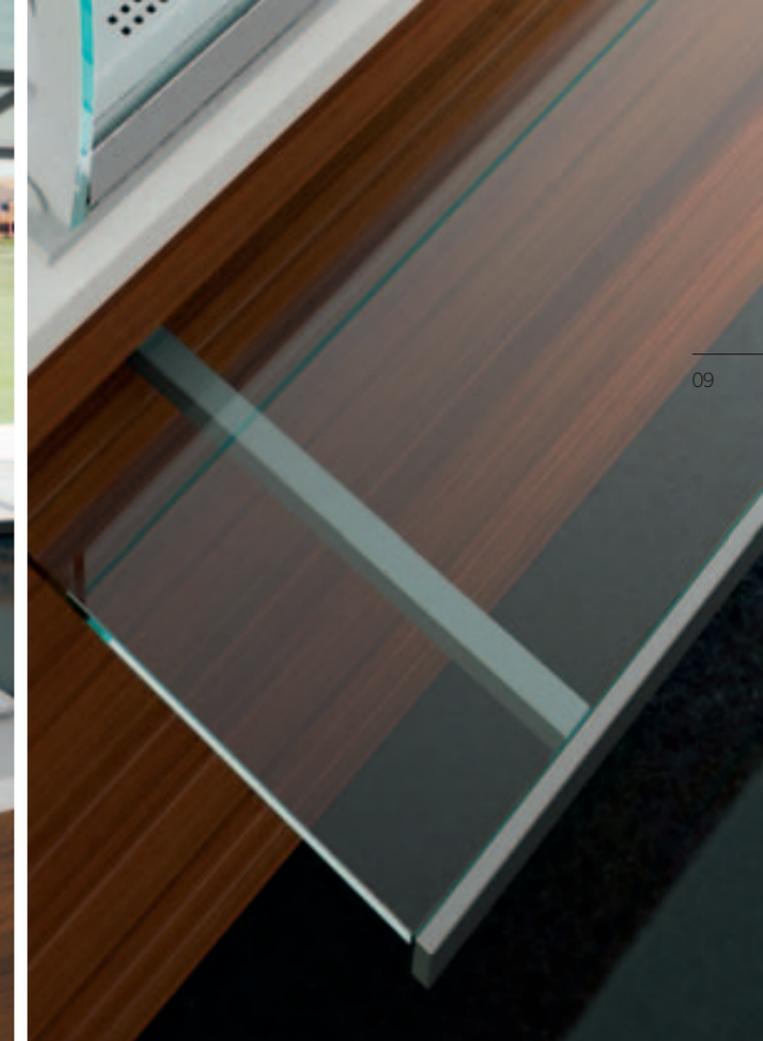
_36





elegance

08



09



Wasserbad mit Wasser und Luft, Ceranplatte, Refrigerierte Becken, kalte Vitrinen und warme, bzw befeuchtete.
Elegance: Für jede einzelne Funktion eine rationale Lösung. An jeder stelle sein können ohne an nichts zu verzichten: Technology Design und Eleganz.



WASSERBAD

Spezifisch studiert für die Temperaturhalterung der warmen Ernährung intern der Behälter Gastronorm. Ideal für Pasta, gekochtes Fleisch, usw...

Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1

Zubehörteile: zentraler Überbau mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierende Verbauten, wärmende Verbauten, frontaler Glas.



WASSERBAD TROCKEN

Ideale Solution im Falle es gäbe keine Möglichkeit Wasser zu verwenden. Ideal für Reis- und Pastateller, usw...

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1

Zubehörteile: zentraler Überbau mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierende Verbauten, wärmende Verbauten, frontaler Glas.



WARMER VETRINE BELÜFTET UND BEFEUCHTET

Ideal für die Ausführung von warmen Tellern, bzw. Rezepte, die eine befeuchtete Wärmung benötigen. Ideal für pasta, gekochtes Fleisch und gekochtes Gemüse, usw....

Bodenaufgabe mit Überstruktur inklusiver halogener Lampen.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1



CERANPLATTE

Spezifisch für die Ausstellung von warmen Tellern, wie zum Beispiel Pizza, Kuchen, usw.. Dank der der Ceranplatte mit grosser Oberfläche.

Modelle: 2, 3, 4 GN 1/1

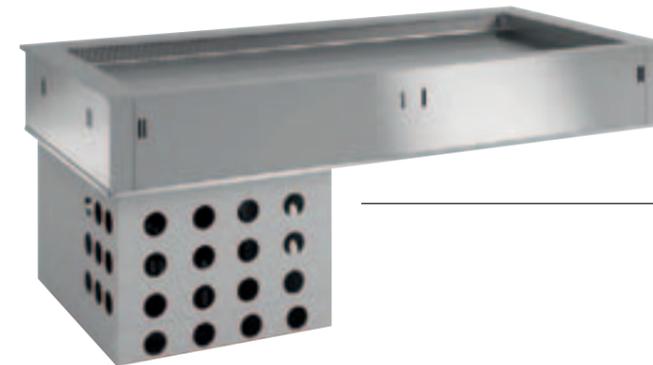
Zubehörteile: zentrale Überstruktur mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierende Verbauten, wärmende Verbauten und frontaler Glas.



VENTILIERTES KÜHLUNGSBECKEN

Ideal für die Ausstellung von Getränken, Sandwiches, usw... Dank dem Fluss kalter Luft, die eine optimale Bewahrung der Ernährung, sowie auch organoleptische Eigenschaften ermöglichen.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit/ohne Gruppe.
Zubehörteile: zentrale Überstruktur mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierte Verbauten und frontaler Glas..



VENTILIERTE KÜHLPLATTE

Diese Lösung ist speziell für die Ausstellung von kalter Ernährung, wie zum Beispiel Salate, Desserts, usw... Dank dem kalten Luftfluss, der eine optimale Haltbarkeit der Nahrungsmittel und vor allem die organoleptische Eigenschaften beibehalten.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit/ohne Gruppe.
Zubehörteile zentrale Überstruktur mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierte Verbauten und frontaler Glas..



BELÜFTETE KÜHLVETRINE MIT ZWEI ZWISCHENBÖDEN

Ideal für die Ausstellung von kalten Nahrungsmitteln durch einem kalten Luftfluss, das ein optimaler Umlauf der kalten Luft auch auf die 2 Zwischenböden ermöglicht.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Becken, auf Platte, in verschossener Version, baskulanten Flügelüren (clapet) oder Gardinen mit/ohne Gruppe.



BELÜFTETE KÜHLVETRINE MIT DREI ZWISCHENBÖDEN

Ideal für die Ausstellung von kalten Nahrungsmitteln durch einen kalten Luftfluss, das ein optimaler Umlauf der kalten Luft auch auf die 3 Zwischenböden ermöglicht.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Becken, auf Platte, in verschlossener Version, baskulanten Flügeltüren (clapet) oder Gardinen mit/ohne Gruppe.



QUADRATE KÜHLVETRINE MIT DREI ZWISCHENBÖDEN

Ideal für die Ausstellung von kalten Nahrungsmitteln durch einen kalten Luftfluss, das ein optimaler Umlauf der kalten Luft auch auf die 2 Zwischenböden ermöglicht.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Becken, auf Platte, in verschlossener Version, baskulanten Flügeltüren (clapet) oder Gardinen mit/ohne Gruppe.

infinity

16



17



Warme und kalte Vitrinen, Kühlungsbecken und Platten.

Infinity: Wenn die Einfachheit, sehr recherchiert ist, dann wird es von grossem Wert.



WARME BEFEUCHTETE UND BELÜFTETE VETRINE

Speziell für die Ausstellung von warmen Nahrungsmitteln, die eine feuchte Erwärmung benötigen. Ideal für Teller wie zum Beispiel Pasta, gekochtes Fleisch, gekochtes Gemüse, usw...Illuminierung und Erwärmung mit halogener Lampen.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1



WARME CERANVETRINE

Speziell für die Ausstellung von warmen Nahrungsmitteln, wie zum Beispiel Pizza, Kuchen, usw...dank der warmen Ceranplatte mit breiter Oberfläche. Erwärmung mit halogener Lampen.

Modelle: 2, 3, 4 GN 1/1



VENTILIERTER REFRIGERIERTER BECKEN

Ideal für die Ausstellung von Getränken, Sandwiches, usw... Dank dem kalten Luftfluss, der eine optimale Haltbarkeit der Nahrungsmittel und vor allem die organoleptische Eigenschaften beibehalten.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit/ohne Gruppe.
Zubehörteile: zentrale Überstruktur mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierende Verbauten und frontaler Glas...



VENTILIERTE REFRIGERIERTE ARBEITSPLATTE

Ideal für die Ausstellung von kalten Nahrungsmitteln, wie z. B. Salate, Desserts, usw...Dank dem kalten Luftfluss, der eine optimale Haltbarkeit der Nahrungsmittel und vor allem die organoleptische Eigenschaften beibehalten.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, mit/ohne Gruppe.
Zubehörteile: zentrale Überstruktur mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierende Verbauten und frontaler Glas...



REFRIGERIERTE VENTILIERTE VETRINE MIT 2 ZWISCHENBÖDEN

Ideal für die Ausstellung von kalten Nahrungsmitteln. Dank dem kalten Luftfluss, der eine optimale Haltbarkeit der Nahrungsmittel auch auf die zwei Zwischenböden ermöglicht.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Becken, auf Platte, in verschlossener Version, baskulanten Flügeltüren (clapet) oder Gardinen mit/ohne Gruppe.



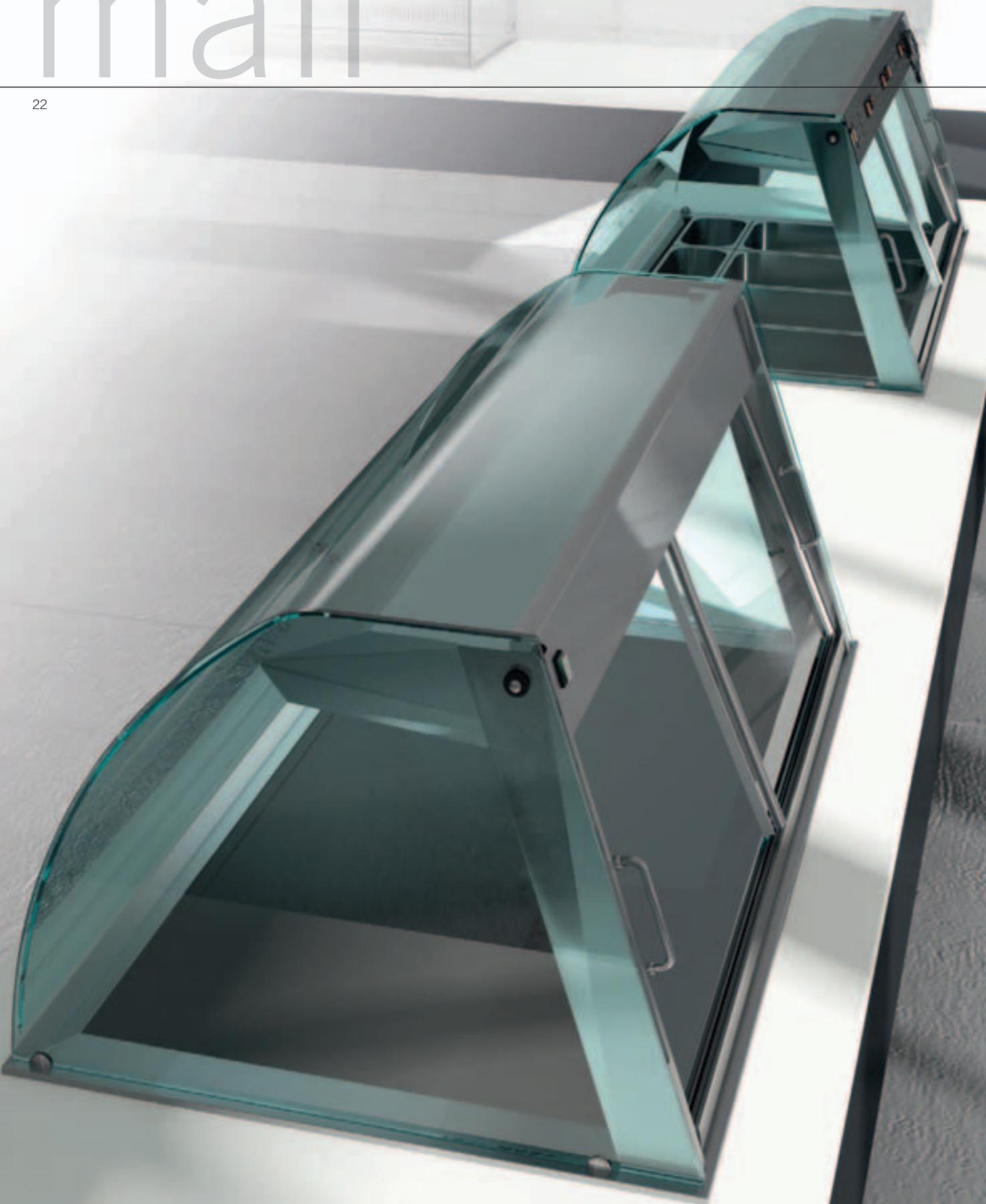
REFRIGERIERTE VENTILIERTE VETRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN

Ideal für die Ausstellung von kalten Nahrungsmitteln. Dank dem kalten Luftfluss, der eine optimale Haltbarkeit der Nahrungsmittel auch auf die zwei Zwischenböden ermöglicht.

Modelle: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 auf Becken, auf Platte, in verschlossener baskulanten Flügeltüren (clapet) oder Gardinen mit/ohne Gruppe.

mall

22



23



Vitrine GN 1/1 + 1/3
in den Versionen warm
befeuchtet, Vetroceran
und refrigeriert befeuchtet
und ventiliert.

Mall: Elemente von
höherer Prestazion, sind
Ausdruck von einer
vorausgehenden
und höherer Expression
ausgebildet und weicher
gestellt durch einfache
und intuitive Steuerungen.



WARME BEFEUCHTETE BELÜFTETE VETRINE

Diese Art von Vitrine ist geeignet für diejenigen, die eine höhere Ausstellungskapazität benötigen. Das durch eine erhöhte Tiefe, die eine Bewahrung von Behältern GN 1/1 + 1/3 ermöcht. Ideal für die Ausstellung von Ernährung, die eine befeuchtete Wärme benötigen. Illuminierung und Erwärmung mit halogener Lampen.

Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1+1/3



WARME CERANVETRINE

Ideal für die Ausstellung von warmen Nahrungsmitteln wie pizza, Kuchen, usw... dank der weiten Oberfläche der Ceranplatte. Illuminierung und Erwärmung mit halogener Lampen.

Modelle: 3, 4 GN 1/1+1/3



KALTE GELÜFTETE VETRINE

Ideal für die Ausstellung von kalten Nahrungsmitteln durch bestimmten Luftfluss, der eine optimale Rezirkulierung der kalten Luft im inneren der Vitrine ermöglicht.

Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1+1/3 auf Becken, in geschlossener Version oder mit Gardine, mit/ohne Gruppe.

wall

26



27

Wandexposition in quadratischer oder runder Version. Aesthetische Bedürfnisse, Kapienz- und Funktionalitätserfordernis finden ein perfektes Gleichgewicht in den Teilen der **Wall** Line.



REFRIGERIERTE QUADRATISCHE VETRINE MIT 3 ZWISCHENBÖDEN

Diese Version ist vor allem für Vitrinen, die an Wänden fixiert werden, geeignet.

Ideal für die Ausstellung von Getränken dank einem bestimmten Luftfluss, der eine optimale Rezirkulierung der kalten Luft auch bei 3 Zwischenböden ermöglicht.

Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1 auf Becken, auf Arbeitsplatte, offen mit Gardine, mit/ohne Gruppe.



RUNDE KALTE VETRINE MIT DREI ZWISCHENBÖDEN

Diese Version ist vor allem für Vitrinen, die an Wänden fixiert werden, geeignet.

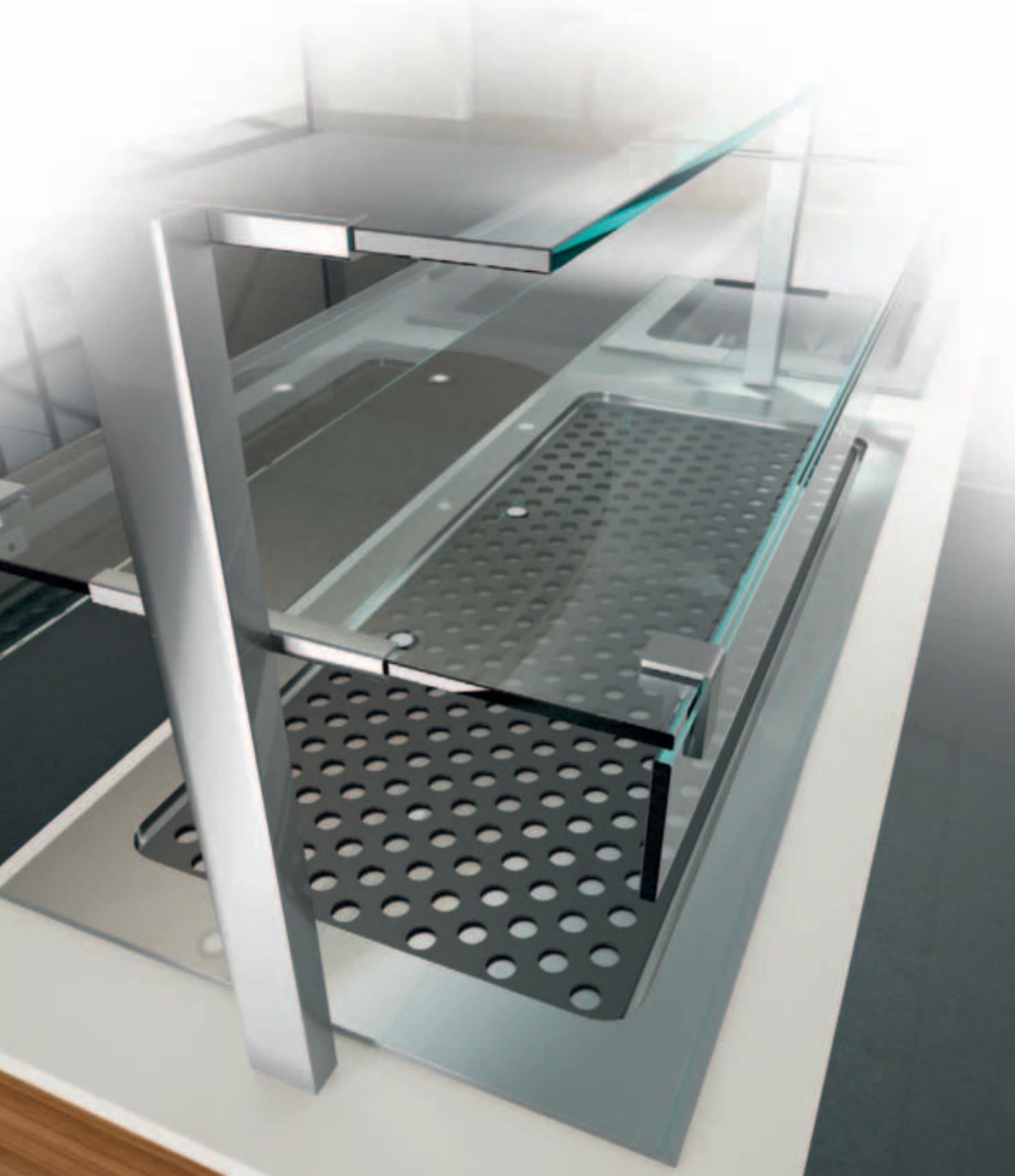
Ideal für die Ausstellung von Getränken dank einem bestimmten Luftfluss, der eine optimale Rezirkulierung der kalten Luft auch auf den 3 Zwischenböden ermöglicht.

Modelle: 3, 4, 5 GN 1/1 auf Becken, auf Arbeitsplatte, offen mit Gardine, mit/ohne Gruppe.



compact

30

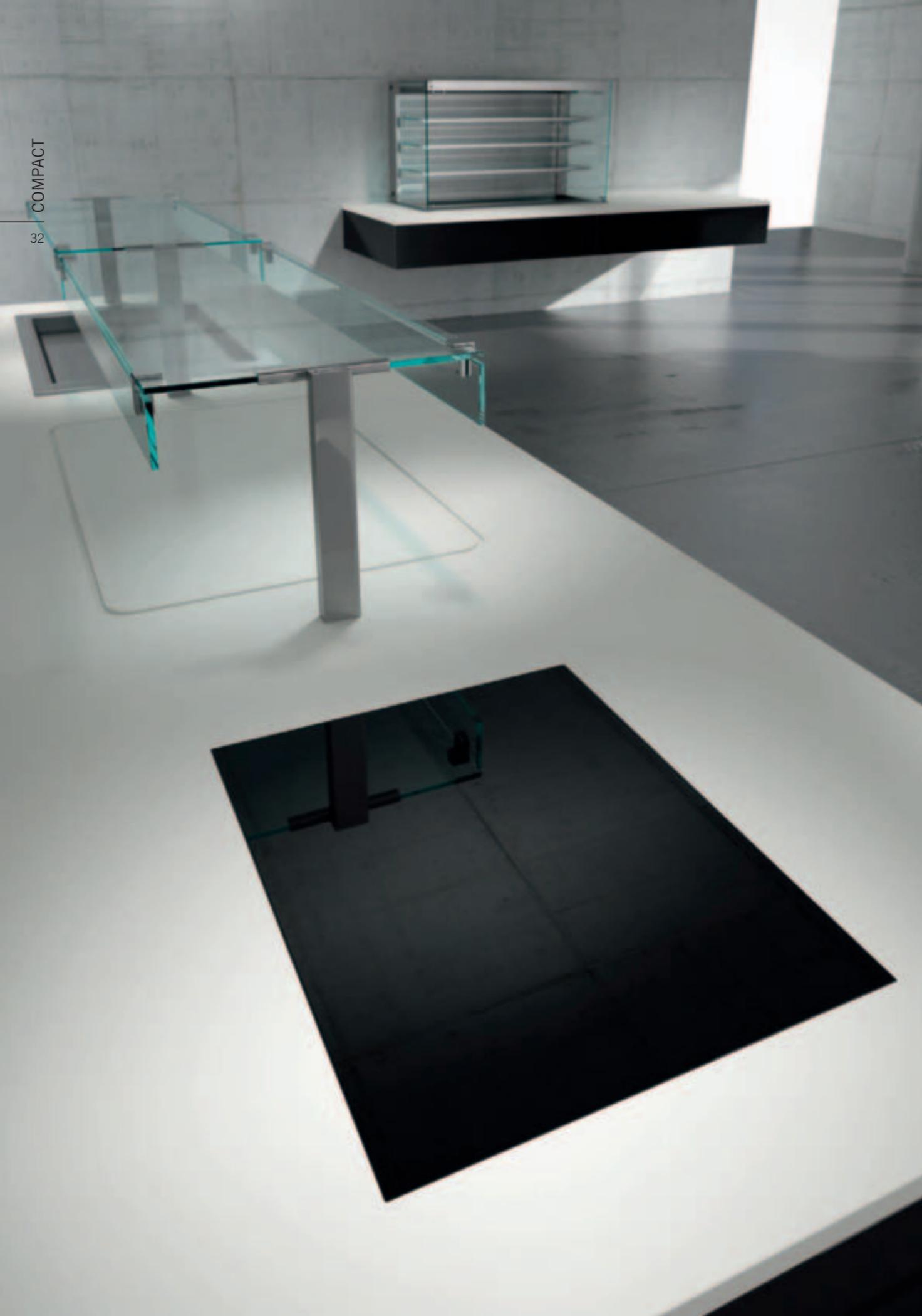


31



Wasserbad, Ceranplatte, Arbeitsplatten und statische refrigerierte Becken, refrigerierte Vitrinen.

Compact: Eine grosse Auswahl der Einbauelemente um alle Anfragen der modernen Ristoration zu befriedigen.



WASSERBAD

Spezifisch für die Bewahrung warmer Lebensmitteln intern der Gastronormbehältern. Ideal für Teller wie Pasta, gekochets Fleisch, usw...

Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1
Zubehörteile: Zentrale überstruktur mit gebogenem Glas (doppel oder einfach), illuminierende Verbauten und frontales Glas.



CERANPLATTE

Spezifisch für die Ausstellung von warmen Nahrungsmitteln, wie Pizza, Kuchen, etc... dank der Ceranplatte und deren weiten Oberfläche.

Modelle: 2, 3, 4 GN 1/1
Zubehörteile: obere zentrale Struktur mit Krümmung und entweder einfaches oder Doppelglas, Illuminiurungelemente, Wärmungselemente, frontales.



REFRIEGIERUNGSBECKEN

Statisches Refrigierierungsbecken studiert für die Bewahrung der kalten Lebensmitteln intern der Gastronormbehälter. Ideal für die Ausstellung von Getränken, Gemüse, usw...

Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, mit/ohne Gruppe.
Zubehörteile: obere zentrale Struktur mit krummen Glas (doppel oder einfac), illuminierendes Element, frontales Glas.



REFRIEGIERUNGSPLATTE

Statisches refrigierierende Platte für die Ausstellung von kalten Lebensmitteln. Ideal für Eingangsteller, Desserts, usw...

Modelle: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, mit/ohne Gruppe
Zubehörteile: obere zentrale Struktur mit krummen Glas (doppel oder einfac), illuminierendes Element, frontales Glas.



EINGEBAUTE VETRINE

Ideal für die Ausstellung von kalten Lebensmitteln wie Eingangsteller, Desserts, Getränke, usw... Die Vitrine ist ventiliert und ermöglicht eine bessere Aufbewahrung der Nahrungsmittel.

Modelle: 3, 4 GN 1/1 auf Becken, auf Platte, mit Flügeltüre (nach oben=Clapet), mit/ohne Gruppe.



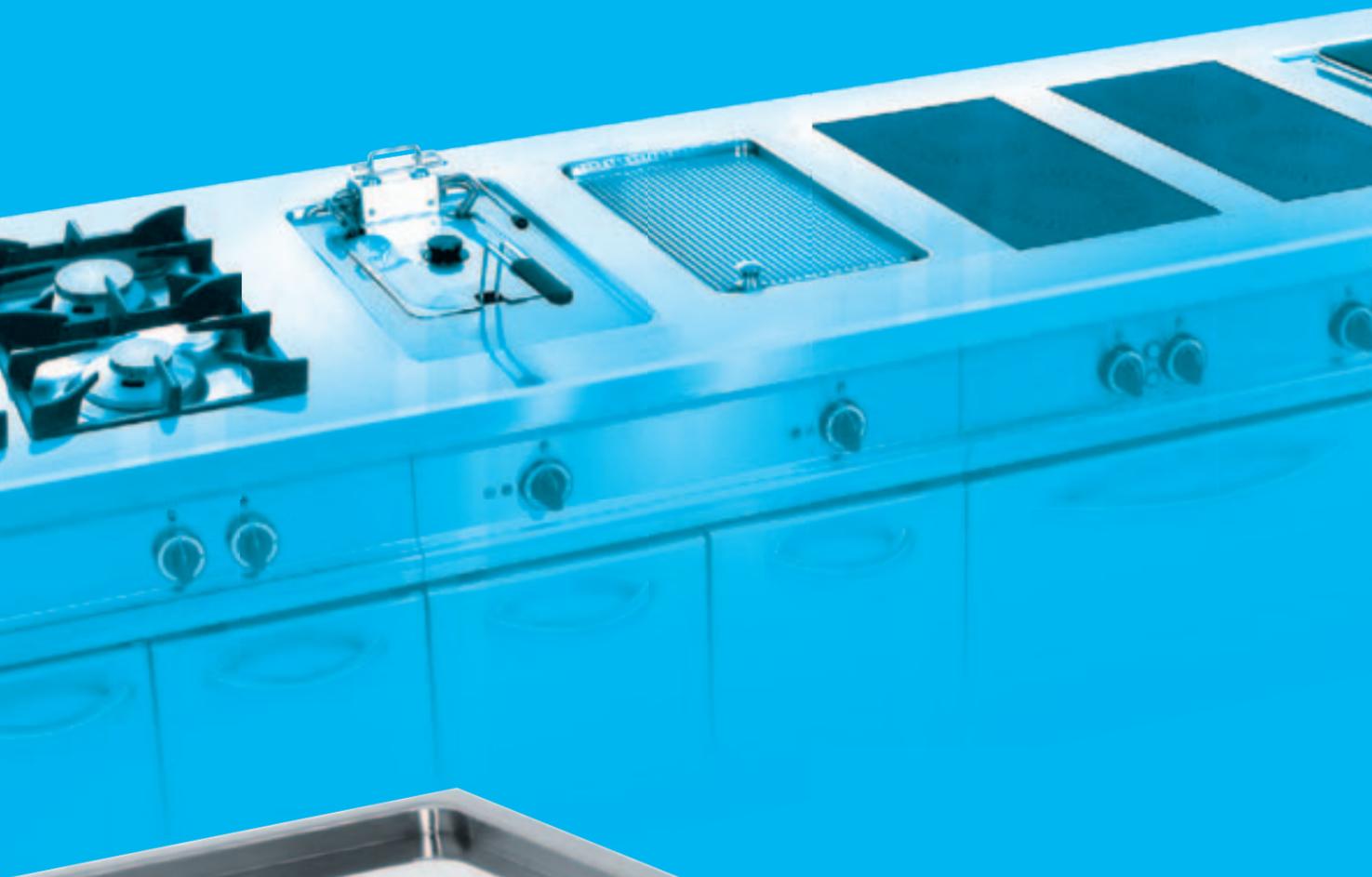
ALLEINSTEHENDE VETRINE

Ideal für die Ausstellung von kalten Lebensmitteln wie Eingangsteller, Desserts, usw... Die Vitrine ist gelüftet für eine bessere Aufbewahrung der Nahrungsmittel.

Modelle: 3, 4 GN 1/1 mit/ohne unterer Platte, mit Clapet.

cook-in

36



37



Elemente für die Gas und elektrische Kochmöglichkeit, Pastakocher, Fritteuse, Fry Top.

Cook in: Viele neue Modelle um allen die Möglichkeit zu geben, auch in der eigenen Küche, den eigenen Style zu finden.



GASKÜCHEN

Die einzelnen Brenner sind in Reihe realisiert, die Anzündung ist mit Pilotflamme: das System ist durch Sicherheitshähne gesteuert, mit progressiver Regulierung der geleisteten Kraft.



ELEKTRISCHE GITTER MIT WASSER

Sind spezifisch zum kochen Nahrungsmitteln, die einen konstanten und korrekten Feuchtigkeitsgrad benötigen. Widerstandsblockierung klappbar um die Reinigung des Beckens zu ermöglichen.



PASTAKOCHER

Die Becken um Pasta zu kochen sind so gestempelt, dass die maximale Hygiene garantiert wird, die Realisierung ist in Inox 316, und die Dauer auf Zeit ist dadurch garantiert.



FRITTEUSE

Die gedruckten Becken ermöglichen eine einfache und schnelle Reinigung. Eine grosse kalte Zone ermöglicht dass die Frittierreste nicht im Zyklus des warmen Öls geraten. Dadurch bewährt sich auch das Öl länger.



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

EMAINOX S.p.A.

Via Pontebbana, 9

33098 Valvasone (PN) Italy

Tel. +39 0434.85385

Fax +39 0434.85390

www.emainox.it - info@emainox.it

