

SELF 800



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS







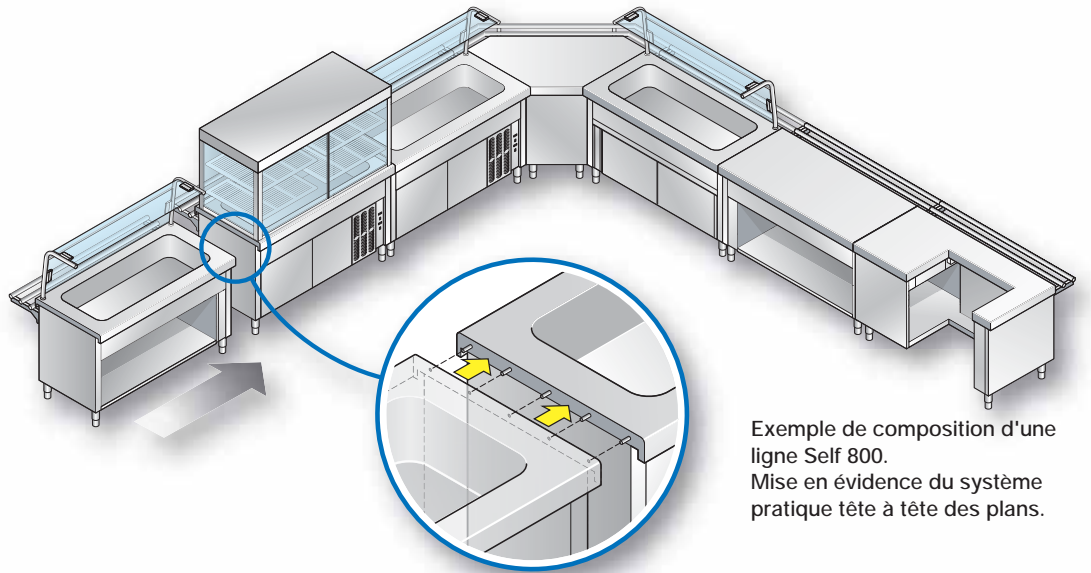
SELF 800 LE CHOIX

◆ Quand la capacité est importante

SELF 800 est composé d'une série de modules à structure autoportante avec une grande capacité. 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 (par exemple, cantines d'entreprises, écoles, casernes, etc.).

La réalisation soignée en acier INOX 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.

La vaste gamme d'accessoires disponibles permet la composition de lignes très pratiques à utiliser, adaptées aux exigences fonctionnelles et esthétiques des situations les plus diverses.



Exemple de composition d'une ligne Self 800.
Mise en évidence du système pratique tête à tête des plans.





SELF 800 LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



◆ La gamme

La gamme d'éléments Self 800 est divisée en trois groupes principaux qui peuvent être facilement assemblés en ligne :

- Éléments chauds (pag. 6/9);
- Éléments réfrigérés (pag. 10/13);
- Éléments neutres (pag. 14/17).

Un vaste choix d'accessoires (pag. 18/21) permet de trouver la réponse adaptée à toutes les exigences fonctionnelles et esthétiques. Les exemples de composition illustrent quelques-unes des nombreuses possibilités d'utilisation (pag. 22/23).

◆ Principales caractéristiques techniques

- Éléments à structure autoportante assemblés en ligne.
- Construction en Acier INOX 18/10, AISI 304.
- Profondeur plans : 800 mm.
- Plans en Acier INOX 18/10, AISI 304 rainurés sur les deux côtés.
- Portes battantes et insonorisées.
- Bacs rainurés avec remplissage électromécanique de l'eau et vidange de trop-plein.
- Contrôle numérique HACCP, adapté au contrôle de situations critiques, appliqué à tous les éléments.
- Personnalisation des panneaux avant (version standard entièrement en INOX) avec différentes essences de bois ou autres matériaux.
- Capacité des réserves réfrigérées supérieure à la moyenne sur le marché.
- Union tête à tête entre les différents éléments pour créer une continuité totale du plan de travail/appui.



SELF 800

LES ÉLÉMENTS CHAUDS



Nous conservons au chaud vos plats avec le bain-marie traditionnel, mais aussi avec les plans en verre trempé chauffant et avec les armoires réchauffées pour assiettes.

Le tout avec une grande fiabilité, un entretien et un nettoyage faciles, sans renoncer au caractère pratique d'une ligne d'éléments et d'accessoires qui peuvent satisfaire toutes les exigences esthétiques et fonctionnelles.

◆ Bain-marie

- Avec bacs de 2-3-4-6 GN 1/1 sur compartiment ouvert.
- Avec bacs de 2-3-4-6 GN 1/1 sur armoire neutre avec portes battantes.
- Avec bacs de 2-3-4-6 GN 1/1 sur armoire chaude ventilée avec portes battantes.
- Avec bacs de 3+3 GN 1/1 sur armoire chaude ventilée avec portes battantes.

◆ Plan chauffant en vitrocéramique

- Sur compartiment ouvert.
- Sur armoire neutre avec portes battantes.
- Sur armoire chaude ventilée avec portes battantes.



Détail compartiment chaud
avec portes battantes

Éléments bain-marie sur compartiment ouvert ou
armoire avec portes battantes



Dimensions éléments chauds :
Longueurs 750 / 1.125 / 1.500 / 2.250 mm
Hauteur totale 900 mm
Profondeur 800 mm



Détail aménagement bac
de bain-marie

SELF 800

LES ÉLÉMENTS CHAUDS

Éléments avec plan chauffant en vitrocéramique
sur compartiment ouvert ou armoire avec
portes battantes



Dimensions éléments chauds :
Longueurs 1.125 / 1.500 mm
Hauteur totale 900 mm
Profondeur 800 mm



Détail du plan chauffant en
vitrocéramique



SELF 800

LES ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS



Les bacs, armoires, vitrines et plans réfrigérés vous donnent la possibilité de choisir le mieux pour conserver et exposer vos plats. Une ligne d'éléments qui unit la fiabilité de la technologie numérique à la fonctionnalité dont vous avez besoin.

EMAINOX prête toute son attention aux caractéristiques de sécurité, d'ergonomie et de qualité des matériaux avec lesquels elle réalise ses produits.

◆ Bac réfrigéré

- Avec bacs de 3-4-6 GN 1/1 sur compartiment ouvert.
- Avec bacs de 3-4-6 GN 1/1 sur armoire neutre avec portes battantes.
- Avec bacs de 4-6 GN 1/1 sur armoire réfrigérée avec portes battantes.

◆ Plan réfrigéré

- Sur compartiment ouvert.
- Sur armoire neutre avec portes battantes.
- Sur armoire réfrigérée avec portes battantes.

◆ Vitrine réfrigérée intégrée

- Sur compartiment ouvert avec bac réfrigéré 4-6 GN 1/1 ou plan réfrigéré.
- Sur armoire neutre avec portes battantes, avec bac réfrigéré 4-6 GN 1/1 ou plan réfrigéré.
- Sur armoire réfrigérée avec portes battantes, avec bac réfrigéré 4-6 GN 1/1 ou plan réfrigéré.

◆ Vitrine réfrigérée indépendante

- Sans fond.
- Avec fond.

Éléments bac réfrigéré sur compartiment ouvert ou armoire avec portes battantes



Dimensions éléments réfrigérés :
Longueurs 1.125 / 1.500 / 2.250 mm
Hauteur totale 900 mm
Profondeur 800 mm

Éléments plan réfrigéré sur compartiment ouvert ou armoire avec portes battantes



Détails bac
et plan réfrigéré

Vitrine réfrigérée sur armoire
réfrigérée avec portes battantes



SELF 800

LES ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

Dimensions vitrine réfrigérée sur compartiment ouvert
ou armoire avec portes battantes :
Longueurs 1.500 / 2.300 mm
Hauteur 1.600 mm
Profondeur 800 mm

Vitrine réfrigérée indépendante



Dimensions de la vitrine réfrigérée indépendante
avec store :
Longueurs 1.410 / 2.160 mm
Hauteur 1.150 mm
Profondeur 730 mm



Détail de la vitrine
indépendante avec
store



SELF 800

LES ÉLÉMENTS NEUTRES



Nous offrons les meilleures solutions pour toutes vos exigences de composition du self-service. Outre les différents types d'armoires, la gamme d'éléments neutres comprend des structures pour la distribution de plats et de plateaux, des éléments d'angle et de support, des éléments caisse, etc. Une grande variété de choix où vous pouvez trouver tout ce dont vous avez besoin pour compléter avec créativité votre travail.

◆ Éléments bas

- En pont.
- Ouvert.
- En armoire avec portes battantes.

◆ Caisses

Droite ou gauche, munies de tiroir avec clé et prise de courant.

◆ Angles

Interne ou externe à 90° ou 45°.

◆ Éléments bas introduction chariots

◆ Élément bas de support plan de cuisson

◆ Structures de support

- Porte-plateaux et couverts.
- Porte-plateaux et pain + porte-couverts en PVC.
- Porte-plateaux, pain et couverts avec paniers.
- Trémie pour le pain + porte-couverts en PVC.
- Porte-verres à 6 étagères rainurées inclinées.
- Porte-verres pour appui à 3 étagères rainurées inclinées.

Éléments neutres ouverts ou sur armoire avec portes battantes



Dimensions éléments neutres :
Longueurs 750 / 1.125 / 1.500 mm
Hauteur totale 900 mm
Profondeur 800 mm

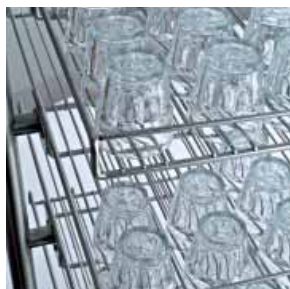
Éléments d'angle



Élément caisse



Élément porte-plateaux, couverts et pain



SELF 800 LES ÉLÉMENTS NEUTRES

Élément
porte-plateaux,
couverts et pain



Élément en pont



Élément pour introduction chariots





SELF 800

LES ACCESSOIRES



Les détails font la différence. Le choix des bons accessoires vous permet de réaliser exactement ce que vous souhaitez pour rendre votre travail parfait et pour soigner au mieux l'ergonomie et l'esthétique, toujours avec la qualité EMAINOX.

◆ Glissières à plateaux en tube ou avec plan inox

- Linéaire.
- Cornière avec angles externes à 90° ou 45°.
- Linéaire avec angle interne à 90° ou 45° droite ou gauche.

◆ Superstructures

- Supports pour 1 ou 2 étagères en verre.
- Support en pont pour îlot.
- Éléments en verre : frontal, courbé, avec double courbure pour îlot.

◆ Éléments éclairants et chauffants pour superstructure

◆ Revêtements en panneaux modulaires

◆ Plinthes en inox

◆ Chariot porte-assiettes

Neutre ou chauffant avec couvercle, capacité de 120 assiettes.

◆ Chariot élévateur de plateaux

◆ Élévateur d'assiettes, de paniers ou de plateaux

A encastrer dans l'élément neutre.

Composition avec les principaux accessoires



◆ A. support pour 2 étagères muni de 1 verre frontal et 2 plans courbés

◆ B. support pour 1 étagère muni de 1 verre frontal et 1 plan courbé

◆ C. support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double

◆ D. glissière à plateaux linéaire en tube

◆ E. glissière à plateaux linéaire avec plan en inox

◆ F. revêtement en panneaux modulaires frontaux

◆ G. extrémité terminale

◆ H. revêtement pour extrémité terminale

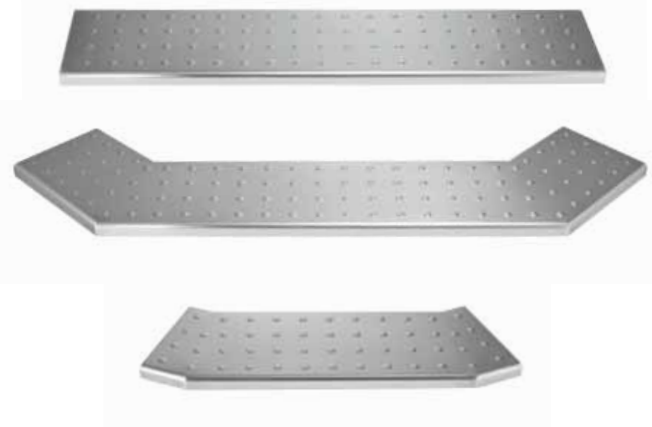
◆ I. plinthe latérale en inox

◆ L. plinthe frontale en inox

Glissières à plateaux en tube inox



Glissières à plateaux avec plan en inox



Glissières à plateaux en acier inox, en tube ou en plan avec bossages en relief.
Disponibles en plusieurs dimensions et en version linéaire ou d'angle droit ou gauche à 90° ou 45°.

SELF 800 LES ACCESSOIRES

Gamme de couleurs et de matériaux des panneaux modulaires et des extrémités de revêtement



Les panneaux avant et latéraux des éléments peuvent être personnalisés sur demande du client pour s'adapter aux exigences esthétiques de la salle.

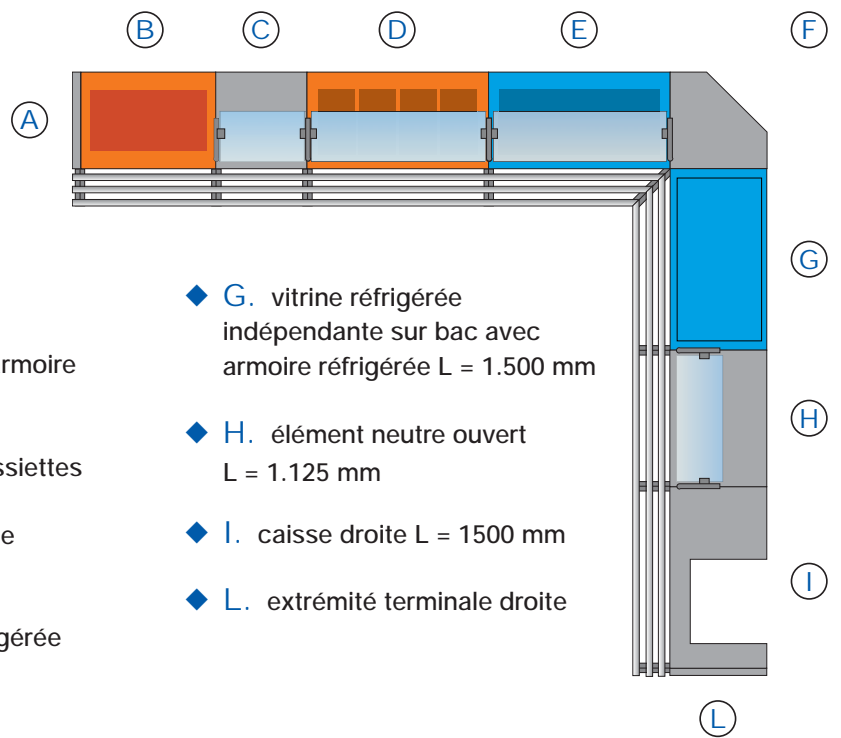
Comme alternative à la version standard en INOX, nous pouvons fournir des panneaux dans une vaste gamme de couleurs, laminés, métallisés ou revêtus d'essence de différents types de bois.



Exemple d'utilisation
d'un plan réfrigéré en
version en îlot, muni de
glissière à plateaux, de
superstructure en pont
et d'élément éclairant

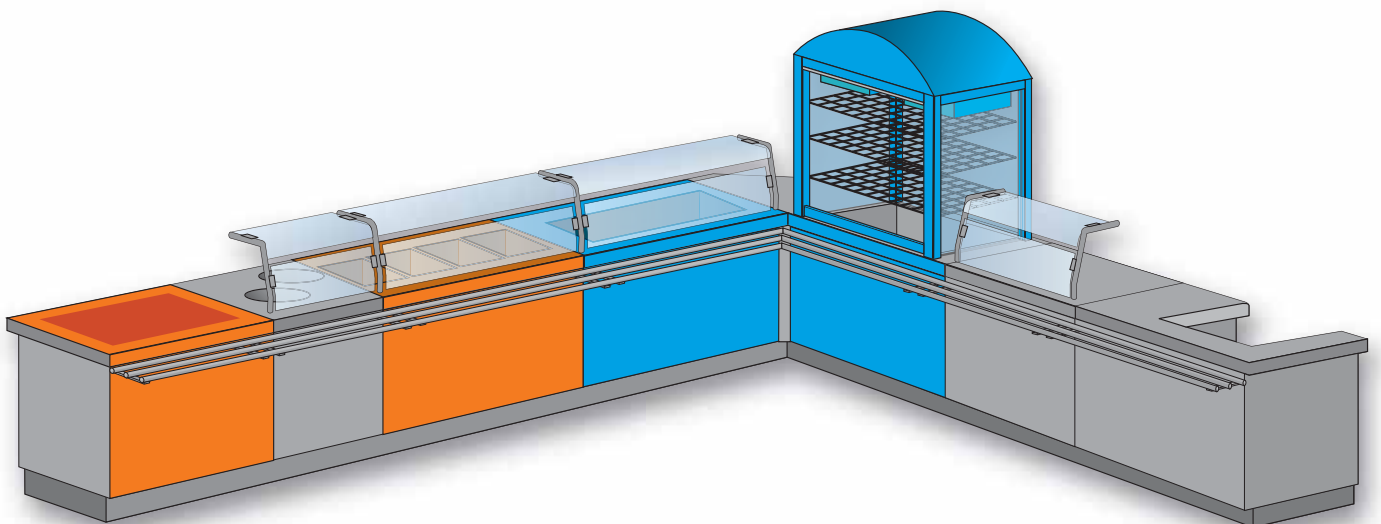


EXEMPLES DE COMPOSITION



- ◆ A. extrémité terminale gauche
- ◆ B. plan chauffant en vitrocéramique sur armoire chaude ventilée L = 1.125 mm
- ◆ C. neutre L = 750 mm avec élévateur d'assiettes
- ◆ D. bain-marie 4 GN1/1 sur armoire chaude ventilée L = 1.500 mm
- ◆ E. bac réfrigéré 4 GN1/1 sur armoire réfrigérée L = 1.500 mm
- ◆ F. angle interne 90°

- ◆ G. vitrine réfrigérée indépendante sur bac avec armoire réfrigérée L = 1.500 mm
- ◆ H. élément neutre ouvert L = 1.125 mm
- ◆ I. caisse droite L = 1500 mm
- ◆ L. extrémité terminale droite





EMAINOX S.p.A.
Via Pontebbana, 9
33098 Valvasone (PN) Italie
Tél. +39 0434.85385
Fax +39 0434.85390
www.emainox.it - info@emainox.it

