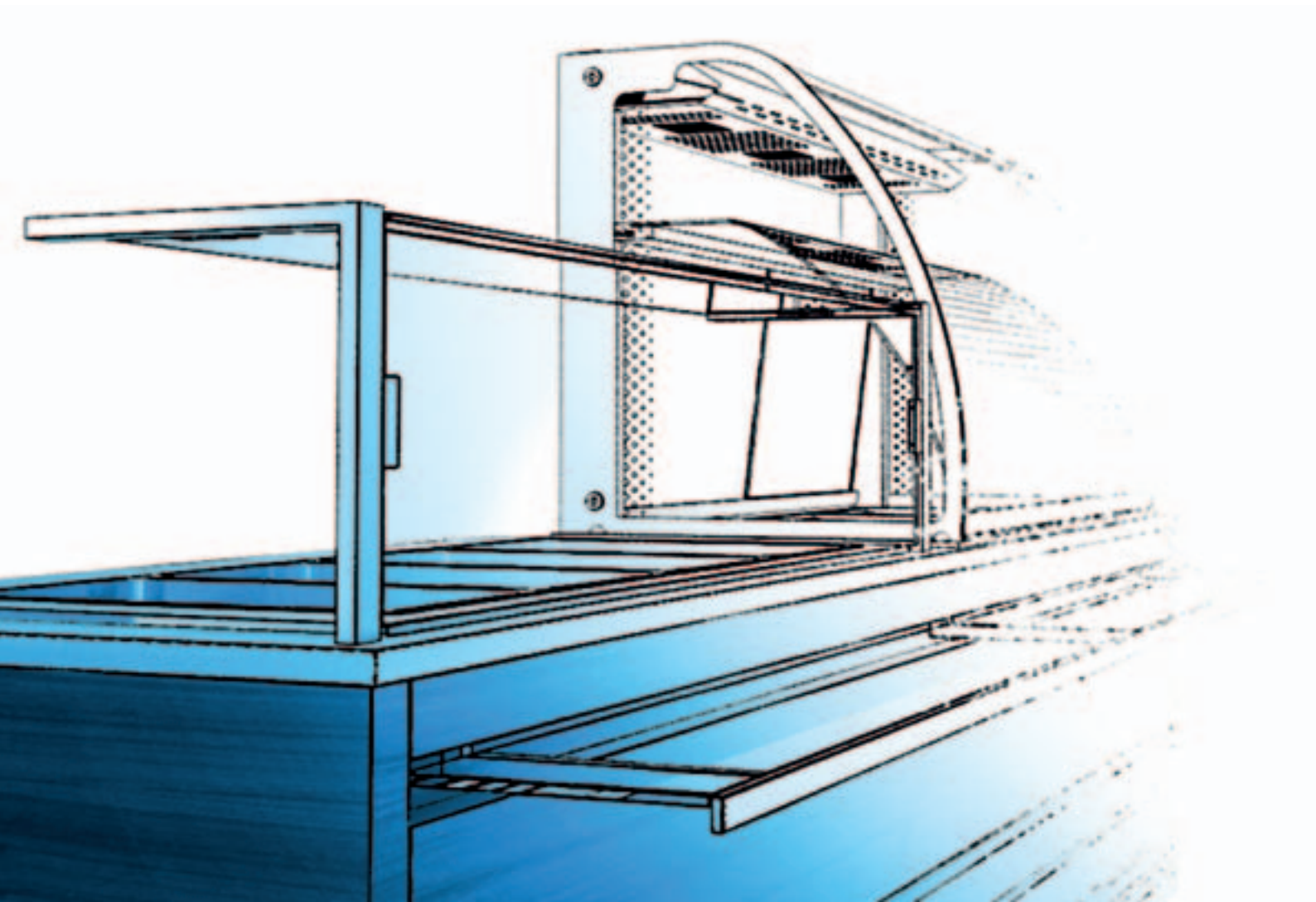




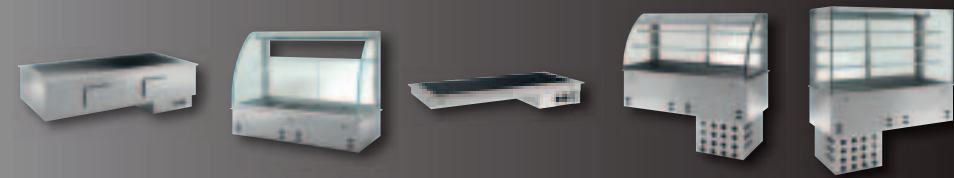
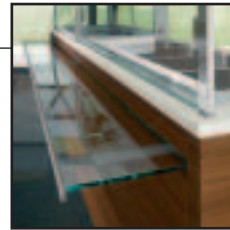
drop-in

elegance_
infinity_
mall_
wall_
compact_
cook in_



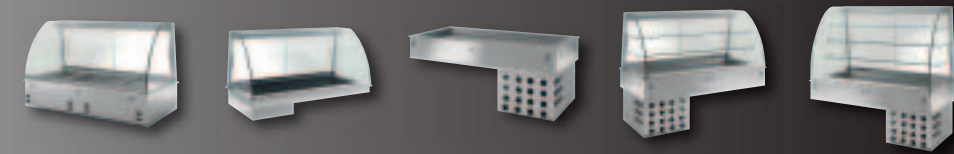
index

—elegant—
—infinity—
—mall—
—wall—
—compact—
—cook in—



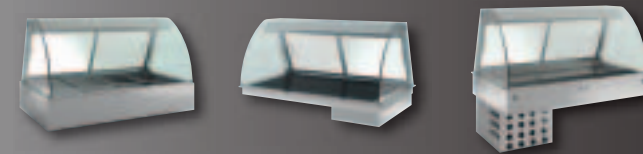
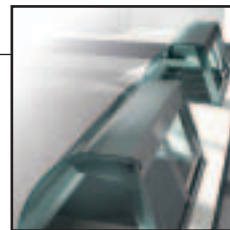
elegant

_08



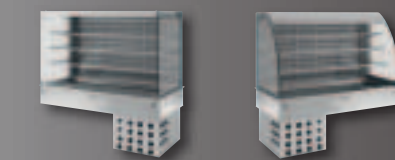
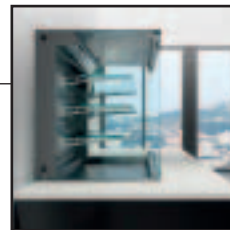
infinity

_16



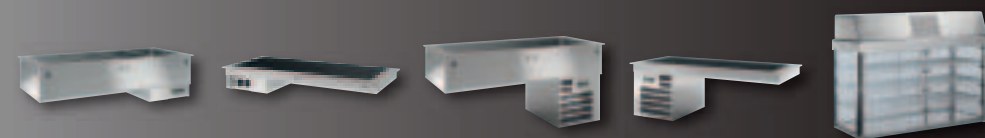
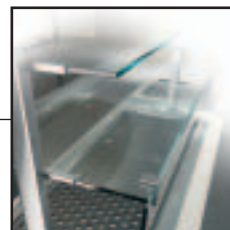
mall

_22



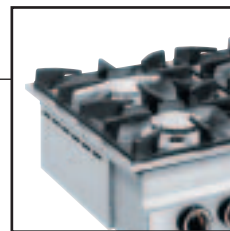
wall

_26



compact

_30



cook-in

_36

04

05



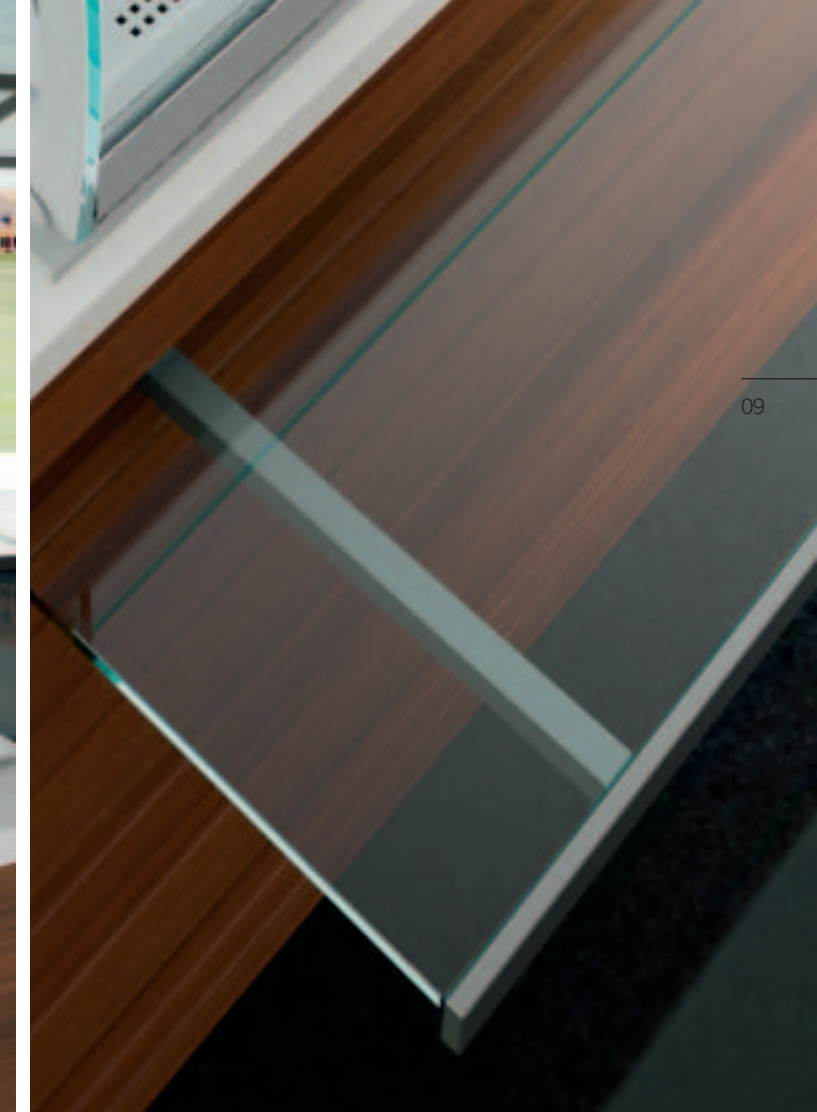
06

07

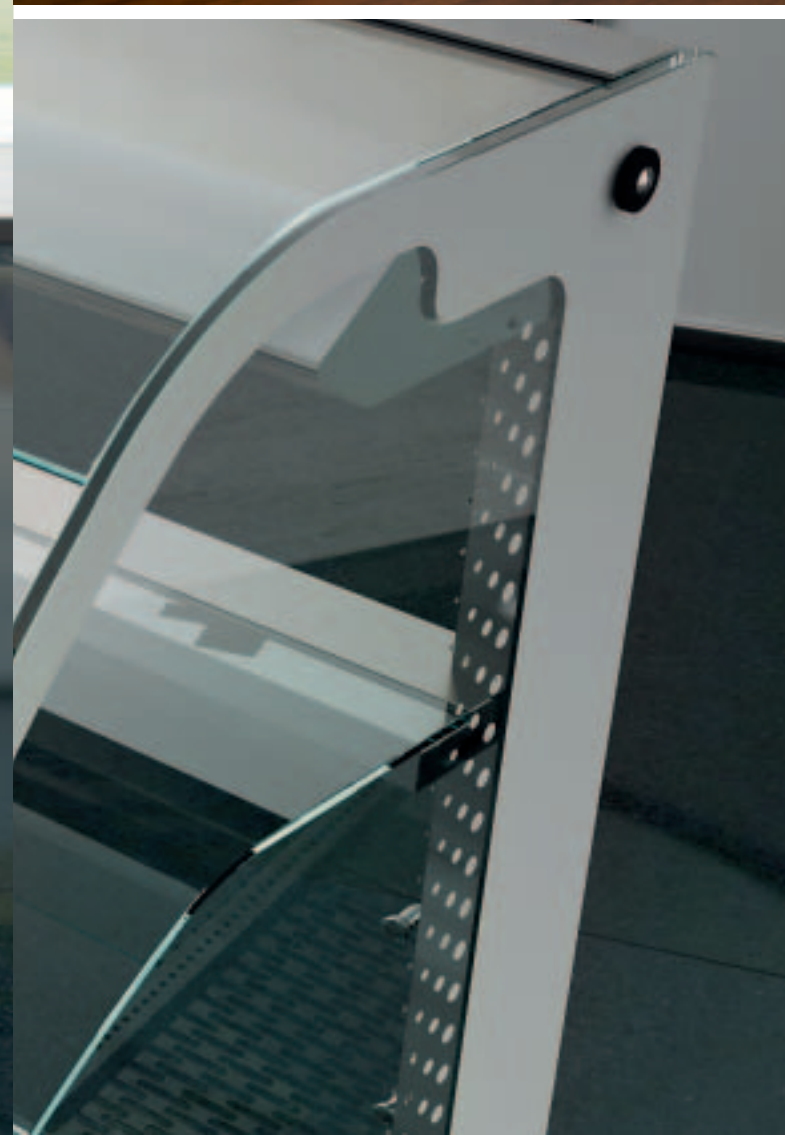


elegance

08



09



Bagnomaria ad acqua e ad aria, vetroceramica, vasche refrigerate, vetrine fredde e calde umidificate.
Elegance: Per ogni singola funzione una soluzione razionale. Saper stare ovunque senza rinunciare a nulla: tecnologia, design ed eleganza.

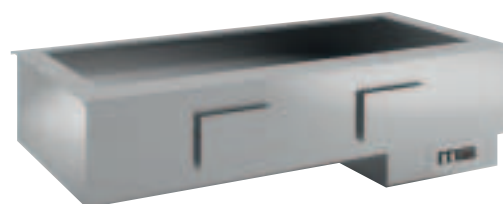


BAGNOMARIA

Specificatamente studiata per il mantenimento dei cibi caldi all'interno di contenitori Gastronorm. Ideale per piatti di pasta, carni lesse, ecc...

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

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, elemento riscaldante, vetro frontale.



BAGNOMARIA SECCO

Soluzione particolarmente adatta nel caso non ci sia possibilità di utilizzo dell'acqua. Ideale per piatti di pasta, riso, ecc...

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

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, elemento riscaldante, vetro frontale.



VETRINA CALDA UMIDIFICATA VENTILATA

Adatta all'esposizione di cibi caldi che necessitano di un riscaldamento umido. Ideale per piatti a base di pasta, carni lesse o in umido, verdure cotte, ecc...

Ripiano d'appoggio con sovrastruttura con lampade alogene.

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



PIANO VETROCERAMICA

Adatto all'esposizione di cibi caldi quali pizza, focacce, ecc... grazie al piano vetroceramica di ampia superficie.

Modelli: 2, 3, 4 GN 1/1

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, elemento riscaldante, vetro frontale.



VASCA REFRIGERATA VENTILATA

Ideale per l'esposizione di bevande, sandwich, ecc... grazie al flusso d'aria fredda che permette l'ottimale conservazione dei cibi preservandone le proprietà organolettiche.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, con/senza gruppo.
Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, vetro frontale.



PIANO REFRIGERATO VENTILATO

Questo tipo di soluzione è adatta all'esposizione di cibi freddi quali insalate, dessert, ecc... grazie al flusso d'aria fredda che permette l'ottimale conservazione dei cibi preservandone le proprietà organolettiche.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, con/senza gruppo.
Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, vetro frontale.



VETRINA REFRIGERATA VENTILATA 2 RIPIANI

Ideale per l'esposizione di cibi freddi mediante il particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 2 ripiani della vetrina.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, in versione chiusa, clapet o tendina, con/senza gruppo.



VETRINA REFRIGERATA VENTILATA 3 RIPIANI

Ideale per l'esposizione di cibi freddi mediante il particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 3 ripiani della vetrina.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, in versione chiusa, clapet o tendina, con/senza gruppo.



VETRINA REFRIGERATA QUADRA 3 RIPIANI

Ideale per l'esposizione di cibi freddi mediante il particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 3 ripiani della vetrina.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, in versione chiusa, clapet o tendina, con/senza gruppo.

infinity

16



17

Vetrine calde
e fredde, vasche
e piani refrigerati.
Infinity: Quando
la semplicità,
attentamente ricercata,
diventa simbolo
di grande valore.



VETRINA CALDA UMIDIFICATA VENTILATA

Adatta all'esposizione di cibi caldi che necessitano di un riscaldamento umido. Ideale per piatti a base di pasta, carni lesse o in umido, verdure cotte, ecc... Illuminazione e riscaldamento con lampade alogene.

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



VETRINA CALDA VETROCERAMICA

Adatta all'esposizione di cibi caldi quali pizza, focacce, ecc... grazie al piano vetroceramica di ampia superficie. Illuminazione e riscaldamento con lampade alogene.

Modelli: 2, 3, 4 GN 1/1



VASCA REFRIGERATA VENTILATA

Ideale per l'esposizione di bevande, sandwich, ecc... grazie al flusso d'aria fredda che permette l'ottimale conservazione dei cibi preservandone le proprietà organolettiche.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, con/senza gruppo.
Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, vetro frontale.



PIANO REFRIGERATO VENTILATO

Questo tipo di soluzione è adatta all'esposizione di cibi freddi quali insalate, dessert, ecc... grazie al flusso d'aria fredda che permette l'ottimale conservazione dei cibi preservandone le proprietà organolettiche.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1, con/senza gruppo.
Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, vetro frontale.



VETRINA REFRIGERATA VENTILATA 2 RIPIANI

Ideale per l'esposizione di cibi freddi mediante il particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 2 ripiani della vetrina.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, in versione chiusa, clapet o tendina, con/senza gruppo.



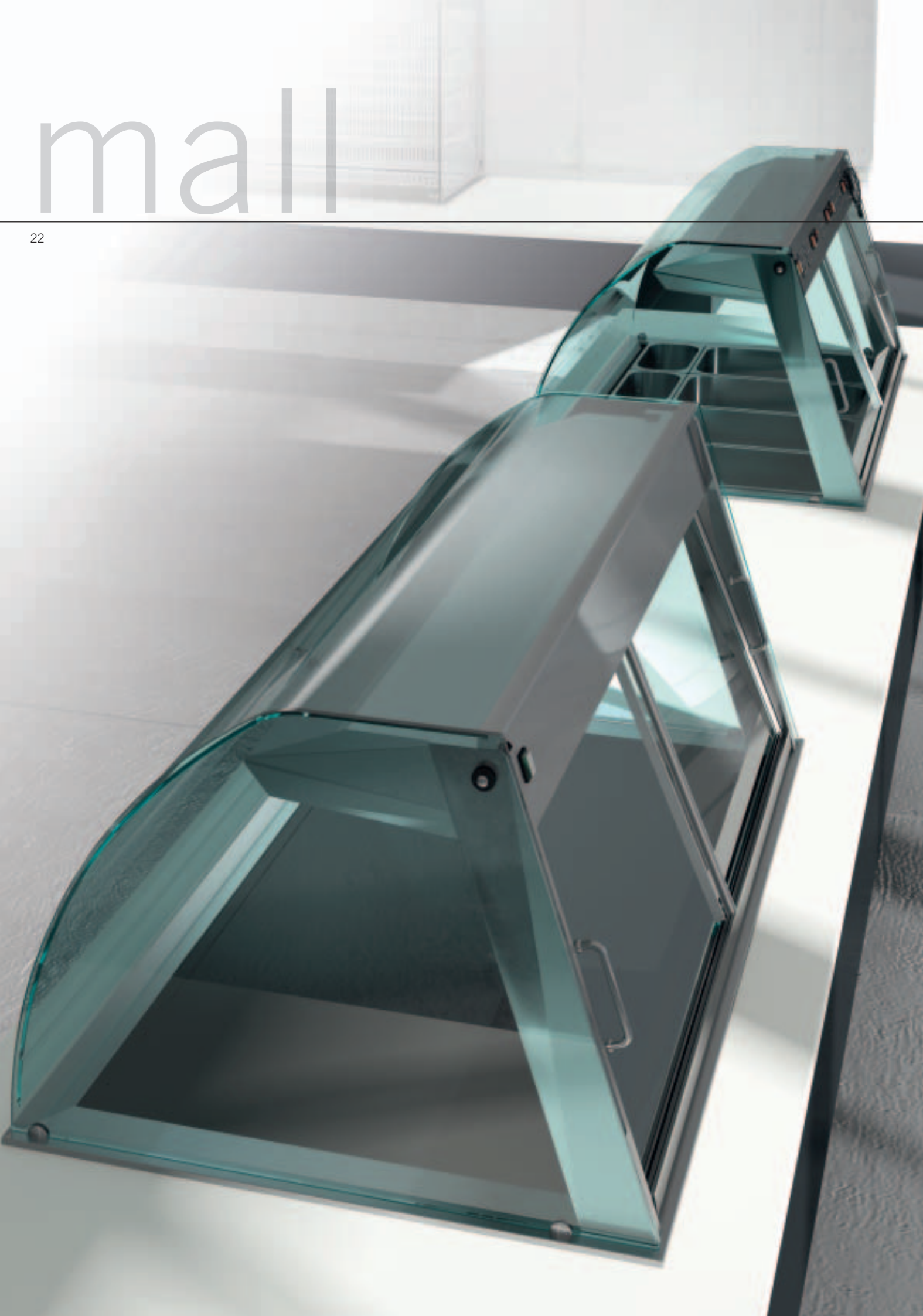
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA 3 RIPIANI

Ideale per l'esposizione di cibi freddi mediante il particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 3 ripiani della vetrina.

Modelli: 2, 3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, in versione chiusa, clapet o tendina, con/senza gruppo.

mall

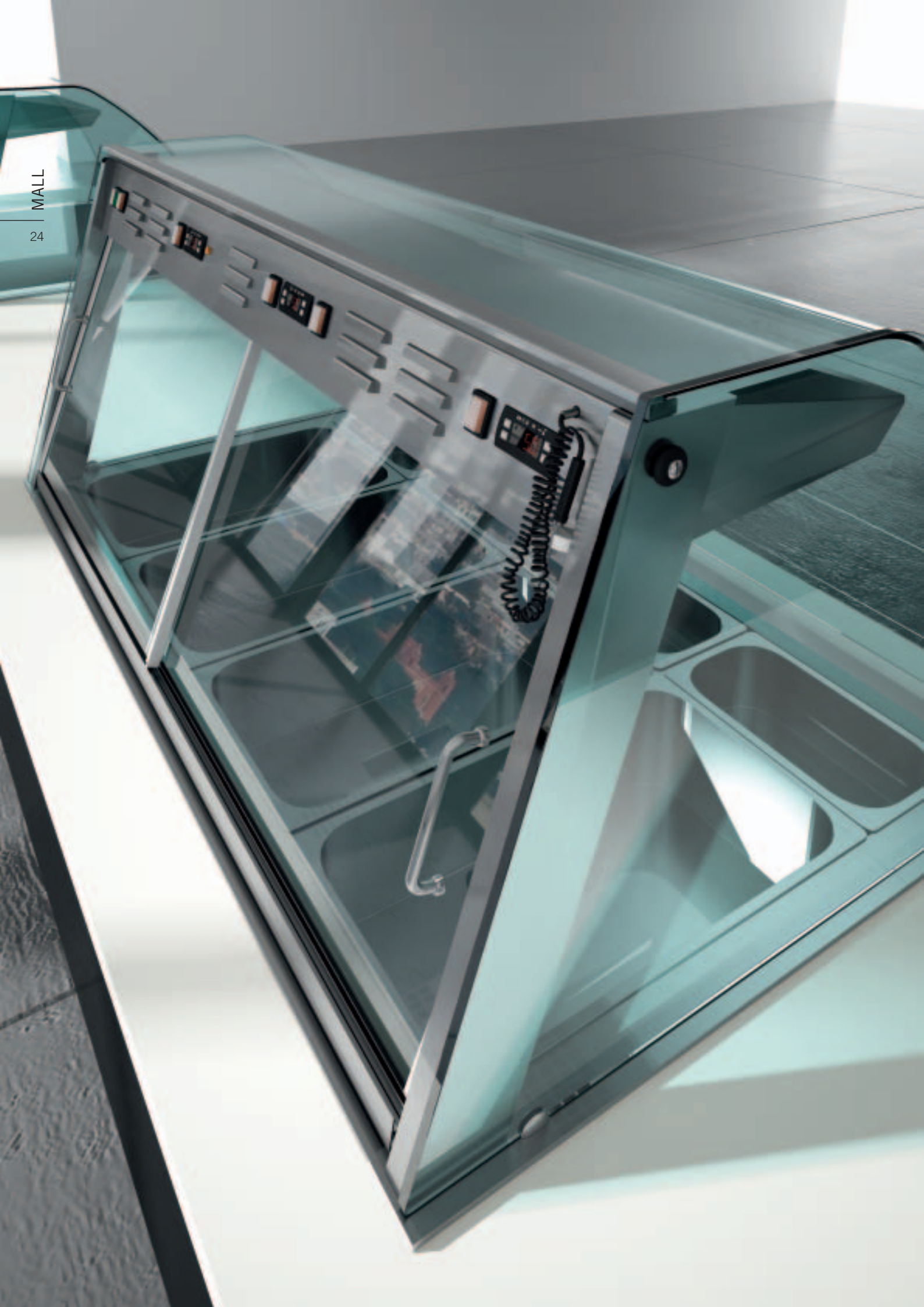
22



23



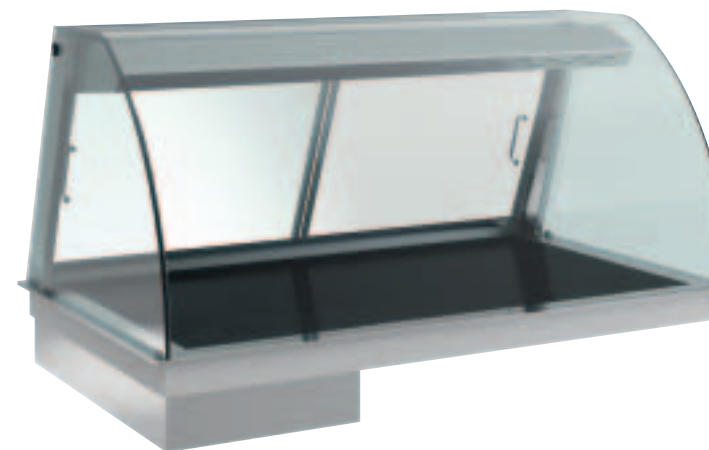
Vetrine GN 1/1+1/3 nelle versioni calda umidificata, vetroceramica e refrigerata ventilata. **Mall:** Elementi dalle prestazioni superiori, espressione di una tecnologia all'avanguardia addomesticata e resa docile da comandi semplici ed intuitivi.



VETRINA CALDA UMIDIFICATA VENTILATA

Questo tipo di vetrina è indicata per coloro che hanno necessità di una maggiore capacità espositiva grazie all'aumentata profondità che permette il contenimento di contenitori GN 1/1+1/3. Ideale per l'esposizione di cibi caldi che necessitano di un riscaldamento umido. Illuminazione e riscaldamento con lampade alogene.

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



VETRINA CALDA VETROCERAMICA

Adatta all'esposizione di cibi caldi quali pizza, focacce, ecc... grazie al piano vetroceramica di ampia superficie. Illuminazione e riscaldamento con lampade alogene.

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



VETRINA REFRIGERATA VENTILATA

Ideale per l'esposizione di cibi freddi mediante il particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda all'interno della vetrina.

Modelli: 3, 4, 5 GN 1/1+1/3 su vasca, in versione chiusa o con tendina, con/senza gruppo.

wall

26



Espositori a parete
nelle versioni quadra
o raggiata.
Esigenze estetiche,
necessità di capienza
e funzionalità trovano
un perfetto equilibrio
negli elementi
della linea **Wall**.

27



VETRINA REFRIGERATA QUADRA 3 RIPIANI

Questa versione è utile nel momento in cui ci sia la necessità di mettere la vetrina a parete. Ideale per l'esposizione di bibite grazie al particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 3 ripiani della vetrina.

Modelli: 3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, aperta con tendina, con/senza gruppo.



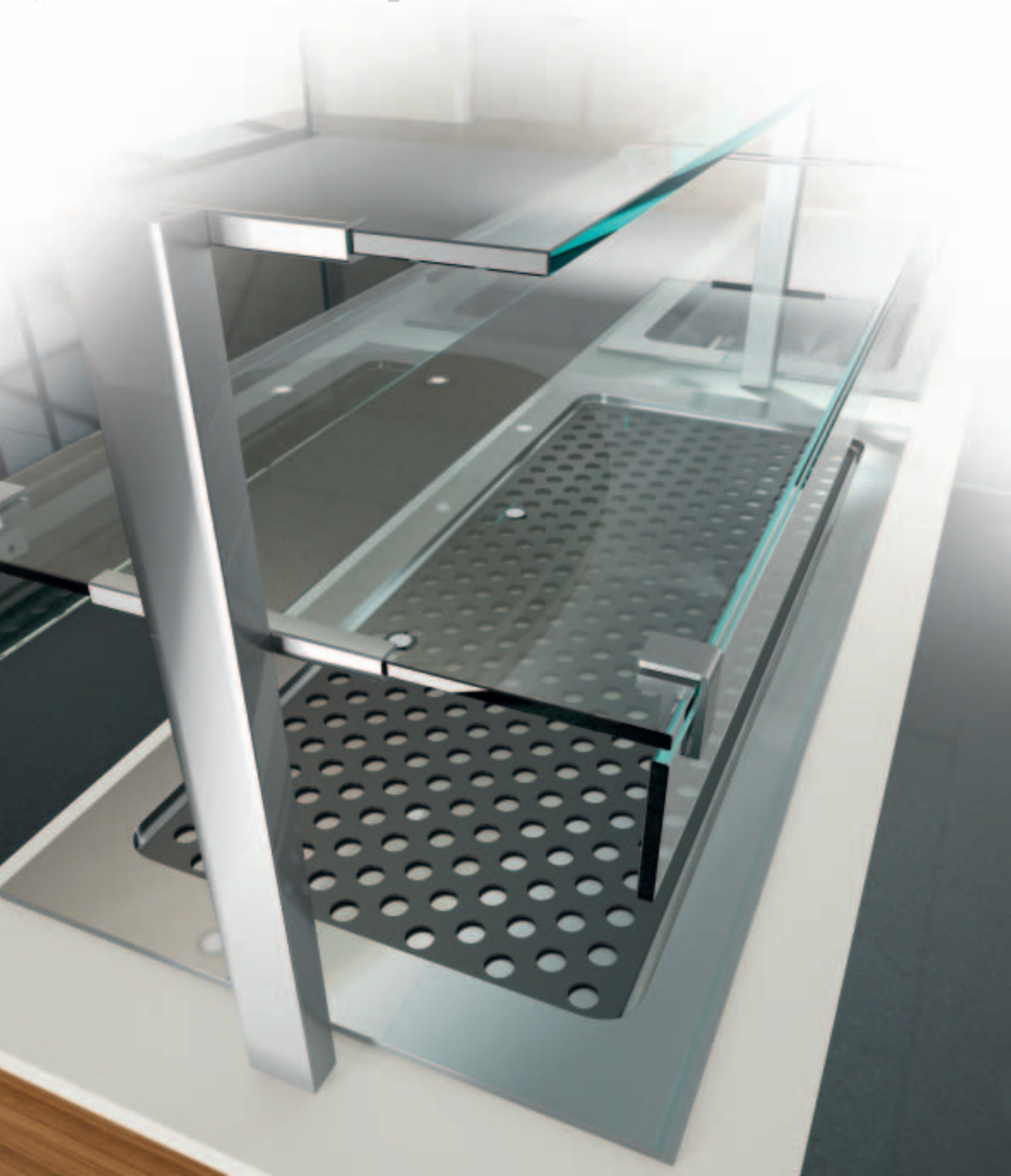
VETRINA REFRIGERATA CURVA 3 RIPIANI

Questa versione è utile nel momento in cui ci sia la necessità di mettere la vetrina a parete. Ideale per l'esposizione di bibite grazie al particolare sistema a flusso d'aria che permette un'ottimale circolazione dell'aria fredda anche sui 3 ripiani della vetrina.

Modelli: 3, 4, 5 GN 1/1 su vasca, su piano, aperta con tendina, con/senza gruppo.

compact

30

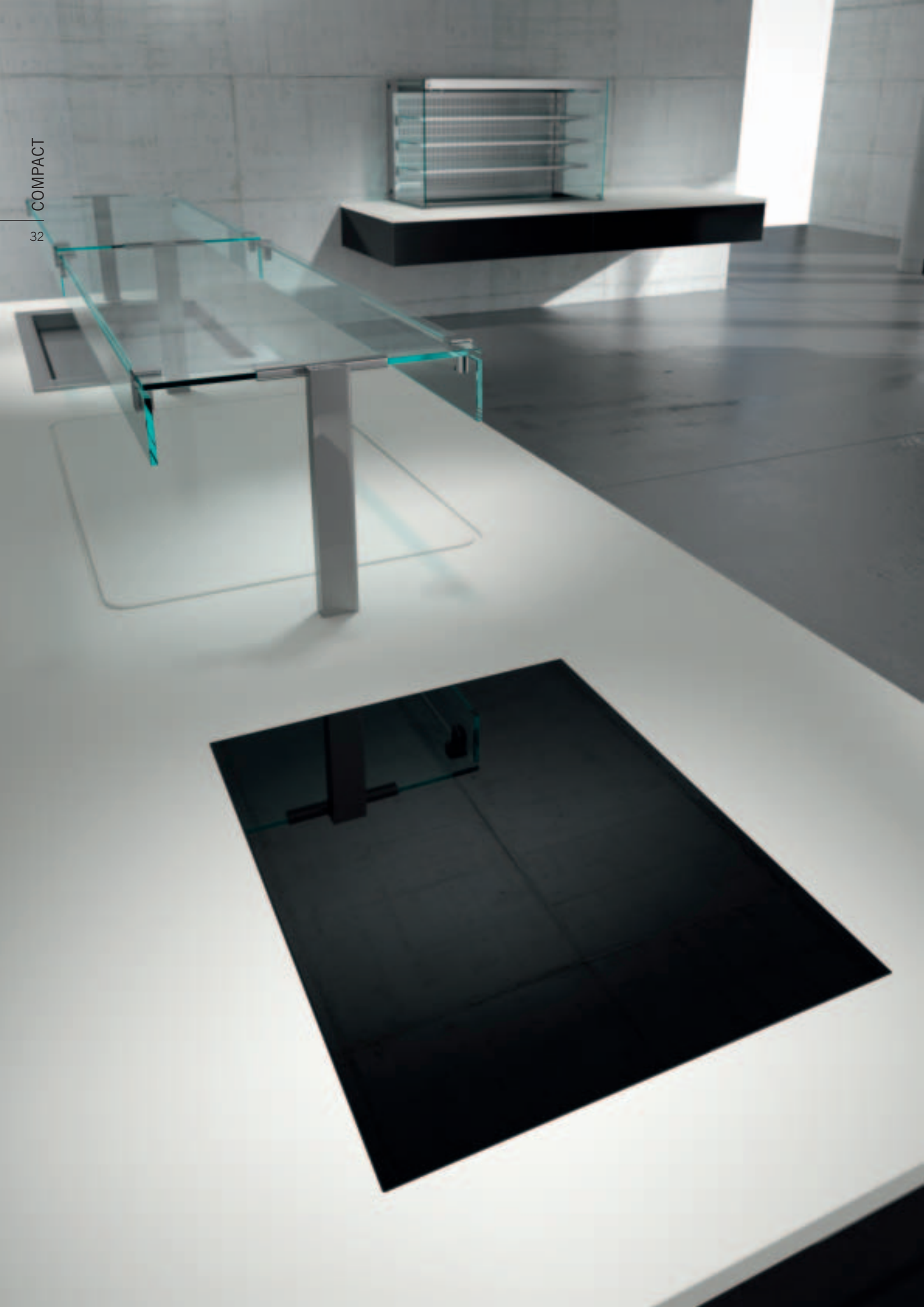


31



Bagnomaria, vetroceramica, piani e vasche refrigerate statiche, vetrine refrigerate.

Compact: Una vasta gamma di elementi da incasso per soddisfare tutte le richieste della ristorazione moderna.



BAGNOMARIA

Specificatamente studiata per il mantenimento dei cibi caldi all'interno di contenitori Gastronorm. Ideale per piatti di pasta, carni lesse, ecc...

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

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, elemento riscaldante, vetro frontale.



PIANO VETROCERAMICA

Adatto all'esposizione di cibi caldi quali pizza, focacce, ecc... grazie al piano vetroceramica di ampia superficie.

Modelli: 2, 3, 4 GN 1/1

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, elemento riscaldante, vetro frontale.



VASCA REFRIGERATA

Vasca refrigerata statica studiata per il mantenimento dei cibi freddi all'interno di contenitori Gastronorm. Ideale per l'esposizione di bibite, verdure, ecc...

Modelli: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, con/senza gruppo.

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, vetro frontale.



PIANO REFRIGERATO

Piano refrigerato statico studiato per l'esposizione dei cibi freddi. Ideale per l'esposizione di antipasti, dessert, ecc...

Modelli: 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1, con/senza gruppo.

Accessori: sovrastruttura centrale con vetro curvo doppio o singolo, elemento illuminante, vetro frontale.



VETRINA INCORPORATA

Ideale per l'esposizione di cibi freddi quali antipasti, dessert, bibite, ecc...
La vetrina è ventilata per una migliore conservazione degli alimenti.

Modelli: 3, 4 GN 1/1 su vasca, su piano, con clapet, con/senza gruppo.



VETRINA INDIPENDENTE

Ideale per l'esposizione di cibi freddi quali antipasti, dessert, ecc...
La vetrina è ventilata per una migliore conservazione degli alimenti.

Modelli: 3, 4 GN 1/1 con/senza piano di fondo, con clapet.

cook-in

36



37



Elementi di cottura a gas ed elettrici, cuocipasta, friggitrici, fry top.

Cook in: Tanti nuovi modelli per dare a tutti la possibilità di ritrovare, anche in cucina, il proprio stile.



CUCINE A GAS

I bruciatori monocorona sono realizzati in ghisa, l'accensione è con fiamma pilota: il sistema è comandato da rubinetti di sicurezza, con regolazione progressiva della potenza erogata.



GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA

Sono particolarmente adatte per cuocere cibi che necessitano del giusto e costante grado di umidità. Blocco resistenze ribaltabile per facilitare la pulizia della vasca.



CUOCIPASTA

Le vasche di cottura sono stampate per assicurare la massima igienicità, la realizzazione in acciaio inox 316, ne garantisce la durata nel tempo.



FRIGGITRICI

Le vasche stampate permettono una pulizia facile e veloce. Un'ampia zona fredda consente ai residui della frittura di non entrare nel ciclo dell'olio caldo, preservandolo nel tempo.



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

