



**EMAINOX**  
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

# UNTERNEHMEN

Seit der Gründung im Jahr 1987 in Valvasone, zeichnet sich Emainox durch klare Ideen und deren Verwirklichung aus. Das Unternehmen hat sich auf die Produktion von personalisierten Elementen spezialisiert, um Speisen in professionellen Großküchen und Horeca Bereich zu verteilen und auszustellen.

Die Leitung von Emainox ist einem dynamischen Team von Experten anvertraut. Dank ihrer Erfahrung und innovativen Planungen haben wir ein erfolgreiches Unternehmen, um unseren Kunden einzigartige und hochwertige Produkte anzubieten.

Die tief greifende Kenntnis des Marktes und die Anwendung modernster Technologien hat es Emainox ermöglicht, die Anforderungen an Funktionalität und Zuverlässigkeit auch der anspruchsvollsten Kunden zu erfüllen und die Qualität der eigenen Produkte auf das höchste Niveau zu bringen. Das ist der Grund, warum Emainox heute auf den größten internationalen Märkten vertreten ist und die besten Qualitätsstandards "Made in Italy" erfolgreich vorstellt. Unsere Güteklasse lässt die Bekanntheit und den Wert der Marke Emainox in allen Märkten steigen.





# UNSERE WERTE



## EXKLUSIVE PRODUKTE

Der Zweck unserer Arbeit und unser tägliche Engagement ist die Ermittlung und Anfertigung personalisierten Produkten von für jeden unserer Kunden.



## QUALITÄT

Unsere Produkte für die Verteilung und Ausstellung von Speisen sind elegant, praktisch zu warten und zu reinigen. Die große Sorgfalt für Details bei unseren Produkten, zeichnet uns aus.



## TEAMARBEIT

Wir bieten unseren Partnern die Erfahrung unseres Vertriebs- und technischen Personals zur Verfügung. Damit das Wissen und die Kompetenz, Ihren Anforderungen gerecht werden.



## KUNDENZUFRIEDENHEIT

Unsere Kunden können sich auf klare Konditionen, hohe Qualitätsstandards und auf effiziente Unterstützung während aller Phasen der Zusammenarbeit verlassen: von der Planung der auszustattenden Räume bis zum Kundendienst. Der Kunde steht immer im Mittelpunkt unseres Engagements.





# UNSERE PROJEKTE





# UNSERE PROJEKTE







# UNSERE PROJEKTE





# UNSERE PROJEKTE





# EMAINOX LÖSUNGEN



**DROP-IN**



**SELF CUBE**



**SELF 800**



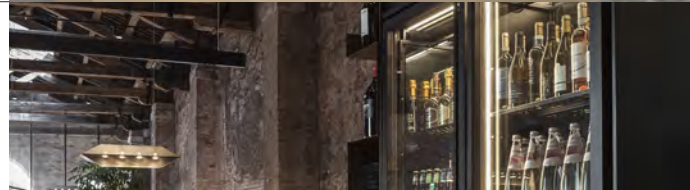
**SELF 700**



**SUPREME**



**DECANTER**



**HALTEN-SCHRÄNKE**



**WANDVITRINEN**



# DROP-IN

## TECHNOLOGIE, DESIGN UND ELEGANZ

Eine sehr große Auswahl an Einbauelementen, die bis ins kleinste Detail sorgfältig verarbeitet und geplant sind. Dies um immer den funktionellen und ästhetischen Anforderungen der Sichtbarkeit, für die Ausstellung der Produkte, gerecht zu werden. Die **Drop-In** Linie ist eine rationale Lösung für jede einzelne Funktion.

Die Linie umfasst die Produktpalette der herkömmlichen Elemente des Selfservices in Verbindung mit vielen Aufsätzen und statisch oder Umluft gekühlten Vitrinen.

Die Kühlelemente können frei stehen oder für den Anschluss an eine externe Kältegruppe vorgerüstet werden. Platten und Wannen sind aus Edelstahl 18/10 hergestellt, um eine perfekte Hygiene zu gewährleisten. Alles ist aus erstklassigem Material hergestellt um ihnen die maximale Zuverlässigkeit zu geben.

Drop-In Modelle:

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







# CUBE

## BRAUCHBARKEIT UND EFFIZIENZ

**Self Cube** ist der neue Vorschlag für die Catering-Welt. Die ständige Suche nach einzigartigen Lösungen und die sorgfältige Untersuchung der neuesten Trends in Bezug auf Ästhetik, Praktikabilität und Funktionalität haben zur Definition dieser Linie für die Ausstellung und Verteilung von Speisen und Getränken geführt.

Es zeichnet sich durch quadratische und wesentliche Formen für einen modernen und raffinierten Stil aus.

Das Sortiment besteht aus gekühlten, beheizten, neutralen Elementen und einer Vielzahl von Zubehörteilen. Wir bieten modulare Lösungen mit einer Tiefe von 750 mm an, die je nach Bedarf problemlos in Reihe kombiniert oder als Inseln positioniert werden können.





# SELF 800

## FASSUNGSVERMÖGEN UND FUNKTIONALITÄT

Die **Self 800** Linie setzt sich aus besonders aufnahmefähigen Modulelementen mit Tragrahmen zusammen, die problemlos aneinander als Linienbuffet gestellt werden können. So wird die Erstellung von personalisierten Self Service-Systemen für die Speisenverteilung an zahlreiche Benutzer in kurzer Zeit ermöglicht, wie zum Beispiel in:

- Hotels
- Werkskantinen
- Schulen und Universitäten
- Kasernen
- Einkaufszentren usw

Die sorgfältige Verarbeitung aus Edelstahl 18/10 und die angewandten technischen Lösungen garantieren eine große Robustheit und eine lange Haltbarkeit des Produkts. Zum Vorteil einer vollkommenen Hygiene werden auch die Instandhaltung und Reinigung vereinfacht.

Mit der Linie Self 800 und deren Personalisierungsmöglichkeiten ist ein Anpassen an jeder funktionellen und ästhetischen Anforderung vom Ambiente, möglich.





# SELF 700

## FLEXIBILITÄT UND ZWECKMÄßIGKEIT

**Self 700** ist die ideale Lösung für alle Fälle, in denen die Zusammensetzung der Linie durch häufiges Variieren der Anordnung der Elemente optimiert werden muss.

Es ist eine äußerst ergonomische und flexible Linie, die aus einer großen Auswahl an beheizten, gekühlten oder neutralen Elementen sowie einer breiten Palette an praktischem Zubehör und Verkleidung besteht.

Um das Angebot zu bereichern, gibt es eine ganze Reihe für Kinder, damit alle ausgestellten Gerichte für sie gut sichtbar sind.

**Self 700 "Kinder"** besteht unter Beibehaltung der Eigenschaften und des Zubehörs der Standardlinie aus unteren Elementen mit einer Höhe von nur 800 mm.



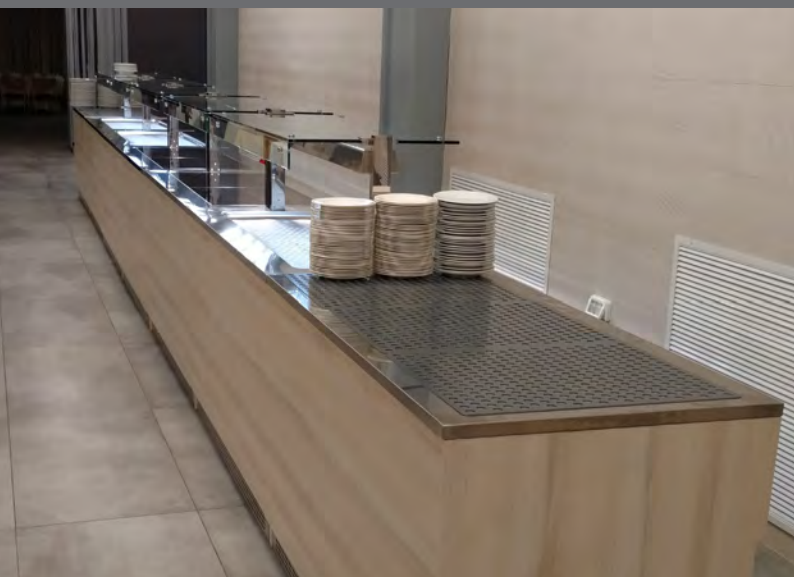


# SUPREME

## STIL UND ELEGANZ

Die perfekte Linie für das Frühstück oder das Buffet. Die vollständige Palette umfasst Platten, Wannen, Aufsätze und Vitrinen mit elegantem Design für die Ausstellung und Verteilung von Speisen.

Die große Auswahl an Elementen bietet verschiedene Aufstellungsmöglichkeiten an, die Ihren Bedürfnissen entsprechen: Die Produkte können einzeln als Insel aufgestellt werden oder nebeneinander als Self Service gereiht sein.



# DECANTER

## ELEGANZ UND ZUVERLÄSSIGKEIT

**Decanter** ist die neue Wein-Vitrine Linie für die Ausstellung und Aufbewahrung des Weins, die die Prinzipien von Wein-Lagerung und -Servieren beachtet, um die idealen Bedingungen eines traditionellen Weinkellers zu erschaffen.

Durch die richtigen Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellungen, bleiben das Aroma und die typischen Eigenschaften von Wein unverändert und Ihr Wein wird entsprechend der notwendigen Temperaturen aufbewahrt.

Das Design und die Eleganz von Decanter geben Ihren Produkten eine großartige Sichtbarkeit. Dank der reduzierten Abmessungen und verschiedenen Personalisierungsmöglichkeiten ist die Wein-Vitrine für jeden Raumbedarf geeignet und wird ein raffiniertes Möbelstück, das zu jedem Ambiente passt und hervorhebt, vom Weinladen zum Restaurant, von der Bar bis zur Privatwohnung.







# HALTENSCHRÄNKE

## PRAKTISCH UND EFFIZIENZ

Eine Lösung für alle Bedürfnisse. Mit Emainox-Halteschränke können Sie Speisen und Getränke bei der richtigen Serviertemperatur aufbewahren.

**Rollyterm** stellt eines der unverzichtbaren Elemente für alle Gastronomiebetreiber dar. Seine Verwendung ermöglicht eine Optimierung von Zeiten und Arbeit, hält das Essen warm und ermöglicht es Ihnen, die Zubereitung von Mahlzeiten effizient und sicher zu organisieren, um den Stress und die Verwirrung von Spitzenzeiten zu vermeiden.

Mit der **Rollycold**-Linie halten Sie Speisen und Getränke frisch und haben sie immer zur Hand. Die kompakten Abmessungen und das ergonomische Design ermöglichen einfache Bewegungen und Positionierungen. Darüber hinaus kann die interne Konfiguration mit unterschiedlichem Zubehör an Ihre Bedürfnisse angepasst werden.

Beide sind mit gepressten Führungen für optimale Reinigung und Hygiene ausgestattet.





# WANDVITRINEN

## ZUVERLÄSSIGKEIT UND FUNKTIONALITÄT

Gekühlt oder beheizt, Emainox **Wandvitrinen** erlauben Sie, Lebensmittel bei optimaler Temperatur zu präsentieren und zu halten.

Alle Vitrinen sind mit einer LED-Beleuchtung an den einzelnen Regalen ausgestattet, die das Erscheinungsbild der Speise hervorheben.

Die neue **Warmvitrine mit Glaskeramikregalen SAHARA** ist ideal, um Speisen zum Mitnehmen warm zu halten. Sie wurde so konzipiert, dass sie sich jeder Umgebung anpasst. Die kompakten Abmessungen und die Struktur auf Rädern ermöglichen eine einfache Bewegung und Positionierung. Es ist mit einem Deckel und drei Etagen aus Glaskeramik mit einer speziellen Sandwichstruktur ausgestattet, die eine bessere Wärmeverteilung sowohl über als auch unter den Regalen ermöglicht.



## Emainox Srl

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

