

EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

EMPRESA

Emainox fue fundada en 1987 en Valvasone, provincia de Pordenone. Desde sus inicios obtuvo un gran éxito demostrando tener las ideas y sus intenciones muy claras, especializándose en soluciones personalizadas para la distribución y exhibición de productos alimenticios en el sector de la restauración profesional y en el sector Ho. Re. Ca.

Hoy en día, Emainox está encabezada por un equipo joven y dinámico de profesionales que, gracias a su experiencia y visión innovadora, han logrado crear una empresa exitosa capaz de ofrecer a sus clientes soluciones únicas y de alta calidad.

El profundo conocimiento del mercado, combinado con la adopción de las más modernas tecnologías, ha permitido a Emainox satisfacer las exigencias de funcionalidad y fiabilidad incluso en los clientes más exigentes, llevando la calidad de sus productos a los más altos niveles. Por este motivo, Emainox está presente en los principales mercados internacionales, representando con éxito los mejores estándares de calidad del Made in Italy, una empresa que desde hace años ha visto crecer su marca en todos los mercados donde está presente.





NUESTRAS VALORES



SOLUCIONES EXCLUSIVAS

El objetivo de nuestro trabajo, nuestro compromiso diario, es investigar y ejecutar soluciones a la medida de cada uno de nuestros clientes.



CALIDAD

Nuestras soluciones de distribución y exhibición de alimentos son reconocidas por el mercado como soluciones elegantes, prácticas en el mantenimiento y limpieza, y por supuesto, pensadas hasta el más mínimo detalle para cubrir cualquier necesidad.



TRABAJO EN EQUIPO

Proporcionamos a nuestros socios la experiencia de nuestro personal comercial y técnico, que combina la experiencia en ventas con un profundo conocimiento de los aspectos técnicos y de diseño.



SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

Nuestros clientes saben que pueden contar con condiciones claras, garantía de calidad y asistencia en cada etapa de la relación: desde el diseño de las áreas a instalar hasta el servicio postventa.





NUESTROS PROYECTOS





NUESTROS PROYECTOS





NUESTROS PROYECTOS





NUESTROS PROYECTOS





SOLUCIONES EMAINOX



DROP-IN



SELF CUBE



SELF 800



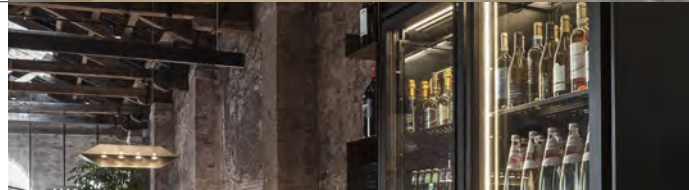
SELF 700



SUPREME



DECANTER



MANTENEDORES



VITRINAS MURALES



DROP-IN

TECNOLOGÍA, DISEÑO Y ELEGANCIA

La línea **Drop-In** de Emainox incluye una amplia gama de elementos de autoservicio integrados, cuidadosamente diseñados para ser utilizados en estructuras portantes preparadas por usted, de acuerdo con sus necesidades funcionales, estéticas y de visibilidad de los productos expuestos.

Con Drop-In le ofrecemos una solución racional para cada función. La línea incluye los elementos tradicionales del autoservicio: cubas frías, placas vitrocerámicas, baño maría, etc. junto con una gran variedad de sobre estructuras y accesorios.

Los elementos refrigerantes pueden ser autónomos o preparados para la conexión a una unidad de refrigeración remota. Las tapas y los tanques son de acero inoxidable 18/10 para garantizar la máxima practicidad de uso y una higiene perfecta. Todo ello está hecho con materiales de primera calidad para garantizar la máxima fiabilidad.

Drop-In:

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





SELF CUBE

ESTILO Y EFICIENCIA

Self Cube es la nueva propuesta dedicada al mundo de la restauración. La constante búsqueda de soluciones únicas y el estudio cuidadoso de las tendencias más recientes en términos de estética, practicidad y funcionalidad, han llevado a la definición de esta línea para la exhibición y distribución de alimentos y bebidas.

Se caracteriza por formas cuadradas y esenciales para un estilo moderno y refinado.

La gama consta de elementos refrigerados, calientes, neutros y una rica variedad de accesorios. Ofrecemos soluciones modulares con una profundidad de 750 mm, que se pueden unir fácilmente en línea o colocar de forma independiente según sus necesidades.





SELF 800

CAPACIDAD Y FUNCIONALIDAD

Self 800 es una línea de gran capacidad, compuesta por una serie de módulos con estructura autoportante, diseñados para ser fácilmente acoplados en línea, permitiendo la realización de soluciones personalizadas ideales para la distribución de una gran cantidad de comidas en poco tiempo en:

- Hoteles
- Comedores de empresa
- Escuelas y universidades
- Casas de colonias
- Centros comerciales

La precisa construcción en acero inoxidable 18/10 y las soluciones técnicas adoptadas garantizan una gran robustez y durabilidad del producto, simplificando las operaciones de mantenimiento y limpieza en beneficio de una higiene perfecta.

Self 800 by Emainox permite encontrar soluciones a medida para satisfacer todas las exigencias funcionales y estéticas de los diferentes entornos.





SELF 700

PRÁCTICA Y FLEXIBLE

Self 700 es la solución ideal para todas esas realidades, donde la flexibilidad de las necesidades, en la exposición y distribución, puede hacerte cambiar frecuentemente el posicionamiento y la elección de los elementos.

Es una línea extremadamente ergonómica y flexible, que consta de una amplia selección de elementos calientes, refrigerados o neutros y una amplia gama de prácticos accesorios y acabados.

Para enriquecer la oferta hay una línea completa dedicada a los niños, para que sean fácilmente visibles todos los platos en exhibición. La línea **Self 700 "Kinder"**, de hecho, mantiene las características y accesorios de la línea estándar, pero con elementos inferiores, de 800 mm de altura.





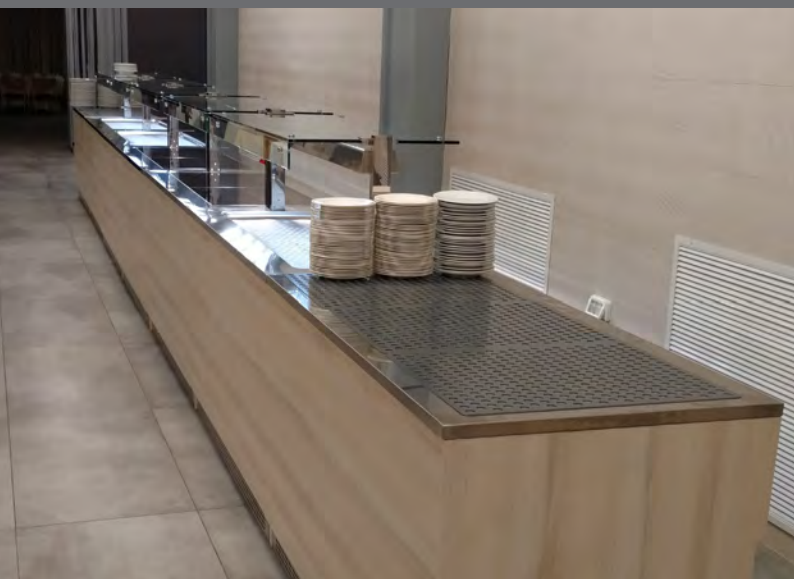
SUPREME

ESTILO E INNOVACIÓN

La solución ideal para el desayuno o buffet. Una línea completa de planes, cubas, sobre estructuras y vitrinas de diseño elegante para la exhibición y distribución de alimentos.

Una amplia gama de elementos isla o combinados a formar areas self-service ofrece diferentes opciones que mejor se adaptan a sus necesidades.

Toda la gama de elementos calientes, refrigerados, neutros y accesorios está realizada por Emainox con materiales de primera calidad siempre en total armonía con los muebles circundantes.



DECANTER

ELEGANCIA Y FIABILIDAD

Decanter es la nueva línea de vitrinas para la exposición y conservación de vino, realizada respetando los principios de conservación y servicio del vino con el objetivo de recrear las condiciones ideales de una bodega tradicional.

Gracias a la óptima temperatura y humedad, el aroma y las propiedades organolépticas del vino se mantendrán sin cambios, permitiendo la perfecta conservación con las condiciones deseadas.

Además, el diseño y la elegancia de Decanter valorizan y ofrecen gran visibilidad del producto. La dimensión reducida lo hacen adaptable a cada necesidad de espacio y las distintas soluciones de personalización permiten que sea un mueble refinado y atractivo en el lugar donde ubique, como enotecas, restaurantes, bares o residencias privadas.





MANTENEDORES

PRÁCTICA Y EFICIENCIA

Una solución a todas las necesidades. Con los mantenedores Emainox puede almacenar alimentos y bebidas a la temperatura de servicio correcta.

Rollyterm es uno de los elementos indispensables en la restauración. Permite optimizar el tiempo de trabajo y la mano de obra, manteniendo la comida caliente y permitiendo organizar la preparación de comidas de manera eficiente y segura. De esta manera, se evitan el estrés y la confusión que pueden ocurrir durante las horas pico.

La línea **Rollycold**, por otro lado, mantiene los alimentos y bebidas frescos y permite tenerlos siempre a mano. Sus dimensiones compactas y diseño ergonómico permiten un movimiento fácil. La configuración interna también se puede personalizar con diferentes accesorios según las necesidades.

Ambos están equipados con guías moldeadas para una limpieza e higiene óptimas.





VITRINAS MURALES

FIABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Refrigeradas o calientes, las **vitrinas murales** Emainox permiten exhibir y mantener la comida a la temperatura optimal.

Cada vitrina dispone de iluminación LED en cada estante para exaltar el aspecto de cada plato.

El nuevo **expositor de pared de vitrocerámica SAHARA** es ideal para mantener caliente la comida para llevar. La vitrina ha sido diseñada para adaptarse a cualquier entorno. Las dimensiones compactas y la estructura sobre ruedas permiten un fácil movimiento y posicionamiento. Está equipado con una placa y tres estantes vitrocerámicos con una particular estructura sándwich que permite una mejor distribución del calor tanto por encima como por debajo de los estantes.



Emainox Srl

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

