



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

SOCIÉTÉ

Emainox a été fondée en 1987 à Valvasone, province de Pordenone et a réussi tout de suite à démontrer qu'elle avait des idées et buts très clairs en se spécialisant dès début en solutions personnalisées pour la distribution et l'exposition d'aliments pour la restauration professionnelle et le secteur Ho.Re.Ca.

Aujourd'hui la gestion de l'entreprise est conée à une équipe jeune et dynamique de professionnels de haut niveau qui, grâce à leurs compétences et la vision innovatrice, ont su créer une réalité de succès pour offrir aux clients des solutions uniques et de haute qualité.

La connaissance approfondie du marché ainsi que l'adoption des technologies les plus modernes ont permis à Emainox de satisfaire les besoins de fonctionnalité et de abilité des clients les plus exigeants, en portant au niveau maximal la qualité de ses produits. Grâce à cela aujourd'hui Emainox est présente sur les marchés internationaux les plus importants en représentant avec succès les meilleurs standards qualitatifs du made in Italy, une réalité que depuis des années voit sa marque devenir de plus en plus populaire sur tous les marchés où elle est présente.





NOS VALEURS



SOLUTIONS EXCLUSIVES

Le but de notre travail, notre engagement quotidien est la recherche et la réalisation des solutions sur mesure pour chaque client.



QUALITÉ

Nos solutions pour la distribution et l'exposition d'aliments sont connues sur le marché comme élégantes, faciles à nettoyer et maintenir et, naturellement, créées avec attention aux tous petits détails pour répondre à toutes les exigences.



TRAVAIL D'ÉQUIPE

Nous mettons à disposition de nos partenaires l'expérience de notre équipe commerciale et technique qui réunit la compétence dans les ventes et les connaissances approfondies des aspects techniques et du projet.



SATISFACTION DU CLIENT

Nos clients savent qu'ils peuvent compter sur des conditions claires, qualité assurée et assistance pendant chaque phase de collaboration : à partir de conception des zones à équiper jusqu'à l'assistance après-vente. Notre client est toujours au centre de notre travail.





NOS PROJETS





NOS PROJETS





NOS PROJETS





NOS PROJETS





SOLUTIONS EMAINOX



DROP-IN



SELF CUBE



SELF 800



SELF 700



SUPREME



DECANTER



ARMOIRES DE MAINTIEN



VITRINES MURALES



DROP-IN

TECHNOLOGIE, DÉSIGN ET ELEGANCE

Un vaste choix d'éléments self-service à encastrer, soignés dans leurs moindres détails et conçus pour être utilisé sur des structures portantes prédisposées par vos soins en fonction de vos besoins fonctionnels, esthétiques et de visibilité de produits exposés.

La gamme **Drop-In** vous offre une solution rationnelle pour chaque fonction. La gamme comprend des éléments traditionnels de self-service : cuves réfrigérées, plaques en vitrocéramiques, bain-maries etc. et une grande variété des présentoirs et accessoires.

Les éléments réfrigérés peuvent être autonomes ou prévus pour le groupe réfrigérant à distance. Les cuves sont réalisées en acier inoxydable 18/10 pour garantir la praticité maximale d'utilisation et une hygiène parfaite. Le tout réalisé avec des matériaux de premier ordre pour vous garantir une fiabilité maximale.

Drop-In :

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





SELF CUBE

STYLE ET EFFICACITÉ

Self Cube est la nouvelle proposition dédiée au monde de la restauration. La recherche continue de solutions uniques et l'étude attentive des tendances les plus récentes en termes d'esthétique, de praticité et de fonctionnalité, ont conduit à la création de cette ligne pour l'exposition et la distribution d'aliments et de boissons.

Elle se caractérise par des formes carrées et essentielles pour un style moderne et raffiné.

La gamme se compose d'éléments réfrigérés, chauds, neutres et d'une riche variété d'accessoires. On propose des solutions modulaires d'une profondeur de 750 mm, qui peuvent être facilement combinées en ligne ou placées sous forme d'îlots selon vos besoins.





SELF 800

CAPACITÉ ET FONCTIONNALITÉ

Self 800 est une gamme à très grande capacité, composée d'une série de modules à structure autoportante. 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 :

- Hôtels
- Cantines d'entreprises
- Écoles
- Casernes
- Centres commerciaux

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.

Self 800 permet de trouver des solutions sur mesure pour répondre à toutes les exigences fonctionnelles et esthétiques.





SELF 700

PRATIQUE ET FLEXIBLE

Self 700 est la solution idéale pour toutes des exigences dans laquelle la flexibilité est nécessaire pour la disposition et le choix des éléments.

C'est une ligne extrêmement ergonomique et flexible, composée d'un riche choix d'éléments chauds, réfrigérés ou neutres et d'une large gamme d'accessoires et de finitions.

Pour enrichir votre demande, une ligne Self est dédiée aux enfants rendant facilement visible tous les plats exposés. **Self 700 "Kinder"** maintient les caractéristiques et les accessoires de la ligne standard ayant une hauteur de 800 mm.





SUPREME

STYLE ET ÉLÉGANCE

La solution idéale pour le petit-déjeuner ou pour le buffet. Une ligne complète de plans, cuves, couvercles et petites vitrines à design raffiné pour l'exposition et la distribution d'aliments.

Un large choix d'éléments à utiliser en îlot dans la salle restaurant ou mis en ligne pour réaliser des zones self-service permet de trouver les versions plus appropriées à vos exigences.

La ligne entière d'éléments chauds, réfrigérés, neutres et d'accessoires est faite par Emainox avec matériaux de première qualité, toujours en parfait accord avec votre mobilier.



DECANTER

ELEGANCE ET FIABILITÉ

Decanter est la nouvelle gamme de vitrines pour la présentation et le stockage du vin, conçue en respectant ses principes de conservation et de service, avec l'objectif de recréer les conditions idéales d'une cave à vin traditionnelle.

Grâce à température et humidité optimales, l'arôme et les propriétés organoleptiques du vin restent inchangés et le vin est conservé dans les conditions souhaitées.

La conception et l'élégance de Decanter valorisent vos produits exposés en leur offrant une vaste visibilité. Ses dimensions contenue la rende adaptable à toutes exigences d'espace et grâce à des solutions différentes de personnalisation, le permet de devenir un complément raffiné d'ameublement et de briller dans l'ambiance où elle est insérée : de l'énothèque au restaurant, du bar à la résidence privée.





ARMOIRES DE MAINTIEN

PRATIQUE ET EFFICACITÉ

Une solution à tous les besoins. Avec les armoires de maintien Emainox, vous pouvez conserver les aliments et les boissons à la bonne température de service.

Rollyterm représente un des éléments indispensables pour tous les professionnels de la restauration. Il permet d'optimiser le temps et le travail, gardant les aliments au chaud et vous permet d'organiser la préparation des repas efficacement en toute sécurité, évitant ainsi le stress et la confusion qui peuvent survenir pendant les heures de pointe.

Avec la ligne **Rollycold** au contraire, vous permettez de garder les aliments et les boissons au frais et les ayant toujours à portée de main. Ses dimensions compactes et sa conception ergonomique permettent des mouvements faciles. La configuration interne peut être personnalisée avec différents accessoires selon vos besoins.

Les deux sont équipés de glissières embouties pour un nettoyage et une hygiène optimaux.





VITRINES MURALES

FIABILITÉ ET FONCTIONNALITÉ

Réfrigérées ou chauffées, les **vitrines murales** Emainox permettent de présenter et de conserver les aliments à la température optimale.

Toutes les vitrines sont équipées d'un éclairage LED sur les étagères, améliorant l'apparence des plats.

La nouvelle **vitrine murale en vitrocéramique SAHARA** est idéale pour garder au chaud les plats à emporter. La vitrine a été conçue pour s'adapter à tout milieu. Les dimensions compactes et la structure sur roues lui permettent d'être déplacé et positionné facilement. Elle est équipée d'un plan et de trois étagères en vitrocéramique avec une structure particulière aux sandwich qui permet une meilleure répartition de la chaleur au-dessus et en dessous des étagères.



Emainox Srl

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

