



**EMAINOX**  
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS



# L'AZIENDA

Emainox nasce nel 1987 a Valvasone in provincia di Pordenone e dimostra fin da subito idee ed intenti molto chiari, specializzandosi dal principio in soluzioni personalizzate per la distribuzione e l'esposizione di alimenti nella ristorazione professionale e nel settore Ho.Re.Ca.

Oggi alla guida di Emainox vi è un team giovane e dinamico di professionisti di altissimo profilo, i quali, grazie alle proprie esperienze e alla visione innovativa, hanno saputo creare una realtà di successo capace di offrire ai suoi clienti soluzioni sempre uniche e di alta qualità.

L'approfondita conoscenza del mercato unita all'adozione delle più moderne tecnologie ha permesso a Emainox di soddisfare le richieste di funzionalità e affidabilità anche nei clienti più esigenti, portando ai massimi livelli la qualità dei propri prodotti.

Per questo Emainox è oggi presente nei maggiori mercati internazionali, rappresentando con successo i migliori standard qualitativi del made in Italy.









# I NOSTRI VALORI



## SOLUZIONI ESCLUSIVE

L'obiettivo del nostro lavoro, nonché il nostro impegno quotidiano, è la ricerca e l'esecuzione delle soluzioni su misura per ogni nostro cliente.



## QUALITÀ

Le nostre soluzioni per la distribuzione e l'esposizione degli alimenti sono riconosciute dal mercato come eleganti, pratiche, sia nella manutenzione che nella pulizia, e pensate nei minimi dettagli per incontrare qualsiasi esigenza.



## LAVORO DI SQUADRA

Mettiamo a disposizione dei nostri partner l'esperienza dei nostri staff, commerciale e tecnico, che uniscono la competenza in ambito delle vendite all'approfondita conoscenza degli aspetti tecnici e progettuali del prodotto.



## SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

I nostri clienti sanno di poter contare su condizioni chiare, su elevati standard di qualità e assistenza in ogni fase del rapporto: dalla progettazione delle aree da allestire all'assistenza after sales. Il cliente è sempre al centro di ogni nostro impegno.









# LE NOSTRE REALIZZAZIONI









# LE NOSTRE REALIZZAZIONI









# LE NOSTRE REALIZZAZIONI









# LE NOSTRE REALIZZAZIONI

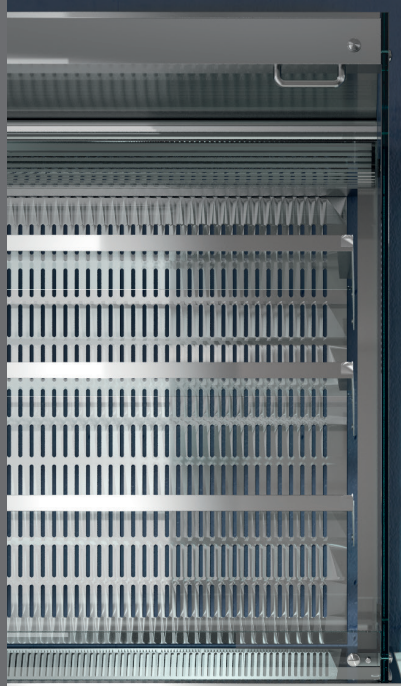








# SOLUZIONI EMAINOX





**DROP-IN**



**SELF CUBE**



**SELF 800**



**SELF 700**



**SUPREME**



**DECANTER**



**MANTENITORI**



**ESPOSITORI  
MURALI**





# DROP-IN

## TECNOLOGIA, DESIGN ED ELEGANZA

Una vastissima scelta di elementi da incasso, curati nei minimi dettagli e progettati per essere utilizzati su strutture portanti da voi predisposte, in base alle vostre esigenze funzionali, estetiche e di visibilità dei prodotti esposti.

Con **Drop-In** vi offriamo una soluzione razionale per ogni singola funzione. La linea comprende gli elementi tradizionali del self-service: vasche refrigerate, piani vetroceramica, bagnomaria ecc. in unione ad una grande varietà di sovrastrutture e accessori.

Gli elementi refrigerati possono essere autonomi o predisposti per la connessione ad un gruppo refrigerato remoto. Piani e vasche sono realizzati in acciaio Inox 18/10 per garantire la massima praticità d'uso ed una perfetta igienicità. Tutto realizzato con materiali di prim'ordine per assicurare la massima affidabilità.

Le soluzioni Drop-In:

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









# SELF CUBE

## STILE ED EFFICIENZA

**Self Cube** è la nuova proposta dedicata al mondo della ristorazione. La continua ricerca di soluzioni uniche e lo studio attento delle più recenti tendenze estetiche, di praticità e funzionalità, hanno portato alla definizione di questa linea per l'esposizione e la distribuzione di alimenti e bevande.

È caratterizzata da forme squadrate ed essenziali per uno stile moderno e raffinato.

La gamma si compone di elementi refrigerati, caldi, neutri e di una ricca varietà di accessori. Offriamo soluzioni modulari con profondità 750 mm, facilmente accostabili in linea o posizionabili ad isola a seconda delle tue esigenze.









# SELF 800

## CAPIENZA E FUNZIONALITÀ

**Self 800** è una linea particolarmente capiente, costituita da una serie di moduli a struttura autoportante. Tutti gli elementi sono progettati per essere facilmente uniti in linea, consentendo la realizzazione di soluzioni customizzate adatte alla distribuzione di una grande quantità di pasti in tempi brevi in:

- Alberghi
- Mense aziendali
- Scuole e università
- Caserme
- Centri commerciali

L'accurata realizzazione in acciaio Inox 18/10 e le soluzioni tecniche adottate garantiscono una grande robustezza e durata del prodotto, semplificando le operazioni di manutenzione e pulizia a vantaggio di una perfetta igienicità.

Self 800 di Emainox consente di trovare soluzioni su misura per rispondere ad ogni esigenza funzionale ed estetica.









# SELF 700

## PRATICITÀ E FLESSIBILITÀ

**Self 700** è la soluzione ideale per tutte quelle realtà nelle quali vi è la necessità di variare spesso, per esigenze diverse, il posizionamento e la scelta degli elementi. È una linea estremamente ergonomica e flessibile, costituita da una ricca scelta di elementi caldi, refrigerati o neutri e un'ampia proposta di pratici accessori e finiture.

Ad arricchire l'offerta vi è un'intera linea dedicata ai più piccoli, per rendere loro facilmente visibili tutte le pietanze esposte.

**Self 700 "Kinder"** infatti, pur mantenendo le caratteristiche e gli accessori della linea standard, è composta da elementi più bassi, con un'altezza di soli 800 mm.







# SUPREME

## STILE E INNOVAZIONE

La soluzione ideale per la prima colazione o per il buffet. Una linea completa di piani, vasche, sovrastrutture e vetrinette dal raffinato design per l'esposizione e distribuzione dei cibi.

Una vasta scelta di elementi, da utilizzare ad isola nella sala ristorante o accostati per realizzare aree self-service, permette di trovare le versioni più adatte alle vostre esigenze.

Tutta la gamma di elementi caldi, refrigeranti, neutri ed accessori è realizzata da Emainox con materiali di prim'ordine, sempre in perfetta sintonia con il vostro arredamento.



# DECANTER

## ELEGANZA E AFFIDABILITÀ

**Decanter** è la nuova linea di vetrine per l'esposizione e la conservazione del vino, realizzata nel rispetto dei suoi principi di mantenimento e servizio, con l'obiettivo di ricreare le condizioni ideali di una cantina tradizionale.

Grazie a temperatura e umidità ottimali, l'aroma e le proprietà organolettiche del vostro vino rimarranno inalterate, consentendone una perfetta conservazione alle condizioni desiderate.

Il design e l'eleganza di Decanter valorizzano e offrono ampia visibilità al prodotto esposto. Le sue dimensioni ridotte lo rendono adattabile a qualsiasi esigenza di spazio e insieme alle diverse soluzioni di personalizzazione, gli consentono di divenire un raffinato complemento d'arredo e di risaltare nell'ambiente in cui è inserito: dall'enoteca al ristorante, dal bar alla residenza privata.









# MANTENITORI DI TEMPERATURA

## PRATICITÀ ED EFFICIENZA

Una soluzione a tutte le esigenze. Con i mantenitori Emainox puoi conservare cibi e bevande alla corretta temperatura di servizio.

**Rollyterm** rappresenta uno degli elementi indispensabili per chiunque operi nella ristorazione collettiva. Il suo utilizzo permette un'ottimizzazione del tempo e del lavoro, mantenendo i cibi caldi e consentendo di organizzare la preparazione dei pasti con efficienza e in totale sicurezza, evitando lo stress e la confusione delle ore di punta.

La linea **Rollycold** invece, mantiene freschi cibi e bevande e permette di averli sempre a portata di mano. Le sue dimensioni compatte e il design ergonomico ne consentono una facile movimentazione. La configurazione interna, inoltre, può essere personalizzata con diversi accessori a seconda delle necessità d'uso.

Entrambi sono dotati di guide stampate per pulizia e igiene ottimali.







# ESPOSITORI MURALI

## AFFIDABILITÀ E FUNZIONALITÀ

Refrigerati o riscaldati, gli **espositori murali** Emainox ti permettono di esporre e mantenere i cibi alla temperatura ottimale.

Tutte le vetrine sono dotate di illuminazione a LED sui singoli ripiani, esaltando l'aspetto delle pietanze.

Il nuovo **espositore murale vetroceramica SAHARA** è ideale per mantenere caldo il cibo da asporto. La vetrina è stata progettata per adattarsi a qualsiasi ambiente. Le dimensioni compatte e la struttura su ruote ne consentono facili spostamenti e posizionamenti. È dotata di un piano e tre ripiani in vetroceramica con una particolare struttura a sandwich che permette una migliore distribuzione del calore sia sopra che sotto i ripiani.





