



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

КОМПАНИЯ

Компания Emainox была создана в 1987 году в городе Вальвазоне провинции Порденоне и с самого начала доказала, что обладает ясными идеями, специализируясь на персонализированных решениях для организации, распределения и презентации продуктов питания на современных предприятиях отрасли Ho.Re.Ca.

Сегодня во главе Emainox стоит молодая и динамичная команда профессионалов высокого профиля, которые, благодаря своему опыту и инновационному видению, смогли создать успешную компанию, предлагающую своим клиентам уникальные и высококачественные решения.

Глубокое знание рынка, в сочетании с использованием самых современных технологий, позволило Emainox удовлетворить запросы на функциональность и надежность даже самых требовательных клиентов. Именно поэтому Emainox сегодня присутствует на крупных международных рынках, успешно представляя самые высокие стандарты качества Made in Italy, так же можно заметить, что узнаваемость бренда компании увеличивается с каждым годом.





НАШИ ЦЕННОСТИ



ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

Основная цель нашей работы, наша главная задача – это разработка и изготовление индивидуальных решений для каждого нашего клиента.



КАЧЕСТВО

Наши решения для распределения и презентации продуктов питания признаны рынком, как элегантные, практичные в обслуживании и уборке, продуманные до мельчайших деталей и способные удовлетворить практически любую потребность.



РАБОТА В КОМАНДЕ

Мы предоставляем нашим клиентам не только опыт нашего отдела продаж, но также и технических специалистов, которые объединяют в себе глубокие знания всех коммерческих и технологических аспектов каждого проекта.



ДОВОЛЬНЫЙ КЛИЕНТ

Наши клиенты знают, что могут рассчитывать на ясные условия, неизменное качество и помощь на любой стадии проекта: от момента начала проектирования до послепродажного обслуживания. Клиент всегда находится в центре нашего внимания.





НАШИ ПРОЕКТЫ





НАШИ ПРОЕКТЫ





НАШИ ПРОЕКТЫ





НАШИ ПРОЕКТЫ





РЕШЕНИЯ EMAINOX



DROP-IN



SELF CUBE



SELF 800



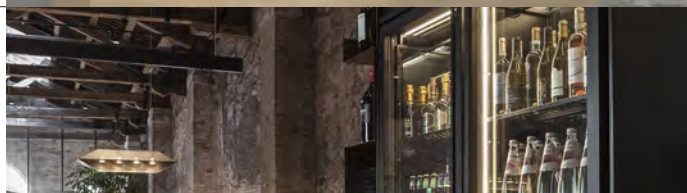
SELF 700



SUPREME



DECANTER



**ROLLYTERM
ROLLYCOLD**



**ПРИСТЕННЫЕ
ВИТРИНЫ**



DROP-IN

ТЕХНОЛОГИЯ, ДИЗАЙН И ЭЛЕГАНТНОСТЬ

Широкий выбор встраиваемых элементов для линий раздачи, созданных для использования на ваших мебельных конструкциях, в соответствии с вашими потребностями в функциональности, эстетике и видимости выставяемых продуктов. С **Drop-In** мы предлагаем рациональное решение для каждой отдельной функции. Линия включает в себя ряд традиционных элементов линий самообслуживания в сочетании с широким выбором аксессуаров и статических или вентилируемых витрин. Холодильные элементы могут быть автономными или подготовленными для подключения к выносной системе охлаждения. Поверхности и ванны изготовлены из нержавеющей стали 18/10, чтобы обеспечить максимальную простоту использования и идеальную гигиену. Все произведено из высококачественных материалов, обеспечивающих надежность и оптимизацию потребления, которые вы ожидаете от продукции Emainox.

Линии Drop-In:

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





SELF CUBE

СТИЛЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Self Cube - это новое предложение, в мире общественного питания. Непрерывный поиск уникальных решений и тщательное изучение самых последних тенденций с точки зрения эстетики, практичности и функциональности привели к созданию данной линии для демонстрации и предоставления продуктов питания и напитков.

Она характеризуется прямоугольными формами, что необходимо для современного и изысканного стиля.

Ассортимент состоит из тепловых элементов, холодильных и нейтральных, а также богатого разнообразия аксессуаров. Мы предлагаем модули глубиной 750 мм, которые могут быть легко объединены в линию или располагаться как остров в зависимости от ваших потребностей.





SELF 800

ВМЕСТИМОСТЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Self 800 это чрезвычайно вместительная линия раздачи, состоящая из элементов имеющих мебельное основание. Все элементы были созданы для того, чтобы с легкостью быть установленными в линию, позволяя создавать персонализированные решения, подходящие для распределения большого количества блюд в короткий промежуток времени:

- Гостиницы
- Корпоративные столовые
- Учебные заведения
- Казармы
- Торговые центры

Использование нержавеющей стали 18/10 и применение современных технологий гарантируют высокую прочность и долгий срок службы оборудования, упрощая операции по обслуживанию и очистке и обеспечивая высокий уровень гигиены.

Self 800 компании Emainox позволяет найти персонализированные решения, удовлетворяющие всем функциональным и эстетическим потребностям.





SELF 700

ГИБКОСТЬ И ПРАКТИЧНОСТЬ

Self 700 - идеальное решение для всех случаев, когда необходимо оптимизировать линию, часто меняя расположение модулей.

Эргономичность и гибкость являются отличительной чертой данной линии, которая состоит из богатого выбора тепловых элементов, холодильных и нейтральных, широкого спектра практичных аксессуаров и типов отделки.

Мы расширили предложение, разработав специальную линию для детей, чтобы они могли легко увидеть выставленные блюда. **Self 700 "Kinder"** сохраняет все черты, характеристики и аксессуары стандартной линии, но состоит из модулей, высотой 800 мм.



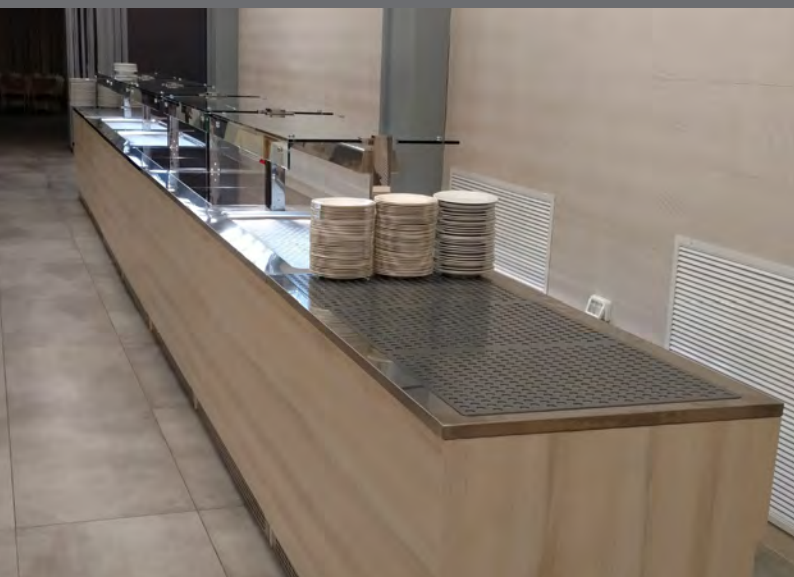


SUPREME

СТИЛЬ И ИННОВАЦИИ

Идеальное решение для организации завтраков и buffeтов. **Supreme** – это линия для распределения и презентации блюд, состоящая из поверхностей, ванн, полок и витрин с утонченным дизайном. Большой выбор элементов, которые можно использовать в ресторане, в качестве острова или в организации полноценных линий раздачи, позволяет найти идеальное решение, удовлетворяющее все ваши запросы.

Вся гамма тепловых, холодильных, нейтральных элементов и аксессуаров изготовлена Emainox из высококачественных материалов, гармонично существующих рядом с вашим интерьером.



DECANTER

ЭЛЕГАНТНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ

Decanter – это новая линия витрин для презентации и хранения вина, созданная в соответствии с основными принципами его хранения и подачи и с целью воссоздания идеальных условий традиционного винного погреба.

Благодаря оптимальной температуре и влажности, аромат и органолептические характеристики вашего вина останутся неизменными, а само вино будет храниться при желаемых условиях. Дизайн и элегантность витрины Decanter показывают в самом лучшем свете выставленные в ней продукты.

Благодаря своим небольшим размерам она легко адаптируется к любому помещению, что, вместе с возможностью персонализации, позволяет ей стать достойным дополнением интерьера и выделяться в любой обстановке: от энотеки до ресторана, от бара до частной резиденции.





температурные шкафы

УДОБСТВО И ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Решение для всех нужд. С помощью шкафов для хранения Emainox вы можете хранить продукты и напитки температуры, требуемой для сервировки.

Rollyterm является важным элементом для всех, кто работает в сфере общественного питания. Он помогает оптимизировать время и работу, сохраняет блюда теплыми, что позволяет эффективно и безопасно организовать их приготовление. Таким образом можно избежать стресса и путаницы, которые могут возникнуть в часы пик.

И наоборот, с линейкой **Rollycold** вы сохраняете продукты и напитки свежими и всегда под рукой. Компактные размеры и эргономичный дизайн позволяют его легко перемещать и позиционировать. Кроме того, внутренняя конфигурация может меняться с помощью различных аксессуаров в соответствии с вашими потребностями.

Оба оснащены встроенными направляющими для оптимальной очистки и гигиены.





ПРИСТЕННЫЕ ВИТРИНЫ

НАДЕЖНОСТЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Охлаждаемые или тепловые пристенные витрины Emainox позволяют демонстрировать и поддерживать оптимальную температуру блюд.

Все витрины оснащены светодиодной подсветкой отдельных полок, что позволяет демонстрировать внешний вид блюд.

Новая пристенная витрина из стеклокерамики SAHARA идеально подходит для поддержания температуры еды на вынос. Витрина спроектирована таким образом, чтобы адаптироваться к любой среде. Компактные размеры и конструкция на колесах позволяют ее легко перемещать и позиционировать. Она имеет основание и три полки из стеклокерамики с особой многослойной структурой, которая обеспечивает лучшее распределение тепла как над полками, так и под ними.



Emainox Srl

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

