



PROFESSIONAL
FURNISHING SYSTEMS

Particolari linee
produttive e
esterno uffici



L'AZIENDA



EMAINOX è specializzata nella produzione di elementi ad uso professionale per la distribuzione e l'esposizione di alimenti, è stata fondata nel 1987 e occupa un'area coperta di circa 7.000 m².

La gestione dell'azienda è affidata ad uno staff giovane e dinamico che, grazie alle proprie competenze, ha saputo consolidare un'efficace struttura tecnico-produttiva.

L'approfondita conoscenza del mercato in unione all'adozione delle più moderne tecnologie ha permesso ad EMAINOX di soddisfare le richieste di funzionalità e affidabilità dei 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.

La soddisfazione dei risultati ci permette di credere fortemente nel futuro.



TruLaser 3040

LA QUALITÀ E L'EFFICIENZA



La cura artigianale che contraddistingue la produzione EMANOX è un valore prezioso ed è il segreto di un'efficace flessibilità.

Allo stesso tempo EMANOX continua ad investire per acquisire i mezzi che garantiscono una sempre maggiore qualità ed efficienza.

Gli addetti ai reparti operativi possono contare su direttive precise e puntuali grazie ai sistemi CAD-CAM che trasferiscono automaticamente le informazioni alle macchine operatrici.

I sistemi di taglio LASER e le moderne pannellatrici, permettono di realizzare prodotti dal design innovativo e dalle rifiniture impeccabili.

La qualità è un elemento essenziale nelle scelte EMANOX, per questo il controllo qualità prima della spedizione viene eseguito sul 100% dei prodotti finiti.

L'ufficio progettazione e l'area di ricerca e sviluppo sono gestite da personale competente e motivato che dispone di mezzi tecnici adeguati ad un elevato standard qualitativo, per questo EMANOX ha ottenuto la certificazione ISO 9001 estendendo il sistema qualità anche all'area di ricerca e sviluppo. Lavorare bene è un'arte, la vostra riconoscenza è il nostro miglior premio.



SELF 800

LA CAPIENZA

SELF 800 è composto da una serie di moduli a struttura autoportante particolarmente capienti. Tutti gli elementi sono progettati per essere facilmente uniti in linea, consentendo di realizzare sistemi self-service adatti alla distribuzione dei pasti in tempi brevi, per un elevato numero di utenti (ad es. nelle applicazioni in mense aziendali, scuole, caserme ecc.).

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. La vasta linea di accessori disponibili consente di trovare soluzioni su misura per rispondere ad ogni esigenza funzionale ed estetica.





SELF 700

LA FLESSIBILITÀ

Una serie di elementi modulari caldi, freddi e neutri, montati su ruote, facilmente accostabili, posizionabili singolarmente a isola o uniti in linea. La praticità nell'unire e separare i vari moduli permette di utilizzare Self 700 in tutti i casi in cui è necessario variare frequentemente la distribuzione degli elementi, ad esempio nelle applicazioni presso Aeroporti, Stazioni ferroviarie, Autogrill, ecc. Un sistema dalla sorprendente praticità, flessibile e dinamico, interamente realizzato in acciaio INOX 18/10, pensato per farvi ottenere il massimo vantaggio dal vostro investimento.

Linea Self 700 "Kinder"

È la linea con altezza 800 mm, la soluzione ottimale quando gli utilizzatori sono bambini. Ideale per mense di scuole elementari e medie inferiori.





SELF IN LE SOLUZIONI

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.

Self-in comprende la gamma di elementi tradizionali del self-service in unione ad una grande varietà di coperture e vetrine statiche o ventilate. Gli elementi refrigerati possono essere autonomi o predisposti per la connessione ad un gruppo refrigerante 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, pensato per ottimizzare i consumi e per darvi l'affidabilità che vi aspettate dai prodotti EMAINOX.





SELF-BREAKFAST L'ELEGANZA

Una linea completa di piani, vasche, coperture e vetrinette dal raffinato design per l'esposizione e distribuzione dei cibi, ad esempio, per la prima colazione o per il buffet.

Una vasta scelta di elementi da utilizzare ad isola nella sala ristorante o accostati per realizzare aree di self-service.

Potete sfruttare la praticità del Self Breakfast, scegliendo le versioni più adatte alle vostre esigenze fra la completa gamma di elementi caldi, refrigerati, neutri ed accessori.

Tutto realizzato da EMAINOX con materiali di prim'ordine, sempre in perfetta sintonia con il vostro arredamento.





GAMMA DI ELEMENTI NEUTRI LA COMPLETEZZA

Offriamo le soluzioni giuste per attrezzare con componenti robusti e affidabili le vostre cucine professionali.

La gamma di elementi neutri comprende ogni genere di tavoli, armadi, lavatoi, carrelli, cappe di aspirazione... e molto altro ancora.

Tutti i componenti possono essere forniti con una vasta scelta di dimensioni permettendo un agevole inserimento negli spazi che avete a disposizione. L'accurata realizzazione in INOX 18/10 garantisce il rispetto degli elevati standard di affidabilità, igiene e durata che EMANOX riserva ai propri clienti.





CARGOTHERM PER RISCALDARE

Armadi riscaldanti per mantenere le vostre pietanze alla temperatura ottimale, sistema di umidificazione per garantirne la giusta fragranza, una vasta gamma per soddisfare le vostre esigenze di spazio e funzionalità. Le soluzioni tecniche adottate hanno permesso di ottenere un prodotto dalle eccellenti qualità, garantendo la massima uniformità del calore prodotto. L'efficace coibentazione evita qualsiasi dispersione del calore e consente una corretta economia energetica. Prodotti affidabili e robusti, facili da pulire e mantenere, tutto in INOX 18/10, in perfetto stile EMAINOX.





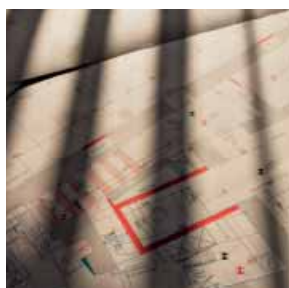
FRIGOBAR PER REFRIGERARE

Una ricca linea di tavoli refrigerati componibili secondo le vostre esigenze, costruiti in INOX 18/10, per raffreddare e conservare le bevande, facili da installare, altamente affidabili. Disponibili in due altezze, per essere collocati sotto il bancone esistente oppure completati con piani e accessori dedicati e indipendenti, possono essere forniti con gruppo di raffreddamento integrato o remoto permettendo di ottimizzare spazi e consumi. L'isolamento ad alta densità e spessore garantisce un perfetto isolamento termico. L'affidabilità della tecnologia EMANOX si unisce alla funzionalità di cui avete bisogno per darvi sempre il meglio.





IL CLIENTE IN PRIMO PIANO



EMAINOX copre una vasta area commerciale in Italia e all'estero, e si confronta ogni giorno con esigenze e problematiche diverse, ciò ha permesso di sviluppare una grande esperienza a livello internazionale.

EMAINOX mette a disposizione la competenza del proprio staff commerciale offrendo la massima collaborazione nella ricerca di soluzioni su misura; per questo abbiamo inserito nell'area vendite figure professionali che uniscono la competenza in ambito commerciale all'approfondita conoscenza dei problemi tecnici e progettuali.

Chi utilizza i prodotti EMAINOX sa di poter contare su condizioni chiare, certezza della qualità e assistenza prima e dopo l'acquisto.

Comunichiamo con la vostra stessa lingua per raggiungere obiettivi comuni.



EMAINOX S.p.A.
Via Pontebbana, 9
33098 Valvasone (PN) Italy
Tel. +39 0434.85385
Fax +39 0434.85390
www.emainox.it - info@emainox.it