



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS





С 1987 ГОДА КОМПАНИЯ **EMAINOX** ЗАНИМАЕТСЯ ИССЛЕДОВАНИЯМИ В ОБЛАСТИ САМЫХ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ.

EMAINOX – это компания, специализирующаяся на проектировании и производстве электрического моноблочного профессионального кухонного оборудования, характеризующегося очень низким энергопотреблением и затратами в использовании.

EMAINOX специализируется на производстве оборудования по индивидуальным размерам, для любого помещения и в соответствии со всеми потребностями и ожиданиями клиента. Группа специалистов-консультантов изучает и анализирует потребности клиента, предлагая индивидуальные решения с уникальным оборудованием.

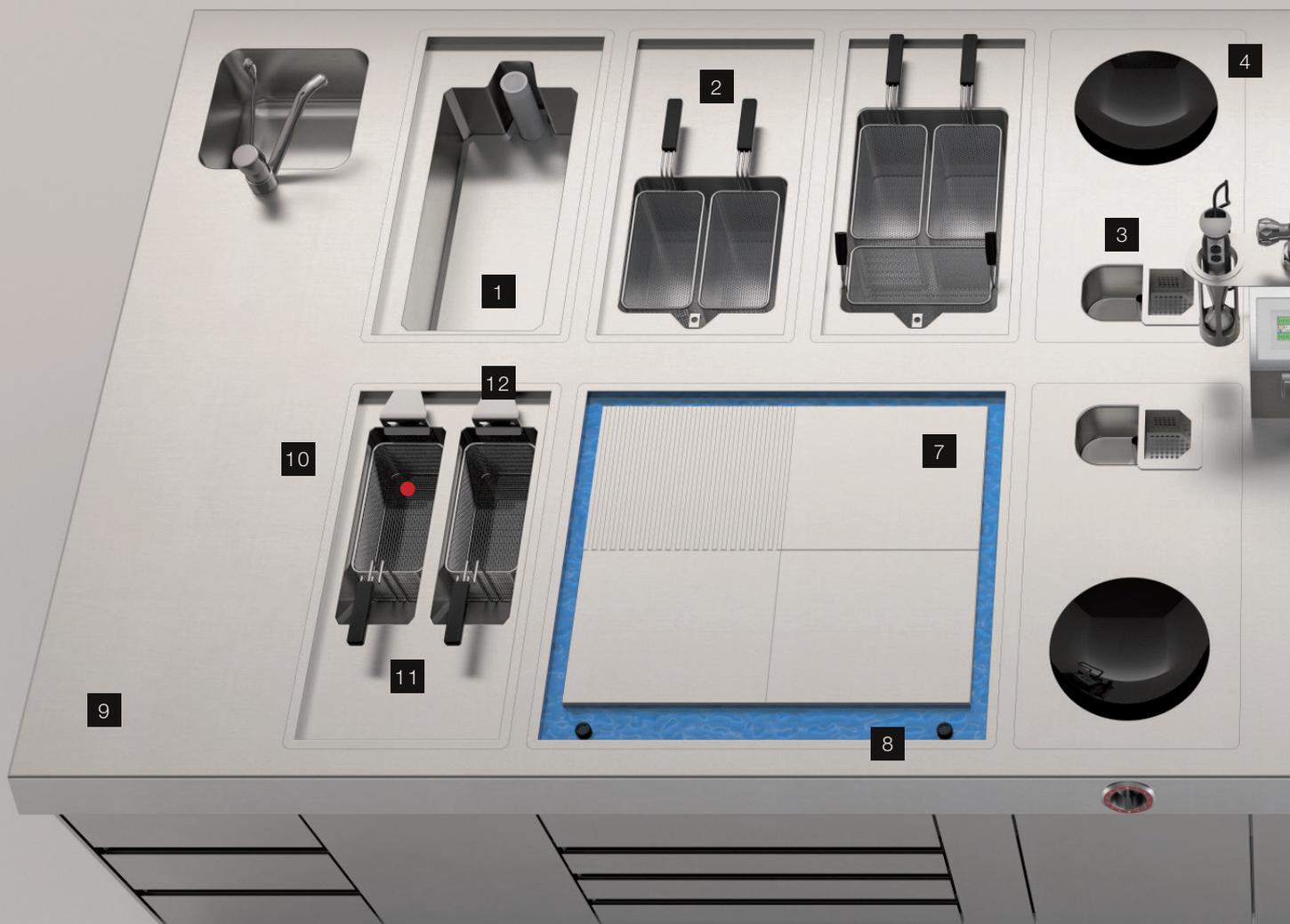
Моноблочное оборудования компании **EMAINOX** – это революция в сфере рабочего пространства на профессиональной кухне, благодаря превосходным характеристикам технологии энергообеспечения, управляемой компьютеризированной системой, а также форме и материалам, обеспечивающим максимальную гигиену на кухне.

Прочность и надежность моноблочного оборудования **EMAINOX** гарантируются специальной усиленной конструкцией, рабочей поверхностью из нержавеющей стали толщиной 5 мм и электронными компонентами высочайшего качества.

EMAINOX является эталоном в области экономии электроэнергии и охраны окружающей среды.

EMAINOX – 100% made in Italy.

- 1 Многофункциональная сковорода для: варки, тушения, жарки, приготовления на гриле и готовки при низкой температуре
- 2 Макароноварка с автоматической загрузкой и восполнением испарившейся воды
- 3 Вок для быстрого приготовления. Рекомендуется для быстрого приготовления большого количества продуктов, обеспечивает гибкость
- 4 Ванночка с краном, подставкой для ложек и разных инструментов
- 5 Специальная емкость для поддержания в температуре соусов с автоматизированными функциями управления
- 6 Убирающаяся рабочая поверхность
- 7 Жарочная поверхность из титана, очень легко моется, четыре зоны с возможностью одновременного использования при разных



- 8 Прямой сток для воды в канале
- 9 Нержавеющая сталь толщиной 5 мм во избежание деформации со специальным покрытием для защиты от царапин
- 10 Фритюрница с рекордными показателями, благодаря инновационной системе управления температурой
 - Ванна, оборудованная двойным сливом
- 11 Уклон во фритюрнице во избежание брызг масла во время жарки замороженных продуктов
- 12 Электронная программируемая система поднятия корзин SSI by EMANOX, встроенная в моноблок
- 13 5 индукционных технологий, способных удовлетворить любую потребность

в размере порций и отличные результаты

КУХНЯ ДЛЯ НАСТОЯЩЕГО ШЕФ-ПОВАРА

Сделана с любовью и одобрена шеф-поварами.

температурах, жарка непосредственно на поверхности, варка и др.



› 1 Технология: Круглая катушка, быстрое приготовление. Используется с одной кастрюлей.



› 2 Технология: Квадратная катушка со сплошным нагревом для одной или двух кастрюль для быстрого приготовления.



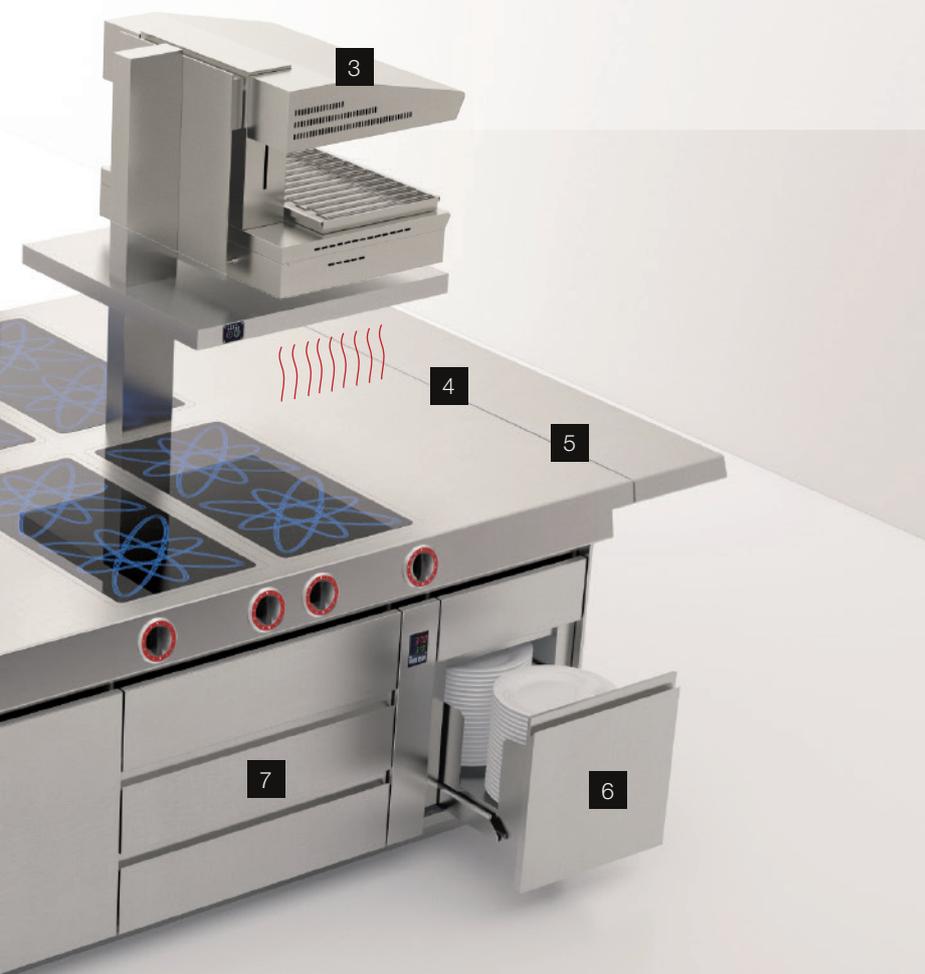
› 3 Технология: Двойная овальная катушка со сплошным нагревом, возможность использования до четырех кастрюль.



› 4 Технология: Четыре круглых катушки со сплошным нагревом для распределения энергии в четырех направлениях.



› 5 Технология: Овальная катушка. Система HDS компании EMAINOX для быстрого изменения режима варки в зависимости от положения кастрюли.



- 8** Многофункциональный шкаф для поддержания в температуре, приготовления при низкой температуре, сушки
- 9** Вынимаемый душ для мытья кухонных приборов
- 10** Нейтральные ящики для кухонных принадлежностей
- 11** Наклоненная верхняя поверхность против капель
- 12** Комплект для пароварки, устанавливающийся на макароноварку
- 13** Нейтральные модули с легко моющимися отсеками
- 14** Крышки на одном уровне с основной поверхностью для макароноварки, сковороды и фритюрницы

СЕРИЯ 900

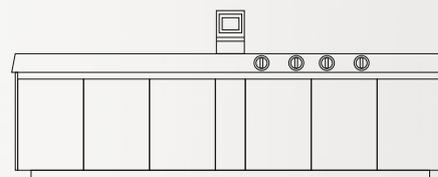
ДВУСТОРОННИЙ МОНОБЛОК

ДВОЙНАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА.

КОМПАКТНОСТЬ И ЭКОНОМИЧНОСТЬ. МИНИМУМ МЕСТА – МАКСИМУМ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ.

ОПИСАНИЕ:

- › Размеры 3450x900x900
- › Нейтральная рабочая поверхность с вентилирующимся шкафом для подогрева тарелок
- › Индукционная варочная панель с четырьмя зонами сплошного нагрева.
- › Макароноварка на 40 литров с автоматическим заполнением
- › Двухсторонняя башня контроля с сенсорным управлением
- › Плита контактной жарки из титана с двумя независимыми панелями
- › Два вока
- › Плинтусы из нержавеющей стали.



СЕРИЯ 900

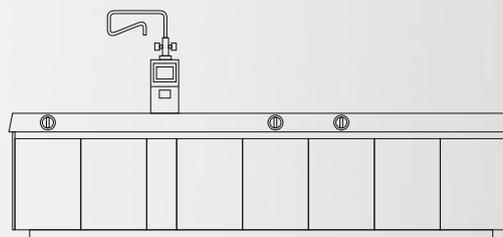
ПРИСТЕННЫЙ МОНОБЛОК

ОДНА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛИНИЯ.

МИНИМАЛИСТСКИЙ СТРОГИЙ ДИЗАЙН ДЛЯ УДОБНОЙ И ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ.

ОПИСАНИЕ

- › Размеры 3000x900x900
- › Нейтральная рабочая поверхность
- › Варочная индукционная панель с четырьмя зонами сплошного нагрева
- › Башня контроля с сенсорным управлением
- › Макароноварка на 26 литров с автоматическим заполнением
- › Жарочная поверхность из титана с двумя независимыми панелями и тепловым шкафом под ней
- › Фритюрница на 10 литров со встроенным душем для ее очистки
- › Плитусы из нержавеющей стали.



СЕРИЯ 1200

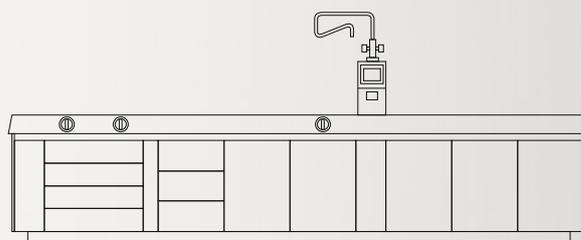
ДВУСТОРОННИЙ МОНОБЛОК

ДВОЙНАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА.

ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ, КОМПАКТНОСТЬ И ЭРГОНОМИЧНОСТЬ. ПРОСТЫЕ ФОРМЫ И МНОЖЕСТВО АКСЕССУАРОВ ПО ПОСЛЕДНЕМУ СЛОВУ ТЕХНИКИ. ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ И ПРАКТИЧНОСТИ.

ОПИСАНИЕ:

- › Размеры 4000x1200x900 мм
- › Индукционная варочная панель с четырьмя независимыми зонами сплошного нагрева, с тепловыми ящиками под ней для поддержания в температуре, приготовление при низкой температуре, сушки.
- › Нейтральная поверхность с холодильным шкафом под ней (0-10 градусов) во всю ширину блока
- › Макароноварка на 26 литров с автоматическим заполнением
- › Индукционная варочная панель с двумя независимыми зонами сплошного нагрева
- › Двухсторонняя башня контроля с сенсорным управлением
- › Плита контактной жарки из титана с тремя независимыми панелями
- › Многофункциональная сковорода
- › Нейтральная рабочая поверхность из стали
- › Фритюрница на 10+10 литров приготовления с автоматизированной фильтрацией масла



СЕРИЯ 1800

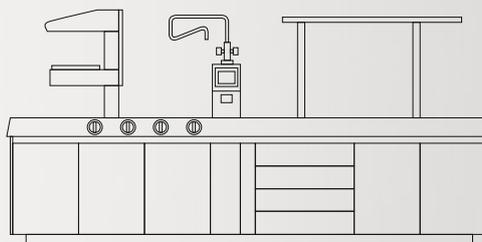
ДВУСТОРОННИЙ МОНОБЛОК

ДВОЙНАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА.

СЕРИЯ 1800 – ЭТО “TOP LEVEL” ВСЕЙ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ. МОЩНАЯ И, В ТОЖЕ ВРЕМЯ, РАЗУМНО УПРАВЛЯЮЩАЯ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ ЭНЕРГИЕЙ, ЭФФЕКТИВНАЯ И ПРАКТИЧНАЯ, ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ САМЫХ ПЕРЕДОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И УДОБСТВА.

ОПИСАНИЕ:

- › Размеры 3450x1800x900
- › Нейтральная рабочая поверхность со встроенным мармитом
- › Индукционная варочная панель с восемью независимыми зонами сплошного нагрева
- › Двусторонняя башня контроля с сенсорным управлением
- › Жарочная поверхность из титана с четырьмя независимыми зонами нагрева и тепловым шкафом под ней
- › Макароноварка на 40 литров с автоматическим заполнением
- › Нейтральная рабочая поверхность
- › Многофункциональная сковорода
- › Фритюрница на 10+10 литров с автоматизированной фильтрацией масла
- › Нейтральная рабочая поверхность на всю ширину блока
- › Полка для посуды с крючками для половников, снимающаяся для мытья
- › Гриль саламандра для жарки в панировке и поддержания в температуре.



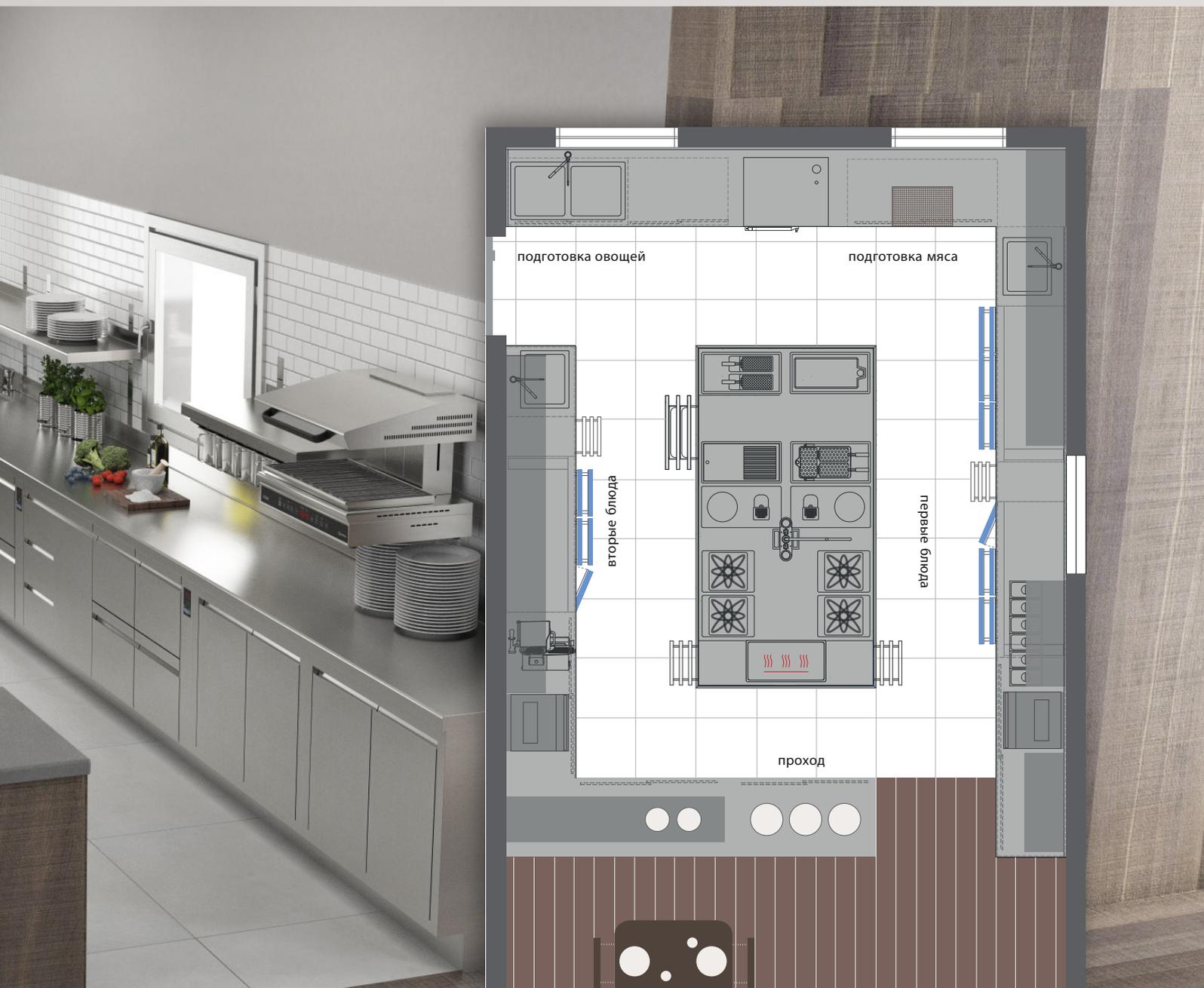
КУХНЯ, О КОТОРОЙ МЕЧТАЮТ ШЕФ-ПОВАРА



ВСТРОЕННЫЙ ДВУСТОРОННИЙ ОСТРОВ-МОНОБЛОК 1800

EMAINOX – это синоним развития, надежности и качества

Оборудование EMAINOX гарантирует профессиональную и эффективную работу благодаря отличной организации пространства, используемым материалам, широкому выбору компонентов для любой потребности шеф-повара. С оборудованием EMAINOX шеф усиливает свою страсть к работе и предоставляет клиентам отличное качество.



ПРИМЕР ПРОЕКТА

EMAINOX предлагает своим клиентам проекты «под ключ», благодаря собственной команде инженеров и более чем **30-ти** летнему опыту в проектировании и консультации.





Emainox Srl

Via Pontebbana, 9 - 33098

Valvasone Arzene (PN)

T. +39 0434 85385

F. +39 0434 85390

info@emainox.it

www.emainox.it

