



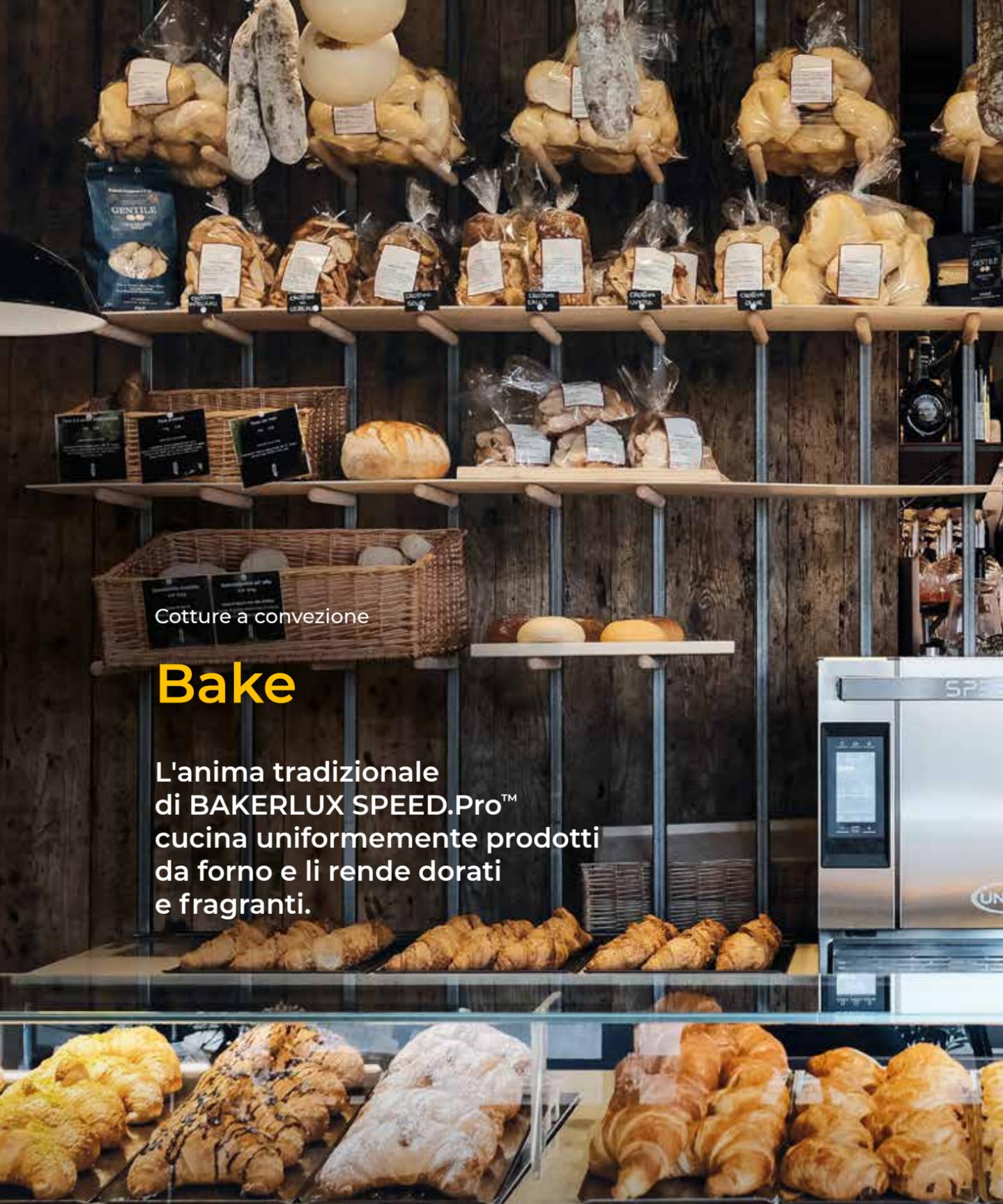
BAKERLUX SPEED.Pro™

Il primo e unico baking speed oven



Indice

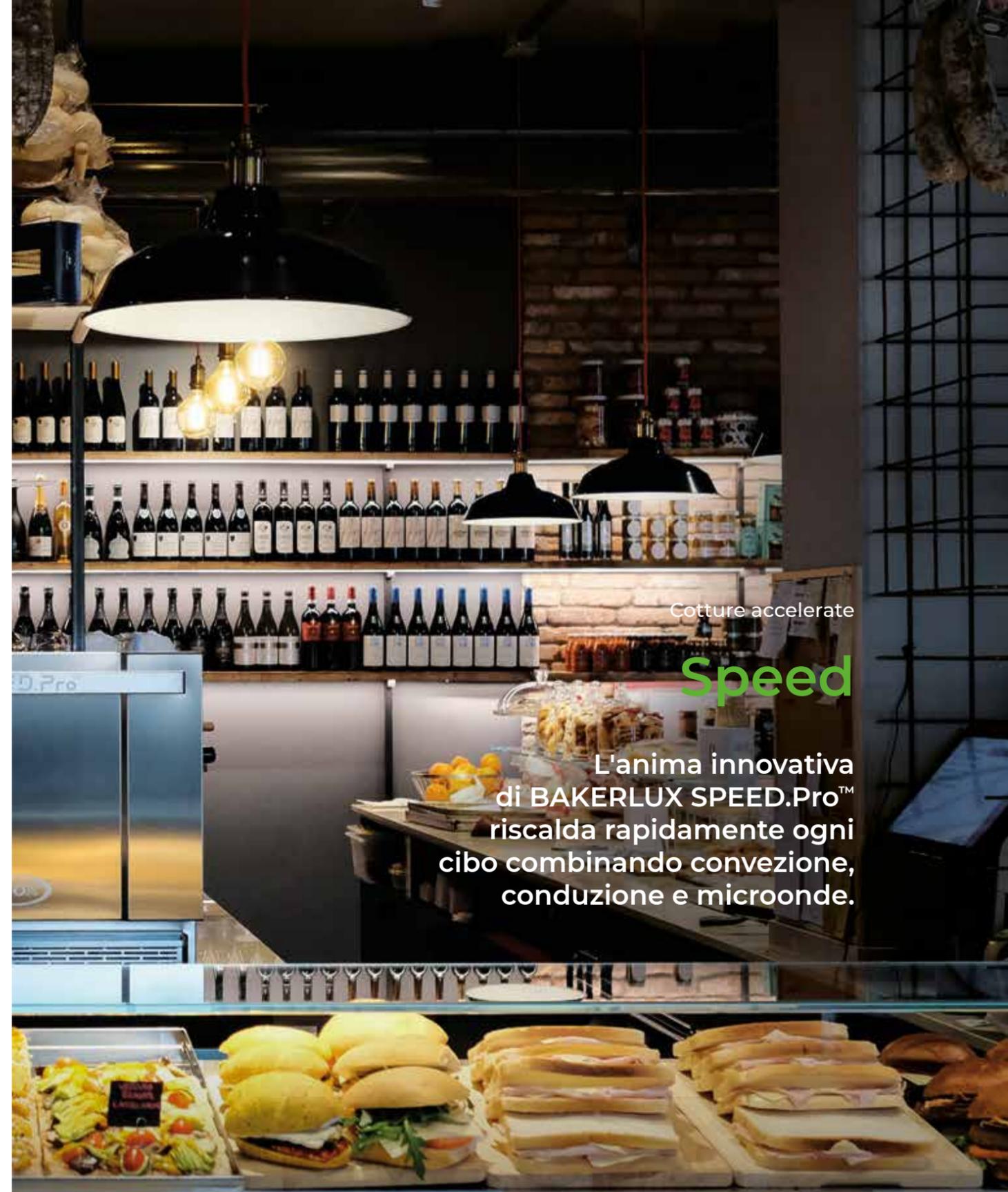
BAKERLUX SPEED.Pro™	pag	4
La Formula	pag	6
Modalità Bake	pag	8
Modalità Speed	pag	14
Pannello SPEED.Pro™	pag	24
Tecnologie Unox	pag	26
Data Driven Cooking	pag	30
Assistenza Tecnica	pag	33
Dati Tecnici	pag	36
Unox nel mondo	pag	42



Cotture a convezione

Bake

L'anima tradizionale di BAKERLUX SPEED.Pro™ cucina uniformemente prodotti da forno e li rende dorati e fragranti.



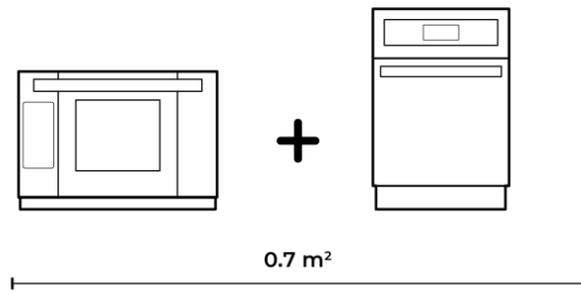
Cotture accelerate

Speed

L'anima innovativa di BAKERLUX SPEED.Pro™ riscalda rapidamente ogni cibo combinando convezione, conduzione e microonde.

Il massimo rendimento con il minimo spazio

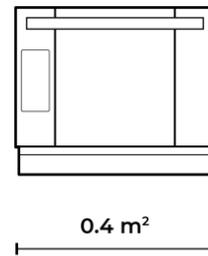
L'equazione che moltiplica il tuo profitto



2 in 1

Forno a convezione e forno a cottura accelerata. Due attrezzature, doppio spazio, doppio costo. Ma quante volte funzionano effettivamente assieme?

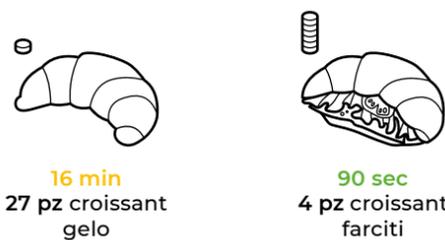
=



BAKERLUX SPEED.Pro™

BAKERLUX SPEED.Pro™ è il primo e unico baking speed oven: forno a convezione e forno a cottura accelerata in un'unica attrezzatura. Minimo ingombro, massimo profitto.

=



Profitti x 3

Farcisci i tuoi prodotti da forno dopo averli cotti, riscaldali in pochi secondi al momento dell'ordine, servili caldi e fragranti. Moltiplica il tuo profitto!

Massima velocità

Cottura Tripla

Convezione
Doratura
esterna



Microonde
Cottura
interna

Conduzione
Tostatura
per contatto

BAKERLUX SPEED.Pro™

Modalità Bake

L'ampia camera di cottura
con ventola a doppia velocità è ideale
per le dorature fragranti di prodotti
da forno. Conquista il tuo cliente,
diversifica la tua offerta,
aumenta il tuo profitto.

Eccellenza nella tradizione

Cottura a convezione impeccabile

Qual è il segreto per un risultato perfetto?

Controllo dei flussi d'aria in ogni punto della camera di cottura e rimozione efficace dell'umidità in eccesso.

Per BAKERLUX SPEED.Pro™ niente è mai stato così semplice.

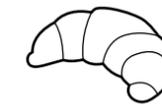


Capacità
3 teglie 460 x 330

Potenza convezione
3,2 kW

Velocità ventola
2750/1700 rpm*

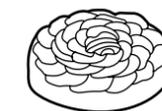
*Il dato è riferito alla temperatura di 180 °C



27 croissant
in 16 minuti



27 mini strudel
in 25 minuti



36 danishes
in 20 minuti



45 panini soffici
in 16 minuti



18 mezze baguette
in 18 minuti



3 pizze in teglia
in 14 minuti

Baking Essentials

BAKE

Teglia in alluminio.



Ideale per

Frolla;
Dolci in tortiera.

Vantaggi

Teglia in alluminio per trasmissione rapida del calore;
Bordo ultra basso per massima uniformità.

Art. TG305 460 x 330

FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata.



Ideale per

Pizza;
Focaccia;
Pane.

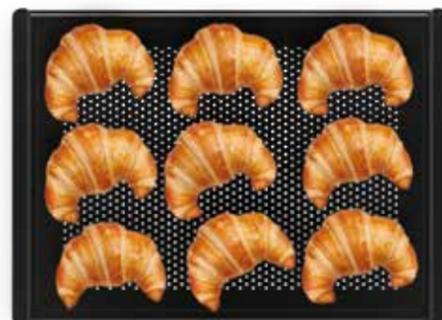
Vantaggi

Teglia in alluminio per trasmissione rapida del calore;
Bordo ultra basso per massima uniformità.

Art. TG310 460 x 330

FORO.BLACK

Teglia alluminio antiaderente microforata.



Ideale per

Croissant;
Pane congelato;
Danishes e frolla.

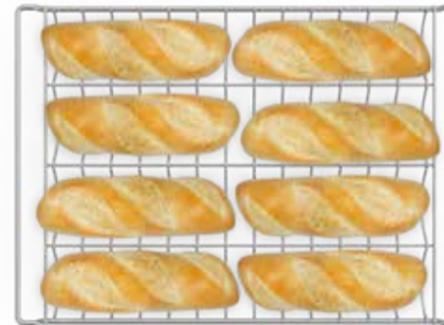
Vantaggi

Bordo esterno ultra-basso per massimizzare i flussi d'aria;
Elimina la necessità di utilizzare carta da forno.

Art. TG330 460 x 330

BAGUETTE.GRID

Griglia inox ultraleggera - 5 canali



Ideale per

Baguette congelate;
Filoncini congelati.

Vantaggi

Massimizza la circolazione di aria su ogni superficie del pane.

Art. GRP310 460 x 330

PAN.FRY

Teglia antiaderente.



Ideale per

Pizza in teglia;
Torte salate;
Cibi prefritti.

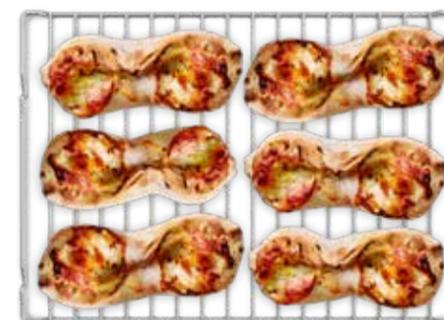
Vantaggi

Profondità 20 mm.

Art. TG350 460 x 330

STEEL.GRID

Griglia inox.



Ideale per

Pizzette congelate;
Pane congelato.

Vantaggi

Massimizza la circolazione di aria su ogni superficie del prodotto.

Art. GRP335 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

Modalità Speed

Il piano per cottura accelerata permette di riscaldare in pochi secondi sia porzioni singole che multiple. I tempi di servizio si dimezzano, i tuoi profitti raddoppiano.

Eccellenza nell'innovazione

Cottura accelerata multiporzione



Performance di cottura



250 gr lasagna
in 100 secondi



4 club sandwich
in 125 secondi



250 gr alette di pollo
in 110 secondi



4 toast
in 75 secondi



4 burrito
in 90 secondi



9 croissant farciti
in 50 secondi

16

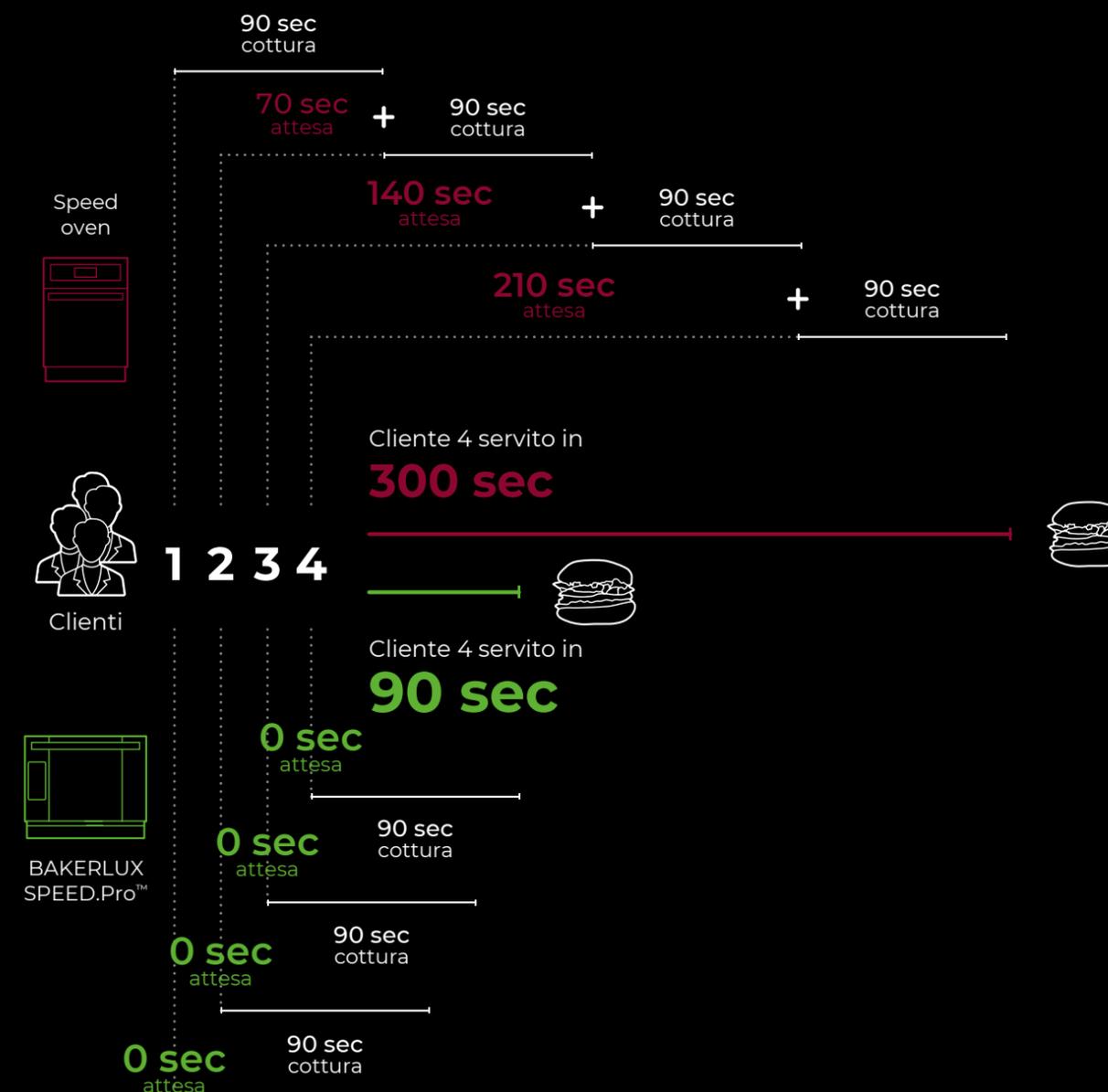
SPEED.Pro™ - Speed

Quanto ti costa fare aspettare i tuoi clienti?

Azzera le attese, moltiplica i tuoi guadagni

Le limitate dimensioni della teglia di uno speed-oven tradizionale non permettono di cuocere più di un panino per volta. Questo si traduce in tempi di attesa prolungati nei momenti di rush intenso.

Grazie a BAKERLUX SPEED.Pro™ e alla superficie 450 x 330 mm della speciale teglia SPEED.Plato potrai cuocere fino a 4 o più panini contemporaneamente per non far mai attendere il tuo cliente.



Performance di cottura

SPEED.Pro™ - Speed

17

La piastra che accelera il tempo

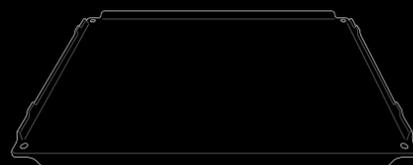
SPEED.Plate

La piastra SPEED.Plate è in grado di accumulare calore durante il preriscaldamento o nei momenti in cui il forno è in stand-by e rilasciarlo rapidamente appena il cibo viene infornato. Il rivestimento in materiale antiaderente la rende facile da pulire.



Lato liscio

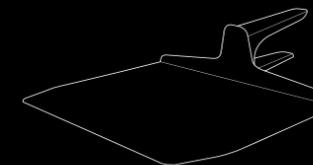
Il lato liscio permette di scaldare e dorare rapidamente la superficie inferiore del cibo infornato e donarle un colore intenso e uniforme. I bordi laterali e il bordo posteriore rendono semplice il posizionamento del cibo e la sua rimozione.



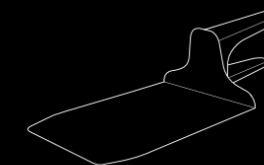
Art. TG360 450 x 330

Spatole SPEED.Pro™

Sforna prodotti caldi in velocità e totale sicurezza grazie all'impugnatura ergonomica SAFE.Hand che protegge dal contatto con superfici calde.



Art. XUC165
Dettagli tecnici a pag. 41

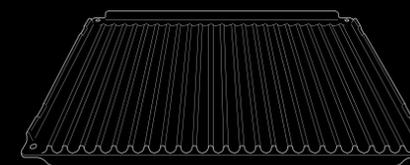


Art. XUC166
Dettagli tecnici a pag. 41



Lato rigato

Il lato rigato della piastra SPEED.Plate permette la rimozione più efficace dell'umidità dalla superficie inferiore del prodotto in cottura. Ideale per club sandwich, pani senza crosta oppure prodotti gastronomici.



Art. TG360 450 x 330

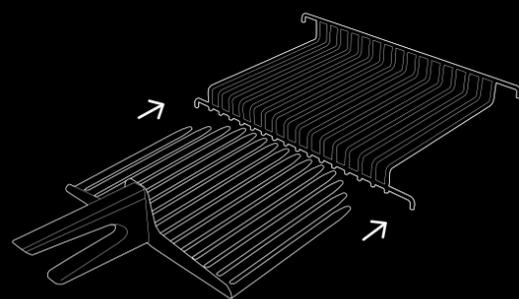
Marcatura rapida

SPEED.Grid

La griglia SPEED.Grid permette di ottenere marcature intense su ogni tipo di prodotto; abbinata alla speciale spatola a pettine che consente di posizionare ed estrarre facilmente i cibi, riduce i tempi di servizio con un solo gesto veloce e sicuro.

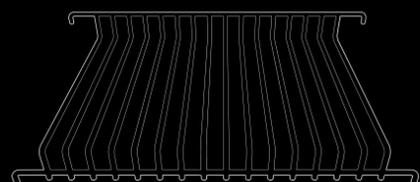


Accessori Complementari



Marcature intense e semplicità di utilizzo

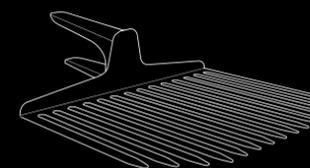
Veloce da preriscaldare, semplice da utilizzare. La griglia in acciaio inox SPEED.Grid permette di scaldare rapidamente cibi dai quali è necessario rimuovere umidità dalla superficie inferiore, come toast o pani bianchi.



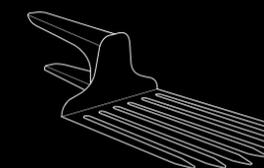
Art. GRP360 460 x 300

Spatole SPEED.Pro™

Inforna prodotti in velocità e sfornali caldi in totale sicurezza grazie impugnatura ergonomica SAFE.Hand che protegge dal contatto con superfici calde.



Art. XUC167
Dettagli tecnici a pag. 41



Art. XUC168
Dettagli tecnici a pag. 41

Inventata per semplificare il tuo lavoro

Tecnologia intelligente

La tecnologia Unox applicata ai forni BAKERLUX SPEED.Pro™ è pensata per gestire in modo automatico il processo di cottura e il riscaldamento dei cibi, permettendoti così di concentrarti su quello che per te è più importante.

Interfaccia Bake

Modalità convezione

La modalità BAKE permette di realizzare cotture a convezione in più step, memorizzare i programmi più usati oppure utilizzare i programmi automatici CHEFUNOX.

Ideale per la doratura di prodotti da forno congelati e la cottura di altri alimenti. Permette di ridurre i tempi dei processi di cottura inserendo uno o più step con combinazione convezione e microonde.



Set

Fino a 9 step di cottura per ogni programma



Programmi

384 Programmi memorizzabili



CHEFUNOX

Scegli cosa cucinare tra i processi di cottura studiati da Unox e messi a tua disposizione.



Interfaccia Speed

Modalità cottura accelerata

La modalità SPEED permette di riscaldare rapidamente ogni tipo di cibo, memorizzare i programmi più usati oppure utilizzare i processi automatici SPEEDUNOX.

Il forno mantiene la temperatura impostata anche durante le fasi di stand-by, per essere sempre pronto a riscaldare i tuoi piatti in pochi secondi. La tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ regola automaticamente i parametri di cottura in funzione del carico infornato.



Set

Fino a 9 step di cottura per ogni programma



Programmi

384 Programmi memorizzabili



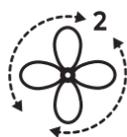
SPEEDUNOX

Scegli cosa cucinare tra i processi di cottura studiati da Unox e messi a tua disposizione.



Tecnologie Unox

Prestazioni senza compromessi



AIR.Plus

Conduce, unisce, trasforma.

Garantisce la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura per ottenere risultati uniformi in ogni punto della teglia e in tutte le teglie.



DRY.Plus

Umidità espulsa per massima fragranza.

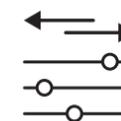
Espelle l'aria umida dalla camera di cottura, favorendo così la corretta formazione della struttura interna del prodotto e garantendo la consistenza del cibo anche molte ore dopo il termine della cottura.



SPEED.Plus

L'acceleratore di cottura.

Genera microonde e le distribuisce uniformemente su ogni punto della piastra grazie alla geometria delle guide d'onda, la struttura della camera di cottura e le ventole ad alto numero di giri con funzione di stirring.



ADAPTIVE.Cooking™

Risultati perfetti. Sempre.

Interpreta le tue impostazioni e comprende il risultato che desideri. Comprende la quantità di cibo infornata ed agisce automaticamente sui parametri di cottura per garantirti un risultato perfetto ad ogni infornata.



SMART.Preheating

Il preriscaldamento intelligente.

Analizzando i dati di utilizzo ed il prossimo programma di cottura, imposta automaticamente la temperatura e la durata del preriscaldamento per garantirti la massima ripetibilità di risultato ad ogni infornata, risparmiando tempo prezioso.



AUTO.Soft

Funzione di cottura delicata.

Regola automaticamente l'aumento di temperatura e rende la cottura ancora più delicata, con l'obiettivo di garantire un'ottimale distribuzione del calore. Ideale per prodotti delicati e sensibili al calore.

Disegnati da chi è come te

Servizi

La nostra promessa
è garantirti la tranquillità
assoluta. Rimani focalizzato
sul tuo obiettivo sapendo
di averci sempre al tuo fianco.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia



I dati sempre con te grazie alle app web e mobile

Un ecosistema da scoprire



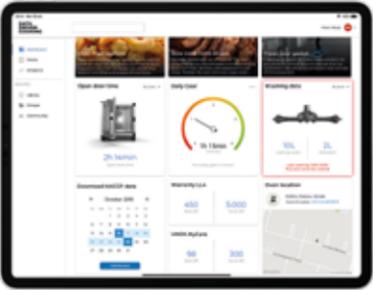
Crea e condividi

Le tue ricette in tutti i tuoi forni.
Crea il tuo ricettario e sincronizzalo con tutti i tuoi forni in un solo click, mantenendo tutte le tue cucine o punti vendita sempre aggiornati. Puoi idearlo direttamente dal forno o dal tuo PC.



Comprendi

Monitora e migliora le tue prestazioni.
Con DDC.Stats hai sempre il controllo dei consumi di energia, acqua e detergente, dei tempi di cottura e dei minuti di apertura porta. Confronta le prestazioni, rileva le anomalie e ottieni informazioni utili per migliorare l'utilizzo dei tuoi forni.



Assistenza a 360°

Le tue ricette in tutti i tuoi forni.
DDC.Coach è un assistente digitale che fornisce consigli basati sul tuo utilizzo dei forni permettendoti di sfruttarne a pieno tutte le potenzialità. Usa i tuoi forni al meglio e massimizza il ritorno sul tuo investimento!

Data Driven Cooking

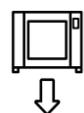
Crea. Analizza. Migliora.

L'Intelligenza Artificiale Data Driven Cooking trasforma i dati di consumo del tuo forno in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri.

Assistenza Tecnica

Installazione

Il giusto punto di partenza



Una rete globale di Centri Service

Un'installazione a regola d'arte è essenziale per garantire il corretto funzionamento di BAKERLUX SPEED.Pro™ ed eliminare interruzioni nel tuo lavoro quotidiano. Affidati ai nostri centri Service autorizzati presenti in tutto il mondo. Rimani concentrato su ciò che conta.

Manutenzione

Non-stop al tuo lavoro



La risposta più veloce ai tuoi bisogni

Connesso ad internet, il tuo forno comunica direttamente alla nostra centrale operativa eventuali guasti o manutenzioni necessarie. Mantenere in condizioni ottimali il tuo forno è la priorità di Unox: i nostri tecnici qualificati sono a tua disposizione per fornirti un supporto telefonico o in loco.

Garanzia LONG.Life

Un anno di serenità



Una scelta fatta per durare nel tempo

La passione non ammette distrazioni, e per far fronte a ogni imprevisto bisogna avere al proprio fianco collaboratori affidabili. Con Unox, grazie al programma LONG.Life, hai l'assistenza specializzata dei nostri tecnici e 12 mesi di garanzia a copertura di mano d'opera e parti di ricambio. Tutti i nostri prodotti sono progettati per durare a lungo, assisterti con la migliore tecnologia possibile e renderti in grado di affrontare qualsiasi sfida.

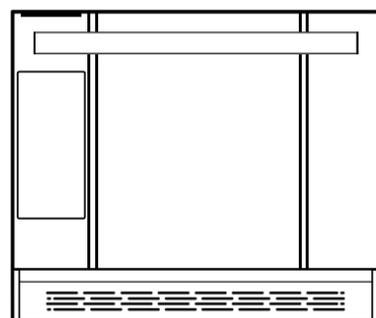
*Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese su unox.com

Scheda tecnica, dotazioni e accessori

Il primo e unico baking speed oven

BAKERLUX SPEED.Pro™

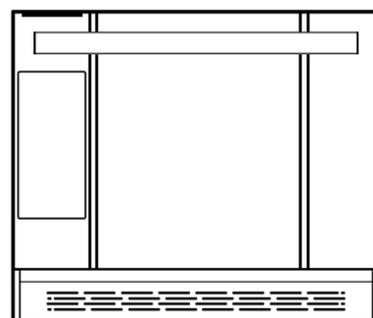
Dettagli tecnici



600 x 797 x 541 mm
l x p x h

XESW - 03HS - EDDN

capacità 3 460 x 330
distanza teglie 75 mm
frequenza 50 Hz
voltaggio 380-415 V 3N~
potenza 6.5 kW
peso 88 kg



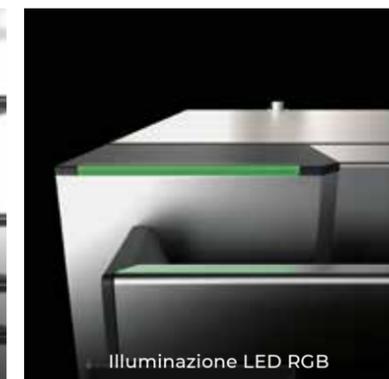
600 x 797 x 541 mm
l x p x h

XESW - 03HS - MDDN

capacità 3 460 x 330
distanza teglie 75 mm
frequenza 50 Hz
voltaggio 220-240 V 1~
potenza 3.35 kW
peso 88 kg



Camera di cottura in acciaio inossidabile AISI304 con supporti teglia integrati



Illuminazione LED RGB



Connessione Wi-Fi



Filtri catalizzatori integrati nella camera di cottura per l'abbattimento degli odori



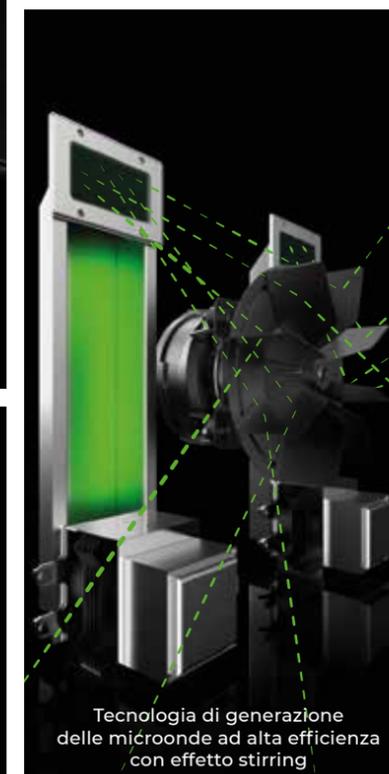
Ventola a doppia velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni



Pannello con USB integrata



Filtro aerazione componentistica con raccolta briciole integrato, rimovibile e lavabile



Tecnologia di generazione delle microonde ad alta efficienza con effetto stirring

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Moltiplica le tue possibilità

Configurazioni



Soluzione SPEED.Pro™ + SPEED.Pro™

È possibile affiancare o sovrapporre due BAKERLUX SPEED.Pro grazie agli appositi kit di affiancamento o sovrapposizione.



Soluzione LIEVOX + SPEED.Pro™ + SHOP.Pro™

Per i clienti più esigenti, il lievatore LIEVOX permette di sfruttare tutte le potenzialità di BAKERLUX SPEED.Pro™



Soluzione SPEED.Pro™ + EVEREO®

Abbinato ad EVEREO®, BAKERLUX SPEED.Pro™ consente di realizzare un locale in grado di servire rapidamente ogni tipo di cibo.

Configurazioni

Dotazioni

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili

SMART.Preheating: imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento

AUTO.Soft: gestisce la salita termica per renderla più delicata

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus: estrazione dell'umidità dalla camera di cottura

AIR.Plus: ventola con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

SPEED.Plus: genera microonde e le distribuisce uniformemente in ogni punto della camera

DATA DRIVEN COOKING

Connessione Wi-Fi

Connessione Ethernet

ddc.unox.com: controlla l'utilizzo in tempo reale, crea e invia ricette dal tuo pc ai tuoi forni

DDC.Stats: analizza, compara e migliora i dati di utilizzo e consumo del tuo forno

DDC.App: monitora in tempo reale dal tuo smartphone i forni connessi

DDC.Coach: analizza il modo in cui usi il forno e ti suggerisce ricette personalizzate

COTTURA MANUALE

Cottura a convezione da 30 °C a 260 °C

Cottura a convezione + microonde a partire da 30 °C

Temperatura massima di preriscaldamento 260 °C

COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

PROGRAMMI: fino a 896 programmi salvabili con nome, immagine o firma a mano

CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

SPEEDUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri della modalità speed

9 Step di cottura

24 programmi rapidi (12 SPEED e 12 BAKE)

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma

Visualizzazione tempo fine cottura

Funzionamento di mantenimento HOLD e funzionamento continuo INF

Visualizzazione del valore nominale dei parametri di cottura

Unità di temperatura in °C o °F

PRESTAZIONI E SICUREZZA

Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno

Protek.SAFE™: superfici esterne fredde

DETTAGLI TECNICI

Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

Camera di cottura con supporti teglie integrati

Segnalazione visiva dello stato di cottura tramite LED multicolore

Scheda di controllo con certificazione di resistenza all'acqua - IPX3

Sistema raccolta briciole integrato nel filtro sottostante alla porta

Struttura heavy duty con utilizzo di materiali innovativi

Ventola a doppia velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Porta a ribalta (con apertura dall'alto verso il basso)

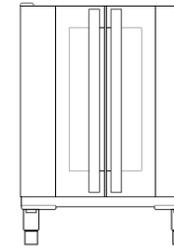
Interruttori di contatto porta

Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti

Termostato di sicurezza

Accessori

LIEVITATORI



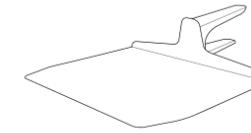
LIEVOX

8 460 x 330
600 x 711 x 750 mm - l x p x h
Art. XEKPT-08HS-C

LIEVOX CON BOILER

8 460 x 330
600 x 711 x 750 mm - l x p x h
Art. XEKPT-08HS-B

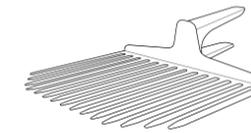
SPATOLE



SPATOLA PIANA

paletta in alluminio antiaderente per SPEED.Plate
365 x 477 x 92 mm - l x p x h
Art. XUC165

paletta in alluminio antiaderente per SPEED.Plate
165 x 427 x 92 mm - l x p x h
Art. XUC166

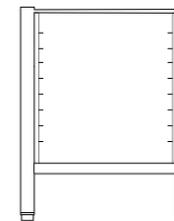


SPATOLA A PETTINE

paletta in alluminio per SPEED.Grid
365 x 477 x 92 mm - l x p x h
Art. XUC167

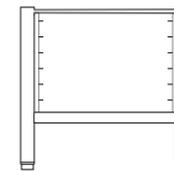
paletta in alluminio per SPEED.Grid
165 x 427 x 92 mm - l x p x h
Art. XUC168

STAND



STAND ALTO

594 x 546 x 738 mm - l x p x h
Art. XWKRT-08HS-H



STAND MEDIO

594 x 546 x 559 mm - l x p x h
Art. XWKRT-06HS-M



STAND BASSO

594 x 546 x 355 mm - l x p x h
Art. XWKRT-00HS-L

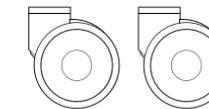


*Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra

POSIZIONAMENTO A TERRA

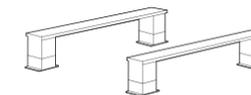
594 x 546 x 150 mm - l x p x h
Art. XWKRT-00HS-F

RUOTE E PIEDINI



KIT RUOTE

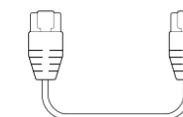
2 ruote con freno - 2 ruote senza freno - catene fissaggio a muro
Art. XUC012



KIT PIEDINI

2 traversi con piedini per posizionare il forno sul tavolo
Art. XUC025

CONNESSIONE



ACCESSORI PER CONNETTERE IL FORNO AD INTERNET

kit connessione Ethernet
Art. XEC011



ACCESSORI PER CONNETTERE IL FORNO AD INTERNET

kit connessione WiFi
Art. XEC012

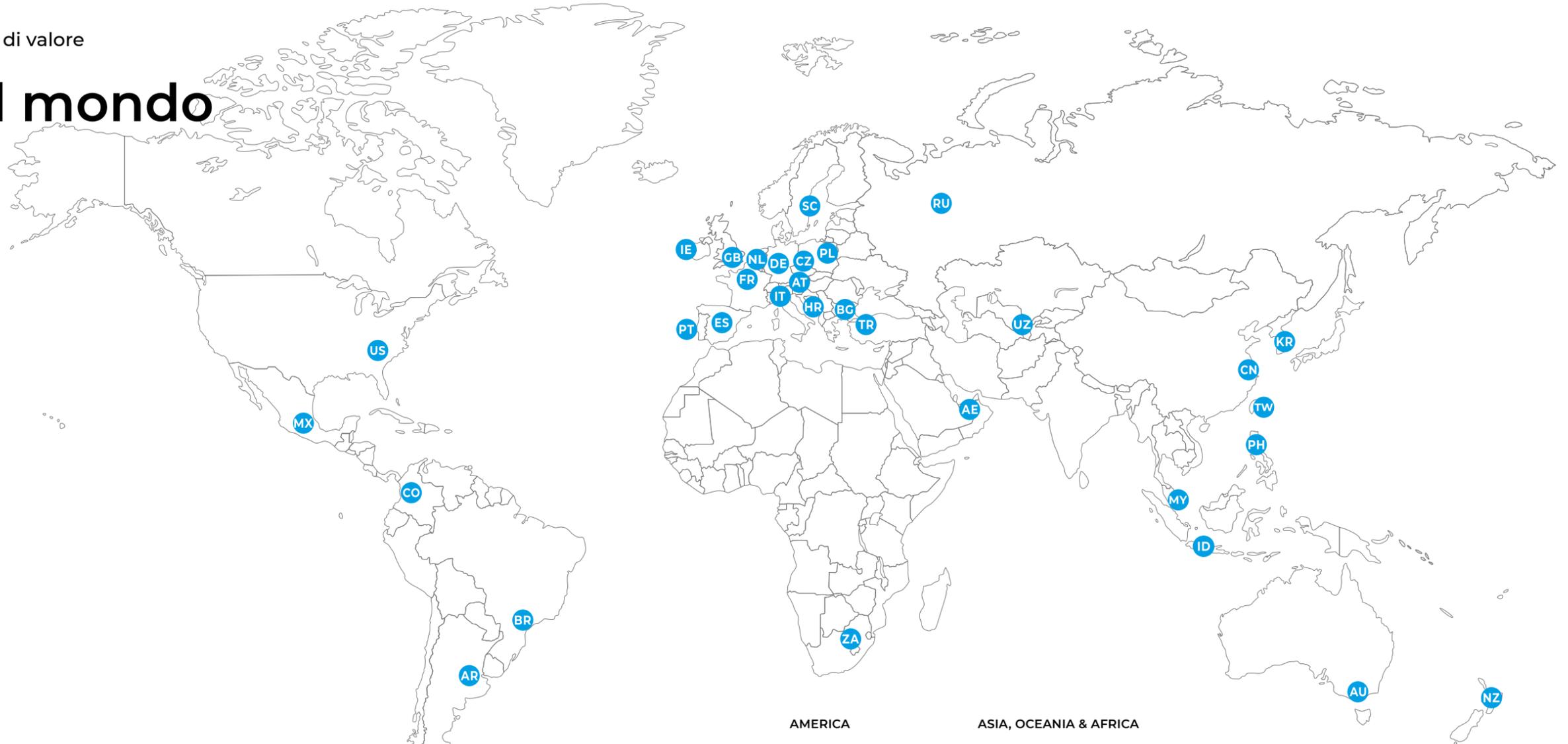
DETERGENTI PER IL LAVAGGIO



SPRAY&Rinse

Spray detergente
Art. DB1044

Unox nel mondo



Contatti

INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a
Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

Contatti



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1943A1 stampato il 11-2020

Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.