



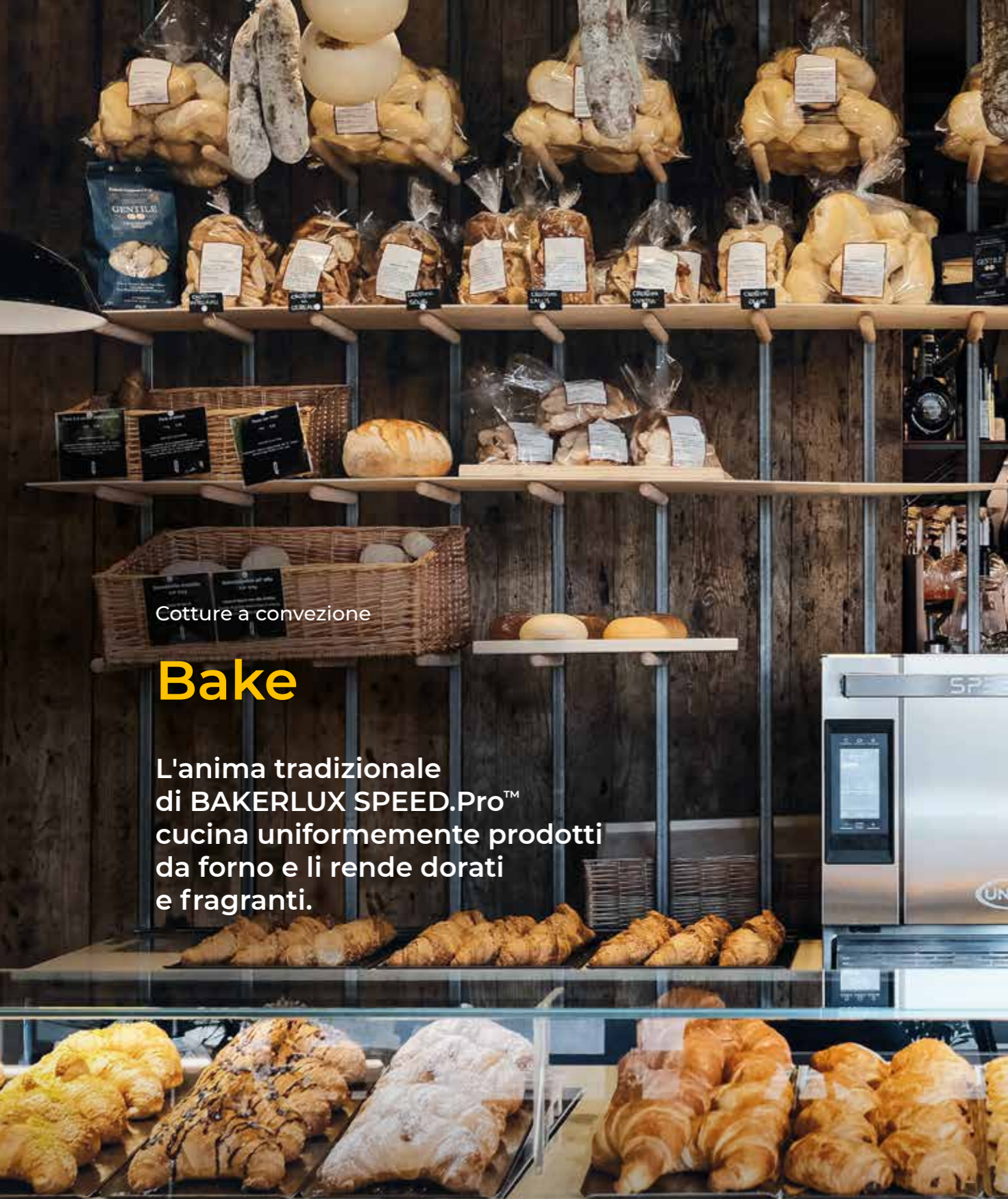
# BAKERLUX SPEED.Pro™

Il primo e unico baking speed oven



# Indice

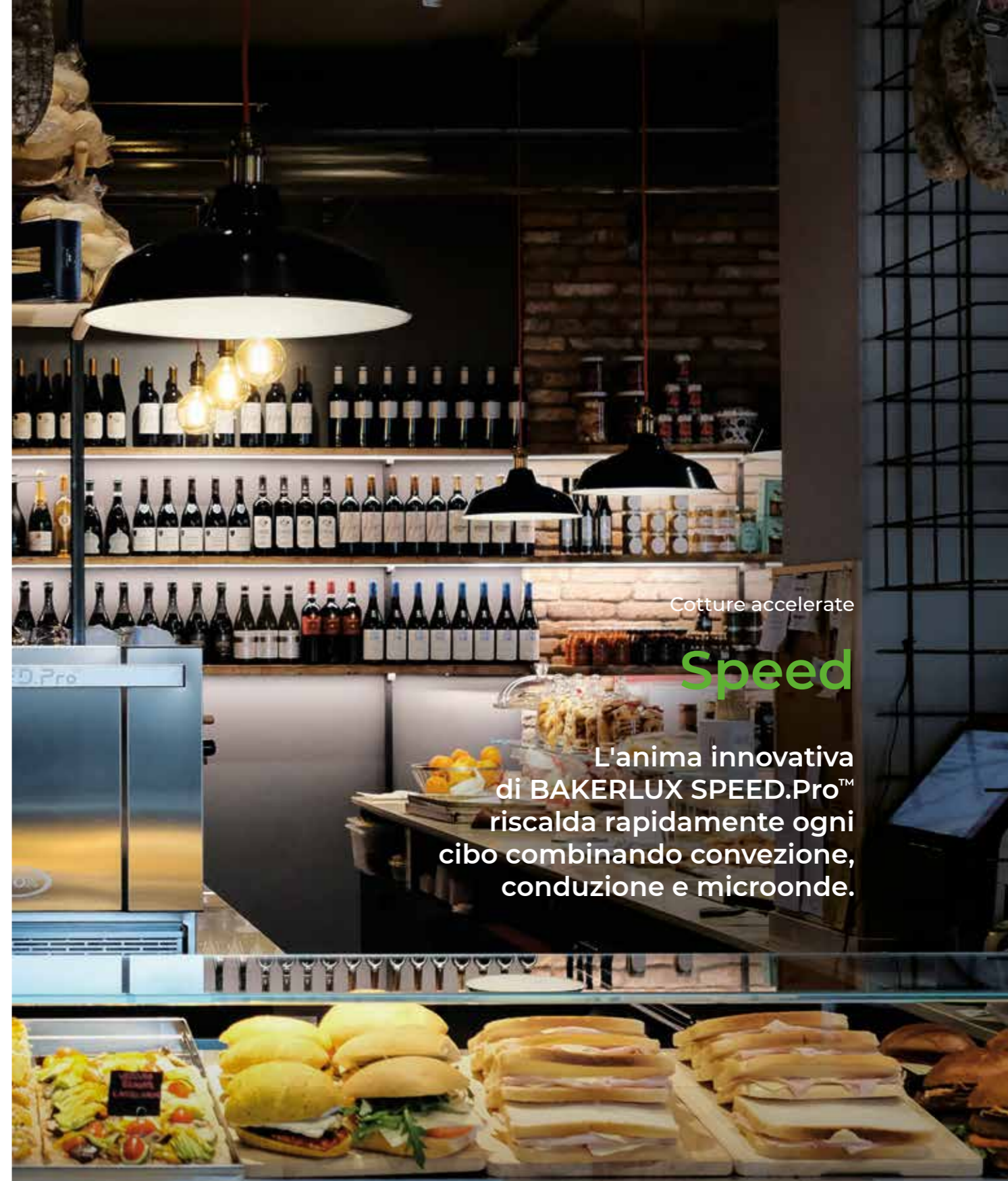
BAKERLUX SPEED.Pro™	pag	<b>4</b>
La Formula	pag	<b>6</b>
Modalità <b>Bake</b>	pag	<b>8</b>
Modalità <b>Speed</b>	pag	<b>14</b>
Pannello SPEED.Pro™	pag	<b>24</b>
Tecnologie Unox	pag	<b>26</b>
Data Driven Cooking	pag	<b>30</b>
Assistenza Tecnica	pag	<b>33</b>
Dati Tecnici	pag	<b>36</b>
Unox nel mondo	pag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



Cotture a convezione

## Bake

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



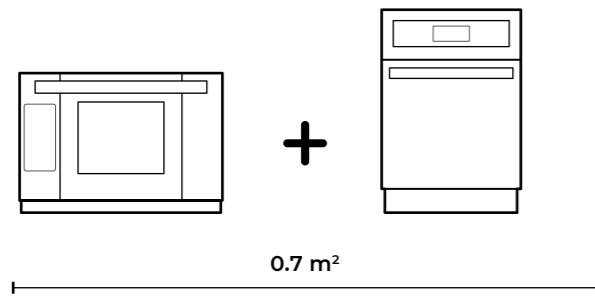
Cotture accelerate

## Speed

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

Il massimo rendimento con il minimo spazio

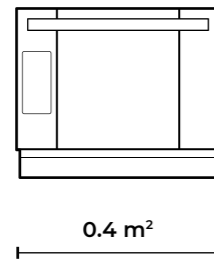
# L'equazione che moltiplica il tuo profitto



2 in 1

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

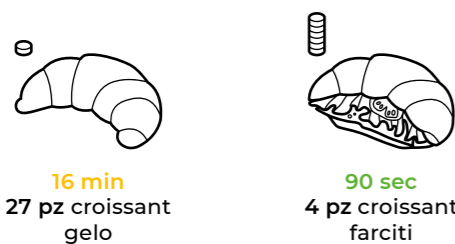
=



**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.

=



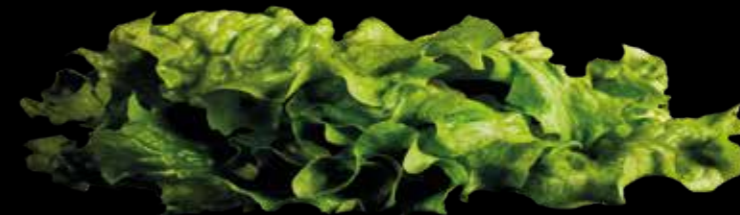
Profitti x 3

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

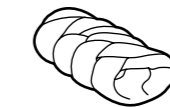
**Potenza convezione**  
3,2 kW

**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



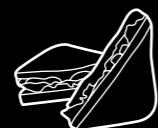
**250** gr lasagna  
in 100 secondi



**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

SPEED.Pro™ - Speed

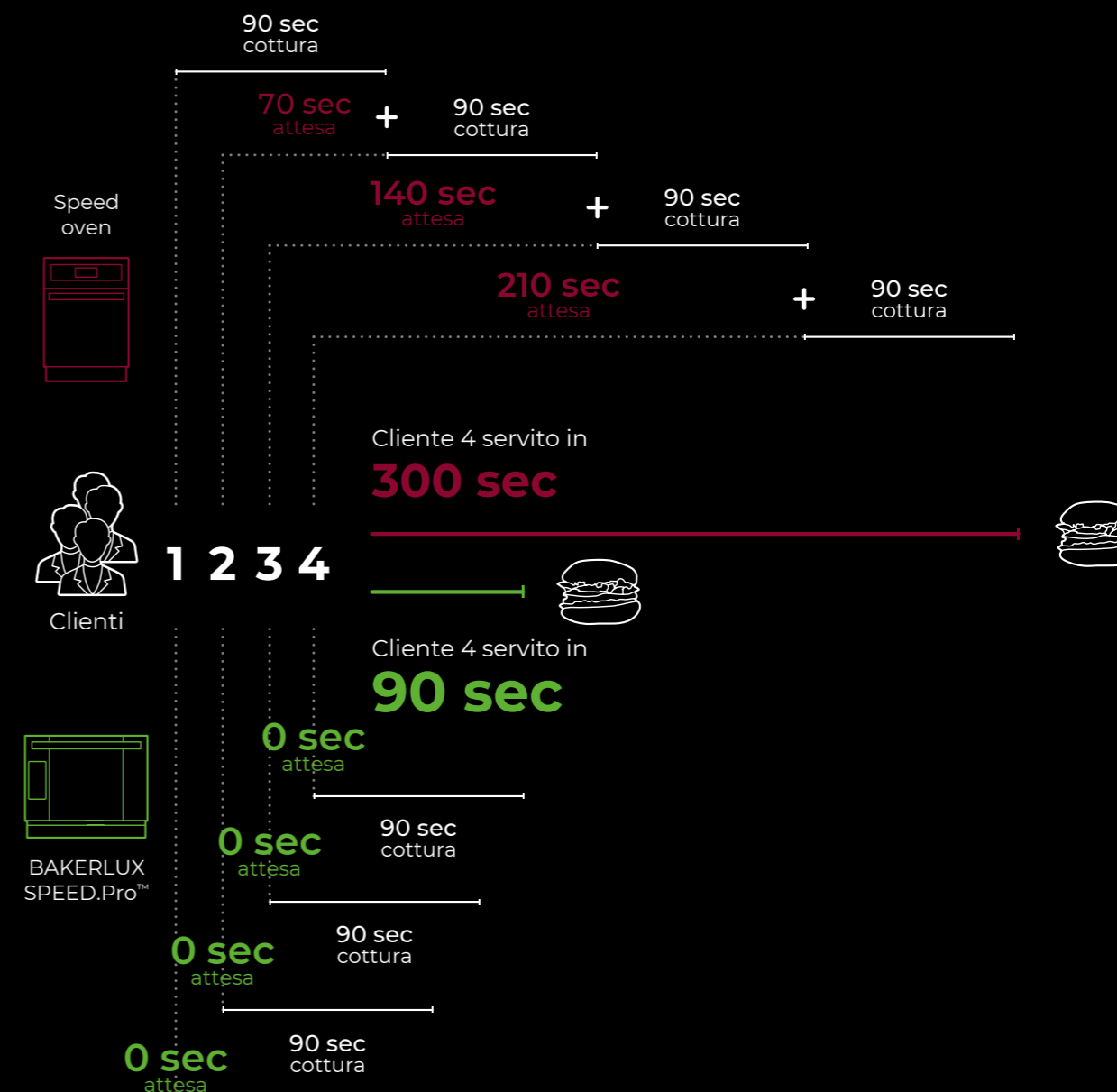
16

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

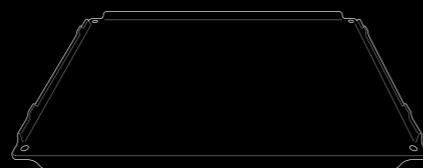
# SPEED.Plate

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

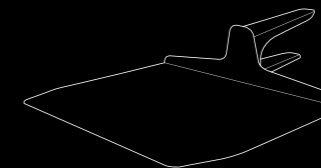
Il lato liscio permette di scaldare e dorare rapidamente la superficie inferiore del cibo infornato e donarle un colore intenso e uniforme. I bordi laterali e il bordo posteriore rendono semplice il posizionamento del cibo e la sua rimozione.



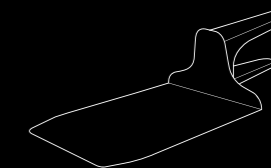
Art. TG360 450 x 330

## 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

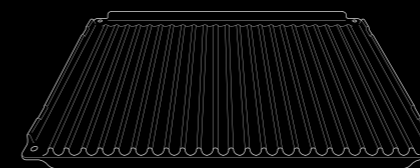


Art. XUC166  
Dettagli tecnici a pag. 41



## 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

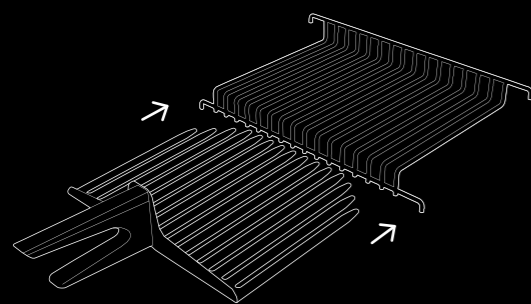
Marcatura rapida

# 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.

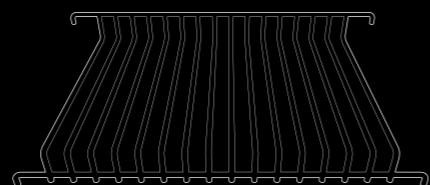


Accessori Complementari



## Marcature intense e semplicità di utilizzo

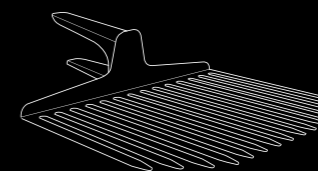
Veloce da preriscaldare, semplice da utilizzare. La griglia in acciaio inox SPEED.Grid permette di scaldare rapidamente cibi dai quali è necessario rimuovere umidità dalla superficie inferiore, come toast o pani bianchi.



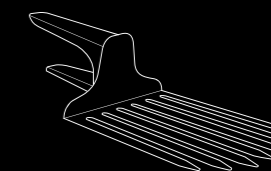
Art. GRP360 460 x 300

## 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



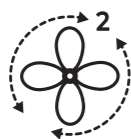
## SPEEDUNOX

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.

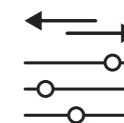
Espelle l'aria umida dalla camera di cottura, favorendo così la corretta formazione della struttura interna del prodotto e garantendo la consistenza del cibo anche molte ore dopo il termine della cottura.



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 informata 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



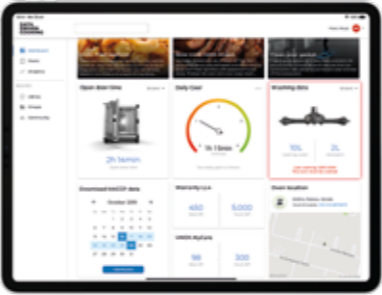
**Le tue ricette in tutti i tuoi forni.**  
Crea il tuo ricettario e sincronizzalo con tutti i tuoi forni in un solo click, mantenendo tutte le tue cucine o punti vendita sempre aggiornati. Puoi idearlo direttamente dal forno o dal tuo PC.

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.

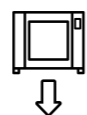
L'Intelligenza Artificiale Data Driven Cooking trasforma i dati di consumo del tuo forno in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri.



# 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.

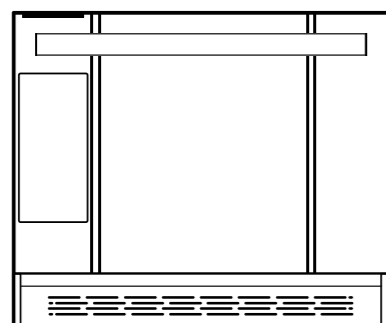
\*Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese su unox.com

Scheda tecnica, dotazioni e accessori

# **Il primo e unico baking speed oven**

# BAKERLUX SPEED.Pro™

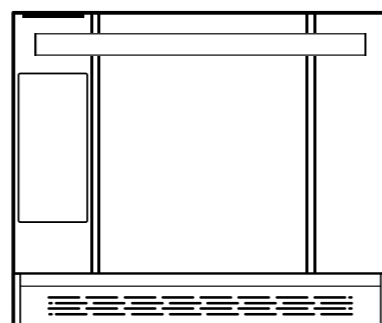
## Dettagli tecnici



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



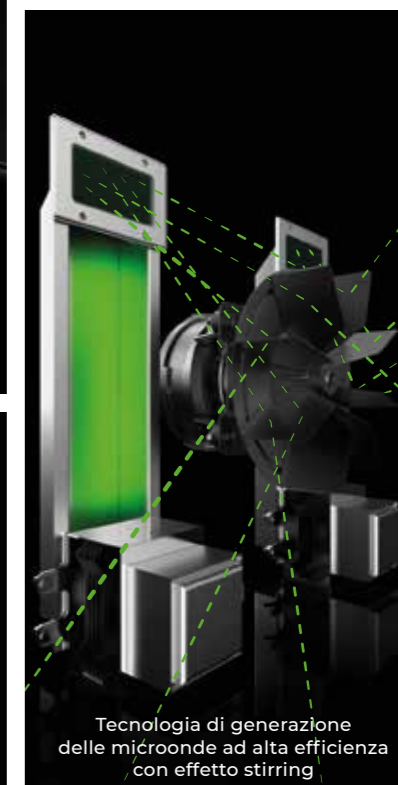
Ventola a doppia velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni



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)

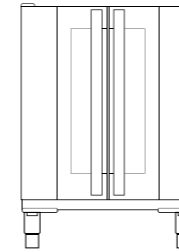
Interruttori di contatto porta

Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti

Termostato di sicurezza

# Accessori

## LIEVITATORI



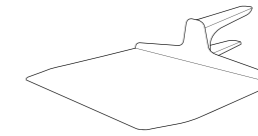
### LIEVOX

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

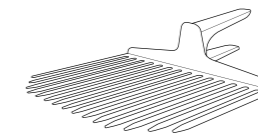
## SPATOLE



### 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

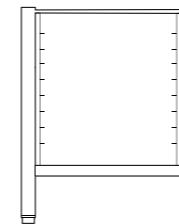


### SPATOLA A PETTINE

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

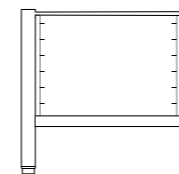
paletta in alluminio per SPEED.Grid  
165 x 427 x 92 mm - l x p x h  
Art. XUC168

## STAND



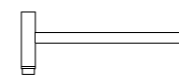
### STAND ALTO

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



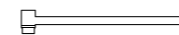
### STAND MEDIO

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

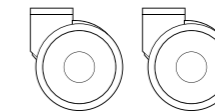


\*Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra

## POSIZIONAMENTO A TERRA

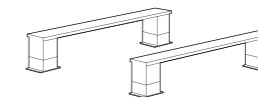
594 x 546 x 150 mm - l x p x h  
Art. XWKRT-00HS-F

## RUOTE E PIEDINI



### KIT RUOTE

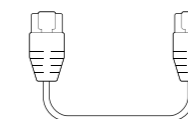
2 ruote con freno - 2 ruote senza freno - catene fissaggio a muro  
Art. XUC012



### 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

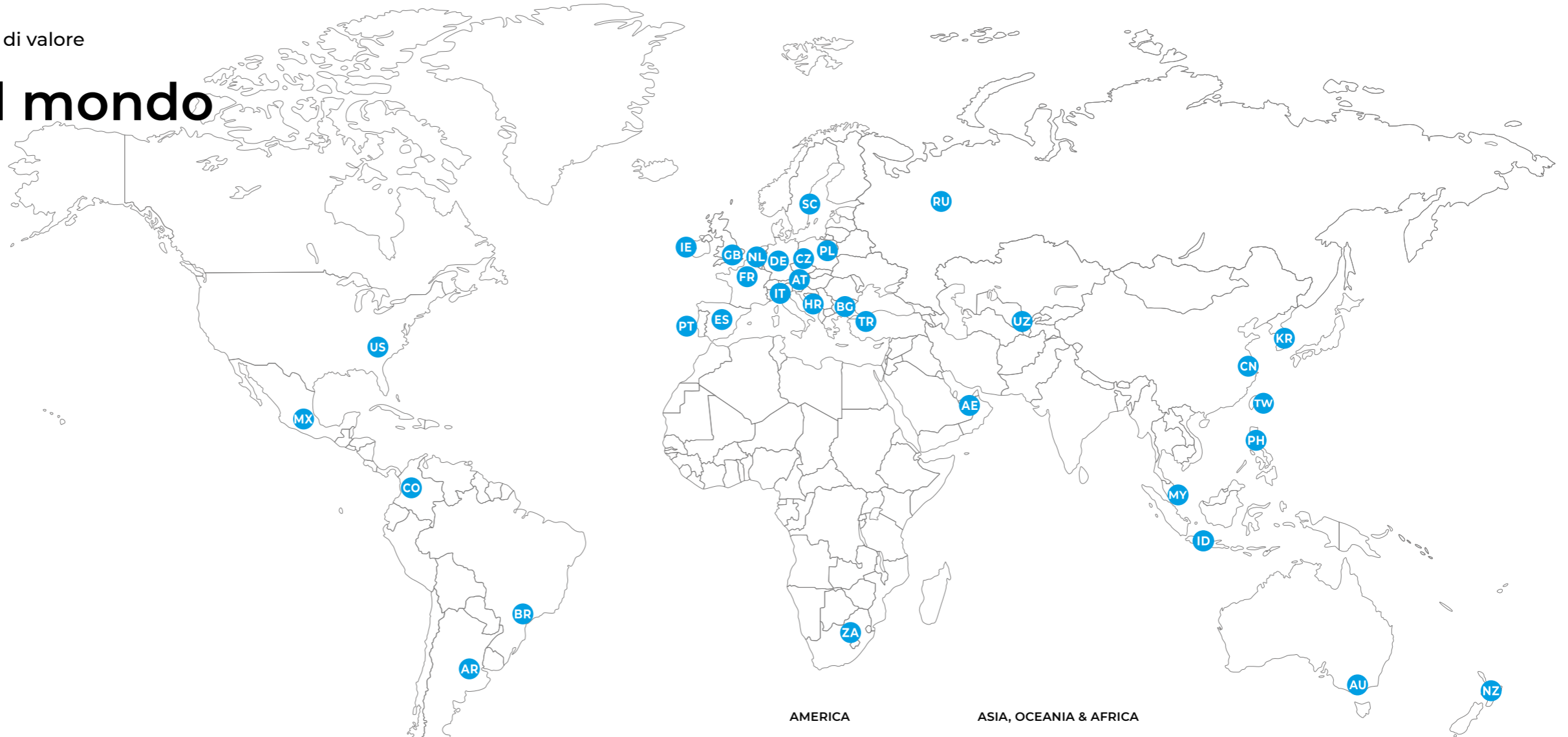
## DETERGENTI PER IL LAVAGGIO



### SPRAY&Rinse

Spray detergente  
Art. DB1044

# Unox nel mondo



Contatti

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 ekipmanlari 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

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://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.