



BAKERLUX SPEED.Pro™

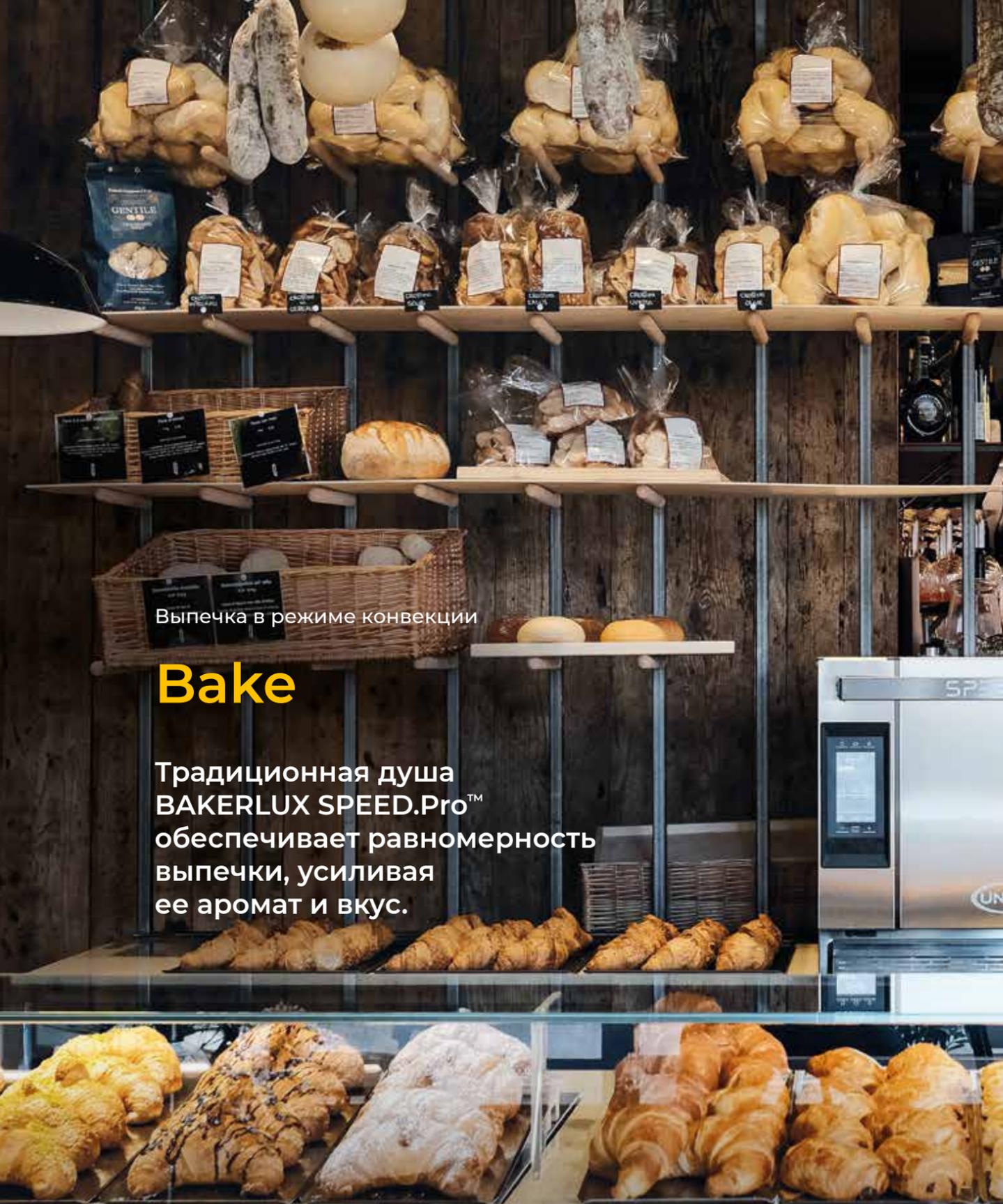
Первая в мире baking speed oven



РУССКИЙ

Каталог

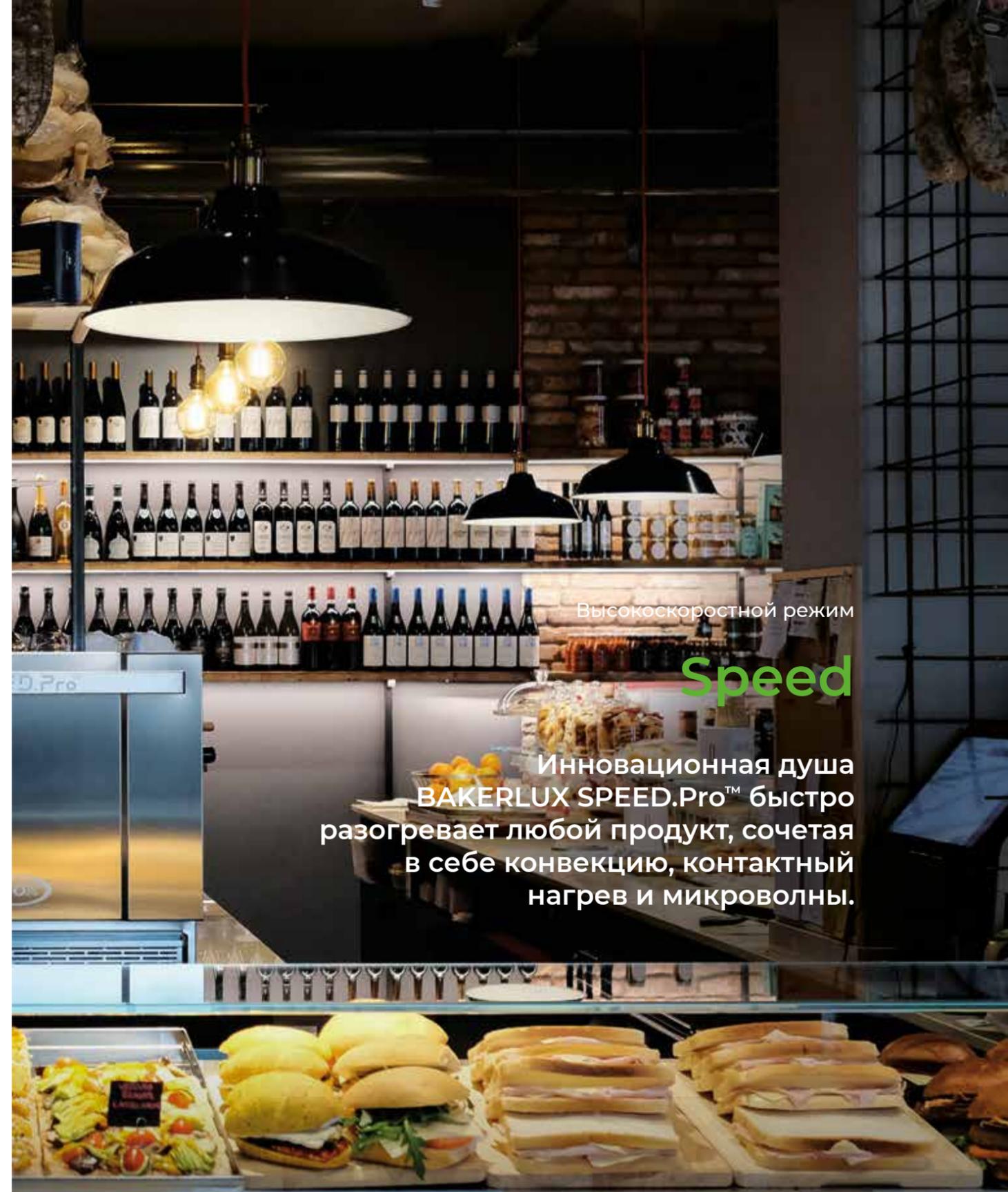
BAKERLUX SPEED.Pro™	страница	4
Формула	страница	6
Режим Bake	страница	8
Режим Speed	страница	14
Панель управления SPEED.Pro™	страница	24
Технологии Unox	страница	26
Data Driven Cooking	страница	30
Техническая поддержка	страница	33
Технические характеристики	страница	36
Unox в мире	страница	42



Выпечка в режиме конвекции

Bake

Традиционная душа
BAKERLUX SPEED.Pro™
обеспечивает равномерность
выпечки, усиливая
ее аромат и вкус.



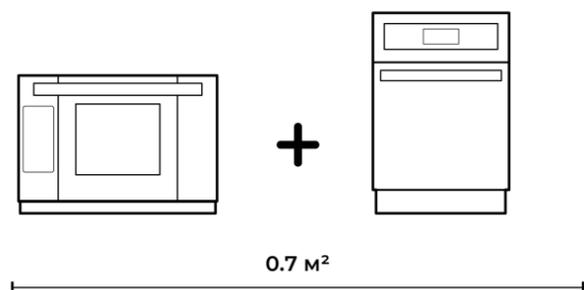
Высокоскоростной режим

Speed

Инновационная душа
BAKERLUX SPEED.Pro™ быстро
разогревает любой продукт, сочетая
в себе конвекцию, контактный
нагрев и микроволны.

Максимальная производительность при минимальном пространством

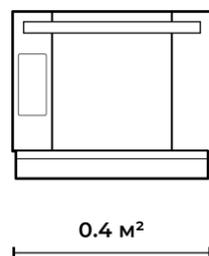
Уравнение, которое умножает вашу прибыль



2 в 1

Две единицы оборудования, в два раза больше места, в два раза дороже. Как часто они работают одновременно?

=



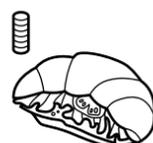
BAKERLUX SPEED.Pro™

BAKERLUX SPEED.Pro™ - это первая в мире высокоскоростная печь и конвекционная печь в одном оборудовании. Минимум места, максимум прибыли.

=



16 мин
27 замороженных круассанов



90 сек
4 сэндвич-круассана

Прибыль x 3

Положите начинку в изделия после их выпекания, затем разогрейте ее за несколько секунд, когда придет заказ, подайте горячим и ароматным. Приумножьте свою прибыль!

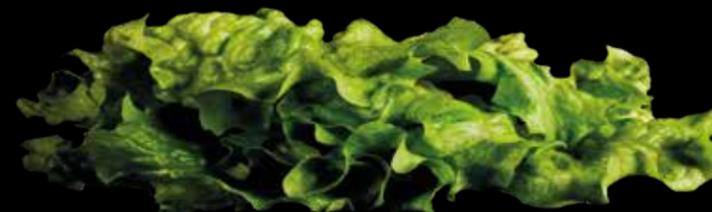
Максимальная скорость

Тройное приготовление

Конвекция
Внешняя золотистая колеровка



Микроволны
Быстрый
внутренний нагрев



Контактный нагрев
Подрумянивание



BAKERLUX SPEED.Pro™

Режим BAKE

Большая камера приготовления с двухскоростным вентилятором идеально подходит для ароматных хлебобулочных изделий. Покори своего клиента, разнообразь свое предложение, увеличь свою прибыль.

Традиционное превосходство

Безупречная выпечка в режиме КОНВЕКЦИИ

В чем секрет идеального результата?

Выпечка в режиме конвекции требует идеального контроля воздушных потоков в каждой точке камеры приготовления и эффективного удаления любого избытка влаги.

Для BAKERLUX SPEED.Pro™ это никогда ещё не было так просто.

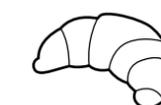


Вместимость
3 противня 460 x 330

Мощность Конвекции
3,2 kW

Скорость вентилятора
2750/1700 об/мин*

*Данные относятся к температуре 180 °C



27 Круассанов
за 16 минут



27 Мини штруделей
за 25 минут



36 Денишей
за 20 минут



45 Мини роллов
за 16 минут



18 Мини багетов
за 18 минут



3 Фокаччи
за 14 минут

Baking Essentials

BAKE

Алюминиевый противень.



Идеально для

Кондитерских изделий;
Пирогов.

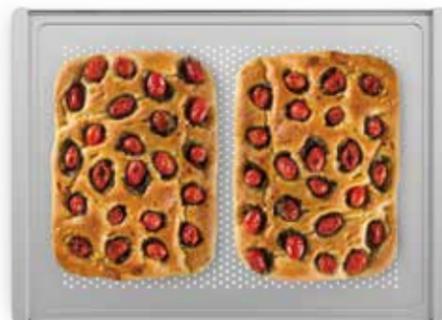
Преимущества

Алюминиевый противень для быстрого теплообмена;
Ультра низкий край для максимальной однородности выпекания.

Арт. TG305 460 x 330

FORO.BAKE

Перфорированный алюминиевый противень.



Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба;
Датской выпечки и кондитерских изделий.

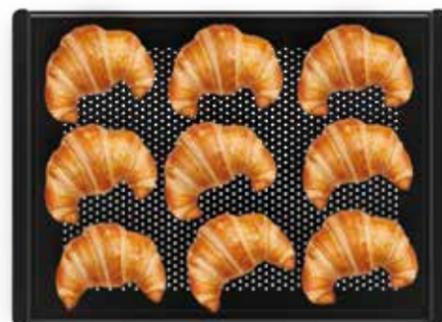
Преимущества

Перфорированный алюминиевый противень для увеличения ускорения теста во время приготовления;
Ультра низкий край для максимальной однородности выпекания.

Арт. TG310 460 x 330

FORO.BLACK

Антипригарный перфорированный алюминиевый противень.



Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба;
Датской выпечки и кондитерских изделий.

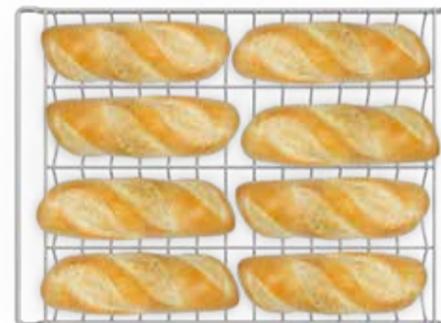
Преимущества

Ультра низкий борт для максимального распределения воздушных потоков;
Не требует пергамент для выпечки.

Арт. TG330 460 x 330

BAGUETTE.GRID

Сверхлегкий хромированный противень для выпекания 5 больших багетов.



Идеально для

Замороженных багетов;
Замороженных булочек.

Преимущества

Максимизирует передачу тепла для быстрой выпечки.

Арт. GRP310 460 x 330

PAN.FRY

Антипригарный стали противень.



Идеально для

Фокаччи;
Пикантные пироги;
Предварительно обжаренные продукты.

Преимущества

Глубина 20 мм.

Арт. TG350 460 x 330

STEEL.GRID

Противень из нержавеющей стали.



Идеально для

Замороженной пиццы;
Замороженного хлеба.

Преимущества

Максимизирует передачу тепла для быстрой выпечки.

Арт. GRP335 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

Режим Speed

Печь в режиме микроволн позволяет разогревать как одну, так и несколько порций продукта за считанные секунды. Время обслуживания сокращается вдвое, ваша прибыль удваивается.

Инновационное совершенство

Многопорционная скоростная выпечка



Производительность приготовления



250 г Лазаньи
за 100 секунд



4 Клуб-сэндвича
за 125 секунд



250 г Куриных крыльев
за 110 секунд



4 Тост-сэндвича
за 75 секунд



4 Буррито
за 90 секунд



9 Круассанов с начинкой
за 50 секунд

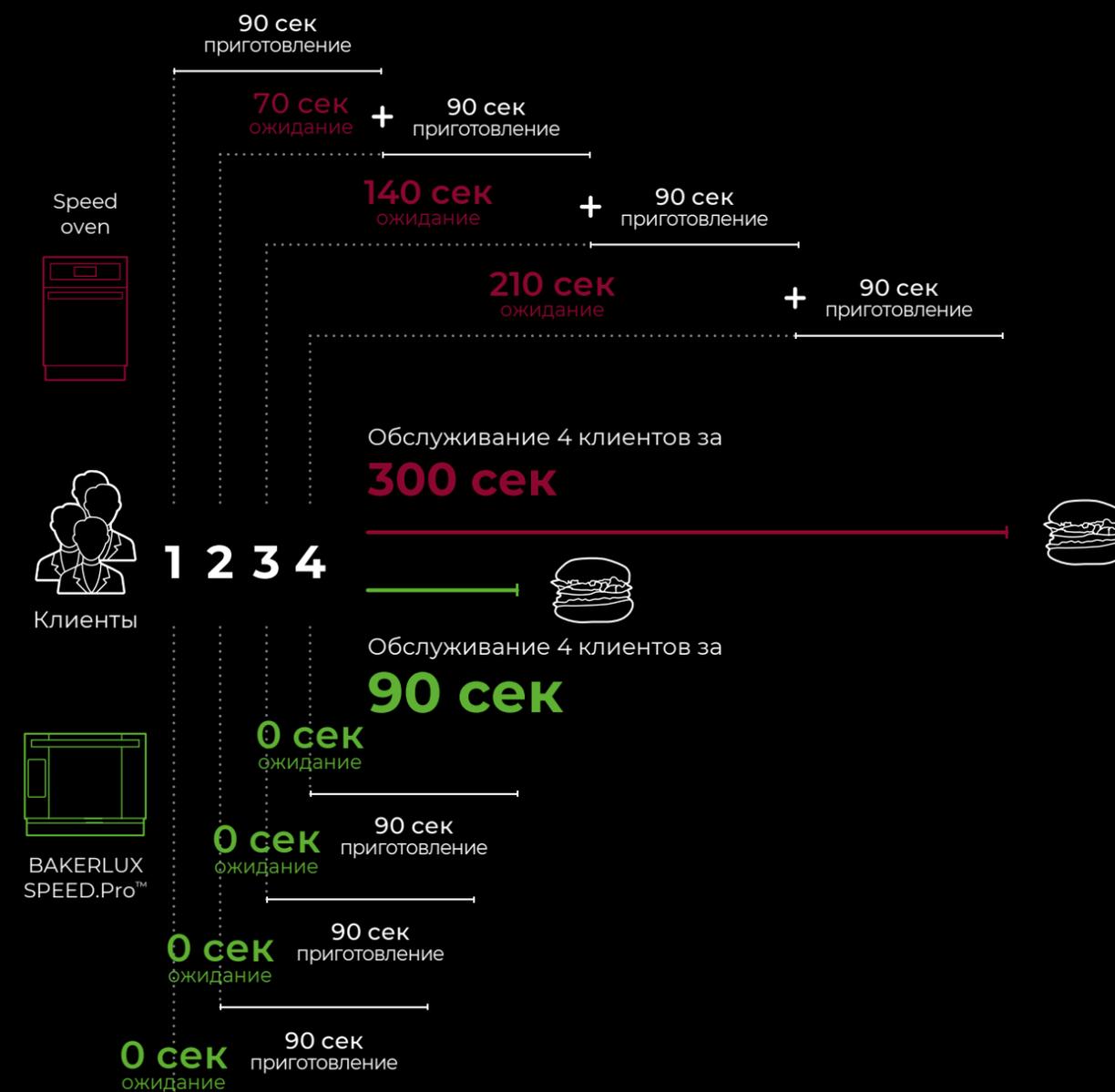
SPEED.Pro™ - Speed

Сколько вы тратите, заставляя клиента ждать заказ?

Избавьтесь от очередей, приумножьте свою прибыль

Ограниченный размер противня традиционной высокоскоростной печи не позволяет готовить более одного сэндвича за раз. Это приводит к увеличению времени ожидания в часы пик.

Благодаря BAKERLUX SPEED.Pro™ и 450 x 330 мм поверхности специального противня SPEED.Plate вы можете испечь до 4 или более сэндвичей одновременно, чтобы никогда не заставлять вашего клиента ждать.



Производительность приготовления

SPEED.Pro™ - Speed

17

Лист, который ускоряет время

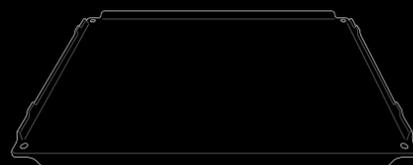
SPEED.Plate

Лист SPEED.Plate накапливает тепло во время предварительного нагрева или когда печь находится в режиме ожидания и быстро его отдает, как только на него положили продукт. Антипригарное покрытие облегчает очистку.



Плоская поверхность

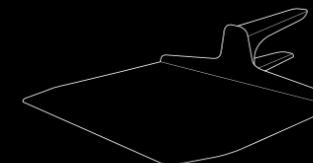
Плоская поверхность быстро нагревается, колерует нижнюю поверхность продукта и придает ему интенсивный и однородный цвет. Боковые и задний борта облегчают загрузку и выгрузку продукта.



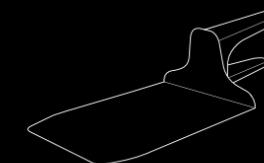
Арт. TG360 450 x 330

Лопатки SPEED.Pro™

Быстрая выгрузка продуктов без какого-либо риска благодаря эргономичной ручке нашей лопатки SAFE.Hand, которая предотвращает любой контакт с горячими поверхностями.



Арт. XUC165
Технические подробности на странице 41

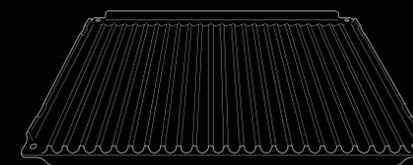


Арт. XUC166
Технические подробности на странице 41



Рёбристая поверхность

Рёбристая поверхность противня SPEED.Plate позволяет более эффективно удалять влагу с нижней поверхности продукта. Идеально подходит для клуб-сэндвичей, хлеба без корочки или гастрономических продуктов.



Арт. TG360 450 x 330

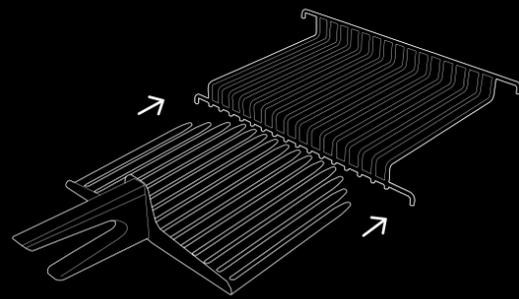
Быстрый рисунок

SPEED.Grid

Решетка SPEED.Grid позволяет получать интенсивный рисунок на любом типе продукта. В сочетании со специальной зубчатой лопаткой, позволяет легко загружать и снимать продукт, сокращает время обслуживания одним быстрым и безопасным движением.

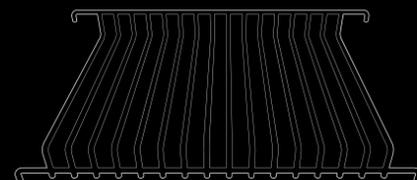


Дополнительные аксессуары



Интенсивный рисунок и простота использования

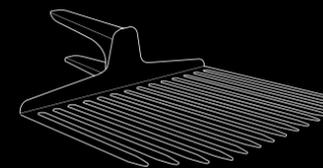
Быстрый разогрев и простота использования. SPEED.Grid из нержавеющей стали быстро нагревает продукт, из которой необходимо извлечь влагу с его нижней поверхности, например, тосты или белый хлеб.



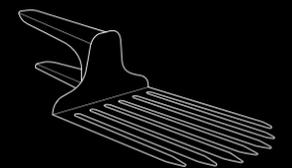
Арт. GRP360 460 x 300

Лопатки SPEED.Pro™

Быстро загружайте и выгружайте продукты без какого-либо риска благодаря эргономичной рукоятке нашей лопатки SAFE.Hand, которая предотвращает любой контакт с горячими поверхностями.



Арт. XUC167
Технические подробности на странице 41



Арт. XUC168
Технические подробности на странице 41

Придумано для упрощения вашей работы

Интеллектуальные технологии

Технология Упох, применяемая в печах BAKERLUX SPEED.Pro™, предназначена для автоматического управления процессом приготовления и разогрева продукта и, таким образом, позволяет вам сосредоточиться на том, что для вас наиболее важно.

Ваке интерфейс

Режим КОНВЕКЦИИ

Режим ВАКЕ позволяет выпекать в режиме конвекции в несколько этапов, сохранять наиболее часто используемые программы или использовать автоматические программы CHEFUNOX.

Идеально подходит для замороженных хлебобулочных изделий и приготовления других продуктов, позволяет сократить время приготовления, установив один или несколько шагов, которые сочетают конвекцию и микроволны.



Ручной режим

До 9 шагов выпечки для каждой программы



Программы

384 ячейки программ памяти



CHEFUNOX

Выберите, что вы хотите испечь и результат, который Вам необходим



Speed интерфейс

Высокоскоростной режим

Режим SPEED позволяет быстро разогреть любой тип продукта, запоминать наиболее часто используемые программы или использовать автоматические программы SPEEDUNOX.

Печь остается при рабочей температуре даже в режиме ожидания, чтобы быть всегда готовой и разогревать блюда за считанные секунды. ADAPTIVE.Cooking™ автоматически регулирует процесс приготовления в соответствии с фактической загрузкой продуктов.



Ручной режим

До 9 шагов выпечки для каждой программы



Программы

384 ячейки программ памяти



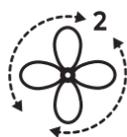
SPEEDUNOX

Выберите, что вы хотите испечь и результат, который Вам необходим



Технологии Unox

Эффективность без компромиссов



AIR.Plus

Распределяет и трансформирует.

Гарантирует идеальное распределение воздуха и тепла в камере приготовления, для получения однородных результатов в каждой точке на каждом противне, на всех уровнях.



DRY.Plus

Извлечение влаги для максимального аромата.

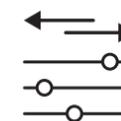
Он извлекает влагу из камеры приготовления, помогая правильно сформировать внутреннюю структуру продукта и обеспечивая текстуру, которая остается неизменной даже через несколько часов после окончания выпечки.



SPEED.Plus

Быстрое приготовление.

Комбинированная работа генератора микроволн, геометрии распределения волн в камере приготовления и высокоскоростного вентилятора с функцией распределения воздушных потоков, обеспечивает равномерное распределение микроволн в каждой точке тарелки.



ADAPTIVE.Cooking™

Идеальный результат. Каждый раз.

Определяя изменения влажности и температуры, печь автоматически оптимизирует процесс приготовления в соответствии с текущим количеством загруженного продукта и предоставляет идеальный идентичный результат каждый раз.



SMART.Preheating

Интеллектуальный предварительный разогрев.

Комбинируя анализ предыдущих режимов приготовления с установленными параметрами следующего, печь автоматически устанавливает температуру и время предварительного разогрева, чтобы гарантировать максимальную повторяемость конечного результата в течении дня и сокращая время ожидания.



AUTO.Soft

Функция деликатного приготовления.

При активации печь автоматически регулирует увеличение температуры, чтобы сделать его более плавным и гарантировать оптимальное распределение тепла на всех уровнях в печи.

Лучшее решение для деликатных и чувствительных к теплу продуктов.

Разработано профессионалами для профессионалов

Услуги

**Наше обещание - ваша гарантия
безупречной работы.
Сосредоточьтесь на своих целях,
зная, что мы всегда на вашей
стороне.**

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Россия



Данные всегда доступны с Вашего смартфона или ПК

Экосистема, которую предстоит открыть



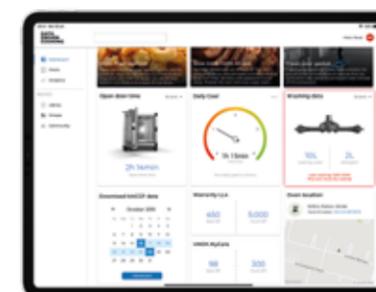
Создать и поделиться

Ваши рецепты во всех ваших печах.
Создавайте свою книгу рецептов и синхронизируйте ее со всеми вашими печами всего одним кликом. Вы сами решаете, создавать ли его прямо на вашей печи или с вашего ПК, и благодаря автоматической синхронизации все ваши кухни или магазины всегда будут обновляться.



Анализировать

Контролируйте и улучшайте свою производительность.
DDC.Stats дает вам полный контроль над потреблением энергии, воды и моющих средств, а также временем приготовления и использовании печи. Сравните характеристики, выявляйте ошибки и получайте полезную информацию, чтобы повысить эффективность печей в вашей сети.



Помощь 360°

Пусть DDC.Coach обучит вас.
DDC.Coach - это цифровой помощник, который дает вам советы, основанные на фактическом использовании ваших печей. Это позволяет в полной мере использовать их потенциал. Используйте весь потенциал своих печей и максимизируйте возврат ваших инвестиций!

Data Driven Cooking

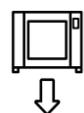
**Создавать.
Анализировать.
Улучшать.**

Приготовление продуктов на основе Data Driven Cooking преобразует данные о потреблении вашей печи в полезную информацию, которая позволяет вам увеличить вашу ежедневную прибыль.

Техническая поддержка

Установка

Правильная отправная точка



Глобальная сервисная сеть

Идеальная установка необходима для обеспечения правильной работы вашего BAKERLUX SPEED.Pro™ и бесперебойной работы в вашем повседневном ритме. Мы ориентируемся на вас, чтобы вы могли сосредоточиться на том, что для вас важно. Найдите авторизованные сервисные центры, ближайшие к вашей кухне.

Техническое обслуживание

Непрерывная работа



Самый быстрый ответ на ваши потребности

Подключенная к Интернету ваша печь сообщает о любых неисправностях или необходимом техническом обслуживании непосредственно в наш операционный центр. Поддержание вашей печи в оптимальных условиях является приоритетом Unox: наши квалифицированные специалисты в вашем распоряжении, чтобы предоставить вам поддержку по телефону или на месте.

Гарантия LONG.Life

Обещание надежности



Выбор сделан на длительное время

Страсть не позволяет отвлекаться, и чтобы справиться с любой неожиданной ситуацией, вам нужны надежные сотрудники на вашей стороне. Благодаря Unox и программе LONG.Life вы получите помощь наших технических специалистов и 12-месячную гарантию на техническую поддержку и запасные части. Все наши продукты рассчитаны на длительное время, помогают вам использовать самые лучшие технологии и позволяют решать любые задачи.

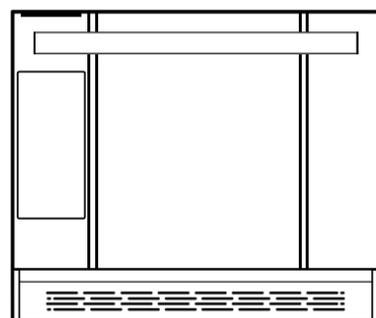
*Проверьте условия гарантии для вашей страны на нашем веб-сайте unox.com

Характеристики и аксессуары

Первая в мире baking speed oven

BAKERLUX SPEED.Pro™

Технические детали



600 x 797 x 541 мм
Ш x Г x В

XESW - 03HS - EDDN

Вместимость 3 460 x 330

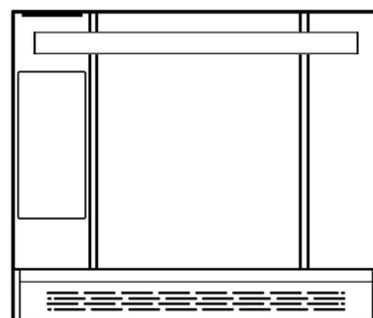
Шаг 75 мм

Частота сети 50 Hz

Напряжение 380-415 V 3N~

Мощность 6.5 kW

Вес 88 кг



600 x 797 x 541 мм
Ш x Г x В

XESW - 03HS - MDDN

Вместимость 3 460 x 330

Шаг 75 мм

Частота сети 50 Hz

Напряжение 220-240 V 1~

Мощность 3.35 kW

Вес 88 кг



камера из нержавеющей стали AISI 304 со встроенными направляющими



Светодиодная LED подсветка



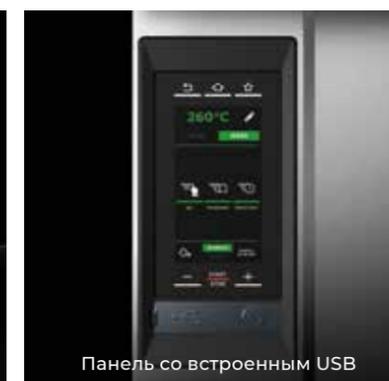
Wi-Fi соединение



Каталитические фильтры встроены в камеру приготовления, чтобы уменьшить запахи



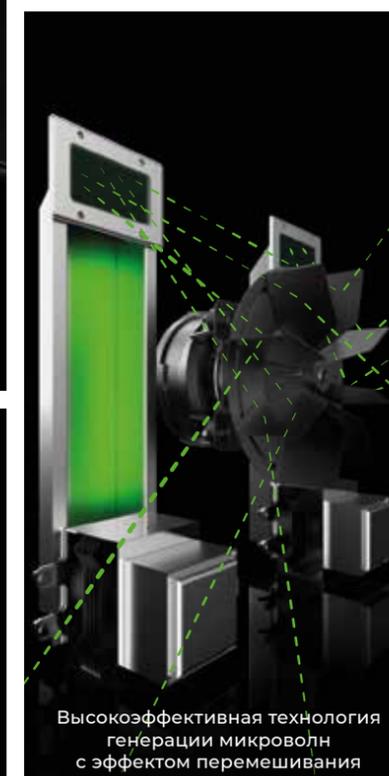
2 скорости вращения вентиляторов с высокоэффективными нагревательными элементами



Панель со встроенным USB



Компонентный аэрационный фильтр со сбором крошек
Встроенный, съемный и моющийся



Высокоэффективная технология генерации микроволн с эффектом перемешивания

Решения, которые максимизируют ваш возврат инвестиций

Расширьте свои возможности

Конфигурации



Решение SPEED.Pro™ + SPEED.Pro™

Два BAKERLUX SPEED.Pro™ можно размещать рядом или устанавливать друг на друга с помощью стыковочных комплектов.



Решение LIEVOX + SPEED.Pro™ + SHOP.Pro™

Для самых требовательных клиентов, расстойка LIEVOX позволяет использовать весь потенциал BAKERLUX SPEED.Pro™.



Решение SPEED.Pro™ + EVEREO®

В сочетании с EVEREO®, BAKERLUX SPEED.Pro™ позволяет создать заведение, способное быстро подавать любые виды продуктов.

Конфигурации

Характеристики

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: автоматически настраивает параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяющиеся результаты

SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева

AUTO.Soft: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus: извлекает влагу из камеры приготовления

AIR.Plus: регулируемый двухскоростной реверсивный вентилятор

SPEED.Plus: генерирует микроволны и равномерно распределяет их по всей пекарной камере

DATA DRIVEN COOKING

Wi-Fi соединение

Интернет соединение

ddc.unox.com: следите за использованием в реальном времени, создавайте и отправляйте рецепты со своего компьютера на свои печи

DDC.Stats: анализируйте, сравнивайте и улучшайте данные об использовании и потреблении печи

DDC.App: отслеживайте подключенные печи в режиме реального времени со своего смартфона

DDC.Coach: анализирует, как вы используете печь, и предлагает вам новые персонализированные рецепты

РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ

Выпекание в режиме конвекции при температуре от 30°C до 260°C

Выпекание в режиме конвекции + микроволны от 30°C

Максимальная температура предварительного разогрева 260°C

АВТОМАТИЧЕСКОЕ И РАСШИРЕННОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

ПРОГРАММЫ: сохраните до 896 программ с их названием, изображением или собственноручной подписью

CHEFUNOX: выберите, что готовить из библиотеки, и печь автоматически установит все параметры

SPEEDUNOX: генерирует микроволны и равномерно распределяет их по всей камере

9 шагов выпекания

24 быстрые программы (12 SPEED и 12 BAKE)

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Температура предварительного нагрева до 260 °C - настраивается пользователем для каждой программы

Окончание времени приготовления

Режим удержания «HOLD» и непрерывная работа «INF»

Отображение на дисплее значений номинальной температуры

Единицы измерения температуры отображаются в °C или °F

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Protek.SAFE™: Потребление электроэнергии в соответствии с фактической потребностью

Protek.SAFE™: Охлаждение внешних поверхностей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304

Камера приготовления со встроенными направляющими

Визуальная индикация статуса приготовления с помощью разноцветных светодиодов

Панель управления с сертификатом водостойкости - IPX3

Система сбора крошек встроена в фильтр под дверью

Прочная конструкция с применением инновационных материалов

Двухскоростная система с несколькими вентиляторами с высокопроизводительными кольцевыми нагревательными элементами

Откидная дверь (открывающаяся сверху вниз)

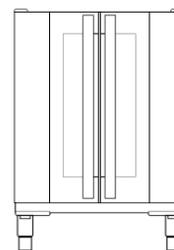
Датчик открытия двери

Система самодиагностики для выявления проблем или неисправностей

Защитный температурный термостат

Аксессуары

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



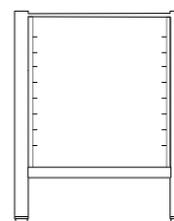
LIEVOX

8 460 x 330
600 x 711 x 750 мм - Ш x Г x В
Арт. ХЕКРТ-08HS-C

LIEVOX С БОЙЛЕРОМ

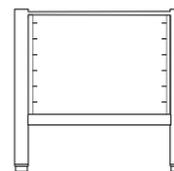
8 460 x 330
600 x 711 x 750 мм - Ш x Г x В
Арт. ХЕКРТ-08HS-B

СТЕНДЫ



ВЫСОКИЙ СТЕНД

594 x 546 x 738 мм - Ш x Г x В
Арт. ХWKRT-08HS-H



СРЕДНИЙ СТЕНД

594 x 546 x 559 мм - Ш x Г x В
Арт. ХWKRT-06HS-M



НИЗКИЙ СТЕНД

594 x 546 x 355 мм - Ш x Г x В
Арт. ХWKRT-00HS-L



НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

594 x 546 x 150 мм - Ш x Г x В
Арт. ХWKRT-00HS-F

*Обязательно для размещения печи на полу

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



SPRAY&Rinse

Моющее средство в виде спрея
Арт. DB1044

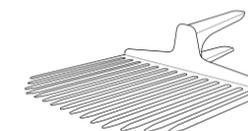
ЛОПАТКИ



ПЛОСКАЯ ЛОПАТКИ

Антипригарный алюминиевый шпатель для SPEED.Plate
365 x 477 x 92 мм - Ш x Г x В
Арт. ХUC165

Антипригарный алюминиевый шпатель для SPEED.Plate
165 x 427 x 92 мм - Ш x Г x В
Арт. ХUC166

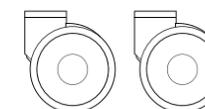


ЗУБЧАТАЯ ЛОПАТКИ

Алюминиевая лопатка для SPEED.Grid
365 x 477 x 92 мм - Ш x Г x В
Арт. ХUC167

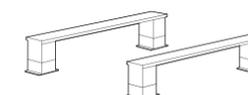
Алюминиевая лопатка для SPEED.Grid
165 x 427 x 92 мм - Ш x Г x В
Арт. ХUC168

КОЛЕСА И НОЖКИ



НАБОР КОЛЕС

2 колеса с тормозом - 2 колеса без тормоза - настенные крепежные цепи
Арт. ХUC012



КОМПЛЕКТ НОЖЕК

2 кронштейна с ножками для размещения печи на столе
Арт. ХUC025

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

Комплект для подключения к Ethernet
Арт. ХЕС011



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

Комплект для подключения к Wi-Fi
Арт. ХЕС012

Глобальная компания. Лучшие услуги по всему миру

Унох в мире



Контакты

INTERNATIONAL

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

EUROPA

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 1 206092068

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 BRAZIL - 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

Контакты

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI2008A1 напечатано на 11/2020

Все изображения использованы только в целях иллюстрации.

Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены и обновлены без предварительного уведомления.