



BAKERTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Garanzia opzionale sulle parti di ricambio 4 anni/10.000 ore*



SFIDARSI OGNI GIORNO, IL PRIMO INGREDIENTE DEL SUCCESSO.

L'eccellenza è servita.

Panificazione e pasticceria non ammettono errori. Unox lo sa e ti offre forni professionali concepiti per vincere le più ambiziose sfide di qualità e di business.

È un'eccellenza che riconosci subito. È fatta degli stessi ingredienti che pretendono i tuoi clienti: qualità senza compromessi, scelte innovative e coraggiose, efficienza e affidabilità garantite e misurabili.

Investire in innovazione significa guardare con occhi sempre nuovi alle sfide di ogni giorno: dalla valorizzazione di ogni singolo gesto alla semplificazione di interi processi produttivi. Per te, questo significa più performance, più libertà, più facilità d'uso, più risparmio. Per Unox, inventive simplification.





L'IDEA NELLA TUA MENTE, LA SOLUZIONE NELLE TUE MANI.

Firma la tua cottura.

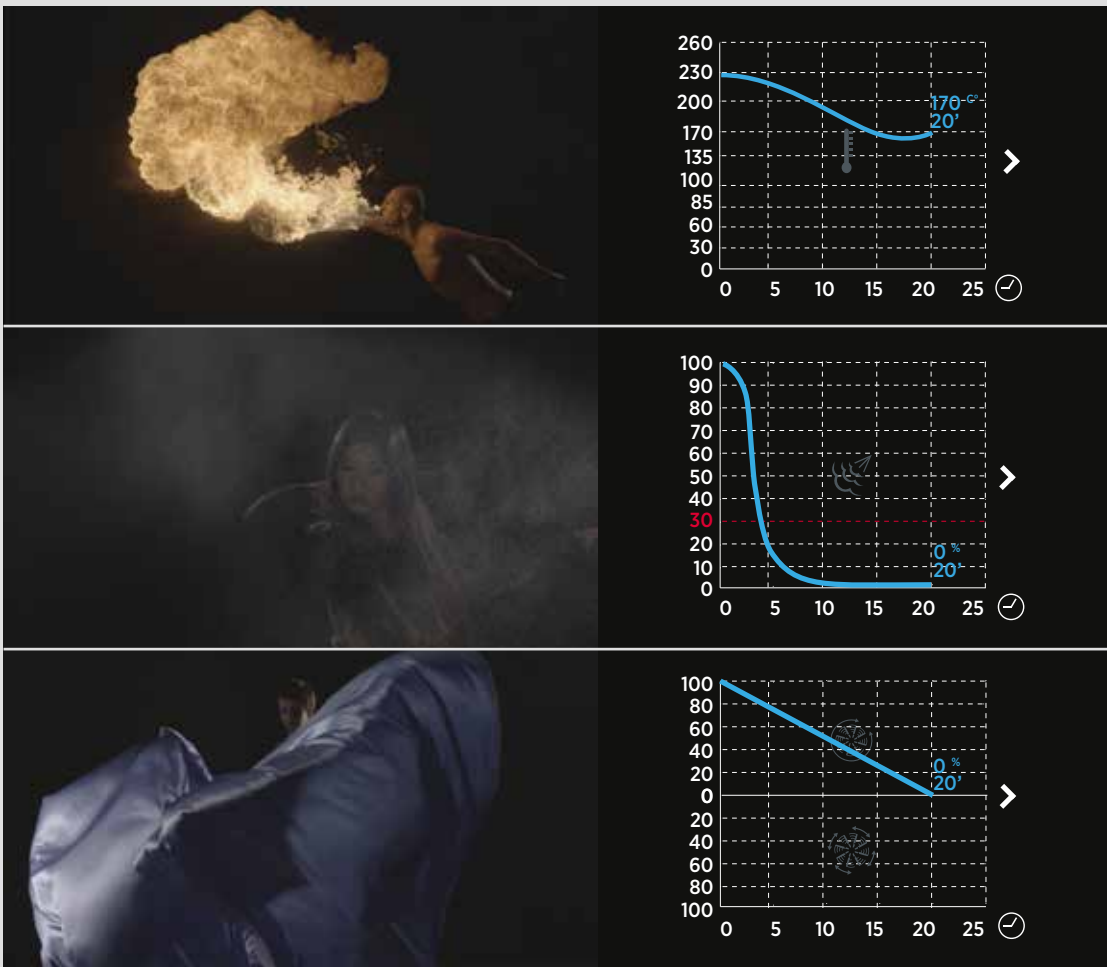
Controllabile come la tua mano. Naturale come ciò che hai in mente. Veloce come il tuo colpo d'occhio. È BAKERTOP MIND.Maps™ di Unox, la nuova linea di forni professionali che annulla ogni distanza tra la tua idea e il piatto servito. Con un gesto.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE e BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS significano controllo totale della cottura nella massima libertà creativa. Processi ripetibili che riducono tempi e costi. Massime performance di resa, sicurezza e affidabilità, nel design più elegante.

MIND.Maps™. Personalità. In un gesto.

Con la tecnologia brevettata MIND.Maps™, temperatura, umidità e ventilazione seguono le curve disegnate dalla tua mano su un display a linguaggio visivo. Con pochi gesti, oggi puoi davvero inventare la tua cottura e puoi disegnarla secondo per secondo.

Prova MIND.Maps™ di Unox. Aggiungi alla cottura il tuo tocco da maestro.



Innovazione, qualità, naturalezza.

Tecnologie Unox per BAKERTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Zero umidità.
Più sapore.

La tecnologia brevettata DRY.Maxi™ rimuove velocemente l'umidità dalla camera di cottura per permetterti di creare le condizioni ideali per tutti quegli alimenti che richiedono una cottura con aria perfettamente secca. Sofficità, croccantezza e fragranza ai prodotti da forno.

Cucina quello che vuoi, con Unox la massima qualità è di serie.

STEAM.Maxi™

Vapore perfetto.
Come una goccia d'acqua.

La tecnologia brevettata STEAM.Maxi™ esegue ogni tipo di cottura a vapore, anche la più delicata, già a partire da 35° C, con una precisione assoluta. Questo risultato è possibile grazie a una produzione di vapore, a parità di acqua utilizzata, fino a 3 volte superiore a quella ottenuta con forni a iniezione diretta tradizionale. È un risultato identico, se non addirittura superiore, a quello che puoi ottenere utilizzando forni a boiler.

AIR.Maxi™

Cottura uniforme.
Qualità senza compromessi.

La tecnologia brevettata AIR.Maxi™ assicura la perfetta distribuzione dell'aria all'interno della camera di cottura e dunque del calore. Le ventole multiple a inversione del senso di marcia e i motori ad alto numero di giri garantiscono uniformità di cottura in tutte le teglie: da quella più in basso a quella più in alto.

La possibilità di selezionare 4 velocità di flussi d'aria e 4 modalità di funzionamento semi-statico, permettono la cottura di qualunque prodotto, dal più delicato a quello che richiede alte temperature e ventilazione.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 velocità di flussi d'aria e 4 modalità di funzionamento semi-statico. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 velocità di flussi d'aria e 2 modalità di funzionamento semi-statico.

UNOX.Care

Valore al tempo.
Durata nel tempo.

Il sistema di prodotti UNOX.Care mantiene pulito il tuo forno, lo preserva nel tempo e riduce i costi di manutenzione.

Il sistema di lavaggio automatico Rotor.KLEAN™ e il detergente DET&Rinse™ garantiscono igiene perfetta e mantenimento ideale del forno e dei suoi componenti nel tempo.

Il filtro anti-calcare AUTO.Pure, di serie su tutti i forni BAKERTOP MIND.Maps™, elimina automaticamente il calcare dall'acqua e ti libera dalla necessità di avere un filtraggio esterno.

ADAPTIVE.Cooking™

Cottura professionale. Risultato certo.

Nei forni BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS la tecnologia brevettata ADAPTIVE.Cooking™ trasforma il tuo forno in uno strumento intelligente. Comprende il risultato che desideri, interpreta le tue impostazioni, registra le variazioni di umidità e temperatura, capisce la quantità di cibo effettivamente infornata e ti propone la strada migliore per ottenere esattamente la cottura che ti aspetti.

Agendo sulla durata della cottura e modulando l'azione combinata delle 3 tecnologie DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ e AIR.Maxi™, la tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ ti garantisce sempre lo stesso, perfetto risultato. Come lo hai pensato tu.

BAKERTOP MIND.MapTM ONE

Per te che ami le grandi sfide.

NON SELEZIONARE UNA COTTURA. DISEGNA LA TUA.

La tecnologia a linguaggio visivo MIND.MapTM ti consente di realizzare anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano sul display.

RENDI RIPETIBILI I TUOI TOCCHI DA MAESTRO.

Con MIND.MapTM puoi salvare tutte le tue cotture e trasformarle in un patrimonio di esperienza a disposizione di tutti i tuoi collaboratori. Il tuo tocco da maestro ripetibile quante volte vuoi, con un click.

SFOGLIE, BIGNE, PAN DI SPAGNA, CREME E NON SOLO.

Qualsiasi sia la tecnica di cottura che desideri eseguire e qualsiasi sia il suo livello di umidità ideale, DRY.MaxiTM e STEAM.MaxiTM regolano l'umidità all'interno del forno per un risultato di massima qualità.

PRETENDI SEMPRE LA MASSIMA QUALITÀ, QUALSIASI SIA IL CARICO.

La tecnologia AIR.MaxiTM distribuisce l'aria in maniera perfettamente uniforme. Qualsiasi sia il carico, hai sempre massima qualità e omogeneità di cottura, dalla teglia più in basso a quella più in alto.

LAVORA CON LA GARANZIA DEI MASSIMI LIVELLI DI SICUREZZA.

Il materiale isolante Protek.SAFETM mantiene la temperatura esterna del forno entro livelli di comfort e quindi molto al di sotto di quanto previsto dalle norme di legge.

NON PERDERE TEMPO E NON FARLO PERDERE AL TUO TEAM.

La tecnologia AIR.MaxiTM riduce il tempo di cottura fino al 40% (rispetto alla precedente serie di forni BAKERTOPTM). Il sistema Rotor.KLEANTM per la pulizia automatica e i detergenti DET&RinseTM ti regalano più tempo per vincere le grandi sfide in cucina.

OTTIENI UN RAPIDO RIENTRO DAL TUO INVESTIMENTO.

I sistemi Spido.GAS+TM (solo per modelli PLUS) e Protek.SAFETM aumentano l'efficienza di cottura e garantiscono un doppio risultato, immediatamente percepibile: rispetto per l'ambiente e abbattimento dei costi di esercizio.

PRETENDI UN FORNO AFFIDABILE E INSTANCABILE. COME TE.

Tecnologie sicure e dettagli costruttivi robusti. Unox non teme il tempo e ti permette di estendere la tua garanzia* sui suoi prodotti fino a 4 anni o 10.000 ore di funzionamento (*scopri come sul sito www.unox.com).



SFIDA 1

SFIDA 2

SFIDA 3

SFIDA 4

SFIDA 5

SFIDA 6

SFIDA 7

SFIDA 8

BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

Per superare te stesso.

SFIDA 1

NON SELEZIONARE UNA COTTURA. DISEGNA LA TUA.

La tecnologia a linguaggio visivo MIND.MapTM ti consente di realizzare anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano sul display.

SFIDA 2

RENDI RIPETIBILI I TUOI TOCCHI DA MAESTRO.

Con MIND.MapTM puoi salvare tutte le tue cotture e trasformarle in un patrimonio di esperienza a disposizione di tutti i tuoi collaboratori. Il tuo tocco da maestro ripetibile quante volte vuoi, con un click.

SFIDA 3

SFOGLIE, BIGNE, PAN DI SPAGNA, CREME E NON SOLO.

Qualsiasi sia la tecnica di cottura che desideri eseguire e qualsiasi sia il suo livello di umidità ideale, DRY.MaxiTM e STEAM.MaxiTM regolano l'umidità all'interno del forno per un risultato di massima qualità.

SFIDA 4

PRETENDI SEMPRE LA MASSIMA QUALITÀ, QUALSIASI SIA IL CARICO.

La tecnologia AIR.MaxiTM distribuisce l'aria in maniera perfettamente uniforme. Qualsiasi sia il carico, hai sempre massima qualità e omogeneità di cottura, dalla teglia più in basso a quella più in alto.

SFIDA 5

LAVORA CON LA GARANZIA DEI MASSIMI LIVELLI DI SICUREZZA.

Il materiale isolante Protek.SAFETM mantiene la temperatura esterna del forno entro livelli di comfort e quindi molto al di sotto di quanto previsto dalle norme di legge.

SFIDA 6

NON PERDERE TEMPO E NON FARLO PERDERE AL TUO TEAM.

La tecnologia AIR.MaxiTM riduce il tempo di cottura fino al 40% (rispetto alla precedente serie di forni BAKERTOPTM). Il sistema Rotor.KLEANTM per la pulizia automatica e i detergenti DET&RinseTM ti regalano più tempo per vincere le grandi sfide in cucina.

SFIDA 7

OTTIENI UN RAPIDO RIENTRO DAL TUO INVESTIMENTO.

I sistemi Spido.GAS+TM (solo per modelli PLUS) e Protek.SAFETM aumentano l'efficienza di cottura e garantiscono un doppio risultato, immediatamente percepibile: rispetto per l'ambiente e abbattimento dei costi di esercizio.

SFIDA 8

PRETENDI UN FORNO AFFIDABILE E INSTANCABILE. COME TE.

Tecnologie sicure e dettagli costruttivi robusti. Unox non teme il tempo e ti permette di estendere la tua garanzia* sui suoi prodotti fino a 4 anni o 10.000 ore di funzionamento (*scopri come sul sito www.unox.com).



+

SFIDA 9

LAVORA CON UN FORNO DAVVERO INTELLIGENTE.

Il sistema ADAPTIVE.CookingTM comprende il risultato che desideri, interpreta le tue impostazioni di cottura, registra le variazioni di umidità e temperatura durante la cottura e ti propone la strada migliore per darti esattamente il risultato che ti aspetti.

SFIDA 10

CUOCI SUBITO ANCHE SE NON CONOSCI IL FORNO.

Quando vuoi delegare, c'è ChefUnox e i suoi processi di cottura subito disponibili dal momento della prima accensione. Tutta l'esperienza di Unox accessibile con un solo click.

SFIDA 11

CUOCI PIATTI DIVERSI, TUTTI NELLO STESSO MOMENTO.

Con il programma MULTI.Time puoi cuocere contemporaneamente o in sequenza fino a 10 piatti diversi. A ciascuno di essi è associato un timer che ti dà lo status della cottura e ti avvisa quando è pronto.

SFIDA 12

CUOCI PIATTI DIVERSI E FALLI USCIRE TUTTI INSIEME.

Il programma MISE.EN.PLACE ti dà l'esatta sequenza di infornamento di piatti con cotture diverse. In questo modo, puoi averli tutti pronti nello stesso momento.

Controllo MASTER.Touch ONE

Tutta la potenza creativa del tuo istinto.



Funzionalità rivoluzionarie in un design intuitivo.
La libertà creativa incontra la precisione.



Interfaccia MASTER.Touch ONE

Avere a disposizione una tecnologia innovativa, affidabile e potente non è abbastanza.
Per fare davvero la differenza, devi essere in grado di utilizzarla subito, senza incertezze.

Per questo, attraverso un unico display LCD touch screen a 65.000 colori puoi controllare tutti i processi chiave del tuo business utilizzando un linguaggio visivo chiaro e intuitivo: dai settaggi di cottura manuali che puoi progettare secondo per secondo, disegnarli con un gesto e salvare per ripeterli all'infinito, fino alla totale gestione di tutte le attrezzature complementari.

Quando la tecnologia più avanzata diventa trasparente, puoi concentrarti esclusivamente sul tuo lavoro.
Fin dal primo giorno.

Controllo MASTER.Touch PLUS

Tutto il piacere di avere il controllo.



Più funzionalità e più velocità in ancora più spazio.
Bello vincere tutte le sfide.

Dialogare con un forno davvero intelligente che capisce il risultato che stai cercando, monitora i cambiamenti dei parametri nel corso della cottura e ti propone la strada migliore per arrivare esattamente al risultato ottimale (ADAPTIVE.Cooking™); utilizzare il pennino MASTER.Touch per disegnare la tua cottura e salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette preferite.
Cuocere più piatti assieme grazie alla funzione MULTI.Time per averli pronti tutti allo stesso momento con la soluzione MISE.EN.PLACE; accedere con un click alle cotture ChefUnox disponibili avendo la possibilità di aggiornarle in automatico, adattandole in maniera intuitiva alle tue esigenze.

Con la versione PLUS hai tutta la potenza della tecnologia MIND.Maps™ in un'interfaccia ancora più spaziosa e comoda.
Un'esperienza creativa senza limiti che non vedrai l'ora di ripetere.



Interfaccia MASTER.Touch PLUS

Una linea di eccellenza.

Note:	Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEBC-16EU-EPL (L= left) (R= right)	Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEBC-06EU-EPL (L= left) (R= right)
-------	--	--

Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEBC-06EU-EPL (L= left) (R= right)

DOTAZIONI

■ Di serie

□ Optional

—

Non disponibile

PLUS
ELETTRICI

PLUS
GAS

ONE
ELETTRICI

MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C

Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 30% a 90%

Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 10% a 20%

Cottura a Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%

Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ da 10% a 100%

Sonda al cuore

Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T

Sonda al cuore MULTI.Point

Sonda al cuore SOUS-VIDE

PROGRAMMAZIONE COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

Tecnologia MIND.Maps™: permette di disegnare processi di cottura composti da infiniti step con un semplice tocco

PROGRAMS: 256 programmi memorizzabili dall'utente

PROGRAM: possibilità di memorizzare un programma assegnando un nome ed una immagine

PROGRAM: possibilità di salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette

CHEFUNOX: seleziona la modalità di cottura, seleziona il cibo da cuocere, dimensioni e risultato di cottura. Inizia a cucinare.

Tecnologia MULTI.Time: gestisce più di 10 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi

Tecnologia MISE.EN.PLACE: sincronizza i carichi di cibo da infornare per averli tutti pronti nello stesso momento

DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia AIR.Maxi™: ventole multiple ad inversione di marcia

Tecnologia AIR.Maxi™: 4 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente

Tecnologia AIR.Maxi™: 4 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente

Tecnologia AIR.Maxi™: 2 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente

Tecnologia AIR.Maxi™: 2 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente

GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia DRY.Maxi™: regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente

Tecnologia DRY.Maxi™: cotture con estrazione di umidità 30 °C -260 °C

Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture a vapore 35 °C - 130 °C

Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture miste convezione-vapore 35 °C - 260 °C

Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: identifica il processo di cottura ottimizzato e regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati perfetti

Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: una sola teglia o pieno carico, sempre lo stesso, perfetto risultato

Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: sensore di monitoraggio e autoregolazione dell'umidità

COLONNE DI COTTURA

Tecnologia MAXI.Link: permette di creare colonne con due forni sovrapposti

ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA

Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)

Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche

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

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

Protek.SAFE™ PLUS: porta con triplo vetro

BRUCIATORI SOFFIATI AD ALTE PRESTAZIONI

Tecnologia Spido.GAS™: predisposizione per allacciamento alimentazione gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore

Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce

LAVAGGIO AUTOMATICO

Rotor.KLEAN™ : 4 programmi di lavaggio automatici con controllo presenza acqua e detergente

Rotor.KLEAN™ : tanica detergente integrata al forno

PORTA BREVETTATA

Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale)

Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione

Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Temperatura di preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma

Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore)

Funzionamento di mantenimento «HOLD»

Funzionamento continuo «INF»

Visualizzazione del valore nominale e reale del tempo, temperatura sonda al cuore, temperatura camera, umidità e velocità delle ventole

Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F

DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia

Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne

Scheda di controllo MASTER.Touch sigillata per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica

Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura

Cassetto goccialatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta

Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile allo scarico

Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi

Interruttore di contatto porta senza contatto

Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi

Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti

Limitatore di temperatura di sicurezza

Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia

Supporti teglie in lamiera piegata a L

Accessori UNOX.

In cucina, un team affiatato fa la differenza.

Studiati per i professionisti della ristorazione, gli accessori Unox ampliano e ottimizzano le funzionalità della tua cucina, rendendola uno spazio di lavoro attrezzato e polivalente.



Baking Essentials

Le teglie e griglie Baking Essentials arricchiscono il tuo forno di nuove funzioni, permettendoti di ridurre i costi e risparmiare spazio in cucina.

Con questi accessori, il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ può passare dalla sfoglia al pan di Spagna, dai biscotti ai bigné, dai croissants alla pizza, dalle focacce a panettoni e prodotti lievitati.



Attrezzature complementari neutre e tecnologiche

L'ampia gamma di attrezzature complementari Unox consente di sfruttare al massimo lo spazio disponibile. Puoi creare un angolo cottura multifunzionale e versatile, con stand aperti di varie altezze, armadi per lo stoccaggio e strumenti di complemento. Ad esempio, puoi scegliere DeckTop, un moderno forno statico ideale per chi vuole abbinare cotture moderne con cotture tradizionali.



Carrelli e cesti

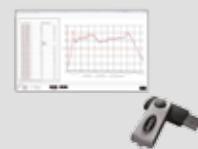
I carrelli e i cesti ti consentono di preparare tutti i piatti da infornare fuori dalla camera di cottura e di infornarli con un solo gesto. Perfetti per infornare rapidamente pieni carichi e per movimentarli agevolmente in cucina, riducono i tempi di apertura del forno, limitando la dispersione di calore all'esterno.



Cappe

Le cappe con condensatore di vapore garantiscono l'abbattimento dei fumi che escono dal camino. Inoltre, il sistema di aspirazione dei fumi all'apertura della porta ti consente di evitare l'installazione di costosi impianti a soffitto.

Solo per forni elettrici.



HACCP & Data Management

La corretta applicazione delle procedure HACCP in cucina può essere controllata in modo semplice ed efficace tramite la funzione BlackBox del kit UNOX.Link. Col software OVEX.Net™ 3.0, hai la possibilità di avere sul tuo cellulare, in qualsiasi momento, i dati di consumo energetico e le statistiche di utilizzo di tutte le apparecchiature (Near Field Communication).

Coi forni BAKERTOP MIND.Maps™ i costi di gestione sono totalmente sotto il tuo controllo.



UNOX.Care

Il sistema di prodotti UNOX.Care mantiene pulito il tuo forno, lo preserva nel tempo e riduce i costi di manutenzione. Il sistema di lavaggio automatico Rotor.KLEAN™ e il detersivo DET&Rinse™ garantiscono igiene perfetta e mantenimento ideale del forno e dei suoi componenti nel tempo.

Il filtro anti-calcare AUTO.Pure, di serie su tutti i forni BAKERTOP MIND.Maps™, purifica automaticamente l'acqua e ti libera dalla necessità di avere un filtraggio esterno. Per acque particolarmente dure o sporche, Unox propone UNOX.Pure. In presenza di cloridi o altre sostanze aggressive, UNOX.PURE-RO aumenta efficienza e durata del forno grazie alla totale demineralizzazione dell'acqua.



Kit di installazione

Unox mette a tua disposizione una gamma di kit per l'installazione dei forni. Ad esempio, il kit di prima installazione che comprende accessori di scarico delle acque e sifone, il kit di montaggio che ti consente di sovrapporre due forni Unox. Utilizzare questi accessori ti dà la certezza di aver realizzato un'installazione durevole e a regola d'arte ed è condizione necessaria per estendere la garanzia* opzionale di 4 anni prevista dall'offerta LONG.Life4 (*Scopri come sul sito www.unox.com).



LONG.Life4

La più concreta dimostrazione della qualità e dell'affidabilità di BAKERTOP MIND.Maps™. Puoi estendere la garanzia* sulle parti di ricambio fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione e sulla madopera fino a 2 anni o 10.000 ore di accensione. L'attivazione della garanzia LONG.Life4 è semplice. Ti basta connettere il tuo nuovo forno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE con l'apposito kit e registrarlo sul sito di Unox. I modelli PLUS sono predisposti di connessione internet (ethernet) e ti consente la registrazione direttamente dal suo pannello di controllo. Per entrambi i modelli sono disponibili i kit per connessione WiFi o 3G. (*Scopri come sul sito www.unox.com)





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

Stampato: 04-2015
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.

www.unox.com

