



BAKERLUX SPEED.Pro™

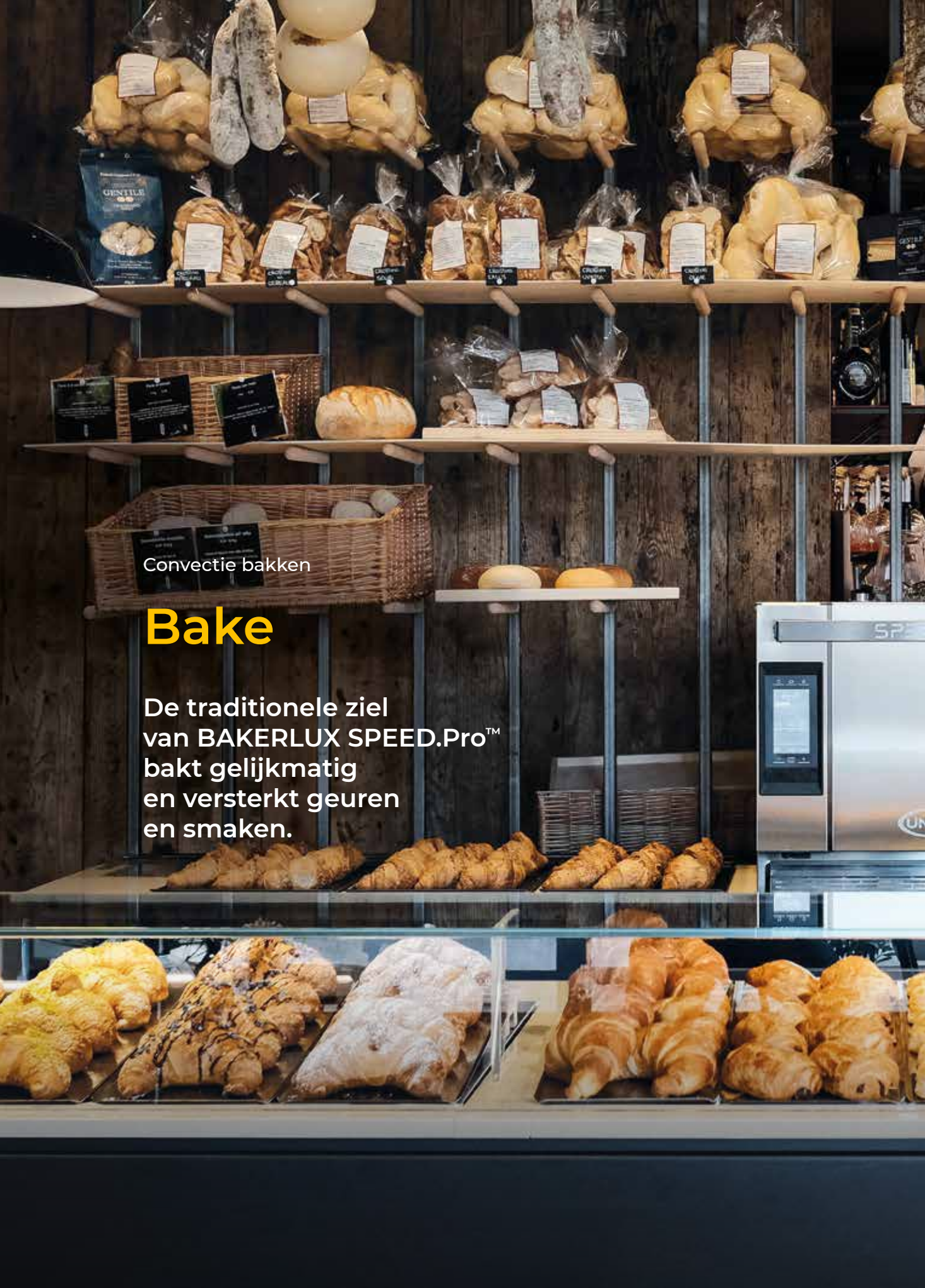
De eerste baking speed oven ooit



NEDERLANDS

Index

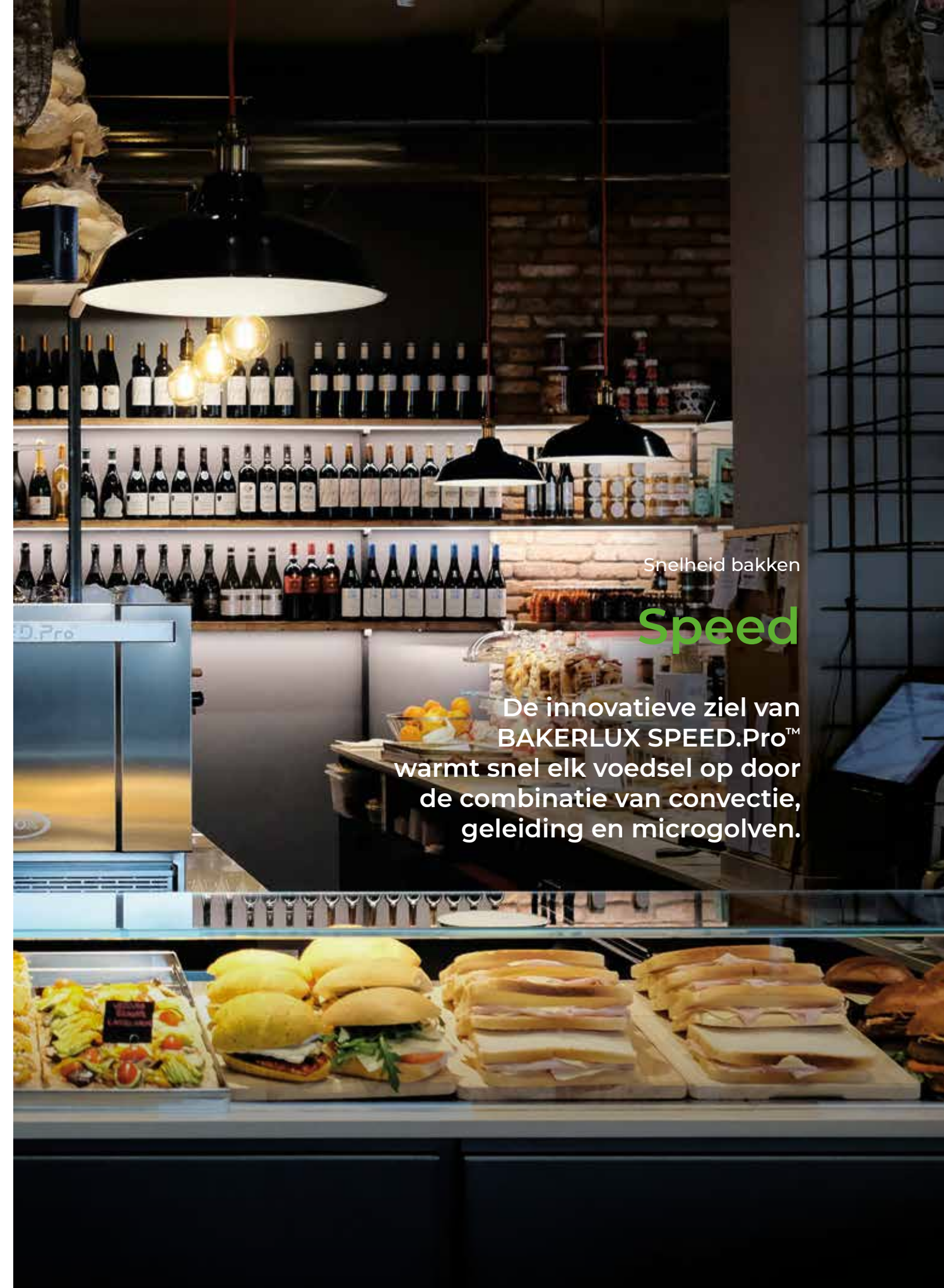
BAKERLUX SPEED.Pro™	pagina	4
De formule	pagina	6
Bakmodus	pagina	8
Snelheidsmodus	pagina	14
SPEED.Pro™ paneel	pagina	24
Unox-technologieën	pagina	26
Data Driven Cooking	pagina	30
Technische ondersteuning	pagina	33
Technische gegevens	pagina	36
Unox in de wereld	pagina	42



Convector bakken

Bake

De traditionele ziel van BAKERLUX SPEED.Pro™ bakt gelijkmatig en versterkt geuren en smaken.



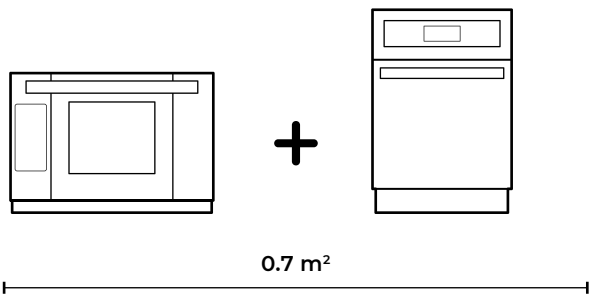
Snelheid bakken

Speed

De innovatieve ziel van BAKERLUX SPEED.Pro™ warmt snel elk voedsel op door de combinatie van convector, geleiding en microgolven.

Maximale prestaties bij de kleinste voetafdruk

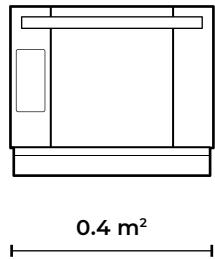
De vergelijking die je winst vermenigvuldigt



2 in 1

Convectieoven en speedoven.
Twee uitrustingen, dubbele ruimte, dubbele kosten. Hoeveel keer werken ze eigenlijk tegelijkertijd?

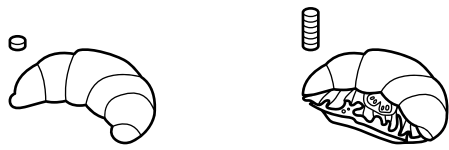
=



BAKERLUX SPEED.Pro™

BAKERLUX SPEED.Pro™ is de eerste bakoven ooit: een convectieoven en een sneloven in één apparaat. Klein vloeroppervlak, maximale winst.

=



16 min
27 stuks
bevroren croissant

90 sec
4 stuks
geroosterde
croissantsandwich

Winst x 3

Vul uw gebakken goederen eenmaal gebakken, verwarm ze dan in een paar seconden als de bestelling binnenkomt, serveer ze warm en geurig: vermenigvuldig uw winst!

Maximale snelheid

Drievoudig koken

Convectie
Externe gouden
bruining



Microgolf
Snelle interne
verwarming

Geleiding
Krokante toasting
door contact

BAKERLUX SPEED.Pro™

Bakmodus

De ruime bakkamer met de dubbele snelheidsventilator is ideaal om geurende en bruine bakwaren te schenken. Verover uw klant, diversifieer uw aanbod, verhoog uw winst.

Traditionele uitmuntendheid

Een vlekkeloos convectionbakken

Wat is het geheim van een perfect resultaat?

Convectionbakken vereist een perfecte controle van de luchtstromen in elk punt van de bakkamer en de effectieve verwijdering van overtollig vocht.

Voor BAKERLUX SPEED.Pro™ is niets ooit zo eenvoudig geweest.

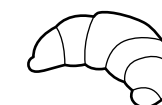


Capaciteit
3 460 x 330 tray

Convectionvermogen
3.2 kW

Ventilatorsnelheid
2750/1700 rpm*

*De gegevens hebben betrekking op de temperatuur van 180 °C.



27 croissants
in 16 minuten



27 mini strudels
in 25 minuten



36 deense gebakjes
in 20 minuten



45 mini-zachte rollen
in 16 minuten



18 midi stokbrood
in 18 minuten



3 focaccias
in 14 minuten

Baking Essentials

BAKE

Aluminium tray.



Ideaal voor

Gebak.
Taarten.

Voordelen

Aluminium bakje voor snelle warmte-uitwisseling;
Ultra lage rand voor maximale bakuniformiteit.

Art. **TG305** 460 x 330

FORO.BAKE

Geperforeerde aluminium tray.



Ideaal voor

Pizza;
Focaccia;
Brood.

Voordelen

Verhoog het zweten van het deeg tijdens het koken;
Ultralage rand voor een maximale
homogeniteit van het bakken.

Art. **TG310** 460 x 330

FORO.BLACK

Anti-aanbak geperforeerde tray.



Ideaal voor

Croissants;
Bevroren brood;
Deens gebak.

Voordelen

Ultra lage rand voor maximale luchtverdeling stromen;
Bakpapier niet nodig.

Art. **TG330** 460 x 330

BAGUETTE.GRID

Extra licht verchroomd rooster - 5 kanalen.



Ideaal voor

Bevroren stokbrood;
Bevroren midibaguettes.

Voordelen

Maximaliseert de luchtcirculatie op elk
oppervlak van het brood.

Art. **GRP310** 460 x 330

PAN.FRY

Anti-aanbak tray



Ideaal voor

Pizza;
Quiche lorraine;
Vorgebakken voedsel.

Voordelen

20 mm diepte.

Art. **TG350** 460 x 330

STEEL.GRID

Tray van roestvrij staal met anti-aanbaklaag.



Ideaal voor

Diepvriespizza's;
Bevroren brood.

Voordelen

Maximaliseert de luchtcirculatie op elk
oppervlak van het voedsel.

Art. **GRP335** 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

Speed Modus

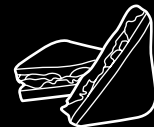
De plaat voor de snelheidsmodus maakt het mogelijk om zowel enkele als meerdere porties voedsel in enkele seconden te verwarmen. Servicetijden worden gehalveerd, uw winst wordt verdubbeld.

Innovatieve uitmuntendheid

Multi-portie snelheidsbakken



250 gr lasagna
in 100 seconden



4 tosti's
in 75 seconden



250 gr chicken wings
in 110 seconden



4 club sandwiches
in 125 seconden



4 burritos
in 90 seconden



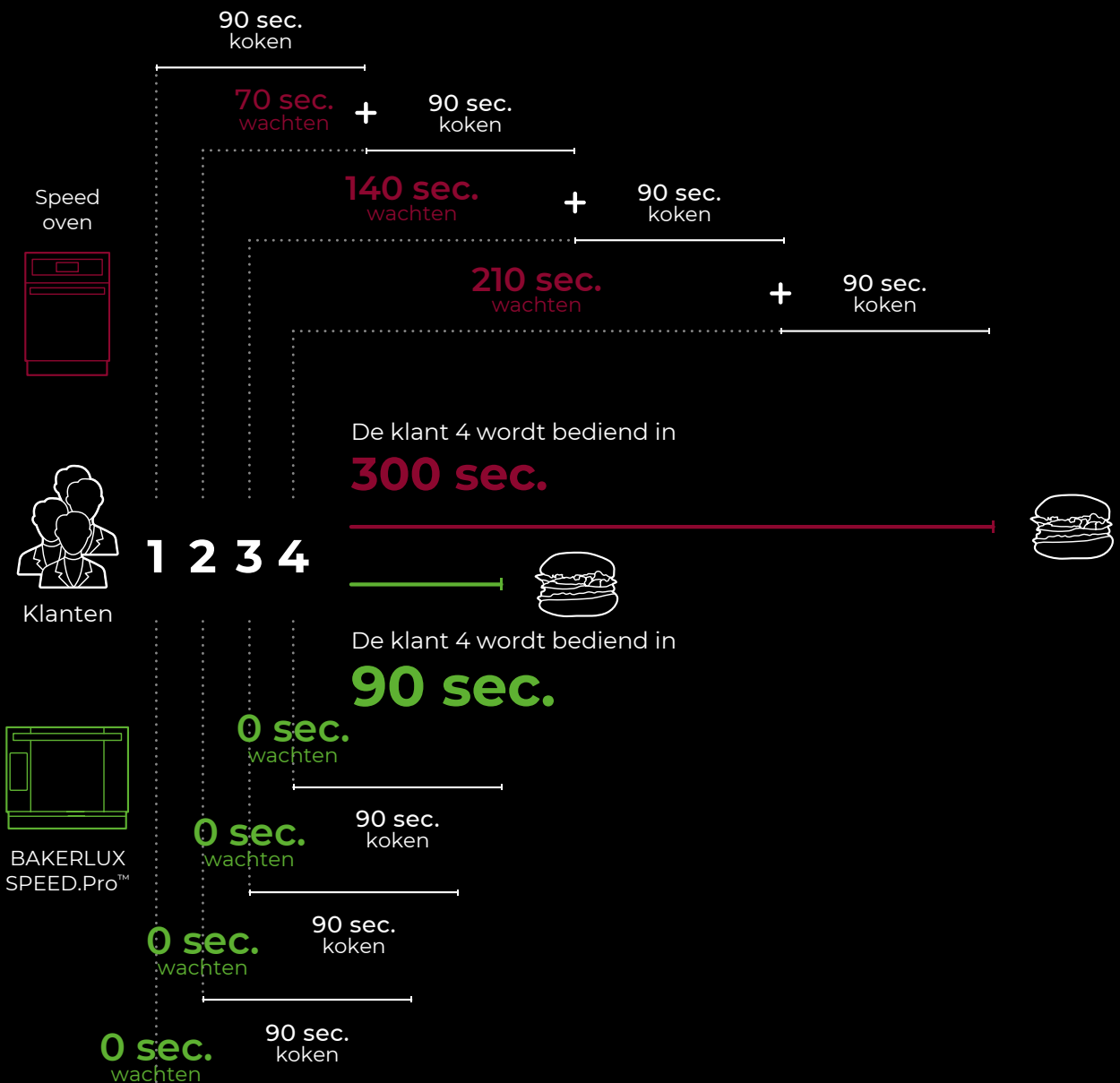
9 croissant sandwich
in 50 seconden

Hoeveel kost het u om uw klanten te laten wachten?

Weg met al het wachten, vermenigvuldig uw verdienen.

De beperkte grootte van de pan van een traditionele speed oven laat je niet toe om meer dan één broodje tegelijk te bakken. Dit vertaalt zich in lange wachttijden tijdens de spitsuren.

Dankzij BAKERLUX SPEED.Pro™ en het oppervlak van 460 x 330 mm van de speciale SPEED.Plane tray kunt u tot 4 of meer broodjes tegelijk bakken om uw klant nooit te laten wachten.



De plaat die de tijd versnelt

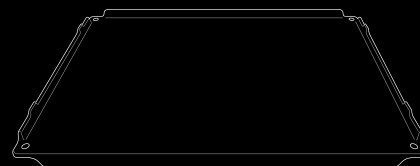
SPEED.Plate

De SPEED.Plate plaat accumuleert warmte tijdens het voorverwarmen of wanneer de oven in stand-by staat en geeft deze snel vrij zodra het voedsel erop wordt gezet. Door de anti-aanbaklaag is de plaat eenvoudig te reinigen.



Vlakke kant

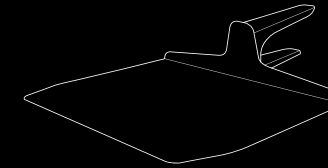
Het vlakke oppervlak warmt snel op en bruint de bodem van het voedsel en geeft het een intense en uniforme kleur. De zij- en achterlippen maken het gemakkelijk om het voedsel te plaatsen en te verwijderen.



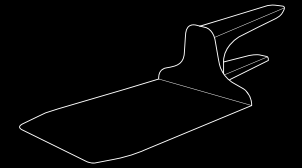
Art. **TG360** 450 x 330

SPEED.Pro™ spatels

Snel en zonder risico lossen van producten dankzij de ergonomische handgreep van onze SAFE.Hand spatel die elk contact met hete oppervlakken voorkomt.



Art. **XUC165**
Technische details op pagina 41

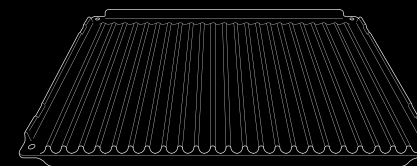


Art. **XUC166**
Technische details op pagina 41



Geribbelde zijde

De geribbelde zijde van de SPEED.Plate zorgt voor een effectievere verwijdering van vocht uit de bodem van het product. Ideaal voor clubsandwiches, brood zonder korst of delicatessenzaken.

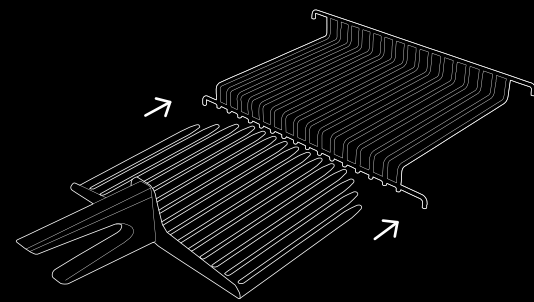


Art. **TG360** 450 x 330

Snelle markeringen

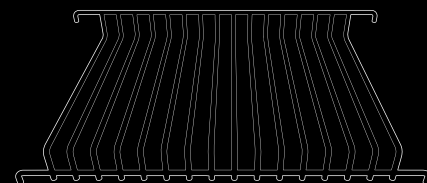
SPEED.Grid

Met het SPEED.Grid raster kunt u intensieve markeringen op elk type product verkrijgen. In combinatie met de speciale getande schep maakt het een eenvoudige positionering en voedselextractie mogelijk.



Intensieve markeringen en gebruiksgemak

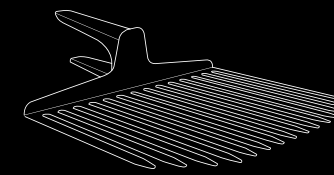
Snel voor te verwarmen, eenvoudig te gebruiken. Het roestvrijstalen SPEED.Grid warmt snel voedsel op waarvan het vocht uit de bodem moet worden gehaald, zoals toast of wit brood, of om keramische schotels of andere recipiënten die bestand zijn tegen hoge temperaturen, snel te positioneren.



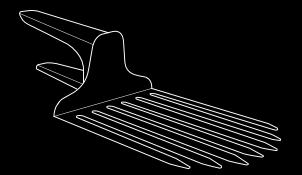
Art. GRP360 460 x 300

SPEED.Pro™ spatels

Snel en zonder risico laden en lossen van producten dankzij de ergonomische handgreep van onze SAFE.Hand spatel die elk contact met hete oppervlakken voorkomt.



Art. XUC167
Technical details on page 41



Art. XUC168
Technical details on page 41

Uitgevonden om uw werk te vereenvoudigen

Intelligente technologie

De UNOX-technologie die op BAKERLUX SPEED.Pro™-ovens wordt toegepast, is ontworpen om het kook- en verwarmingsproces van levensmiddelen automatisch te beheren en u zo in staat te stellen u te concentreren op wat voor u het belangrijkste is.

Bak interface

Convectie modus

Met de BAKE-modus kunt u convectiebakprogramma's uitvoeren die uit meerdere stappen bestaan, de meest gebruikte programma's opslaan of de automatische CHEFUNOX-programma's gebruiken.

Ideaal voor diepvriesbakproducten, maar ook geschikt voor het koken van andere soorten voedsel, het stelt u in staat om de kooktijden te verkorten door het inbrengen van een of meer stappen die een combinatie zijn van convectie en magnetrons.



Set
Tot 9 bakstappen voor elk programma



Programma's
384 programma's geheugen



CHEFUNOX
Selecteer wat u wilt bakken en het resultaat dat u zoekt



Speed interface

Speed modus

Met de SPEED-modus kunt u snel elk type voedsel opwarmen, de meest gebruikte programma's onthouden of de automatische processen van SPEEDUNOX gebruiken.

De oven blijft op werktemperatuur, zelfs tijdens de stand-by fases, om altijd klaar te zijn en uw gerechten in enkele seconden op te warmen. De ADAPTIVE.Cooking™ technologie past het kookproces automatisch aan op basis van de werkelijke hoeveelheid voedsel.



Set
Tot 9 bakstappen voor elk programma



Programma's
384 programma's geheugen

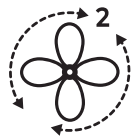


SPEEDUNOX
Selecteer wat u wilt koken en het resultaat dat u zoekt



Unox-technologieën

Prestaties zonder compromissen



AIR.Plus

Het dirigeert, verenigt, transformeert.

Het garandeert een perfecte lucht- en warmteverdeling binnen de bakkamer, voor uniforme resultaten op elk punt in elke bakplaat, voor alle bakken.



DRY.Plus

Het extraheren van vocht voor een maximale smaak.

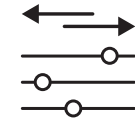
Het onttrekt vocht aan de bakkamer, waardoor de interne structuur van het product zich goed kan vormen en een textuur wordt gegarandeerd die zelfs uren na het bakken hetzelfde blijft.



SPEED.Plus

De kookversneller.

Het gecombineerde werk van de magnetrongenerator, de geometrie van de golfgeleiders en van de kookkamer en de hogesnelheidsventilator met roerfunctie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de microgolven op elk punt van de plaat.



ADAPTIVE.Cooking™

Perfekte resultaten. Elke keer weer.

Door veranderingen in de luchtvochtigheid te registreren en de temperatuur, past de oven het kookproces automatisch aan op de daadwerkelijke voedsellading, om te leveren een identiek en perfect resultaat elke keer.



SMART.Preheating

Intelligente voorverwarming.

Het combineren van de analyse van eerdere kookprocessen met de eisen van de volgende, de oven stelt automatisch de beste temperatuur en voorverwarmingstijd in om een maximale herhaalbaarheid van de resultaten gedurende de dag te garanderen, waardoor de wachttijd wordt verkort.



AUTO.Soft

Zachte kookfunctie.

Bij activering regelt de oven automatisch de te maken temperatuurstijging, het is zachter en garandeert een optimale warmteverdeling op elke pan in de oven. Het beste voor delicaat en warmtegevoelig voedsel.

Ontworpen door uw wensen

Diensten

Onze belofte
is uw garantie van solide
uitvoering. Blijf
gefocust op je doelen
te weten dat we altijd
aan uw zijde staan.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia



Data Driven Cooking

**Creëer.
Begrijpt.
Verbeter.**

**De Data Driven Cooking
Kunstmatige intelligentie
transformeert de verbruik gegevens
van uw oven in bruikbare informatie
die u in staat stelt om je dagelijkse
winst te verhogen.**

De gegevens zijn altijd toegankelijk voor smartphone of PC

Een te ontdekken ecosysteem



Creëren en delen

Je recepten in al je ovens.

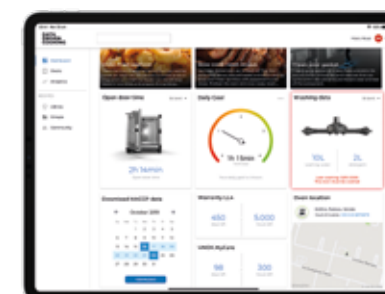
Maak uw receptenboek en synchroniseer het met alle uw ovens met slechts een klik, het houden van alle uw keukens of winkels up to date te houden. U kunt het direct aanmaken uit een van je ovens of van uw PC.



Begrijp

Bewaak en verbeter uw prestaties.

DDC.Stats geeft u volledige controle over de energie, water, en wasmiddelverbruik en over uw kooktijden en ovengebruik. Vergelijk de prestaties, detecteren anomalieën en krijgen nuttig informatie om de efficiëntie te verbeteren van de ovens in je netwerk.



360°-ondersteuning

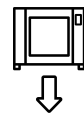
Laat DDC.Coach je trainen.

DDC.Coach is een digitale assistent die u advies geeft op basis van het daadwerkelijke gebruik van uw ovens. Zo kunt u hun potentieel ten volle benutten. Maak gebruik van de mogelijkheden van uw ovens en het maximaliseren van het rendement op uw investering!

Technische ondersteuning

Installatie

De juiste partner naast uw keuken



Een wereldwijd servicenetwerk

Een perfecte installatie is essentieel om de correcte werking van uw BAKERLUX SPEED.Pro™ oven te garanderen en onderbrekingen te elimineren. Wij richten ons op u, zodat u zich kunt concentreren over wat voor jou belangrijk is. Zoek de geautoriseerde servicecentra Het dichtst bij uw keuken.

Onderhoud

Hou je keuken niet tegen



De snelste service ter plaatse

Wanneer uw oven is aangesloten op het internet, communiceert hij rechtstreeks met ons serviceteam, zodat we kunnen ingrijpen zodra er onderhoud nodig is of zelfs voordat er onderhoud nodig is. Het in optimale conditie houden van uw oven is de prioriteit van Unox: onze technici staan tot uw beschikking om te zorgen voor u de beste online en on-site ondersteuning.

LONG.Life garantie

Een belofte van betrouwbaarheid



Een keuze die gemaakt is om lang mee te gaan

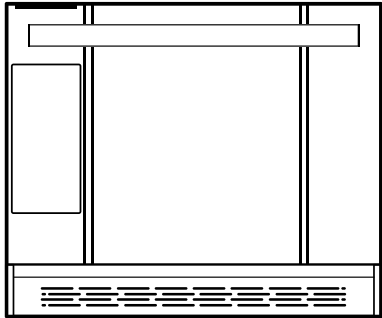
Passie laat geen afleiding toe en om met het onverwachte in de keuken om te gaan heb je betrouwbare assistenten aan je zijde nodig. Dankzij UNOX en het LONG.Life-programma heeft u de hulp van onze gespecialiseerde technici en 12 maanden garantie op arbeid en reserveonderdelen. Al onze producten zijn ontworpen om lang mee te gaan, u de best mogelijke technologie te garanderen en u in staat te stellen elke uitdaging aan te gaan.

*Garantievoorwaarden controleren voor uw land op onze website unox.com.

Gegevensblad, kenmerken en accessoires

De eerste baking speed oven ooit

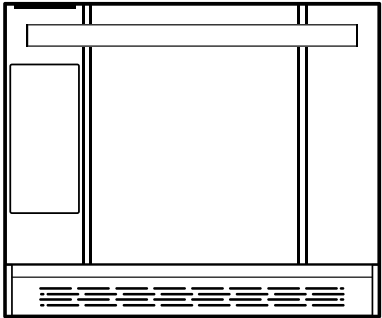
BAKERLUX SPEED.Pro™



600 x 797 x 541 mm
b x d x h

XESW - 03HS - EDDN

capaciteit 3 460 x 330
pitch 75 mm
frequentie 50 Hz
spanning 380-415 V 3N~
power 6.5 kW
gewicht 88 kg



600 x 797 x 541 mm
b x d x h

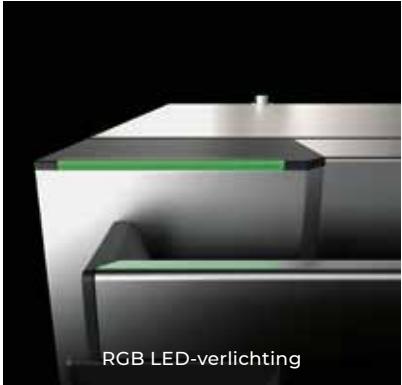
XESW - 03HS - MDDN

capaciteit 3 460 x 330
pitch 75 mm
frequentie 50 Hz
spanning 220-240 V 1~
power 3.35 kW
gewicht 88 kg

Technische details



Roestvrijstalen kookkamer AISI 304 met geïntegreerde bakplaatondersteuning



RGB LED-verlichting



Wi-Fi-verbinding



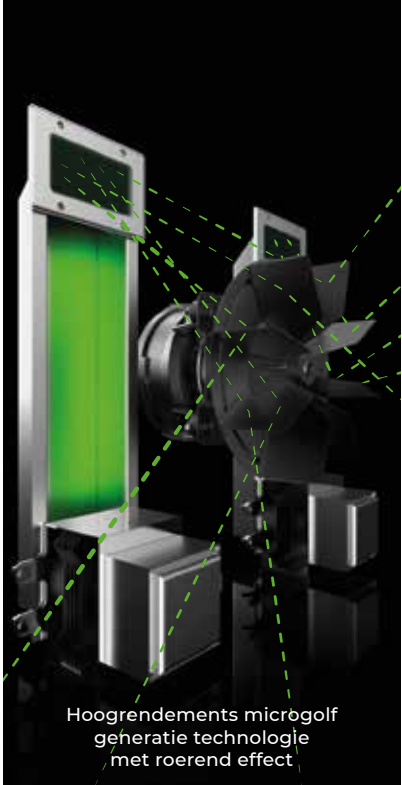
Katalysatoren geïntegreerd in de kookkamer om geuren te verminderen



2 snelheidsventilatorsysteem met hoge prestatieverwarmingselementen



Paneel met geïntegreerde USB



Hoogrendements microgolf generatie technologie met roerend effect



Katalysatorfilters geïntegreerd in de kookkamer om geuren te verminderen

Model

SPEED.Pro™

Opmerkingen
Alle BAKERLUX SPEED.Pro™ ovens zijn voorzien van SPEED.Plates en 3 BAKE trays.



Design

SPEED.Pro™

Oplossingen die uw investering maximaliseren

Vergroot uw mogelijkheden

Configuratie



SPEED.Pro™ + SPEED.Pro™

Gebruik de side-by-side positionerings- of stapelkits om meerdere units in een minimale ruimte te installeren.

SPEED.Pro™



LIEVOX + SPEED.Pro™ + SHOP.Pro™ MASTER

Voor de meest veeleisende klanten maakt de prover het mogelijk om het potentieel van SPEED.Pro™ als bakoven ten volle te benutten.



SPEED.Pro™ + EVEREO®

In combinatie met EVEREO®, stelt SPEED.Pro™ u in staat om een winkel te creëren die in staat is om snel elk type voedsel te serveren.

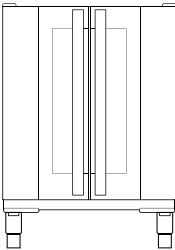
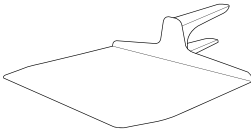
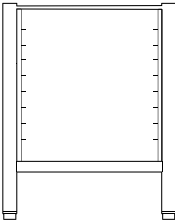
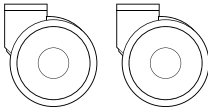
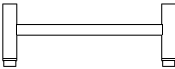
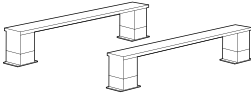
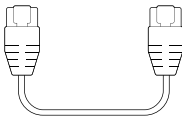
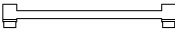
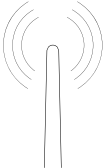
Configuratie

SPEED.Pro™

Kenmerken

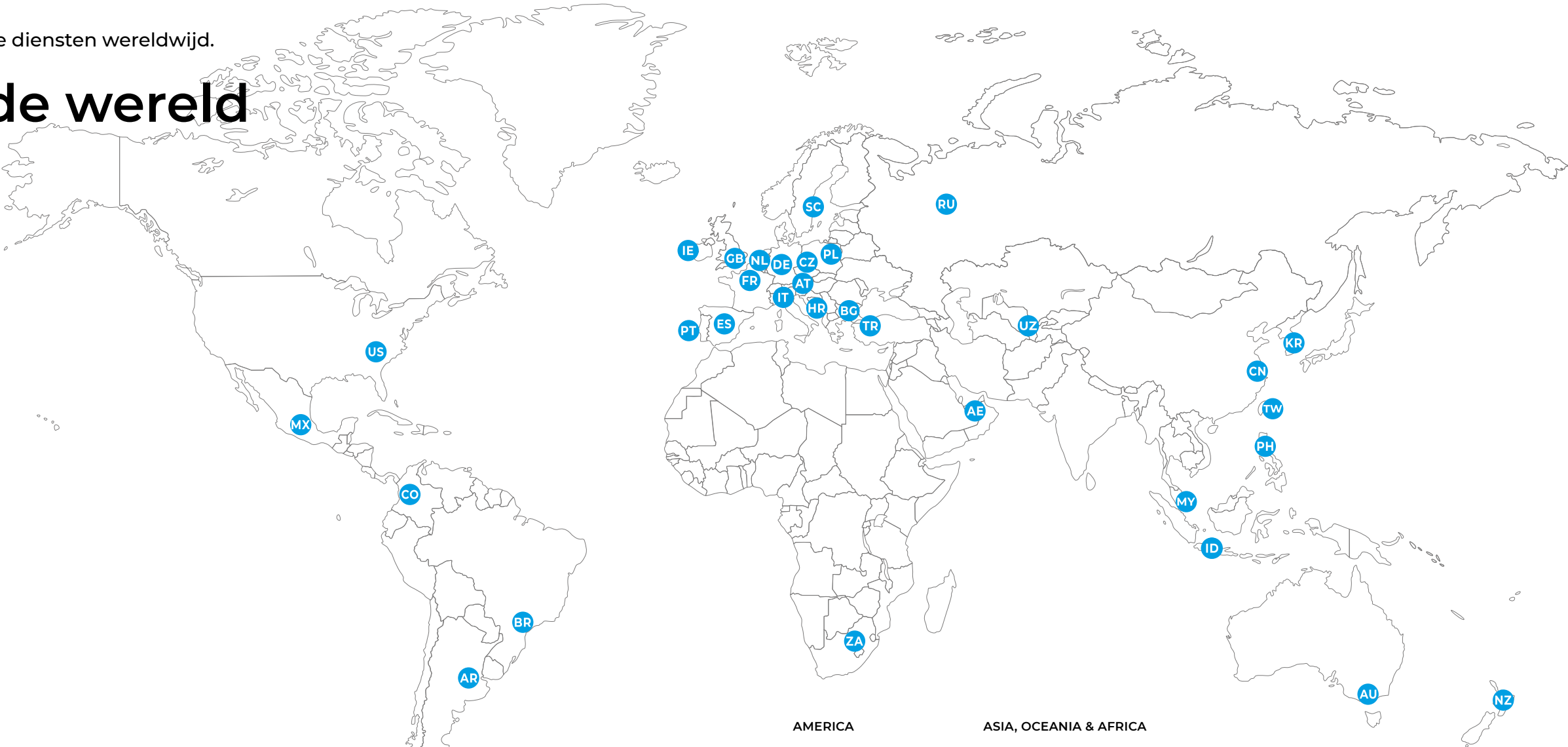
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE	
ADAPTIVE.Cooking™: past de kookparameters automatisch aan om herhaalbare resultaten te garanderen	
SMART.Preheating: stelt automatisch de temperatuur en de duur van het voorverwarmen in	
AUTO.Soft: beheert de stijging van de temperatuur om deze delicates te maken	
UNOX INTENSIVE COOKING	
DRY.Plus-technologie: onttrekt vocht aan de bakkamer	
AIR.Plus: ventilator met omkeerinrichting en 2 instelbare snelheden	
SPEED.Plus: genereert microgolven en verdeelt deze gelijkmatig over de bakkamer	
DATA DRIVEN COOKING	
Wi-Fi-verbinding	
Ethernetverbinding	
ddc.unox.com: controleer het gebruik in real time, maak en verstuur recepten van uw pc naar uw ovens	
DDC.Stats: analyseer, vergelijk en verbeter uw ovengebruik en verbruiksgegevens	
DDC.App: controleer uw aangesloten ovens in real time vanaf uw smartphone	
DDC.Coach: het analyseert de manier waarop u de oven gebruikt en stelt u nieuwe gepersonaliseerde recepten voor	
HANDMATIG BAKKEN	
Convectie koken van 30 °C tot 260 °C	
Convectie koken + magnetron vanaf 30 °C	
Maximale voorverwarmingstemperatuur 260°C	
GEAVANCEERD EN AUTOMATISCH KOKEN	
PROGRAMMA'S: sla tot 896 programma's op met hun naam, afbeelding of handgeschreven handtekening	
CHEFUNOX: kies uit de bibliotheek wat u wilt koken en de oven stelt automatisch alle parameters in	
SPEEDUNOX: kies uit de bibliotheek wat u wilt koken en de oven stelt automatisch alle parameters voor de snelheidsmodus in	
9 bakstappen	
24 snelle programma's (12 SPEED en 12 BAKE)	
HULPFUNCTIES	
Voorverwarmingstemperatuur tot 260 °C - instelbaar door de gebruiker voor elk programma	
Einde kooktijdweergave	
Houd de kookmodus "HOLD" en de continue werking "INF" vast	
Visualisatie van de nominale waarde van de bakkamertemperatuur	
Temperatuureenheden in °C of °F	
PRESTATIES EN VEILIGHEID	
Protek.SAFE™: elektrische vermogensabsorptie met betrekking tot de werkelijke behoeften	
Protek.SAFE™: Koele externe oppervlakken	
TECHNISCHE DETAILS	
Afgeronde roestvrijstalen kookkamer AISI 304	
Bakkamer met geïntegreerde bakplatensteunen	
Kamerverlichting door middel van deur geïntegreerde LED-verlichting	
Bedieningspaneel met waterbestendigheidscertificering - IPX3	
Kruimelopvangsysteem geïntegreerd in het filter onder de deur	
Zware structuur met innovatieve materialen	
2 snelheidsventilatorsysteem met hoogwaardige verwarmingselementen	
Dropdown-deuropening	
Naderingsdeurcontactschakelaar	
Autodiagnosesysteem voor problemen of remkracht	
Veiligheidsthermostaat	

Accessoires

PROOFERS		SPATEL	
	LIEVOX 8 460 x 330 600 x 711 x 750 mm - b x d x h Art. XEKPT-08HS-C		PLATTE SPATEL Aluminium spatel voor SPEED.Plate 365 x 477 x 92 mm - b x d x h Art. XUC165 Aluminium spatel voor SPEED.Plate 165 x 427 x 92 mm - b x d x h Art. XUC166
	LIEVOX MET BOILER 8 460 x 330 600 x 711 x 750 mm - b x d x h Art. XEKPT-08HS-B		COMBI SPATEL Aluminium spatel voor SPEED.Grid 365 x 477 x 92 mm - b x d x h Art. XUC167 Aluminium spatel voor SPEED.Grid 165 x 427 x 92 mm - b x d x h Art. XUC168
STANDAARD		WIELEN EN VOETEN	
	HOGE STANDAARD 594 x 546 x 738 mm - b x d x h Art. XWKRT-08HS-H		WIELENKIT 2 wielen met rem - 2 wielen zonder rem - veiligheidskettingen Art. XUC012
	TUSSENSTANDAARD 594 x 546 x 559 mm - b x d x h Art. XWKRT-06HS-M		VOETENKIT 2 beugels met voetjes voor het plaatsen van de oven op een tafel Art. XUC025
	LAGE STANDAARD 594 x 546 x 355 mm - b x d x h Art. XWKRT-00HS-L		
	VLOERPOSITIONERING 594 x 546 x 150 mm - b x d x h Art. XWKRT-00HS-F		ACCESSOIRES VOOR DE OVEN VERBINDING Ethernet connectie kit Art. XEC011
*Verplicht voor het plaatsen van de oven op de vloer		VERBINDING	
REINIGINGSMIDDELEN		ACCESSOIRES VOOR DE OVEN VERBINDING	
	SPRAY&Rinse Spuitswasmiddel Art. DB1044		ACCESSOIRES VOOR DE OVEN VERBINDING Wifi-verbindingsset Art. XEC012

Wereldwijd bedrijf. Beste diensten wereldwijd.

Unox in de wereld



Contacten

Contacten

INTERNATIONAAL

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. +43 800 880 963

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

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 - MÉXICO,

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



LI2169A0 gedrukt 01-2021

Alle gebruikte afbeeldingen zijn slechts ter illustratie.

Alle in deze catalogus aangegeven kenmerken kunnen worden gewijzigd en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden bijgewerkt.