BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



ESPAÑOL

MIND Maps™

Índice

Gama hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS pag 4

Asistencia a la Cocción pag 8

Tecnología pag 12

Panel de control capacitivo PLUS pag 24

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP pag 28

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG pag 42

Bandejas especiales Baking Essentials pag 50

Cuidado y Mantenimiento pag 58

Datos técnicos pag 64

Asistencia Técnica pag 72

Unox en el mundo pag 74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Hornos combinados inteligentes

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente para pastelería y panadería artesanal, fresca o congelada. Ciclos de cocción automáticos y funciones smart entre las que destaca la inteligencia artifical, que hace de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS el instrumento fundamental para tu obrador. Combinados con las fermentadoras LIEVOX y con los hornos estáticos DECKTOP, te permiten crear una estación de cocción versátil y multifuncional.

Los hornos combinados MIND.Maps™ PLUS están disponibles en dos versiones para responder así a las exigencias específicas de cada negocio:

COUNTERTOP de 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400 para obradores artesanos.

BIG con carros de 16 bandejas 600 x 400 para grandes panaderías y pastelerías.

Diseñados por alguien como tú

Servicios

Nuestra promesa es garantizar la tranquilidad absoluta. Céntrate en tus objetivos teniendo la certeza de que estamos siempre a tu lado.

Diego Lozano - *Escola De Confeitaria* - Brasil

Individual Cooking Experience

Prueba el horno gratis

01

Reserva

Elige cuándo y dónde probar el horno Unox. Para fijar una fecha llama a nuestro servicio de atención al cliente.

Organiza una cita, llámanos
o contáctanos en la web **unox.com**

02

Cocinamos juntos

En tu cocina, con tus recetas e ingredientes: un chef de Unox te acompañará para hacerte conocer todas las ventajas que ofrece la tecnología del horno.

03

Decide

Ahora que tienes la certeza de los resultados que puedes obtener, tómate el tiempo que necesites para tomar una decisión consciente.





Asistencia en cocina

TOP.Training

Conoce tu horno

Descubre, utiliza, mejora

TOP.Training es un servicio de formación gratuito. Nuestros Chefs están a tu disposición para mostrarte todo lo que necesitas: desde las funciones básicas del horno a la tecnología más avanzada.

Descárgate la app **Top.Training** en Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

Inspírate y déjate inspirar

Un mundo de recetas para tus hornos

Déjate insipirar por las recetas de DDC.App, elige las recetas preparadas por los Chefs Unox y los usuarios de la comunidad. ¡Participa de manera activa en la comunidad y comparte tus recetas!

Descarga **DDC.App** en Google Play o en la App Store

CHEF.Line

Tú llamas, Unox responde

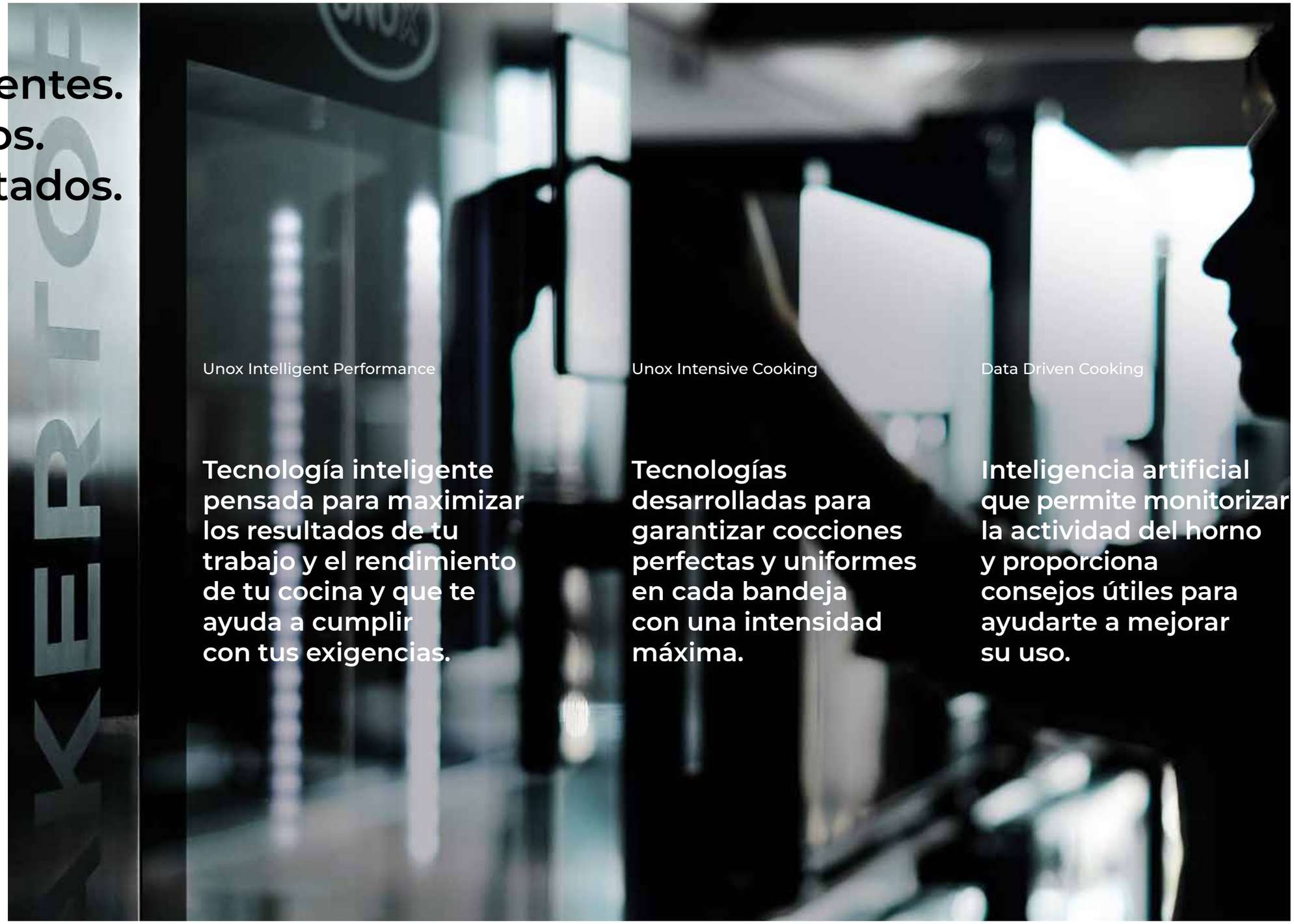
24 horas, 7 días a la semana

El equipo Chef Unox está siempre a tu disposición para darte consejos prácticos sobre los programas de cocina que mejor se adaptan a ti y para sugerirte nuevas recetas: desde la más tradicional a la más reciente.

Llama al +39 **049 86 57 511**

Apple Store Play Store

Inteligentes.
Precisos.
Conectados.



Unox Intelligent Performance

Tecnología inteligente pensada para maximizar los resultados de tu trabajo y el rendimiento de tu cocina y que te ayuda a cumplir con tus exigencias.

Unox Intensive Cooking

Tecnologías desarrolladas para garantizar cocciones perfectas y uniformes en cada bandeja con una intensidad máxima.

Data Driven Cooking

Inteligencia artificial que permite monitorizar la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

Unox Intelligent Performance

Mejora tu rendimiento

Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Resultados perfectos. Siempre.
Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.

CLIMALUX™

Control total de la humedad.
Mide el grado de humedad presente en la cámara de cocción y actúa sobre la emisión o la extracción de vapor con el fin de obtener siempre el grado de humedad previamente seleccionado y en cualquier condición de carga.

SMART.Preheating

El pre-calentamiento inteligente.
Analizando los datos de uso y el próximo programa de cocción, selecciona automáticamente la temperatura y la duración del pre-calentamiento para garantizar que los resultados se repitan en cada horneado y ahorrarte un tiempo muy valioso.

AUTO.Soft

Función de cocción inteligente.
Regula automáticamente el aumento de la temperatura y realiza una cocción más delicada, con el objetivo de garantizar una distribución óptima del calor. Perfecta para productos delicados y sensibles al calor.

SENSE.Klean

Lavado inteligente.
Calcula el nivel de suciedad del horno y sugiere la modalidad de lavado automático más apropiada en función del uso efectivo. Máxima higiene y cero desperdicio de agua y detergente.

Con

Adaptive.Cooking™

Regula automáticamente todos los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto y repetible en cada horneada.

Sin

*****

Set óptimo para media carga - 9 moldes para postres

20 min

155 °C

0%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

Bandeja unitaria - 3 moldes para postres



Cocción perfecta
Forma y superficie regular.
Interior suave y no acuoso

Tiempo
18 min
Temperatura media
150 °C
Humedad real
0 %



Calor demasiado violento
Corteza dura y quemada
Interior demasiado acuoso

Tiempo
20 min
Temperatura media
185 °C
Humedad real
0 %

Carga completa - 36 tortiere







Cocción perfecta
Forma y superficie regular
Interior suave y no acuoso

Tiempo
23 min
Temperatura media
165 °C
Humedad real
0 %







Cocción insuficiente
Color pálido
Estructura deshecha

Tiempo
20 min
Temperatura media
155 °C
Humedad real
50 %

Con

CLIMALUX™

Mide la humedad real de la cámara de cocción e introduce o extrae la cantidad necesaria para obtener el resultado establecido.

Sin

*****

Set óptimo para media carga - 9 moldes para postres

18 min

185 °C

30%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

Bandeja unitaria - 20 mini baghettes



Dorado perfecto
Corteza dorada
Miga suave
Consistencia crujiente

Humedad real
30 %



Pan quemad
Color externo oscuro
Interior no cocinado
Sabor amargo

Humedad real
10 %

Carga completa - 120 mini baghettes







Dorado perfecto
Corteza dorada
Miga suave
Consistencia crujiente

Humedad
30 %







Dorado no suficiente
Interior humedo
Dorado demasiado claro
No crujiente

Humedad real
80 %

Con

Auto.Soft

Gestiona el incremento térmico haciéndolo más delicado y preservando la humedad en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

Sin

*

Set óptimo para media carga

	5 min	15 min
	135 °C	175 °C
	30%	- 50%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

Bandeja unitaria



Cocción perfecta
Exterior dorado
Interior suave y no acuoso
Uniformidad total

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C
4 min



Cocción estropeada
Bordes quemados
Cocción no uniforme
Profitelores no cocinados

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C
1 min

Carga completa



Cocción perfecta
Exterior dorado
Interior suave y no acuoso
Uniformidad total

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C
7 min



Cocción estropeada
Bordes quemados
Cocción no uniforme
Profitelores no cocinados

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C
3 min

Con

SMART.Preheating

La inteligencia regula automáticamente la duración e intensidad del precalentamiento: intenso con el horno frío, rápido o no necesario cuando el horno ya está caliente.

Sin

*

Set óptimo para media carga

PRE	190 °C
	18 min
	165 °C

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

Bandeja unitaria

Con horno frío



Dorado perfecto
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE
9 min
Temp. acero en la cámara
165 °C

Con horno caliente



Dorado perfecto
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE
20 sec
Temp. acero en la cámara
165 °C

Con horno frío



Dorado pálido
Interior crudo

Tiempo PRE
6 min
Temp. acero en la cámara
100 °C

Con horno caliente



Dorado excesivo
Exterior quemado

Tiempo PRE
6 min
Temp. acero en la cámara
190 °C

Carga completa

Con horno frío



Dorado perfecto
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE
9 min
Temp. acero en la cámara
165 °C

Con horno caliente



Dorado perfecto
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE
20 sec
Temp. acero en la cámara
165 °C

Con horno frío



Dorado pálido
Interior crudo

Tiempo PRE
6 min
Temp. acero en la cámara
100 °C

Con horno caliente



Dorado excesivo
Exterior quemado

Tiempo PRE
6 min
Temp. acero en la cámara
190 °C

Unox Intensive Cooking

Máxima intensidad de cocción

Cocción perfecta, uniforme en cada bandeja, vapor denso y saturado, extracción completa de la humedad, flujos de aire intensos y delicados.



DRY.Maxi™

La humedad deja espacio al vapor.
Elimina rápidamente y de manera eficaz la humedad de la cámara de cocción para darle a tus platos consistencia, textura crujiente y salteado siempre perfectos.

STEAM.Maxi™

Toda la fuerza del vapor.
Produce vapor saturado a partir de 35 °C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

AIR.Maxi™

Dirige, une, transforma.
Turbinas múltiples con inversión de marcha y cuatro velocidades que garantizan un resultado uniforme en cada bandeja y en cada aplicación.

EFFICIENT.Power

Potencia y eficiencia.
Máxima velocidad de incremento de la temperatura y eficiencia que le posiciona como top de la categoría de hornos de funcionamiento combinado, aire seco y vapor. Certificado ENERGY STAR.

PRESSURE.Steam

Más vapor aún cuando lo necesitas.
Aumenta de modo claro la saturación y la temperatura del vapor guiándose por parámetros de cocción más rápidos e intensos.

Tecnologías

MIND.Maps™ PLUS

Data Driven Cooking

Monitoriza y controla

DDC es la inteligencia artificial Unox basada en Cloud que procesa los datos de tu horno con algoritmos avanzados. Gracias a los consejos de DDC, el uso medio del horno aumenta en un 25% en los tres primeros meses después de su activación.

Tendrás los datos siempre disponibles gracias a la app web y móvil

Un ecosistema por descubrir



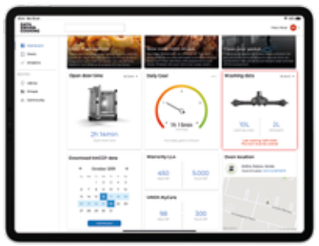
Crea y comparte

Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.
Crea tu recetario y sincronizalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.



Entiende

Monitoriza y mejora tus prestaciones.
Con DDC.Stats tienes siempre el control del consumo de energía, agua y detergente, de los tiempos de cocción y de los minutos de apertura de tu horno. Compara las prestaciones, notifica las anomalías y obtiene información útil para mejorar el funcionamiento de tus hornos.



Asistencia 360°

Déjate guiar por tu Coach personal.
DDC.Coach es un asistente digital que ofrece consejos basados en el uso que realizas de tu horno y te permite aprovechar al máximo su potencialidad. ¡Utiliza tus hornos de la manera más efectiva y maximiza la rentabilidad de tu inversión!

Panel de control capacitivo PLUS

Intuitivo y completo

Procesos automáticos, funciones manuales, programas para memorizar y hasta 10 cocciones contemporáneas.
Una pantalla táctil brillante, rápida y conectada.

Supérate a ti mismo



MANUAL

Preciso y rápido siempre.
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción. No hay límites para tu creatividad



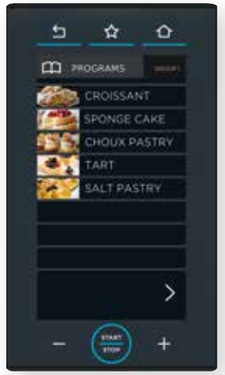
MIND.Maps™

No elijas una cocción, diseña la tuya.
Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.



MULTI.Time

Hasta 10 cocciones contemporáneas.
Ordenado y organizado. Con la función MULTI.Time tienes la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones de manera contemporánea con el máximo control y solo echando un vistazo.



PROGRAMAS

384 Programas para memorizar.
Todas tus recetas son únicas e repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. BAKERTOP MIND.Maps™ memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.



CHEFUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener.
Fiate de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ y deja que sea él el que establezca los parámetros de cocción por ti. Elige la tipología de cocción, la comida que quieres cocinar y el grado de cocinado que necesitas.
Start y nada más.



MISE.EN.PLACE

Ve más allá de la organización de tu cocina.
Propone el orden y el tiempo correcto en el que introducir las bandejas en el interior de la cámara de cocción para poder tener todos los platos preparados al mismo tiempo.
Ser puntual nunca ha sido tan fácil.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS **COUNTERTOP**

Horno combinado inteligente para Panadería y Pastelería

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP, es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.

Diego Lozano - *Escola De Confeitaria* - Brasil

Sueña a lo grande

Exprime toda tu creatividad

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno profesional que elimina las distancias entre lo que sueñas y lo que consigues. Descubre el placer de hornear la perfección.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, junto con sus accesorios, hacen posible crear un único sistema de cocción que normalmente se llevaría a cabo con un equipamiento específico.

Cocciones de productos fermentados, panadería y pastelería artesanal o congelada, deshidrataciones, galletas y mucho más. Ciclos de cocinado automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables. Más cocciones estáticas y fermentaciones gracias a DECKTOP y LIEVOX.

5 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °a 200 °C

hasta un 80%

Menos **agua** con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un 45%

Más **rápido** que un horno tradicional o de convección

Todos los datos se refieren al modelo XEBC-06EU-EPRM



Perfección
Resultado de cocción seguro y repetible

Uniformidad
Color homogéneo y estructura consistente

Ahorro
Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

Inteligencia
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Soluciones versátiles para cada una de tus exigencias

Multiplica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta
para tu cocina.

Configura online tu horno
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

www.unox.com/es_es/configuratore



Solución
Horno + **Armario neutro**

Solución aconsejable para optimizar el espacio en el interior de tu cocina y tener todo siempre ordenado.

Art. **XWAEC-08EF**
Detalles técnicos en la pág. 70



Solución
Horno + **Horno**

La solución con dos hornos superpuestos es perfecta para conseguir la máxima versatilidad, flexibilidad y ahorro energético



Solución
Horno + **Decktop + Lievox**

Solución perfecta para fermentaciones, cocciones tradicionales en piedra y cocciones de pastelería y panadería. Todo en una única columna.

Art. **XEBDC-01EU-C** y **XEBPC-08EU-B**
Más información en la página 36
Detalles técnicos en la pág. 70



Solución
Horno + Horno + **Lievox**

Versatilidad y eficiencia de dos hornos unidos a una fermentación perfecta. Perfecto para pequeños negocios.

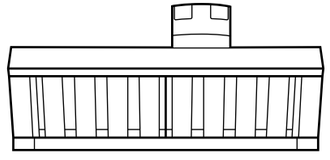
Art. **XEBPC-08EU-B**
Más información en la página 37
Detalles técnicos en la pág. 70

Configuración

Instala tu horno donde sea más útil

Campana Ventless

La campana Ventless tiene en su interior un filtro de auto-limpieza que **elimina los malos olores** producidos por el humo, reduciendo así la necesidad de manutención del sistema de extracción centralizado. Permite instalar tu horno lejos de la campana de extracción del techo y redirigir los humos hacia ella o hacia el exterior.*



* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.

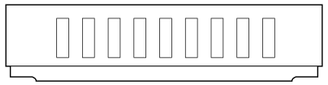




Sin usar agua

Campana Waterless

La campana Waterless filtra los olores y elimina el calor latente en la salida de la cámara de cocción **sin utilizar agua**. Elegante y funcional, se integra perfectamente en cualquier contexto, incluso en las cocinas que se encuentran a la vista, sin necesidad de conexión para el suministro y descarga de agua.*

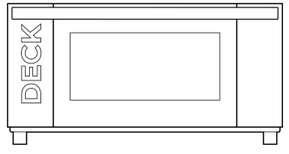


* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.

El horno estático moderno

DECKTOP

Cocción en **piedra refractaria** de **productos tradicionales** como panes, focaccias o productos fermentados, son solo algunas de las posibildiades que DECKTOP ofrece. Gracias a la posibilidad de inyectar o eliminar la humedad, el horno hace que tus cocciones sean perfectas en todos los aspectos: suaves o llenas de sabor, blandas o crujientes. Horno, DECKTOP y fermentadora son una solución indispensable para Los Maestros del Arte Blanco.







Todo empieza con la correcta fermentación

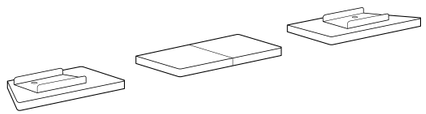
LIEVOX

La fermentación es un juego de equilibrio entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo. Las fermentadoras LIEVOX están dotadas de sensores capaces de controlar y **intervenir de modo automático en el proceso de fermentación** para garantizar así la cualidad del producto final. LIEVOX abre un mundo de posibilidades en la cocción de productos tradicionales como pan, dulces fermentados, croissants y mucho más.

Explosión de vapor

STEAM.Boost

STEAM.Boost es un sistema de acumulación de calor de elevada capacidad que permite a tu horno producir, de ser necesario, **un 50% de vapor extra** en los minutos cruciales del proceso de cocción. STEAM.Boost es un accesorio fundamental para todo obrador artesano que utiliza la tecnología moderna respetando las tradiciones centenerarias.





Hornea, extrae y transporta con seguridad y velocidad

QUICK.LOAD



QUICK.Load **6 + 6** con o sin puerta

Solución completa con armario, cestas y accesorios. Hornea, saca la carga del horno y transporta 12 bandejas de comida fácilmente

Art. **XWBYC-12EU** y **XWBYC-12EU-D**
Detalles técnicos en la pág. 71



Solución **6 + 6** y **Stand**

Solución con dos hornos superpuestos capaces de cocinar hasta 12 bandejas 600 x 400 de manera contemporánea.



Solución **4 + 10** y **Stand**

Solución con dos hornos superpuestos capaces de cocinar hasta 14 bandejas 600 x 400 de manera contemporánea.



QUICK.Load **4 + 10** con o sin puerta

Solución completa con armario, cestas y accesorios. Hornea, saca la carga del horno y transporta 14 bandejas de comida fácilmente

Art. **XWBYC-14EU** y **XWBYC-14EU-D**
Detalles técnicos en la pág. 71

Accesorios Complementarios

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG**

Stronger
Harder
Faster
Better

El horno con carro BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG es el instrumento incansable para grandes pastelerías y panaderías que necesitan repetir sus resultados de cualidad con una alta productividad.

Lo que cuenta para ti

Actuación sin límites

BAKERTOP MIND.Map™ PLUS BIG es el horno profesional con carro que garantiza una elevada productividad y fiabilidad en el tiempo.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS utiliza las tecnologías más avanzadas para dar un apoyo concreto a tu trabajo.

Calidad y uniformidad de cocción garantizadas en cada horneado, en cada punto de la bandeja y en todas las bandejas. La posibilidad de repetir el mismo resultado de cocción está garantizada independientemente de quien sea el operador. Acciones seguras, sin errores y con el mínimo esfuerzo.

768 croissants

Productividad en 60 min
1 croissant = 85 gr

300 °C

Temperatura máxima de cocción

hasta un **30%**

Menos **energía** con respecto a un horno rotativo

Todos los datos se refieren al modelo XEBL-16EU-YPRS



Productividad
Volumen alto,
Cero interrupciones

Uniformidad
6 turbinas con inversión de sentido de marcha

Repetición
Resultados estandarizados y siempre constantes

Inteligencia
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

¿Qué hay detrás de todo esto?

Diseñado para resistir



Chasís multitubular

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG utiliza un **chasís multitubular en acero inoxidable** con 50 mm de grosor. La estructura es extremadamente rígida y la puerta está vinculada al chasís para garantizar su perfecto cierre incluso después de años de trabajo.



Cierre de puerta de empuje

Probada en más de 1 millón de ciclos, el **cierre de empuje con clic de seguridad** permite **reducir el esfuerzo** del operador durante el trabajo. La fuerza y la seguridad de la puerta están garantizadas con **70 mm** de grosor.



Acero AISI 316L

La cámara de cocción y el trolley están realizados en **acero AISI 316L extremadamente resistente a todo tipo de corrosión**. El tratamiento de agua PURE-RO para la eliminación de cloruro no es indispensable; el horno puede tratarse simplemente con el sistema de filtración a resina PURE para la eliminación de la cal.



Perfecta Simetría

6 motores con sistemas mutiturbina y con inversión del sentido de marcha

Resistencias eléctricas de alto rendimiento

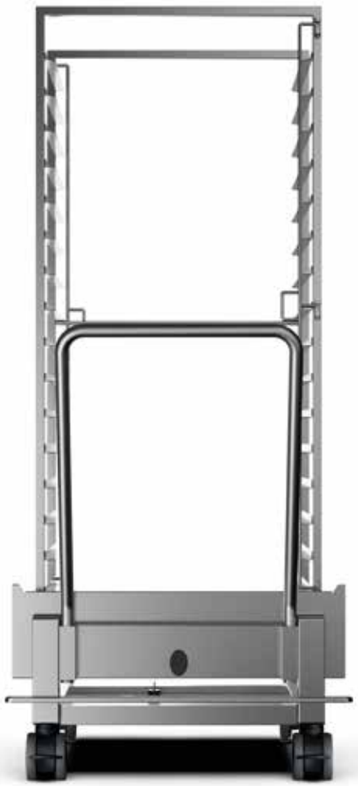
Los hornos eléctricos utilizan **resistencias rectilíneas** especiales con alta intensidad de potencia que producen calor rápidamente, minimizando los tiempos de recuperación de temperatura y los flujos de aire.

Quemadores de gas soplado

Los hornos a gas UNOX son los únicos del mundo con quemadores de gas soplado de alto rendimiento e **intercambiadores simétricos**. Su alta potencia minimiza los tiempos de recuperación de temperatura y optimiza los flujos de aire.

Máximo rendimiento, mínimo esfuerzo





QUICK.Load

el carro está disponible en 16 600x400 para hornear rápidamente y transportar ágilmente cargas plenas.

Art. **XEBTL-16EU**
Detalles técnicos en la pág. 71

Encuentra la solución perfecta para tu cocina.

Configura online tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

www.unox.com/es_es/configuratore





Bandejas Baking Essentials

Infinitas posibilidades de cocción

Baking Essentials

BAKE

Bandeja en aluminio.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Pastelería;
Postres;
Cocciones en tapetes de silicona.

Ventajas

Bandejas en aluminio para una rápida transmisión de calor;
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. **TG405** 600 x 400

BAKE.BLACK

Bandeja en aluminio antiadherente.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pasteles daneses;
Pastelería.

Ventajas

Rápida transmisión del calor;
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno;
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. **TG460** 600 x 400

FORO.BAKE

Bandeja aluminio microperforada.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Pastelería;
Postres.

Ventajas

Permite que la transpiración de la masa aumente durante la cocción;
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. **TG410** 600 x 400

FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antihaderente microperforada.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pasteles daneses y pastelería.

Ventajas

Borde exterior muy bajo para maximizar los flujos de aire;
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno.

Art. **TG430** 600 x 400

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pasteles daneses y pastelería.

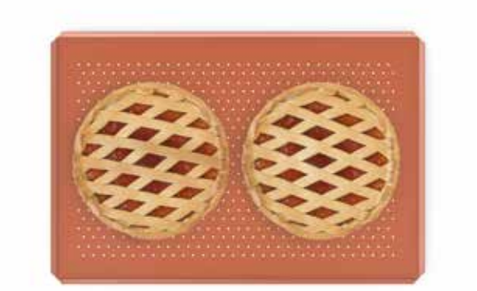
Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. **TG416** 600 x 400

FORO.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona y microperforada.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pasteles daneses y pastelería.

Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. **TG415** 600 x 400

FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para direferentes productos.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Pizza:
Focaccia;
Pan.

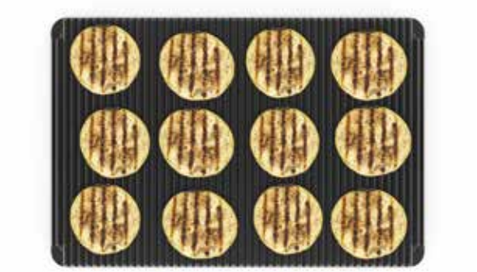
Ventajas

Bandeja en aluminio con grosor alto y con efecto piedra refractaria;
Lateral liso para cocciones de productos frescos;
Lateral a rayas para cocciones de productos congelados.

Art. **TG440** 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para direferentes cocciones.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Carne, pescado o verduras a la parrilla;
Pizza;
Focaccia.

Ventajas

Bandeja en aluminio con grosor alto y con efecto piedra refractaria;
Lateral liso para cocciones de productos frescos;
Lateral a rayas para asar a la parrilla diferentes comidas.

Art. **TG465** 600 x 400

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Bandeja de aluminio microperforada - 5 canales.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Baguettes perfectamente separadas y uniformes;
Perfecta para productos congelados.

Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. **TG445** 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja de aluminio antihaderente microperforada - 5 canales.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Baguettes frescas;
Barras de pan frescas.

Ventajas

Baguettes perfectamente separadas y uniformes;
Perfectas con impastos frescos y para operaciones de limpieza ultra rápidas.

Art. **TG435** 600 x 400

STEEL.BAKE

Bandeja inox.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Bizcocho;
Barquillos.

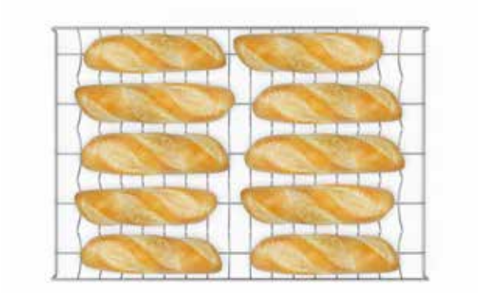
Ventajas

Bandeja en acero con esquina de 90° y cero desperdicios;
Doble borde anti deformaciones.

Art. **TG450** 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Baguettes congeladas;
Barras de pan congeladas.

Ventajas

Maximiza la circulación de aire en la superficie de cada pan.

Art. **GRP410** 600 x 400



Cuida tu horno

Cuidado y mantenimiento

Pulsa el botón y selecciona el lavado más adecuada en función del nivel de suciedad. Mientras el horno se lava, concentráte en lo que de verdad importa.

Sistema de filtración de agua

UNOX.Pure



PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Art. **XHC002**
Detalles técnicos en la pág. 69

No es necesario para los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal.

Art. **XHC003**
Detalles técnicos en la pág. 69



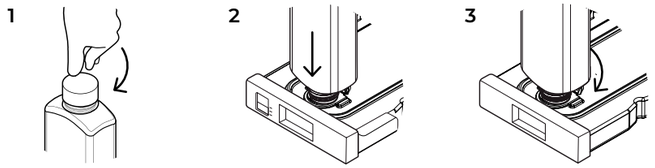
REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. **XHC004**
Detalles técnicos en la pág. 69

Productos para la limpieza del horno

DET&Rinse™





PLUS

Detergente abrillantador para garantizar el máximo nivel de limpieza, el menor consumo y la mayor duración del horno.

Art. **DB1015**
Detalles técnicos en la pág. 69



ECO

Detergente doble concentrado para la limpieza cotidiana y el máximo respeto por el medio ambiente.

Art. **DB1018**
Detalles técnicos en la pág. 69



ULTRA

Detergente con altas prestaciones para suciedad agresiva, recomendado para las grasas de pollo y carne.

Art. **DB1050**
Detalles técnicos en la pág. 69

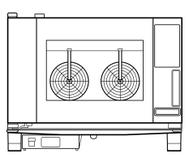
* Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

Los hornos más inteligentes del mundo

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

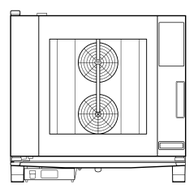
COUNTERTOP



860 x 967 x 675 mm
l x a x a

XEBC - 04EU - EPRM

capacidad	4 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	10,6 kW
peso	95 kg



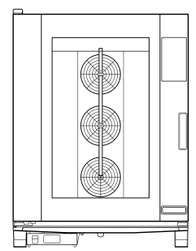
860 x 967 x 843 mm
l x a x a

XEBC - 06EU - EPRM

capacidad	6 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	14 kW
peso	112 kg

XEBC - 06EU - GPRM

capacidad	6 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N
potencia	1 kW
potencia gas nominal max.	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
peso	126 kg



860 x 967 x 1163 mm
l x a x a

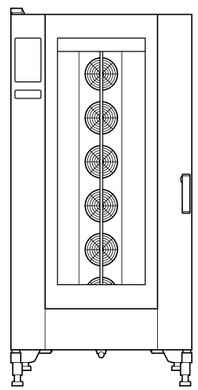
XEBC - 10EU - EPRM

capacidad	10 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	21 kW
peso	148 kg

XEBC - 10EU - GPRM

capacidad	10 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N
potencia	1,4 kW
potencia gas nominal max.	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW
peso	163 kg

BIG



892 x 1018 x 1875 mm
l x a x a

XEBL - 16EU - YPRS

capacidad	16 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50 / Hz
voltaje	380-415 V 3PH+N+PE
potencia	38,5 kW
peso	292 kg

XEBL - 16EU - DPRS

capacidad	16 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50 / Hz
voltaje	220-240 V 3PH+PE
potencia	38,5 kW
peso	292 kg

XEBL - 16EU - GPRS

capacidad	16 600 x 400
distancia bandejas	80 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	220-240V 1PH+N+PE
potencia	2,8 kW
potencia gas nominal max.	48 kW
peso	309 kg

Notas
Todos los hornos están disponibles con apertura de puerta de izquierda a derecha – ejemplo código XEBC-10EU-EPLM.
Todos los hornos BIG se venden con carro porta bandejas incluido.

Detalles técnicos



Sistemas de recogegotas anticondensación



Conexión internet WiFi integrada



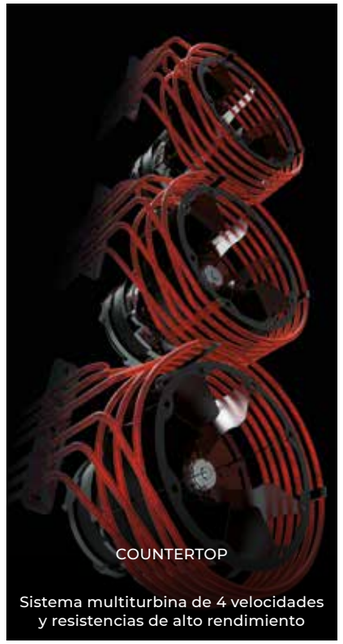
Sonda al corazón
MULTI.Point y SOUS Vide



Iluminación LED integrada



Material con alta capacidad aislante



COUNTERTOP

Sistema multiturbina de 4 velocidades
y resistencias de alto rendimiento

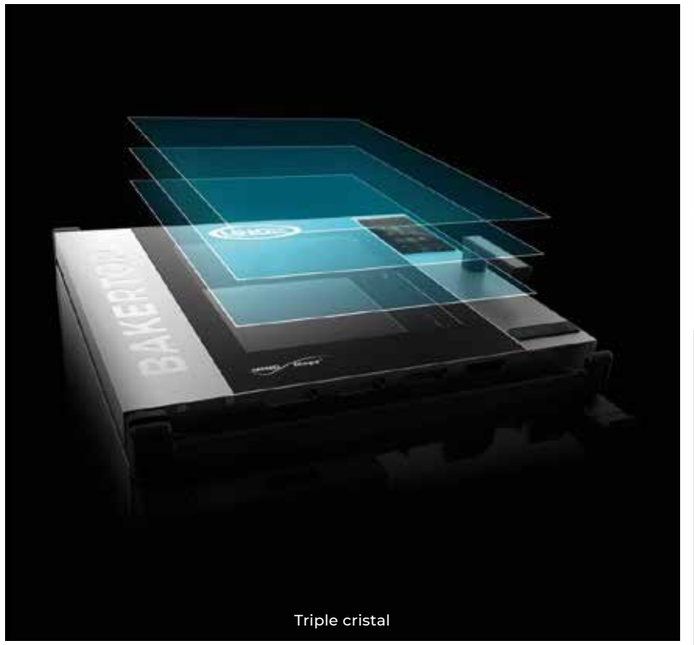


Sopladores con intencambiadores
simétricos



BIG

6 motores con sistema multiturbinas con
inversión del sentido de marcha y resistencias
rectilíneas con alta intensidad de potencia



Triple cristal



Contenedor DET&Rinse integrado



BIG

Maneta
ergonómica

COUNTERTOP

Maneta
ergonómica



Cámara de cocción en acero AISI 304, o acero AISI 316 L (solo para hornos BIG)
y soporta bandejas perforado antivuelco



Apertura puerta 60°/120°/180°



Portal USB para descargas
y actualización de datos

Dotación

● Estándar
○ Optional
– No disponible

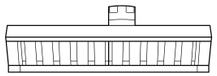
	BIG		COUNTERTOP	
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir	●	●	●	●
CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción	●	●	●	●
SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento	●	●	●	●
AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada	●	●	●	●
SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y te sugiere el lavado automático adecuado	●	●	●	●
UNOX INTENSIVE COOKING				
DRY.Maxi™ elimina completamente la humedad de la cámara de cocción	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha y 4 velocidades a seleccionar	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: eficiencia energética certificada ENERGY STAR	●	●	●	●
PRESSURE. Steam: aumenta la saturación y la temperatura del vapor	●	●	●	●
DATA DRIVEN COOKING				
Conexión WiFi	●	●	●	●
Conexión Ethernet	○	○	○	○
ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos	●	●	●	●
DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno	●	●	●	●
DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados	●	●	●	●
DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas	●	●	●	●
COCCIÓN MANUAL				
Cocción a convección de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●
Cocción a convección de 30 °C a 300 °C	●	●	–	–
Cocción mixta convección + vapor con temperatura variable de 35 °C STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	●	●
Cocción por convección + humedad a partir de 48 °C con STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	●	●
Cocción a vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●	●	●
Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30° C con DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●
Cocción con sonda al corazón y función Delta T	●	●	●	●
Sonda al corazón monopunto	–	–	–	–
Sonda al corazón MULTI.Point	●	●	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○	○	○
COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA				
MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción	●	●	●	●
PROGRAMAS: hasta 384 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano	●	●	●	●
CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros	●	●	●	●
MULTI.Time: gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento	●	●	●	●
LAVADO AUTOMÁTICO				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de agua y de nivel de detergente	●	●	●	●
Contenedor detergente DET&Rinse integrado	●	●	●	●
FUNCIONES AUXILIARES				
Pre-calentamiento de hasta 300 °C programable por el usuario para cada programa	●	●	–	–
Pre-calentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●	●	●	●
Visualización tiempo fin cocción	●	●	●	●
Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF	●	●	●	●
Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción	●	●	●	●
Unidad temperatura en °C o °F	●	●	●	●
PRESTACIONES Y SEGURIDAD				
Protek.SAFE™: stop automático de la turbina cuando se abre la puerta	●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica o de gas en función de la cantidad requerida	●	●	●	●
Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribución uniforme del calor	–	–	–	●
Spido.GAS™: sopladores de altas prestaciones e intercambiadores simétricos	–	●	–	–
DETALLES TÉCNICOS				
Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados	–	–	●	●
Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L	●	●	–	–
Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	●	●	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta	●	●	●	●
Panel de control capacitivo con pantalla táctil de 9.5"	●	●	●	●
Panel de control resistivo con pantalla táctil de 7"	–	–	–	–
Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5	●	●	●	●
Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Cajón recoge gotas vinculado al desagüe y extraíble	●	●	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores	●	●	●	●
Sistema multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento	–	–	●	●
6 motores con sistema multiturbinas con inversión del sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia	●	●	–	–
Bisagras de puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubricantes	●	●	●	●
Posiciones puerta parada 120°- 180°	●	●	–	–
Posiciones puerta parada 60°- 120°- 180°	–	–	●	●
Puerta reversible disponible incluso después de la instalación	–	–	○	○
Espesor de la puerta de 70mm	●	●	–	–
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	●	●	●	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas	●	●	○	○
Interruptor de contacto de puerta contactless	●	●	●	●
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	●	●	●	●
Termostato de seguridad	●	●	●	●

Accesorios

Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web Unox:

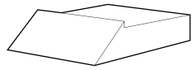
www.unox.com/es_es/accessori

CAMPANA Y ACCESORIOS



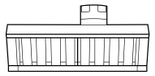
CAMPANA VENTLESS

para hornos BIG 600 x 400
892 x 1131 x 342 mm - l x a x a
Art. XEAHL-HCFL



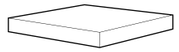
FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

para campana ventless
413 x 655 x 108 mm - l x a x a
Art.: XUC140



CAMPANA VENTLESS

para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1145 x 240 mm - l x a x a
Art. XEBHC-HCEU



CARTUCHO

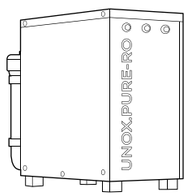
para filtro de carbón activo
Art.: XUC141



CAMPANA WATERLESS

para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1000 x 217 mm - l x a x a
Art. XEBHC-ACEU

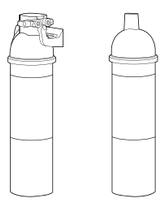
CUIDADO Y MANTENIMIENTO



UNOX.PURE-RO

sistema de osmósis inversa

230 x 540 x 445 mm - l x a x a
Art. XHC002

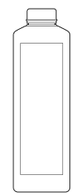


UNOX.PURE

sistema de filtración a resina
Art. XHC003

+ CARTUCHO DE REPUESTO
Art. XHC004

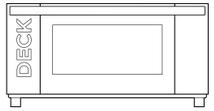
DETERGENTE PARA LAVADO



DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA

confecciones de 10 bidones x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

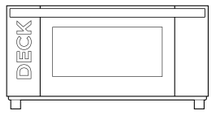
DECKTOP



DECKTOP 2 BANDEJAS

con control integrado
860 x 1150 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-02EU-D

control electrónico del horno
860 x 1150 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-02EU-C

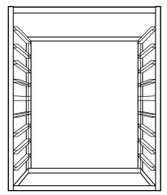


DECKTOP 1 BANDEJA

con control integrado
860 x 880 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-01EU-D

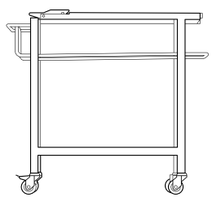
control electrónico del horno
860 x 880 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-01EU-C

RACK Y CARROS



RACK

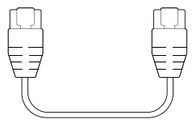
para hornos COUNTERTOP
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - l x a x a
Art. XWBBC-10EU



CARRO

para rack XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - l x a x a
Art. XWBYC-00EU

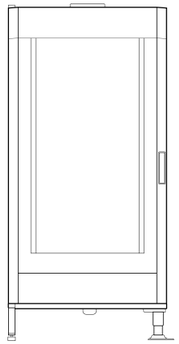
CONEXIONES



ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión Ethernet
Art. XEC001

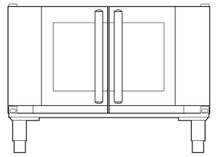
FERMENTADORAS



LIEVOX

con control integrado
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a
Art. XEBPL-16EU-D

con control manual
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a
Art. XEBPL-16EU-M

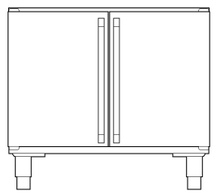


LIEVOX

12 600 x 400
860 x 978 x 798 mm - l x a x a
Art. XEBPC-12EU-B

8 600 x 400
860 x 978 x 658 mm - l x a x a
Art. XEBPC-08EU-B

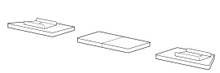
ARMARIO NEUTRO



ARMARIO NEUTRO

para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 860 x 720 mm - l x a x a
Art. XWAEC-08EF

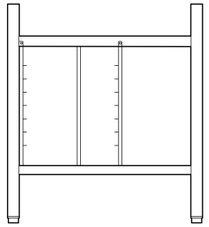
STEAM.BOOST



STEAM.BOOST

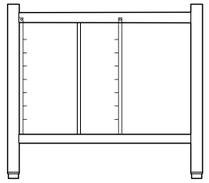
aumenta la producción de vapor
en un 45% durante 2 minutos
Art. XUC080
Art. XUC081
Art. XUC082

STAND



STAND ULTRA ALTO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 804 x 888 mm - l x a x a
Art. XWARC-07EF-UH



STAND ALTO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 752 mm - l x a x a
Art.: XWARC-07EF-H



STAND INTERMEDIO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 462 mm - l x a x a
Art.: XWARC-00EF-M

STAND CERRADO INTERMEDIO

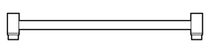
para hornos COUNTERTOP 600 x 400
860 x 817 x 309 mm - l x a x a
Art.: XEBIC-03-EU



STAND BAJO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 305 mm - l x a x a
Art. XWARC-00EF-L

COLOCACIÓN EN EL SUELO

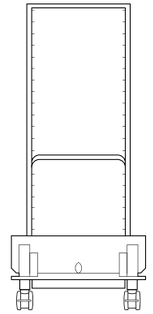


* Obligatorio para la colocación del horno al suelo

COLOCACIÓN EN EL SUELO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 113 mm - l x a x a
Art. XWARC-00EF-F

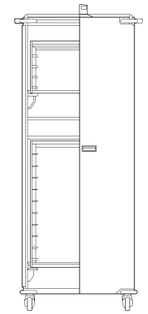
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

para hornos BIG 16 600 x 400
776 x 681 x 1741 mm - l x a x a
Art. XEBTL-16EU

Ver posibles soluciones
en la pág. 40

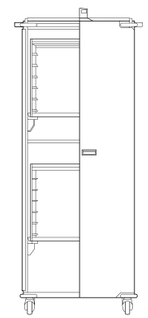


QUICK.LOAD 10 + 4

sin puerta
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-14EU

con puerta
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-14EU-D

Ver posibles soluciones
en la pág. 40



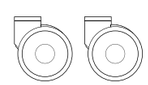
QUICK.LOAD 6 + 6

sin puerta
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-12EU

con puerta
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-12EU-D

Ver posibles soluciones
en la pág. 40

KIT RUEDAS



KIT RUEDAS

2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno- cadenas para ajustarlo a la pared
Art. XUC012

Accesorios



Asistencia Técnica

Instalación

El punto de partida justo

Una red global de Centros de Asistencia Técnica

Una instalación a medida es esencial para garantizar el funcionamiento correcto del horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS y eliminar interrupciones innecesarias en tu trabajo. Confía en nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados presentes en todo el mundo. Concéntrate en lo importante

Mantenimiento

Trabajo non-stop

La respuesta más rápida a tus necesidades

Conectado a internet, tu horno comunica directamente a nuestra central de operaciones cualquier fallo o manutención que sea necesaria realizar. Mantener en condiciones óptimas tu horno es la prioridad de Unox: nuestros técnicos cualificados están a tu disposición para ofrecerte asistencia teléfonica o acudir al lugar de la avería.

Garantía LONG.Life y LONG.Life4

Promesa de fiabilidad

Una elección que perdurará en el tiempo

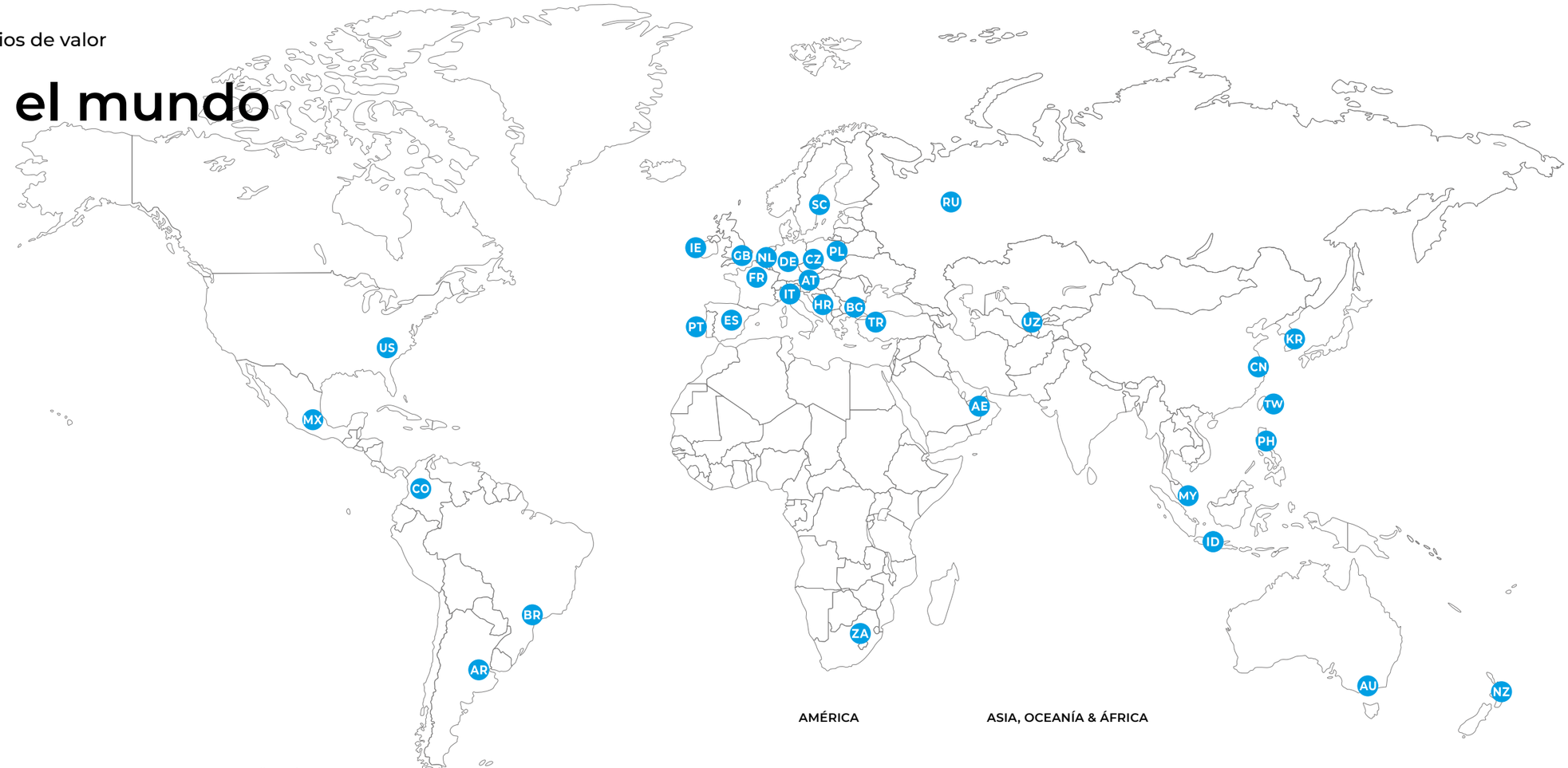
Después de haber conectado a internet tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, es posible activar en nuestra web unox.com LONG.Life4 y extender la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido del horno para los recambios y 24 meses* o 10.000 horas de encendido para la mano de obra.

* Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web unox.com

LONG Life 4

Empresa global. Servicios de valor

Unox en el mundo



INTERNACIONAL

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: bestellung@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

AMÉRICA

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, OCEANÍA & ÁFRICA

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

Contacto

INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com

LI1394B0 imprimido en 01-2020
Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.