



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS



Indice

Gamma forni BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS	pag	4
Assistenza alla Cottura	pag	8
Tecnologie	pag	12
Pannello capacitivo PLUS	pag	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pag	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pag	42
Teglie speciali Baking Essentials	pag	50
Cura e Manutenzione	pag	58
Dati Tecnici	pag	64
Assistenza Tecnica	pag	72
Unox nel mondo	pag	74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Forni combinati intelligenti

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS è il forno combinato intelligente per la pasticceria e la panificazione artigianale fresca o congelata. Cicli di cottura automatici e funzioni smart, tra cui l'intelligenza artificiale, fanno di BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS lo strumento fondamentale per il tuo laboratorio professionale. In combinazione con i lievitori LIEVOX ed i forni statici DECKTOP, ti permette di creare stazioni di cottura versatili e multifunzione.

I forni combinati MIND.Maps™ PLUS sono disponibili in due versioni per rispondere alle esigenze specifiche di ogni business:

COUNTERTOP da 4, 6 e 10 teglie 600 x 400 per i laboratori professionali;

BIG con carrelli da 16 teglie 600 x 400 per grandi esercizi.

Disegnati da chi è come te

Servizi

La nostra promessa è garantirti la tranquillità assoluta. Rimani focalizzato sul tuo obiettivo sapendo di averci sempre al tuo fianco.



Individual Cooking Experience

Prova il forno gratuitamente



01

Prenota

Scegli quando e dove provare il forno Unox.
Per fissare il tuo appuntamento chiama
il nostro servizio clienti.

Chiama il **+39 049 86 57 511**
Contattaci sul sito unox.com



02

Cuciniamo assieme

Nel tuo laboratorio, con le tue ricette ed ingredienti:
un nostro chef ti affiancherà per farti conoscere
tutti i vantaggi della tecnologia del forno.



03

Decidi

Adesso che hai la certezza dei risultati che puoi
ottenere, prenditi il tempo che ti serve
per fare una scelta consapevole.





Servizi

Assistenza alla cottura

TOP.Training

Conosci il tuo forno



Scopri, utilizza, migliora

Top.Training è un servizio di formazione gratuito. I nostri Chef sono a disposizione per mostrarti tutto ciò che ti serve: dalle funzionalità base, fino alle tecnologie più avanzate.

Scarica l'app **Top.Training** su Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

Ispira e lasciati ispirare



Un mondo di ricette per i tuoi forni

Lasciati ispirare dal ricettario DDC.App scegliendo tra le ricette preparate dagli Chef Unox e dagli utenti della community. Partecipa attivamente alla community e condividi la tua ricetta!

Scarica **DDC.App** su Google Play o App Store

CHEF.Line

Tu chiami, Unox risponde



h 24, 7 giorni su 7

Il team Chef Unox è sempre a tua disposizione per darti consigli pratici sui programmi di cottura più adatti e suggerirti tante nuove ricette: dalle più tradizionali, alle più ricercate.

Chiama il **+39 049 86 57 511**



Apple Store



Play Store

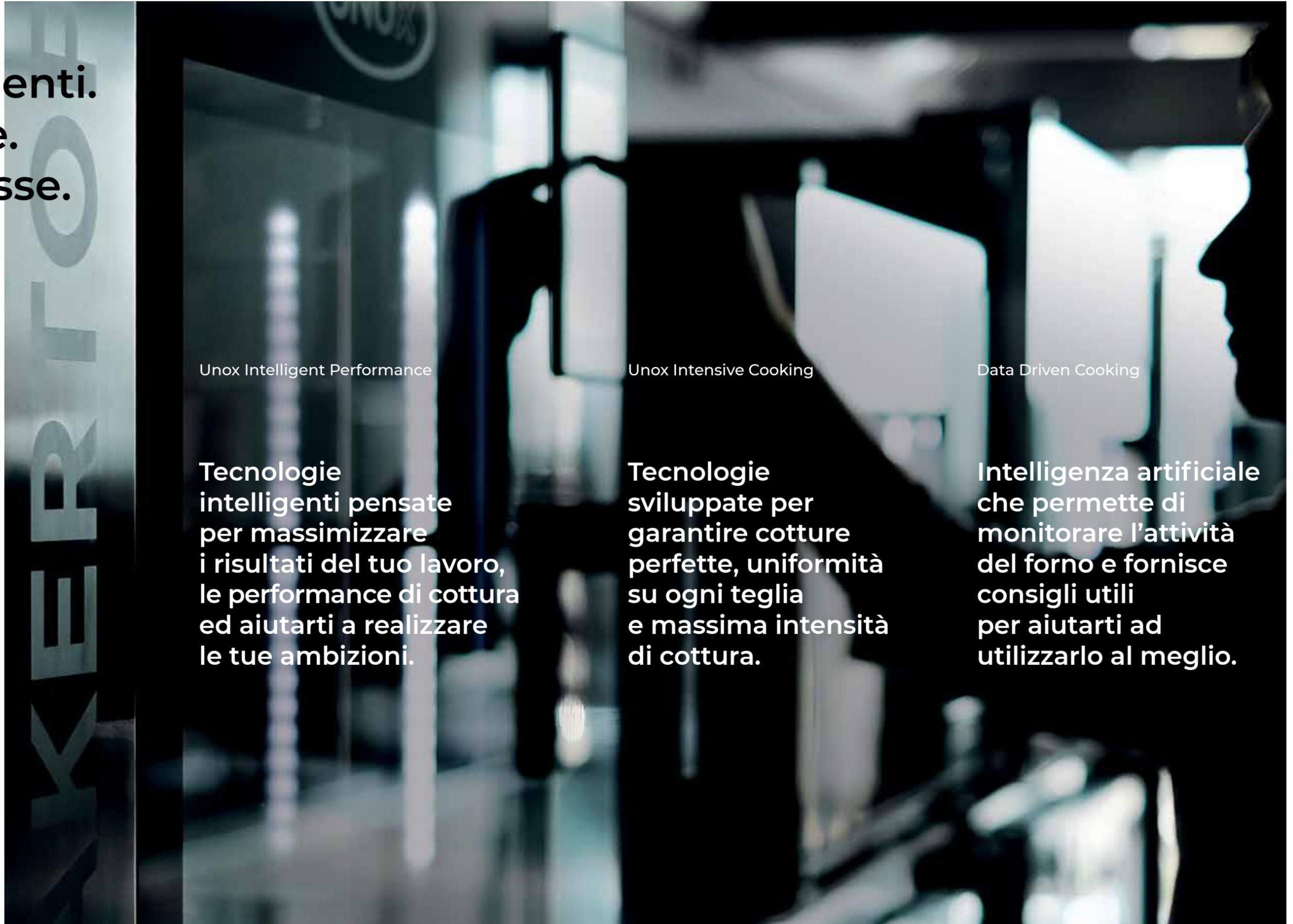
Servizi

MIND.Maps™ PLUS

11

Tecnologie

Intelligenti. Precise. Connesse.



MAXERIO

Unox Intelligent Performance

Tecnologie intelligenti pensate per massimizzare i risultati del tuo lavoro, le performance di cottura ed aiutarti a realizzare le tue ambizioni.

Unox Intensive Cooking

Tecnologie sviluppate per garantire cotture perfette, uniformità su ogni teglia e massima intensità di cottura.

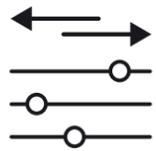
Data Driven Cooking

Intelligenza artificiale che permette di monitorare l'attività del forno e fornisce consigli utili per aiutarti ad utilizzarlo al meglio.

Unox Intelligent Performance

Migliora le tue performance

Ottenere risultati identici ad ogni infornata richiede controllo, intelligenza ed esperienza: ciò che ha il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Risultati perfetti. Sempre.

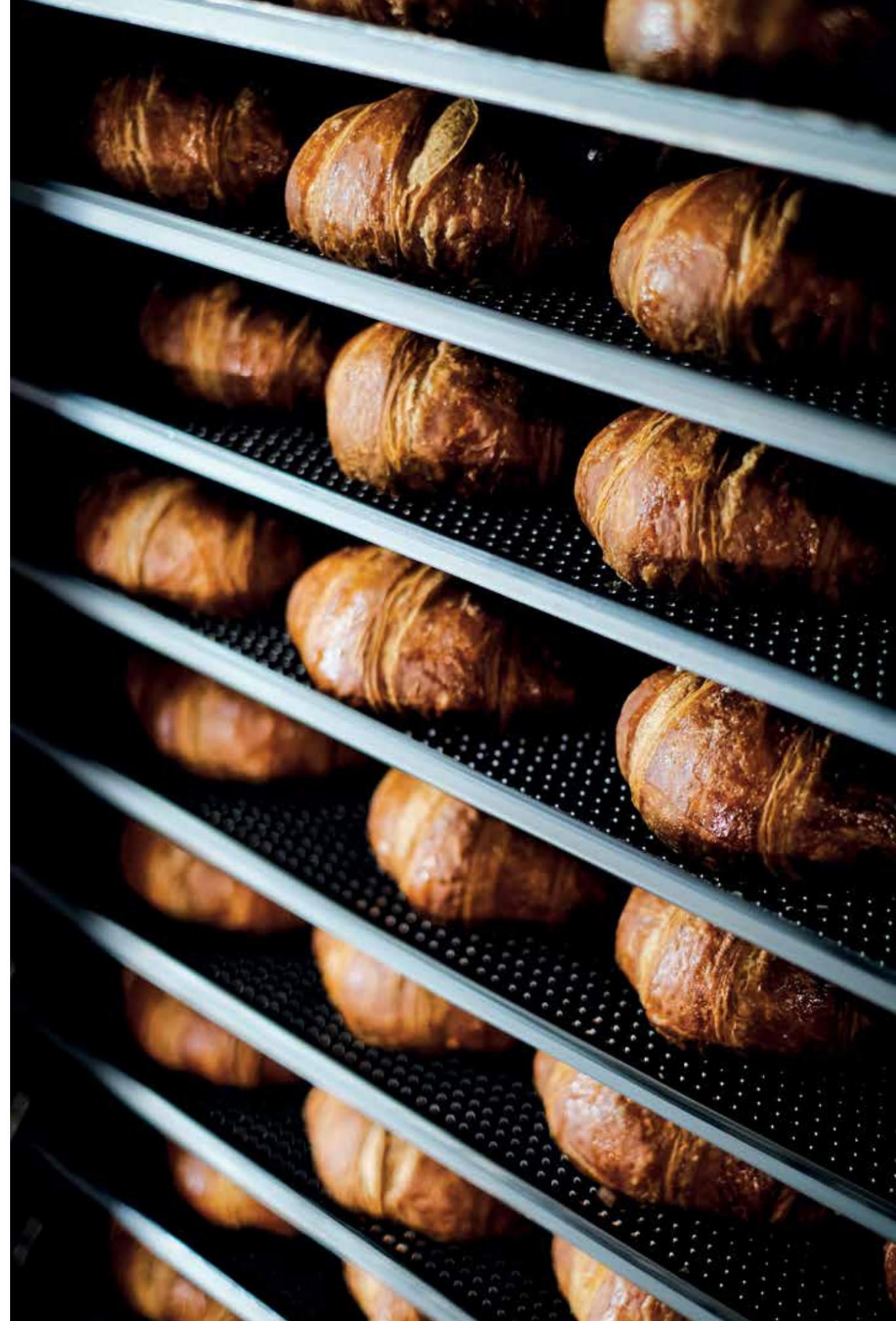
Interpreta le tue impostazioni e comprende il risultato che desideri. Comprende la quantità di cibo infornata ed agisce automaticamente sui parametri di cottura per garantirti un risultato perfetto ad ogni infornata.



CLIMALUX™

Controllo totale dell'umidità.

Misura il grado di umidità presente nella camera di cottura ed agisce sull'immissione o l'estrazione di vapore al fine di ottenere sempre il grado di umidità da te impostato, in qualunque condizione di carico.



SMART.Preheating

Il preriscaldamento intelligente.

Analizzando i dati di utilizzo e il prossimo programma di cottura, imposta automaticamente la temperatura e la durata del preriscaldamento per garantirti la massima ripetibilità di risultato ad ogni infornata, risparmiando tempo prezioso.



AUTO.Soft

Funzione di cottura delicata.

Regola automaticamente l'aumento di temperatura e rende la cottura ancora più delicata, con l'obiettivo di garantire un'ottimale distribuzione del calore. Ideale per prodotti delicati e sensibili al calore.



SENSE.Klean

Lavaggio intelligente.

Stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce la modalità di lavaggio automatico più indicata in funzione dell'effettivo utilizzo. Massima igiene e zero sprechi di acqua e detersivi.

Con**Adaptive.Cooking™**

Regola automaticamente tutti i parametri di cottura per garantire un risultato ripetibile ad ogni infornata.

Senza

Set ottimale
per mezzo carico -
9 tortiere**

 20 min

 155 °C

 0%

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

Teglia singola - 3 tortiere**Cottura perfetta**

Forma e superficie regolare
Interno asciutto e non secco

Tempo
18 min
Temperatura media
150 °C
Umidità reale
0 %

**Calore troppo violento**

Crosta spessa e bruciata
Interno troppo asciutto

Tempo
20 min
Temperatura media
185 °C
Umidità reale
0 %

Pieno carico - 36 tortiere**Cottura perfetta**

Interno asciutto
Forma e superficie regolare

Tempo
23 min
Temperatura media
165 °C
Umidità reale
0 %

**Cottura insufficiente**

Colore pallido
Struttura collassata

Tempo
20 min
Temperatura media
155 °C
Umidità reale
50 %

Con**CLIMALUX™**

Misura l'umidità reale nella camera di cottura e ne immette, o estrae, la quantità necessaria per ottenere il set impostato.

Senza

Set ottimale
per mezzo carico -
60 mini baguette**

 18 min

 185 °C

 30%

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

Teglia singola - 20 mini baguette**Doratura perfetta**

Crosta dorata
Mollica asciutta
Consistenza croccante

Umidità reale
30 %

**Pane bruciato**

Colore esterno scuro
Interno non sviluppato
Sapore amaro

Umidità reale
10 %

Pieno carico - 120 mini baguette**Doratura perfetta**

Crosta dorata
Mollica asciutta
Consistenza croccante

Umidità reale
30 %

**Doratura non sufficiente**

Interno umido
Doratura troppo chiara
Croccantezza assente

Umidità reale
80 %

Con

Auto.Soft

Gestisce la salita termica rendendola più delicata e preservando l'uniformità in tutti i punti della teglia, su tutte le teglie.

Senza

Set ottimale per mezzo carico**

5 min 15 min

135 °C 175 °C

30% - 50%

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

Teglia singola



Cottura perfetta
Esterno dorato
Interno asciutto e svuotato
Uniformità totale

Tempo salita 135 °C - 175 °C
4 min



Cottura rovinata
Bordi bruciati
Cottura non uniforme
Bigné non sviluppati

Tempo salita 135 °C - 175 °C
1 min

Pieno carico



Cottura perfetta
Esterno dorato
Interno asciutto e svuotato
Uniformità totale

Tempo salita 135 °C - 175 °C
7 min



Cottura rovinata
Bordi bruciati
Cottura non uniforme
Bigné non sviluppati

Tempo salita 135 °C - 175 °C
3 min

Teglia singola



Doratura perfetta
Interno alveolato perfetto

Tempo preriscaldamento
9 min
Temp. acciaio camera
165 °C

Doratura perfetta
Interno alveolato perfetto

Tempo preriscaldamento
20 sec
Temp. acciaio camera
165 °C



Doratura pallida
Interno crudo

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
100 °C

Doratura eccessiva
Esterno bruciato

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
190 °C

Pieno carico



Doratura perfetta
Interno alveolato perfetto

Tempo preriscaldamento
9 min
Temp. acciaio camera
165 °C

Doratura perfetta
Interno alveolato perfetto

Tempo preriscaldamento
20 sec
Temp. acciaio camera
165 °C

Doratura pallida
Interno crudo

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
100 °C

Doratura eccessiva
Esterno bruciato

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
190 °C

Con

SMART.Preheating

L'intelligenza regola automaticamente durata ed intensità del preriscaldamento: intenso a forno freddo, rapido o non necessario quando il forno è già caldo.

Senza

Set ottimale per mezzo carico**

PRE 190 °C

18 min

165 °C

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

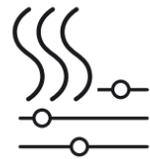
A forno freddo

A forno caldo

Unox Intensive Cooking

Massima intensità di cottura

Cotture perfette, uniformità su ogni teglia, vapore saturo e denso, estrazione completa dell'umidità, flussi d'aria intensi o delicati.



DRY.Maxi™

L'umidità lascia spazio al sapore. Rimuove rapidamente ed efficacemente l'umidità dalla camera di cottura per dare ai tuoi piatti consistenze, rosolature e croccantezze sempre perfette.



STEAM.Maxi™

Tutta la forza del vapore. Produce vapore saturo a partire da 35 °C; garantisce cotture a vapore sempre perfette con il minimo utilizzo di acqua ed energia.

16 minuti

pieno carico di **croissant**

18 minuti

pieno carico di **baguette**

25 minuti

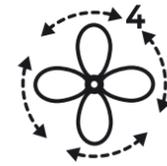
pieno carico di **bigné**

45 minuti

pieno carico di **panettoni** (0,7 kg)

20 minuti

pieno carico di **sfoglie**



AIR.Maxi™

Conduce, unisce, trasforma. Ventole multiple con inversione di marcia e quattro velocità che garantiscono un risultato uniforme su ogni teglia e in ogni applicazione.



EFFICIENT.Power

Potenza ed efficienza. Massima velocità di salita di temperatura ed efficienza al top della categoria in funzionamento combinato, aria secca e vapore. Ovviamente certificata ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Ancora più vapore quando serve. Aumenta in modo evidente la saturazione e la temperatura di vapore per permetterti cotture più rapide ed intense.

Data Driven Cooking

**Crea.
Analizza.
Migliora.**

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

I dati sempre con te grazie alle app web e mobile

Un ecosistema da scoprire

Crea e condividi



Le tue ricette in tutti i tuoi forni.

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

Comprendi



Monitora e migliora le tue prestazioni.

Con DDC.Stats hai sempre il controllo dei consumi di energia, acqua e detergente, dei tempi di cottura e dei minuti di apertura porta. Confronta le prestazioni, rileva le anomalie e ottieni informazioni utili per migliorare l'utilizzo dei tuoi forni.

Assistenza a 360°

Lasciati guidare dal tuo Coach personale.

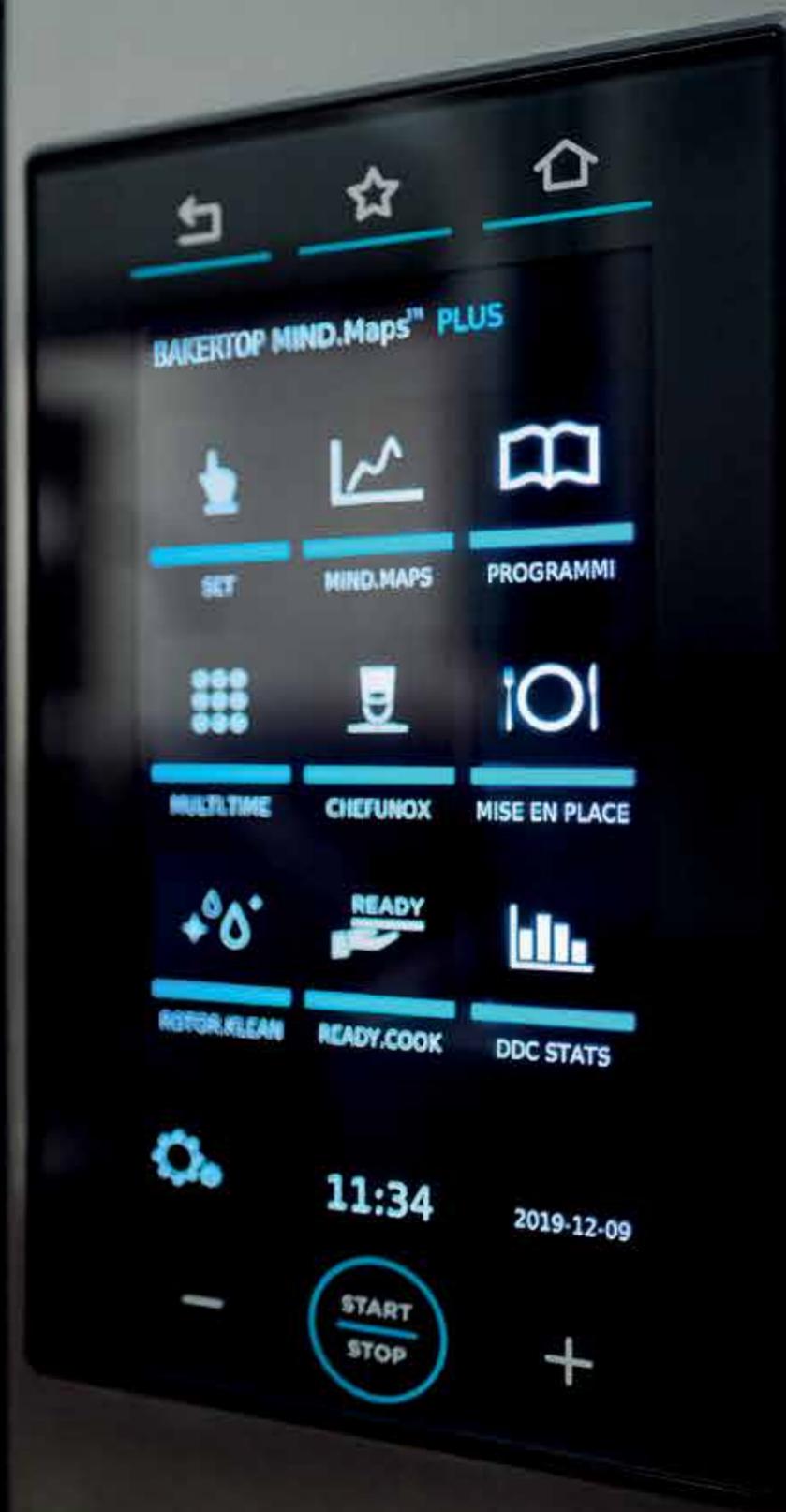
DDC.Coach è un assistente digitale che fornisce consigli basati sul tuo utilizzo dei forni permettendoti di sfruttarne a pieno tutte le potenzialità. Usa i tuoi forni al meglio e massimizza il ritorno sul tuo investimento!



Pannello capacitivo PLUS

Intuitivo e completo

Processi automatici,
funzioni manuali,
programmi memorizzabili
e fino a 10 cotture
contemporanee.
Un ampio touchscreen
luminoso, veloce
e connesso.



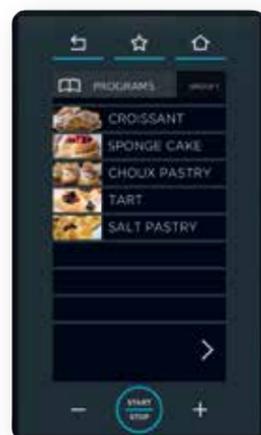
Supera te stesso



Set

Semplice preciso e veloce.

Prenditi la libertà di poter impostare qualsiasi processo di cottura in modo chiaro ed intuitivo. Tutti i parametri presenti in un'unica schermata. Fino a 9 step di cottura. Nessun limite alla tua creatività.



Programmi

384 Programmi memorizzabili.

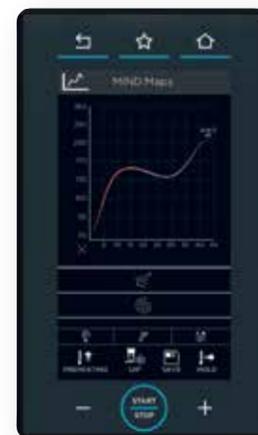
Tutte le tue ricette sono uniche e ripetibili grazie alla libreria personale che archivia ed organizza i tuoi programmi di cottura. Memorizza 384 programmi in 16 gruppi diversi.



CHEFUNOX

Scegli cosa cucinare ed il risultato che desideri.

Fidati del tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS e lascia che sia lui ad impostare i parametri di cottura per te. Scegli la tipologia di cottura, il cibo che vuoi cucinare ed il grado di cottura che desideri. Start. Nient'altro.



MIND.Maps™

Non selezionare una cottura, disegna la tua.

Aggiungi il tuo tocco da maestro. Realizza anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano, disegnando i tuoi processi di cottura con la massima libertà creativa. Tu immagini, il forno esegue.



MULTI.Time

Fino a 10 cotture contemporanee.

Ordinato ed organizzato. Con la funzione MULTI.Time hai la possibilità di gestire fino a 10 cotture contemporaneamente, avendo sempre il massimo controllo con un semplice colpo d'occhio.



MISE.EN.PLACE

Vai oltre l'organizzazione della tua cucina.

Suggerisce l'ordine ed i tempi corretti di inserimento teglie all'interno della camera di cottura, per avere tutti i tuoi piatti pronti allo stesso momento. Essere puntuali non è mai stato così semplice.

BAKERTOP

Escola de Confeitaria
diego lozano

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Forno combinato intelligente per Pasticceria e Panificazione

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP è il punto
di riferimento per ogni
laboratorio professionale
che necessita di massime
prestazioni, tecnologie
intelligenti e versatilità
senza limiti.

Sogna in grande

Esprimi tutta la tua creatività

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP è il forno professionale che annulla ogni distanza tra i tuoi sogni e la loro realizzazione. Scopri il piacere di sfornare la perfezione.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP, abbinato ai suoi accessori, rende possibili in un unico sistema cotture che normalmente verrebbero realizzate con attrezzature specifiche.

Cotture di prodotti lievitati, panetteria e pasticceria artigianale o congelata, disidratazioni, biscotteria e molto altro. Cicli di cottura automatici e funzioni intelligenti per risultati sempre impeccabili. In più cotture statiche e lievitazioni grazie a DECKTOP e LIEVOX.

5 min

Tempo di preriscaldamento da 30 °C a 260 °C

fino al 80%

Acqua in meno rispetto a cotture in acqua bollente

fino al 45%

Più veloce rispetto ad un forno tradizionale o a convezione

Tutti i dati sono riferiti al modello XEBC-06EU-EPRM



Perfezione
Risultato di cottura
certo e ripetibile

Uniformità
Colorazione omogenea
e struttura sviluppata

Risparmio
Energia, tempo, materia
prima e manodopera

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Moltiplica le tue possibilità

Trova la soluzione giusta per il tuo laboratorio.
Configura online il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



Configurazioni



Soluzione Forno + Armadio neutro

Soluzione consigliata per ottimizzare lo spazio all'interno del tuo laboratorio ed avere sempre tutto in ordine.

Art. XWAEC-08EF
Dettagli tecnici a pag. 70



Soluzione Forno + Forno

La soluzione con due forni sovrapposti è ideale per avere massima versatilità, flessibilità e risparmio energetico.



Soluzione Forno + Decktop + Lievox

Soluzione ideale per lievitazioni, cotture tradizionali su pietra e cotture di pasticceria e panificati. Tutto in un' unica colonna.

Art. XEBDC-01EU-C e XEBPC-08EU-B
Maggiori informazioni a pag. 36
Dettagli tecnici a pag. 70



Soluzione Forno + Forno + Lievox

Versatilità ed efficienza di due forni unita a lievitazioni perfette. Ideale per piccoli negozi.

Art. XEBPC-08EU-B
Maggiori informazioni a pag. 37
Dettagli tecnici a pag. 70

Configurazioni

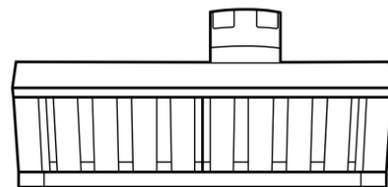
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Installa il tuo forno dove si rende più utile

Cappa Ventless

La cappa ventless ha al suo interno un filtro autopulente che **rimuove i cattivi odori** dai fumi espulsi dal camino, riducendo la manutenzione sull'impianto di aspirazione centralizzato. Consente di installare il tuo forno anche lontano dalla cappa aspirante a soffitto e convogliare i fumi verso di essa o all'esterno.*



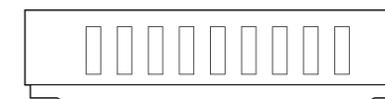
* Previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali.



Senza utilizzare acqua

Cappa Waterless

La cappa waterless filtra gli odori ed elimina il calore latente in uscita dalla camera di cottura **senza utilizzare acqua**. Elegante e funzionale, si integra perfettamente in qualunque contesto di arredo, anche a vista, senza necessità di connessioni per alimentazione e scarico acqua*.

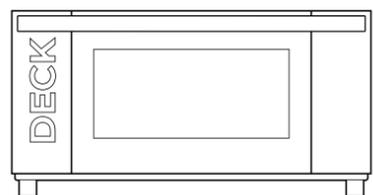


* Previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali.

Il forno statico moderno

DECKTOP

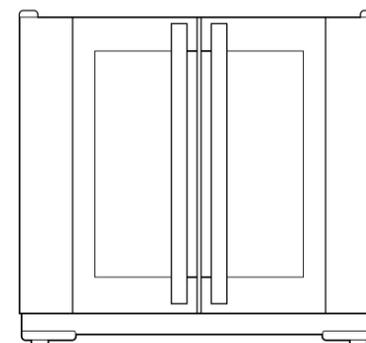
Cotture su **pietra refrattaria** di **prodotti tradizionali** come pane, focacce o prodotti lievitati, sono solo alcune delle possibilità che DECKTOP offre. Grazie alla possibilità di immettere o rimuovere umidità, rende le tue cotture perfette in ogni aspetto: morbide o fragranti; soffici o croccanti. Forno, DECKTOP e lievatore, danno vita ad una soluzione indispensabile per i Maestri dell'Arte Bianca.



Tutto comincia con la corretta lievitazione

LIEVOX

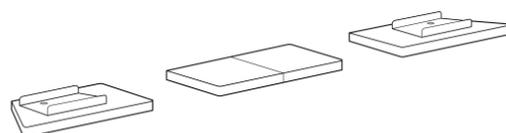
La lievitazione è un gioco di equilibri tra impasto, temperatura, percentuale di umidità e tempo. I lievitori LIEVOX sono dotati di sensori in grado di controllare ed **intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione** per garantire la qualità del prodotto finale. LIEVOX apre un mondo di possibilità nella cottura di prodotti tradizionali come pane, dolci lievitati, croissant e molto altro.



Esplosione di vapore

STEAM.Boost

STEAM.Boost è un sistema di accumulo di calore ad alta capacità che permette al tuo forno di produrre, se richiesto, il **50% in più di vapore** durante i minuti cruciali del processo di cottura. STEAM.Boost è un accessorio fondamentale per tutti i laboratori artigianali che utilizzano tecnologie moderne nel pieno rispetto della tradizione centenaria.



Inforna, estrai e trasporta in piena sicurezza e velocità

QUICK.LOAD



QUICK.Load 6 + 6 con o senza porte

Soluzione completa di armadio mobile, cesti ed accessori. Inforna, sforna e trasporta 12 teglie di cibo facilmente.

Art. XWBYC-12EU o XWBYC-12EU-D
Dettagli tecnici a pag. 71

Soluzione 6 + 6 e Stand

Soluzione con due forni sovrapposti in grado di cuocere fino a 12 teglie 600 x 400 contemporaneamente.

Soluzione 4 + 10 e Stand

Soluzione con due forni sovrapposti in grado di cuocere fino a 14 teglie 600 x 400 contemporaneamente.

QUICK.Load 4 + 10 con o senza porte

Soluzione completa di armadio mobile, cesti ed accessori. Inforna, sforna e trasporta 14 teglie di cibo facilmente.

Art. XWBYC-14EU o XWBYC-14EU-D
Dettagli tecnici a pag. 71

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Il forno carrellato
BAKERTOP MIND.Maps™
PLUS BIG è lo strumento
instancabile per grandi
pasticcerie e panetterie,
che necessitano massima
ripetibilità della qualità
di cottura ed elevata
produttività.



Quello che per te conta

Performance senza limiti

BAKERTOP MIND.Map™ PLUS BIG è il forno professionale carrellato che garantisce elevata produttività ed affidabilità nel tempo.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG sfrutta le più recenti tecnologie per dare un supporto concreto al tuo lavoro.

Qualità ed uniformità di cottura garantite per ogni carico infornato, in ogni punto della teglia e su tutte le teglie. La ripetibilità del risultato di cottura è garantita indipendentemente dall'operatore. Azioni sicure, prive di errori e con il minimo sforzo.

768 croissant

Produttività in 60 min
1 croissant = 85 gr

300 °C

Temperatura massima di cottura

fino al **30%**

Energia in meno rispetto ad un forno rotativo

Tutti i dati sono riferiti al modello XEBL-16EU-YPRS



Produttività
Alti volumi,
zero interruzioni

Uniformità
6 ventole ad inversione
di marcia a passo ridotto

Ripetibilità
Risultati standardizzati
e sempre costanti

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto

Cosa c'è dietro?

Progettato per resistere

Telaio a traliccio di tubi

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG utilizza un **telaio a traliccio di tubi in acciaio inossidabile** da 50 mm di spessore. L'intera struttura è estremamente rigida e la porta è vincolata al telaio per garantire la sua chiusura perfetta anche dopo anni di lavoro.

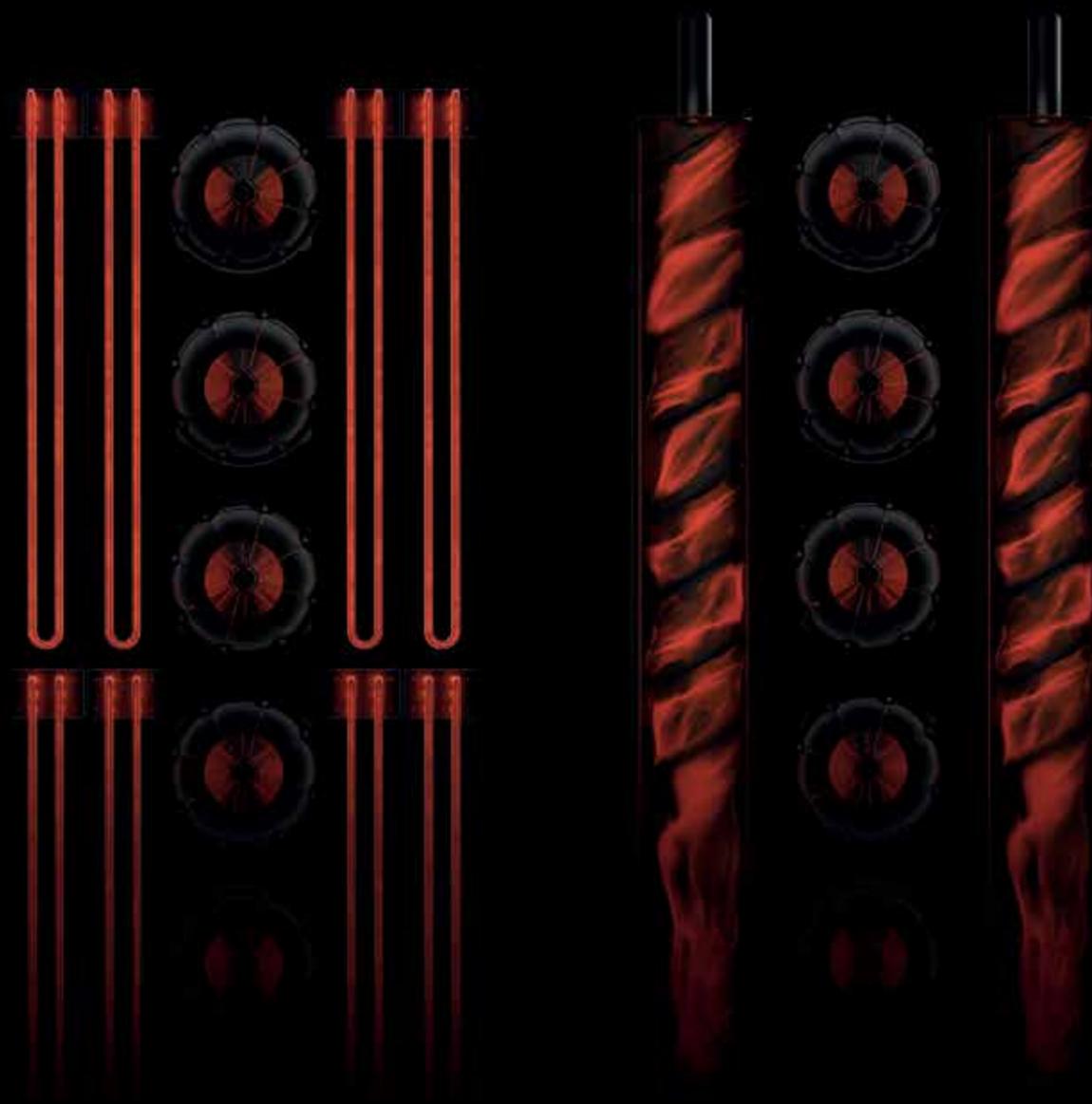


Chiusura porta a lancio

Testata per oltre 1 milione di cicli, la **chiusura a lancio** con scatto di sicurezza consente di **ridurre lo sforzo** a carico dell'operatore durante il lavoro. La robustezza e la sicurezza della porta sono garantiti dai suoi **70 mm** di spessore.

Acciaio AISI 316L

La camera di cottura e il trolley dei forni sono in **acciaio AISI 316L** altamente **resistente ad ogni tipo di corrosione**. Il trattamento dell'acqua PURE-RO per l'eliminazione di cloruri risulta quindi superfluo; il forno può essere semplicemente trattato con il sistema di filtraggio a resine PURE per la rimozione del calcare.



Simmetria Perfetta

6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia

Resistenze ad alte prestazioni

I forni elettrici utilizzano speciali **resistenze rettilinee** ad alta intensità di potenza che producono calore rapidamente, minimizzando tempi di recupero, temperatura ed ottimizzando i flussi d'aria.

Bruciatori gas soffiati

I forni a gas sono gli unici al mondo con bruciatore soffiato ad alte prestazioni e **scambiatori simmetrici**. Le potenze elevate minimizzano i tempi di recupero temperatura ed ottimizzano i flussi d'aria.

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Massima resa, minimo sforzo

Soluzioni



QUICK.Load

Il carrello disponibile in 16 600x400 per infornare rapidamente e trasportare agevolmente pieni carichi.

Art. XEBTL-16EU
Dettagli tecnici a pag. 71

Trova la soluzione giusta per il tuo laboratorio.
[Configura](#) online il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS





Teglie Baking Essentials

Infinite possibilità di cottura

Ad ogni cottura la sua teglia

Baking Essentials

BAKE

Teglia in alluminio.



Ideale per

Frolla;
Dolci in tortiera;
Cotture su silpat.

Vantaggi

Teglia in alluminio per trasmissione rapida del calore;
Bordo ultra basso per massima uniformità.

Art. TG405 600 x 400

FORO.BAKE

Teglia alluminio microforata.



Ideale per

Frolla;
Dolci in tortiera.

Vantaggi

Teglia in alluminio perforata per aumentare la traspirazione dell'impasto durante la cottura;
Bordo ultra basso per massima uniformità.

Art. TG410 600 x 400

BAKE.BLACK

Teglia alluminio antiaderente.



Ideale per

Croissant;
Danishes;
Frolla.

Vantaggi

Rapida trasmissione del calore;
Elimina la necessità di utilizzare carta da forno;
Bordo ultra basso per massima uniformità.

Art. TG460 600 x 400

FORO.BLACK

Teglia alluminio antiaderente microforata.



Ideale per

Croissant;
Pane congelato;
Danishes e frolla.

Vantaggi

Bordo esterno ultra-basso per massimizzare i flussi d'aria;
Elimina la necessità di utilizzare carta da forno.

Art. TG430 600 x 400

Ad ogni cottura la sua teglia

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Teglia alluminio siliconata.



Ideale per

Croissant;
Pane congelato;
Danishes e frolla.

Vantaggi

Teglia in alluminio rivestita in silicone resistente ad alte temperature;
Perfetta per prodotti con copertura di zucchero.

Art. TG416 600 x 400

FORO.SILICO

Teglia alluminio siliconata e microforata.



Ideale per

Croissant;
Pane congelato;
Danishes e frolla.

Vantaggi

Teglia in alluminio rivestita in silicone resistente ad alte temperature;
Perfetta per prodotti con copertura di zucchero.

Art. TG415 600 x 400

FAKIRO™

Teglia alluminio. Due superfici - liscia e rigata - per differenti prodotti.



Ideale per

Pizza;
Focaccia;
Pane.

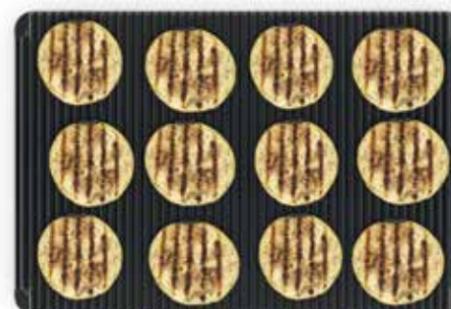
Vantaggi

Teglia in alluminio ad alto spessore con effetto pietra-refrattaria;
Lato liscio per cotture di prodotti freschi;
Lato rigato per cotture di prodotti congelati.

Art. TG440 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Teglia alluminio antiaderente. Due superfici - liscia e rigata - per differenti cotture.



Ideale per

Grigliate di carne, pesce o verdure;
Pizza;
Focaccia.

Vantaggi

Teglia in alluminio ad alto spessore con effetto pietra-refrattaria;
Lato liscio per cotture di panificati freschi;
Lato rigato per grigliate di cibi differenti.

Art. TG465 600 x 400

Ad ogni cottura la sua teglia

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Teglia alluminio microforata - 5 canali



Ideale per

Baguette congelate;
Filoncini congelati.

Vantaggi

Baguette perfettamente separate ed uniformi;
Ideale per prodotti congelati.

Art. TG445 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Teglia alluminio antiaderente microforata - 5 canali



Ideale per

Baguette fresche;
Filoncini freschi.

Vantaggi

Baguette perfettamente separate ed uniformi;
Ideale con impasto fresco e per operazioni
di pulizia ultra veloci.

Art. TG435 600 x 400

STEEL.BAKE

Teglia inox.



Ideale per

Pan di spagna;
Paste sigaretta.

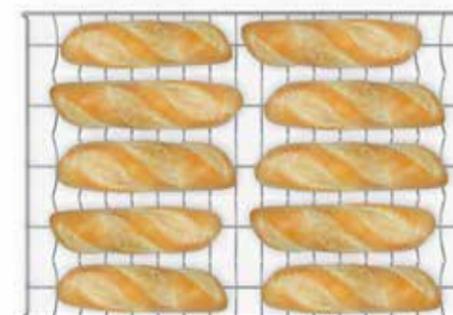
Vantaggi

Teglia in acciaio con spigolo a 90° per zero
sprechi;
Bordo doppio anti deformazione.

Art. TG450 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Griglia cromata ultraleggera - 5 canali



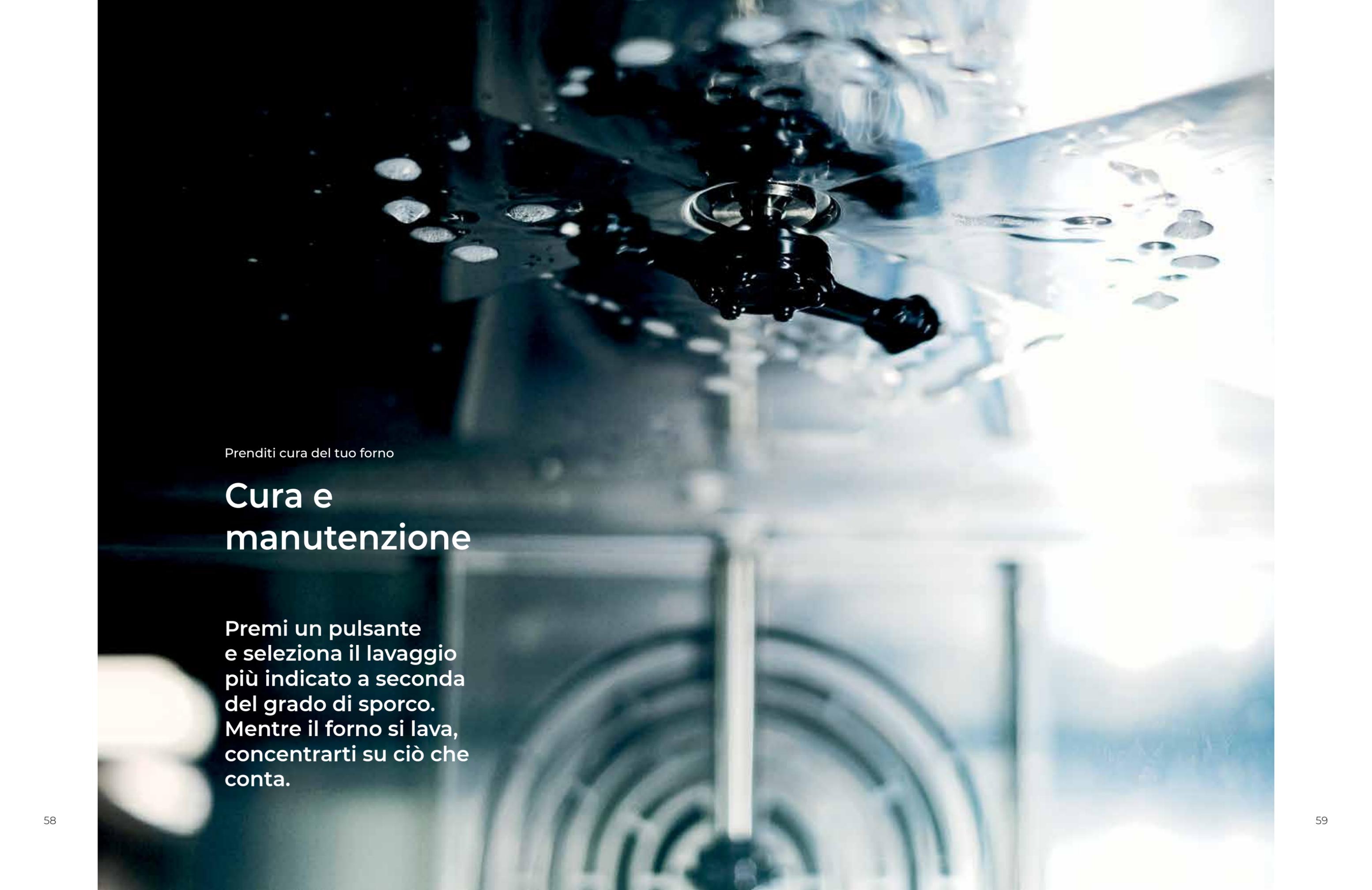
Ideale per

Baguette congelate;
Filoncini congelati.

Vantaggi

Massimizza la circolazione di aria su ogni
superficie del pane.

Art. GRP410 600 x 400

A close-up, low-angle shot of the interior of a stainless steel oven. A black spray nozzle is positioned in the center, with water droplets falling from it. The background shows the circular patterns of the oven's interior components, all rendered in a cool, blue-toned light.

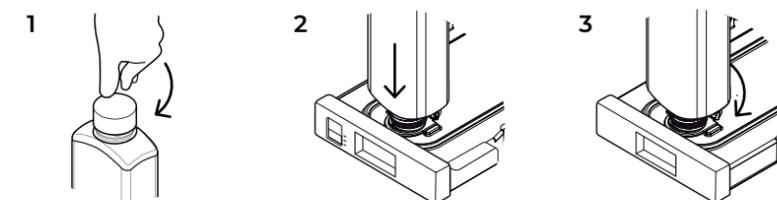
Prenditi cura del tuo forno

Cura e manutenzione

Premi un pulsante
e seleziona il lavaggio
più indicato a seconda
del grado di sporco.
Mentre il forno si lava,
concentrarti su ciò che
conta.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Cura e Manutenzione



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Art. XHC002
Dettagli tecnici a pag. 69

Non necessario per forni BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare.

Art. XHC003



REFILL

Cartucce di ricambio per sistema di filtraggio UNOX.PURE.

Art. XHC004



PLUS

Detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno.

Art. DB1015
Dettagli tecnici a pag. 69



ECO

Detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente.

Art. DB1018
Dettagli tecnici a pag. 69



ULTRA

Detergente ad alte prestazioni per sporchi aggressivi, accomandato per grassi di pollame e carni.

Art. DB1050*
Dettagli tecnici a pag. 69

* Verifica la disponibilità del prodotto nel tuo paese

Cura e Manutenzione

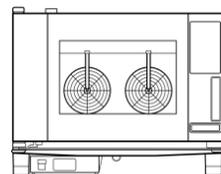
MIND.Maps™ PLUS

Scopri tutti i forni e gli accessori abbinati

I forni più intelligenti al mondo

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

COUNTERTOP

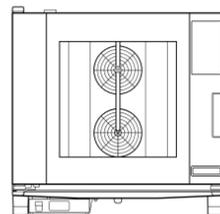


860 x 967 x 675 mm
l x p x h

⚡ XEBC - 04EU - EPRM

capacità 4 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potenza 10,6 kW
peso 95 kg



860 x 967 x 842 mm
l x p x h

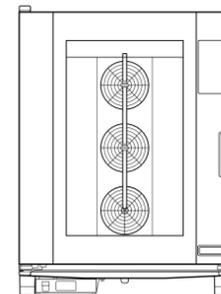
⚡ XEBC - 06EU - EPRM

capacità 6 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potenza 14 kW
peso 112 kg

🔥 XEBC - 06EU - GPRM

capacità 6 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 230 V ~ 1N
potenza 1 kW
potenza gas nominale max. 19 kW
peso 126 kg



860 x 967 x 1162 mm
l x p x h

⚡ XEBC - 10EU - EPRM

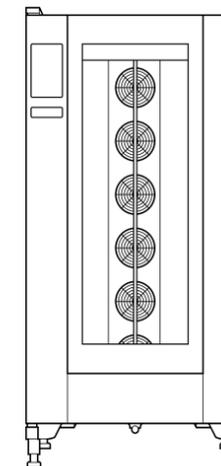
capacità 10 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potenza 21,3 kW
peso 148 kg

🔥 XEBC - 10EU - GPRM

capacità 10 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 230 V ~ 1N
potenza 1,4 kW
potenza gas nominale max. 25 kW
peso 163 kg

BIG



892 x 925 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XEBL - 16EU - YPRS

capacità 16 600 x 400
distanza teglie 81.5 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potenza 38,5 kW
peso 292 kg

⚡ XEBL - 16EU - DPRS

capacità 16 600 x 400
distanza teglie 81.5 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 38,5 kW
peso 292 kg

🔥 XEBL - 16EU - GPRS

capacità 16 600 x 400
distanza teglie 81 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 2,5 kW
potenza gas nominale max. 48 kW
peso 309 kg

Note
Tutti i forni sono disponibili anche con apertura porta da sinistra verso destra - esempio codice XEBC-10EU-EPLM.
Tutti i forni BIG vengono venduti con carrello porta teglie incluso.



Dettagli tecnici



Sistema raccogli gocce anticondensa



Connessione internet WiFi integrata



Sonda al cuore MULTI.Point e sonda al cuore SOUS Vide



Illuminazione LED integrata



Materiale ad alto potere isolante



COUNTERTOP

Sistema multiventola a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

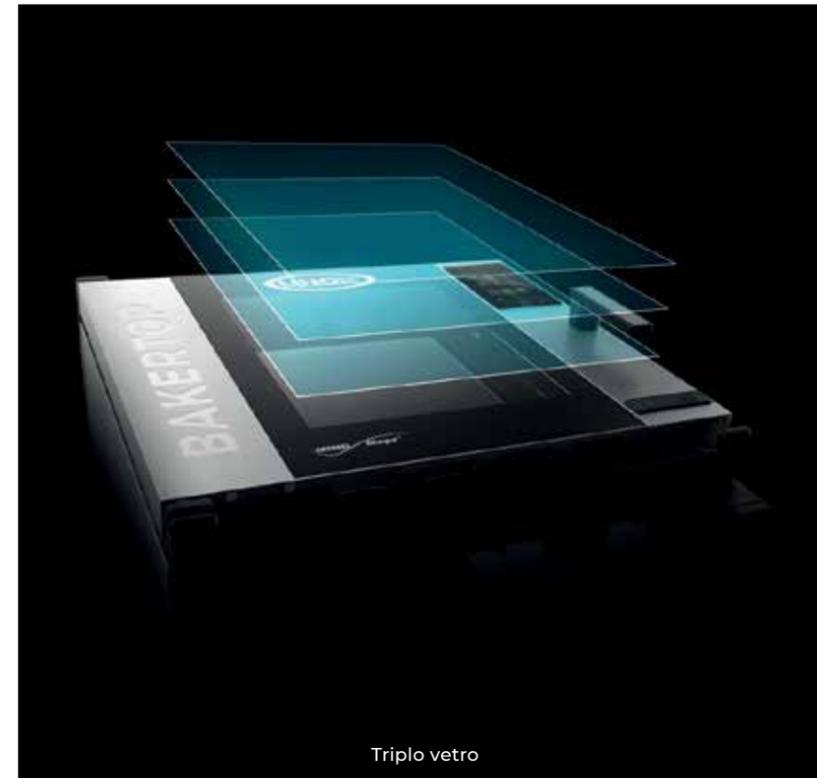


Bruciatori soffiati con scambiatori simmetrici



BIG

6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza



Triplo vetro



Contenitore DET&Rinse™ integrato



Camera di cottura in acciaio AISI 304, o acciaio AISI 316 L - solo per forni BIG - con supporti laterali con deviatori di flusso



Apertura porta 60°/120°/180°



Porta USB per download/upload dati

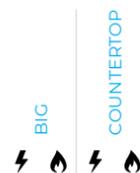


BIG Maniglia ergonomica

COUNTERTOP Maniglia ergonomica

Dotazioni

- Di serie
- Optional
- Non disponibile



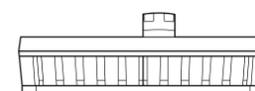
	BIG	COUNTERTOP
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili	● ●	● ●
CLIMALUX™: controllo totale dell'umidità nella camera di cottura	● ●	● ●
SMART.Preheating: imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento	● ●	● ●
AUTO.Soft: gestisce la salita termica per renderla più delicata	● ●	● ●
SENSE.Klean: stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato	● ●	● ●
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura	● ●	● ●
STEAM.Maxi™: produce vapore saturo a partire da 35 °C	● ●	● ●
AIR.Maxi™: ventole multiple con inversione di marcia e 4 velocità impostabili	● ●	● ●
EFFICIENT.Power: efficienza energetica certificata ENERGY STAR	● ●	● ●
PRESSURE.Steam: aumenta la saturazione e la temperatura di vapore	● ●	● ●
DATA DRIVEN COOKING		
Connessione WiFi	● ●	● ●
Connessione Ethernet	○ ○	○ ○
ddc.unox.com: controlla l'utilizzo in tempo reale, crea e invia ricette dal tuo pc ai tuoi forni	● ●	● ●
DDC.Stats: analizza, compara e migliora i dati di utilizzo e consumo del tuo forno	● ●	● ●
DDC.App: monitora in tempo reale dal tuo smartphone i forni connessi	● ●	● ●
DDC.Coach: analizza il modo in cui usi il forno e ti suggerisce ricette personalizzate	● ●	● ●
COTTURA MANUALE		
Cottura a convezione da 30 °C a 260 °C	● ●	● ●
Cottura a convezione da 30 °C a 300 °C	● ●	- -
Cottura mista a convezione + vapore a partire da 35 °C con STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	● ●	● ●
Cottura a convezione + umidità a partire da 48 °C con STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	● ●	● ●
Cottura a vapore saturo a partire da 48 °C a 130 °C con STEAM.Maxi™ al 100%	● ●	● ●
Cottura a convezione + rimozione forzata dell'umidità da 30 °C con DRY.Maxi™ da 10% a 100%	● ●	● ●
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	● ●	● ●
Sonda al cuore monopunto	- -	- -
Sonda al cuore MULTI.Point	● ●	● ●
Sonda al cuore SOUS-VIDE	○ ○	○ ○
COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA		
MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura	● ●	● ●
PROGRAMMI: fino a 384 programmi salvabili con nome, immagine o firma a mano	● ●	● ●
CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri	● ●	● ●
MULTI.Time: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente	● ●	● ●
MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento	● ●	● ●
LAVAGGIO AUTOMATICO		
Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici	● ●	● ●
Rotor.KLEAN™: rilevatore acqua e livello detergente	● ●	● ●
Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato	● ●	● ●
FUNZIONALITÀ AUSILIARIE		
Preriscaldamento fino a 300 °C impostabile dall'utente per ogni programma	● ●	- -
Preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	● ●	● ●
Visualizzazione tempo fine cottura	● ●	● ●
Funzionamento di mantenimento HOLD e funzionamento continuo INF	● ●	● ●
Visualizzazione del valore nominale dei parametri di cottura	● ●	● ●
Unità di temperatura in °C o °F	● ●	● ●
PRESTAZIONI E SICUREZZA		
Protek.SAFE™: stop automatico della ventola all'apertura della porta	● ●	● ●
Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica o gas secondo l'effettivo fabbisogno	● ●	● ●
Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per distribuzione simmetrica del calore	- -	- ●
Spido.GAS™: bruciatori soffiati ad alte prestazioni e scambiatori simmetrici	- ●	- -
DETTAGLI TECNICI		
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati	- -	● ●
Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile marino AISI 316 L	● ●	- -
Camera di cottura con supporti teglie in lamiera piegata a C	● ●	● ●
Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta	● ●	● ●
Pannello di controllo capacitivo touch screen 9.5"	● ●	● ●
Pannello di controllo resistivo touch screen 7"	- -	- -
Scheda di controllo con certificazione di resistenza all'acqua - IPX5	● ●	● ●
Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta	● ●	● ●
Struttura heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	● ●	● ●
Sistema multiventola a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni	- -	● ●
6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza	● ●	- -
Cerniere porta realizzate in techno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificate	● ●	● ●
Posizioni di arresto della porta 120° - 180°	● ●	- -
Posizioni di arresto della porta 60° - 120° - 180°	- -	● ●
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione	- -	○ ○
Spessore porta di 70 mm	● ●	- -
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	● ●	● ●
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	● ●	○ ○
Interruttore di contatto porta contactless	● ●	● ●
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	● ●	● ●
Termostato di sicurezza	● ●	● ●

Accessori

Scopri tutti gli accessori disponibili sul sito Unox



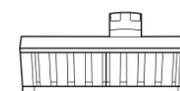
CAPPE ED ACCESSORI



CAPPA VENTLESS
per forni BIG 600 x 400
892 x 1131 x 342 mm - l x p x h
Art. XEAHL-HCFL



FILTRO A CARBONI ATTIVI
per cappa ventless
413 x 655 x 108 mm - l x p x h
Art.: XUC140



CAPPA VENTLESS
per forni COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1145 x 240 mm - l x p x h
Art. XEBHC-HCEU

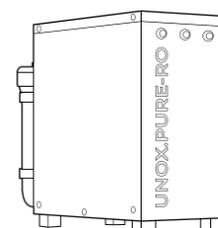


CARTUCCIA
per filtro a carboni attivi
Art.: XUC141

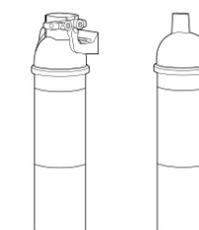


CAPPA WATERLESS
per forni COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1000 x 217 mm - l x p x h
Art. XEBHC-ACEU

CURA E MANUTENZIONE



UNOX.PURE-RO
sistema ad osmosi inversa
230 x 540 x 445 mm - l x p x h
Art. XHC002



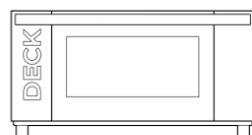
UNOX.PURE
sistema di filtraggio a resine
Art. XHC003
+ CARTUCCIA DI RICAMBIO
Art. XHC004

DETERGENTI PER IL LAVAGGIO



DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA
confezione da 10 taniche x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

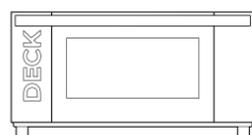
DECKTOP



DECKTOP 2 TEGLIE

con controllo integrato
860 x 1150 x 400 mm - l x p x h
Art. XEBDC-02EU-D

controllo elettronico dal forno
860 x 1150 x 400 mm - l x p x h
Art. XEBDC-02EU-C

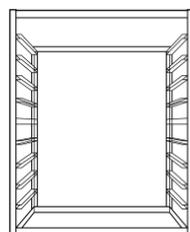


DECKTOP 1 TEGLIA

con controllo integrato
860 x 880 x 400 mm - l x p x h
Art. XEBDC-01EU-D

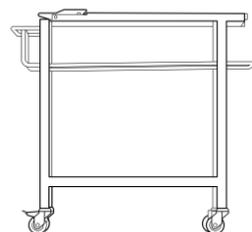
controllo elettronico dal forno
860 x 880 x 400 mm - l x p x h
Art. XEBDC-01EU-C

CESTI E TROLLEY



CESTO

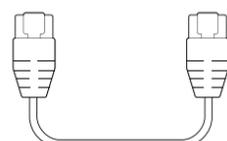
per forni COUNTERTOP
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - l x p x h
Art. XWBBC-10EU



TROLLEY

per cesto XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - l x p x h
Art. XWBYC-00EU

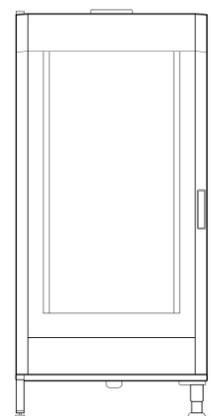
CONNESSIONE



ACCESSORI PER CONNETTERE IL FORNO AD INTERNET

kit connessione Ethernet
Art. XEC001

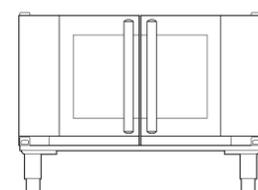
LIEVITATORI



LIEVOX

con controllo integrato
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x p x h
Art. XEBPL-16EU-D

con controllo manuale
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x p x h
Art. XEBPL-16EU-M

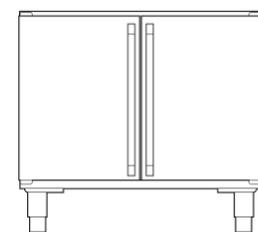


LIEVOX

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

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

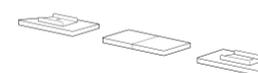
ARMADIO NEUTRO



ARMADIO NEUTRO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
860 x 860 x 720 mm - l x p x h
Art. XWAEC-08EF

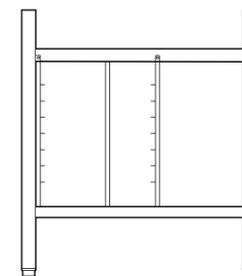
STEAM.BOOST



STEAM.BOOST

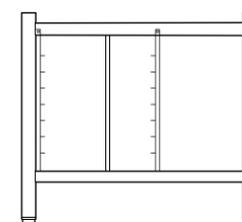
aumenta la produzione di vapore
del 45% per 2 minuti
Art. XUC080
Art. XUC081
Art. XUC082

STAND



STAND ULTRA ALTO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 804 x 888 mm - l x p x h
Art. XWARC-07EF-UH



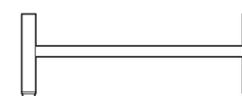
STAND ALTO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 752 mm - l x p x h
Art.: XWARC-07EF-H



STAND INTERMEDIO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 462 mm - l x p x h
Art.: XWARC-00EF-M



STAND BASSO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 305 mm - l x p x h
Art. XWARC-00EF-L

POSIZIONAMENTO A TERRA

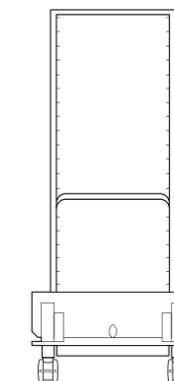


* Accessorio obbligatorio
per il posizionamento del
forno a terra

POSIZIONAMENTO A TERRA

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 113 mm - l x p x h
Art. XWARC-00EF-F

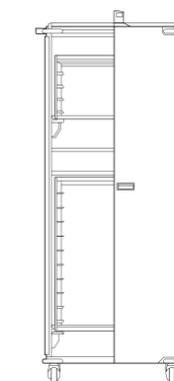
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

per forni BIG 16 600 x 400
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h
Art. XEBTL-16EU

Vedi soluzioni suggerite a pag. 40

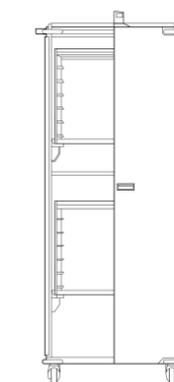


QUICK.LOAD 10 + 4

senza porte
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-14EU

con porte
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-14EU-D

Vedi soluzioni suggerite a pag. 40



QUICK.LOAD 6 + 6

senza porte
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-12EU

con porte
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-12EU-D

Vedi soluzioni suggerite a pag. 40

KIT RUOTE



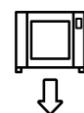
KIT RUOTE

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

Assistenza Tecnica

Installazione

Il giusto punto di partenza



Una rete globale di Centri Service

Un'installazione a regola d'arte è essenziale per garantire il corretto funzionamento del forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ed eliminare interruzioni nel tuo lavoro quotidiano. Affidati ai nostri centri Service autorizzati presenti in tutto il mondo. Rimani concentrato su ciò che conta.

Manutenzione

Non-stop al tuo lavoro



La risposta più veloce ai tuoi bisogni

Connesso ad internet, il tuo forno comunica direttamente alla nostra centrale operativa eventuali guasti o manutenzioni necessarie. Mantenere in condizioni ottimali il tuo forno è la priorità di Unox: i nostri tecnici qualificati sono a tua disposizione per fornirti un supporto telefonico o in loco.

Garanzia LONG.Life e LONG.Life4

Promessa di affidabilità



Una scelta fatta per durare nel tempo

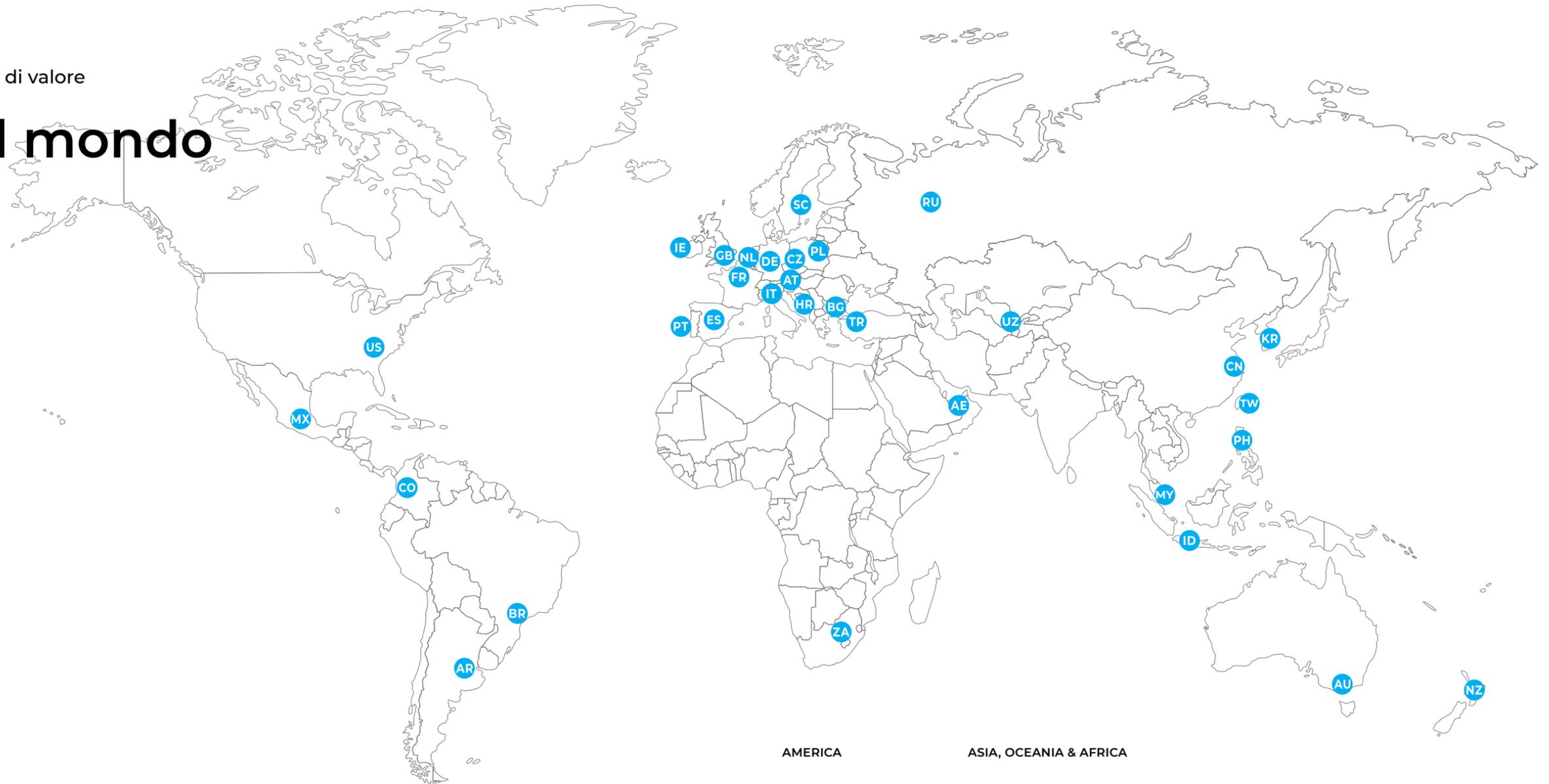
Dopo aver connesso il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ad internet puoi attivare sul nostro sito unox.com LONG.Life4 ed estendere la garanzia fino a 4 anni o 10,000 ore di accensione sulle parti di ricambio e 24 mesi* o 10.000 ore di accensione sulla manodopera.

* Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese sul nostro sito unox.com

LONGLife4!

Azienda globale. Servizi di valore

Unox nel mondo



Contatti

INTERNAZIONALE

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

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206092068

PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRAZIL - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA

E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO, 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

Contatti

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



L11391B0 stampato il 11-2020

Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.