



BAKERTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Opciona garancija za rezervne delove za 4 godine/10.000 sati*



POSTAVLJAJTE SEBI IZAZOVE SVAKOG DANA. TO JE PRVI SASTOJAK USPEHA.

Poslužuje se izvrsnost.

U profesionalnom ugostiteljstvu nema prostora za greške. Unox to zna i zato obezbeđuje pećnice i usluge koje su projektovane za ispunjavanje najambicioznijih izazova u vezi sa poslovanjem i kvalitetom.

Izvrsnost je ono što se prepoznaje na prvi pogled. Nju čine isti oni sastojci na kojima vaši klijenti insistiraju: beskompromisan kvalitet, inovativni i hrabri izbori, dokazana i merljiva efikasnost i pouzdanost

Investiranje u inovacije znači posmatranje svakodnevnih izazova u potpuno novom svetlu: počevši od vrednovanja svakog gesta do pojednostavljivanja celokupnog proizvodnog procesa. Za vas, ovo označava maksimalne performanse, slobodu, olakšanu upotrebu i ostvarivanje uštede. Za Unox, to je inventivno pojednostavljivanje.





500
TEMPERATURE
WATER

MINO Maps

UNOX

BT
0:08:00
175 °C
80 %
100 %
START/STOP
SAVE

BAKERTOP

IDEJA U VAŠEM UMU, REŠENJE U VAŠIM RUKAMA.

Upišite svoj proces kuvanja.

Možete ih kontrolisati kao svoje ruke. Prirodne su kao vaše misli. Brze kao vaš pogled. BAKERTOP MIND.Maps™, nova linija profesionalnih pećnica koja ruši prepreke između vaše ideje i jela koje služite. Jednim gestom.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE i BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS označavaju potpunu kontrolu procesa kuvanja i maksimalnu kreativnu slobodu. Repetitivni procesi koji štede vreme i smanjuju troškove. Izuzetne performanse u pogledu prinosa, bezbednosti i pouzdanosti, upakovane u najelegantniji dizajn.

MIND.Maps™. Ličnost. Jednom rečju.

Uz Unox MIND.Maps™ tehnologiju, vaša ruka može da projektuje krive temperature, vlažnosti i brzine vazduha na vizuelnom ekranu za jezik. Danas zasta možete izumeti sopstveni proces kuvanja i crtati ga iz sekunde u sekundu.

Probajte Unox MIND.Maps™. Dodajte dodir briljantnosti vašem kuvanju.



Inovacija, kvalitet, laka upotreba.
Unox tehnologije za BAKERTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Minimalna vlažnost.
Maksimalan ukus.

DRY.Maxi™ tehnologija brzo izvlači vlažnost iz komore za kuvanje i kreira idealne uslove za hranu koju treba pripremiti u potpuno suvom okruženju.

Proizvodi koji se peku u pećnici su meki, hrskavi i mirisni, grilovano i prženo meso zadržava težinu i ukus, povrće održava savršenu konzistenciju. Možete kuvati šta god želite, uz Unox, kvalitet dolazi kao standard.

AIR.Maxi™

Jednoobraznost kuvanja.
Kvalitet bez kompromisa.

AIR.Maxi™ tehnologija obezbeđuje savršenu distribuciju vazduha i toplote unutar komore za kuvanje. Višestruki ventilatori koji se okreću u oba smera i motori velike brzine garantuju jednoobraznost u svim plehovima, od onih na dnu pećnice do onih na vrhu.

Mogućnost odabira između 4 brzine vazduha i 4 polustatička režima rada omogućava pripremu svih vrsta proizvoda, od najdelikatnijih stavki do proizvoda koji zahtevaju visoke temperature i visoku stopu transfera toplote.

ADAPTIVE.Cooking™

Profesionalno kuvanje. Nepogrešivi rezultati.

U BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS pećnicama, ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija transformiše vašu pećnicu u inteligentan alat. Ona razume rezultate koje imate na umu, tumači zadata podešavanja, registruje varijacije vlažnosti i temperature, razume koja se količina hrane nalazi u pećnici i predlaže najbolji način za ostvarivanje upravo onih rezultata koje očekujete.

Usavršavanjem vremena kuvanja i regulisanjem kombinovanih postupaka 3 tehnologije, DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ i AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™ vam uvek daje isti savršeni rezultat. Upravo onako kako ste zamislili.

STEAM.Maxi™

Savršenstvo kuvanja na pari.
Jednostavno kao kap vode.

STEAM.Maxi™ tehnologija kompanije Unox sprovodi sve vrste kuvanja na pari, čak i one najdelikatnije, počevši od temperature od 35°C. Ovaj rezultat je moguć zahvaljujući proizvodnji pare koja je do 3 puta superiornija u odnosu na paru koja se dobija tradicionalnim pećnicama sa direktnim injektiranjem kada se koristi ista količina vode. Rezultat je identičan, ako ne i bolji, rezultatu koji se dobija kada se koristi kombinovana parna rera.

UNOX.Care

Vrednovanje vremena.
Dugotrajnost.

Sistem za automatsko pranje Rotor.KLEAN™ i DET&Rinse™ deterdžent u kombinaciji garantuju savršenu higijenu i idealno dugoročno održavanje pećnice i njenih komponentata.

AUTO.Pure filter za kamenac koji je standardni deo svih BAKERTOP MIND.Maps™ pećnica automatski uklanja kamenac iz vode* i znači da vam više nije potreban spoljni filter.

*Primenjuje se na meku i blagu vodu, videti specifikacije za dodatne detalje.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Prihvatite svaki izazov...

NE BIRAJTE PROGRAM ZA KUVANJE. NACRTAJTE SOPSTVENI.

MIND.Maps™ tehnologija vizuelnog jezika vam omogućava da ostvarite čak i najsloženije procese kuvanja uz nekoliko jednostavnih poteza nacrtaanih rukom na ekranu.

IZAZOV 1

UČINITE SVOJ MAJSTORSKI DODIR REPETITIVNIM.

Uz MIND.Maps™ možete sačuvati sve svoje procese kuvanja i transformisati ih u nasleđe iskustva koje će koristiti svi vaši saradnici. Vaš dodir briljantnosti se može ponoviti onoliko puta koliko želite, dodirnom dugmeta.

IZAZOV 2

GRILUJTE, PRŽITE, KUVAJTE NA PARI I MNOGO TOGA JOŠ.

Koju god metodu kuvanja želite da odaberete i koji god nivo vlažnosti da vam je potreban, DRY.Maxi™ i STEAM.Maxi™ regulišu vlažnost unutar pećnice u cilju dobijanja najkvalitetnijih rezultata.

IZAZOV 3

UVEK ZAHTEVAJTE MAKSIMALAN KVALITET, BEZ OBZIRA NA KOLIČINU.

AIR.Maxi™ tehnologija distribuira vazduh na savršeno jednoobrazan način. Koja god da je količina u pitanju, uvek dobijate maksimalan kvalitet i jednoobraznost, od najnižeg do najvišeg pleha.

IZAZOV 4

RAD U BEZBEDNOM OKRUŽENJU.

Protek.SAFE™ izolacioni materijal održava spoljnu temperaturu pećnice na bezbednoj radnoj temperaturi.

IZAZOV 5

NE TROŠITE UZALUD SVOJE ILI VREME SVOG TIMA.

AIR.Maxi™ tehnologija smanjuje vreme kuvanja do 40% u poređenju sa prethodnim BAKERTOP™ pećnicama. Rotor.KLEAN™ sistem za automatsko pranje zajedno sa DET&Rinse™ deterdžentom vam ostavlja više slobodnog vremena za prihvatanje novih izazova u kuhinji.

IZAZOV 6

OSTVARITE BRŽI POVRAĆAJ INVESTICIJE PUTEM UŠTEDE ENERGIJE.

Spido.GAS+ (samo za PLUS modele) i Protek.SAFE™ sistemi povećavaju efikasnost procesa kuvanja uz dvostruku prednost uvažavanja životne okoline i smanjenih tekućih troškova.

IZAZOV 7

ZAHTEVAJTE POUZDANU I NEUMORNU PEĆNICU. BAŠ ONAKVU KAKVI STE VI SAMI.

Inovativne ali zavisne tehnologije u kombinaciji sa robusnim proizvodnim detaljima. Unox se ne plaši vremena i omogućava vam da produžite svoju garanciju za proizvod* do 4 godine ili 10.000 sati rada.

(* za uslove videti www.unox.com za dodatne detalje)

IZAZOV 8



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

...i premašite sopstvena očekivanja

IZAZOV 1 NE BIRAJTE PR
MIND.MapTM
kuvnja uz nek

IZAZOV 2 UČINITE SVOJ
Uz MIND.Map
koristiti svi
dugmeta.

IZAZOV 3 GRILUJTE, P
Koji god me
i STEAM.Ma

IZAZOV 4 UVEK ZAHTI
AIR.Maxi
pitanju, uve

IZAZOV 5 RAD U BEZE
Protek.SAF
temperatur

IZAZOV 6 NE TROŠIT
AIR.Maxi
pečnicar
ostavlja

IZAZOV 7 OSTVARITE
Spido.Gas
dvostruku

IZAZOV 8 ZAHTEVA
Inovativn
vremen
(* za m



+

IZAZOV 9 RAD SA INTELIGENTNOM PEĆNICOM.

ADAPTIVE.CookingTM sistem razume koje rezultate želite da ostvarite, tumači vaše parametre kuvanja, beleži varijacije vlažnosti i temperature u toku procesa kuvanja i predlaže najbolji način za dobijanje upravo onog rezultata koji želite da postignete.

IZAZOV 10 POČNITE SA KUVANJEM, ČAK IAKO NE POZNAJETE PEĆNICU.

Kada želite da delegirate, ChefUnox vam se nalazi pri ruci sa širokim opsegom popularnih programa za kuvanje. Od svog iskustva kompanije Unox vas deli samo jedan dodir tastera.

IZAZOV 11 KUVAJTE RAZLIČITU HRANU U ISTO VREME.

Uz MULTI.Time program, istovremeno ili po određenom redosledu možete kuvati 10 različitih proizvoda. Svakom od ovih proizvoda se dodeljuje tajmer koji pokazuje status procesa kuvanja i obaveštava vas kada je hrana gotova.

IZAZOV 12 KUVAJTE RAZLIČITE STAVKE TAKO DA SVE BUDU SPREMNE U ISTO VREME.

MISE.EN.PLACE program vam pruža dodatno vreme i redosled po kojem treba da proizvode sa različitim vremenom kuvanja unesete u pećnicu, tako da svi budu gotovi u isto vreme.

MASTER.Touch ONE

Moć vaših kreativnih instinkta.



Revolucionarne karakteristike spakovane u intuitivni dizajn. Kreativna sloboda spojena sa preciznošću.



Imati inovativnu tehnologiju, pouzdanost i moć na dodir ruke nije dovoljno.

Da biste stvarno napravili razliku, treba da imate kapacitet da koristite svoju pećnicu odmah, bez oklevanja.

Uz LCD ekran na dodir sa 65.000 boja, posedujete intuitivnu kontrolu putem vizuelnog jezika nad svim ključnim procesima vašeg poslovanja: počevši od manualnog podešavanja programa za kuvanje i crtanja istih uz preciznost koja se meri sekundama, zatim čuvanja programa koji će se ponavljati beskonačno mnogo puta, do upravljanja svom komplementarnom opremom.

Kada najnaprednija tehnologija postane jasna, možete se skoncentrisati na svoj rad od prvog dana.

MASTER.Touch ONE Interface

MASTER.Touch PLUS

Zadovoljstvo koje pruža kontrola.



Napredne karakteristike, velika brzina.
Savladavanje izazova je lako.

Komunikacija sa pećnicom koja je istinski inteligentna, razume rezultate koje želite da ostvarite, nadzire sve promene u parametrima koje nastanu u toku procesa kuvanja i predlaže najbolji način za postizanje savršenog rezultata (ADAPTIVE.Cooking™); koristite MASTER.Touch olovku za ctanje vašeg procesa kuvanja i čuvajte svoje omiljene recepte sa imenom ili čak slobodnom rukom, uz neki simbol. Kuvajte različitu hranu u isto vreme zahvaljujući MULTI.Time funkciji ili koristite MISE.EN.PLACE program da bi sva vaša različita jela bila spremna u isto vreme; pristupite ChefUnox programima za kuvanje dodirrom jednog dugmeta i automatski ih ažurirajte na intuitivan način u skladu sa vašim potrebama.

Uz PLUS verziju, sva tehnološka moć MIND.Maps™ se nalazi u interfejsu koji ima još više prostora.

Doživite kreativno iskustvo bez granica koje ćete jedva čekati da ponovite.



MASTER.Touch PLUS Interface

BAKERTOP MIND.Maps™ KOMBINOVANE PEĆNICE.




Širok opseg izvrsnosti.

	16 600x400	10 600x400
		
PLUS 	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR
Kapacitet	16 600x400	10 600x400
Nagib	80 mm	80 mm
Frekvencija	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napon	400 V - 3N	400 V - 3N
Električna energija	35 kW	21 kW
Dimenzije (ŠxDxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Težina	185 kg	130 kg
PLUS 	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR
Kapacitet	16 600x400	10 600x400
Nagib	80 mm	80 mm
Frekvencija	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napon	230 V - 1N	230 V - 1N
Električna energija	2,2 kW	1,4 kW
Gas	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G251: 33 kW	G20, G25, G251, G30, G31: 25 kW
Dimenzije (ŠxDxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Težina	210 kg	145 kg
ONE 	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R
Kapacitet	16 600x400	10 600x400
Nagib	80 mm	80 mm
Frekvencija	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napon	400 V - 3N	400 V - 3N
Električna energija	29,3 kW	14,9 kW
Dimenzije (ŠxDxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Težina	185 kg	130 kg

Napomena: Vrata se otvaraju sa leve na desnu stranu: Primer kod XEBC-16EU-EPL (L= levo) (R= desno)

KARAKTERISTIKE

■ Standardne □ Opcione – Nisu dostupne

	 PLUS	 PLUS	 ONE
MANUELNI REŽIMI KUVANJA			
Konvekciono kuvanje 30 °C - 260 °C	■	■	■
Mešovito parno i konvekciono kuvanje 35 °C - 260 °C, uz STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Mešovito vlažno i konvekciono kuvanje 35 °C - 260 °C, uz STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Kuvanje na pari 35 °C - 130 °C uz STEAM.Maxi™ tehnologiju 100%	■	■	■
Kuvanje na suvom vazduhu 30 °C - 260 °C uz DRY.Maxi™ tehnologiju 10% do 100%	■	■	■
Merač jezgra	–	–	■
Delta T kuvanje sa meračem jezgra	■	■	■
MULTI.Point merač jezgra	■	■	–
SOUS-VIDE merač jezgra	□	□	□
NAPREDNO I AUTOMATIZOVANO PROGRAMIRANJE KUVANJA			
MIND.Maps tehnologija: projektuje procese kuvanja sastavljene od beskonačnog broja koraka jednim dodirnom	■	■	■
PROGRAMI: skladišti do 256 korisničkih programa	■	■	■
PROGRAMI: mogućnost dodele naziva i slike sačuvanim programima	■	■	■
PROGRAMS: sačuvajte naziv recepta pisanjem istog (na bilo kom jeziku)	■	■	■
CHEFUNOX: odaberite režim pečenja, hranu koja se priprema, veličinu hrane, rezultat pečenja i započnite pečenje	■	■	–
MULTI.Time: tehnologija za regulisanje do 10 tajmera za istovremenu pripremu različitih proizvoda	■	■	–
MISE.EN.PLACE: tehnologija za sinhronizaciju unosa hrane u komoru za pečenje da bi svi plehovi bili spremni u isto vreme	■	■	–
DISTRIBUCIJA VAZDUHA U KOMORI ZA KUVANJE			
AIR.Maxi™ tehnologija: višestruki ventilator koji se okreću u oba smeru	■	■	■
AIR.Maxi™ tehnologija: 4 brzine vazduha, mogu se programirati	■	■	■
AIR.Maxi™ tehnologija: 4 polustatička režima pečenja, mogu se programirati	■	■	■
UPRAVLJANJE KLIMOM U KOMORI ZA KUVANJE			
DRY.Maxi™ tehnologija: tehnologija: ekstrakcija vlage i vlažnosti visokog učinka, korisnik može vršiti programiranje	■	■	■
DRY.Maxi™ tehnologija: kuvanje sa ekstrakcijom vlage 30 - 260 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ tehnologija: kuvanje na pari 48 °C - 130 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ tehnologija: kombinacija vlažnog i suvog vazduha 35 °C - 260 °C	■	■	■
Steam.BOOST tehnologija: povećava proizvodnju pare za 45% u toku 2 minuta, za optimalne rezultate pečenja	□	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: identifikuje optimizaciju procesa pečenja i automatski podešava parametre pečenja radi ostvarivanja savršenih rezultata pečenja	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: jedan pleh ili pun kapacitet, isti rezultat	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: senzor vlage i automatsko podešavanje	■	■	–
STUBAC ZA DVOSTRUKO SLAGANJE			
MAXI.LINK tehnologija: omogućava kreiranje stubaca za dvostruko slaganje	■	■	■

UNOX pomoćna oprema.

Tim je ono što pravi razliku u kuhinji.

Unox pomoćna oprema je razvijena za profesionalce u ugostiteljstvu, povećava i optimizuje funkcionalnost vaše kuhinje i čini je dobro opremljenim i svestranim radnim okruženjem.



Baking Essentials

Baking Essentials plehovi i rešetke obogaćuju vašu pećnicu novim funkcijama, čime vam je omogućeno da smanjite troškove i uštedite prostor u kuhinji.

Uz pomoć ove dodatne opreme, vaš BAKERTOP MIND.Maps™ može preći sa grilovanja na prženje bez ulja, od zapecanja do kuvanja na pari, od pice do pune količine pilića.



Neutralna i tehnološki komplementarna oprema

Širok opseg Unox komplementarne opreme vam omogućava da maksimalno iskoristite dostupan prostor. Možete da kreirate multifunkcionalni i svestrani prostor sa otvorenim postoljima različitih visina, kućišta za skladištenje i komplementarnom opremom.



Kolica i korpe

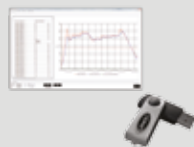
Unox kolica i korpe vam omogućavaju da pripremite sve plehove ili plate koje će se koristiti za pripremu i unesete ih u pećnicu jednim bezbednim i lakim potezom.

One su savršene za puna opterećenja, smanjuju vreme tokom kojeg su vrata otvorena i ograničavaju gubitak toplote u okolini.



Haube

Haube bez otvora čiste, uklanjaju neprijatne mirise i hlade isparenja koja izlaze iz dimnjaka. Pored toga, sistem za usisavanje uvlači isparenja kada u vrata otvorena, što znači da instaliranje skupih plafonskih hauba više nije neophodno.



HACCP i upravljanje podacima

Tačna primena HACCP procedura u kuhinji se može kontrolisati na jednostavan i efikasan način putem BlackBox funkcije UNOX.Link seta. Uz OVEX.Net™ 3.0 softver, možete proveriti putem svog mobilnog telefona, u bilo kom trenutku, podatke o potrošnji energije i statistiku za svu opremu. (bežična tehnologija kratkog dometa) Uz BAKERTOP MUND.Maps™ pećnice, upravljanje troškovima se u potpunosti nalazi pod vašom kontrolom.



UNOX.Care

UNOX.Care proizvodi održavaju vašu rernu čistom, štite je i smanjuju troškove održavanja. Rotor.KLEAN™ sistem automatskog pranja i UNOX.DET&Rinse™ deterdžent u kombinaciji garantuju savršenu higijenu i idealno dugoročno održavanje pećnice i njenih komponenata. Za posebno tvrdu ili prljavu vodu, Unox predlaže UNOX.Plus.



Oprema za instalaciju

Za vašu Unox pećnicu postoji dostupan širok opseg opreme za instalaciju. Na primer, prvi set za instalaciju koji uključuje fazonske komade za odvod vode i sifon u obliku slova U. Korišćenje ove pomoćne opreme vam omogućava besprekornu instalaciju.



LONG.Life4

Materijalan dokaz kvaliteta i pouzdanosti BAKERTOP MIND.Maps™ pećnica. Unox vam nudi mogućnost produžetka garancije za rezervne delove do 4 godine ili 10.000 sati rada. Aktivacija LONG.Life4 garancije je jednostavna. Potrebno je samo da povežete BAKERTOP MIND.Maps™ ONE sa namenskom opremom i izvršite registraciju na sajtu kompanije Unox. PLUS modeli su već pripremljeni za internet konekciju (Ethernet) i omogućavaju vam da se registrujete direktno iz kontrolne table. Oprema za WiFi ili 3G konekciju je dostupna za oba modela. (*za uslove vidite www.unox.com radi dodatnih detalja)





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

GERMANY & AUSTRIA

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

UNITED KINGDOM

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

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

PORTUGAL

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

CROATIA

UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALASIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

대한민국

UNOX SOUTH KOREA
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 10 4354 2856

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 186 1630 7976

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 998 541 3990

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +39 366 70 87 210

Datum štampanja: 05-2016
Sve upotrebljene slike imaju isključivo svrhu ilustracije.
Svi podaci koji su naznačeni u ovom katalogu su podložni promeni i mogu se ažurirati bez obaveštenja.

www.unox.com

