

LineMiss™



Una cottura perfetta. Sempre.



INDICE

Tecnologie	4 - 7
<i>AIR.Plus - STEAM.Plus</i>	
<i>DRY.Plus - Baking Essentials</i>	
Tecnologie integrate	8 - 9
<i>TouchControl - MAXI.Link</i>	
Forni elettrici 600x400	10 - 11
Forni elettrici 460x330	12 - 13
Dettagli tecnici	14
Dotazioni	15

AIR.Plus

Uniformità di cottura senza compromessi.

L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto.

Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie.

È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura ha nella progettazione di tutti i forni **LineMiss™** un ruolo di primaria importanza.

La tecnologia **AIR.Plus** è stata sviluppata da **UNOX** per ottenere la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura.

Grazie ad **AIR.Plus** gli alimenti avranno a fine cottura una colorazione esterna omogenea e la loro integrità e consistenza resterà intatta per molte ore.

La tecnologia **AIR.Plus** permette la corretta distribuzione dell'aria all'interno di ogni singola teglia, da quella posizionata più in basso fino a quella più in alto senza aumentare i tempi di cottura.

STEAM.Plus

Umidità. Ogni volta che ne hai bisogno.

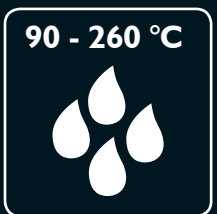
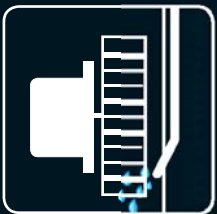
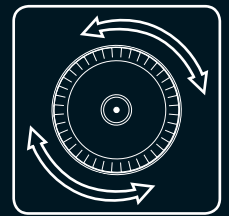
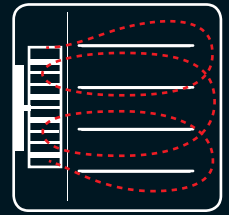
L'utilizzo di umidità è sempre più diffuso nelle cotture di pasticceria e panificazione.

L'immissione di umidità in camera nei primi minuti del processo di cottura di prodotti lievitati permette di favorire lo sviluppo della struttura interna e la doratura della superficie esterna del prodotto.

La tecnologia **STEAM.Plus** consente la creazione di umidità istantanea in camera di cottura a partire da una temperatura di 90 °C fino a 260 °C.

Nei forni **LineMiss™ Dynamic** l'immissione di umidità può essere impostata nel programma di cottura.

Nei forni **LineMiss™ Manual Humidity** l'immissione di umidità in camera viene azionata con un pulsante dedicato.



DRY.Plus

**Crocante fuori e soffice dentro.
Per un gusto inconfondibile.**

Nella cottura di prodotti lievitati la presenza di umidità durante le fasi finali della cottura può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato.

La tecnologia **DRY.Plus** consente di espellere l'aria umida dalla camera di cottura, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema **STEAM.Plus** in un precedente step di cottura.

La tecnologia **DRY.Plus** favorisce la corretta formazione della struttura interna del prodotto garantendo una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura.

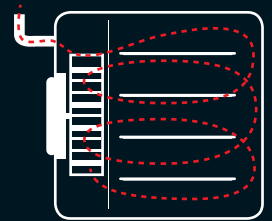
Baking Essentials

**Innovative e funzionali.
Essenziali per il tuo lavoro quotidiano.**

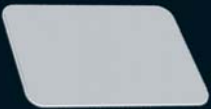
All'interno della ricerca applicata da **UNOX** ai processi di cottura non poteva mancare una particolare attenzione agli strumenti ausiliari al forno necessari per aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano.

C'è una **Baking Essentials** dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dalle sfoglie al pan di spagna, dai biscotti ai bigné, dai croissants alla pizza, dalle focacce fino a panettoni e prodotti lievitati.

L'innovativa serie di teglie e griglie **Baking Essentials** permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali, quali i tradizionali forni da pizza o i forni statici da pasticceria.



FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



PATENTED

Black.Baguette



TouchControl

Libertà di scelta.

La gamma di forni **LineMiss™** si compone di 5 modelli: *Dynamic*, *Matic*, *Manual Matic*, *Classic* e *Manual Humidity*. Ogni modello è caratterizzato da un pannello di controllo personalizzato e pensato per un utilizzo facile e veloce del forno.

Il pannello **TouchControl** dei forni *Dynamic*, *Matic* e *Classic* permette all'operatore di salvare sei programmi di cottura preferiti e di accedervi ogni qualvolta ne abbia bisogno con un semplice gesto.

Inoltre, i modelli *Dynamic* e *Matic* danno la possibilità di gestire le impostazioni di forno e lievatore con un unico pannello di controllo.

Infine, scegliendo il modello **LineMiss™ Matic** la porta del forno si aprirà automaticamente una volta che il processo di cottura è giunto al termine.

COMPARAZIONE	Pre-riscaldamento	3 step di cottura	Tempo	Temperatura	Umidità	Accesso rapido a 6 programmi di cottura preferiti	99 Programmi memorizzabili	Controllo attrezzature complementari	Apertura automatica porta a fine cottura
→ <i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
→ <i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
→ <i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
→ <i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

MAXI.Link

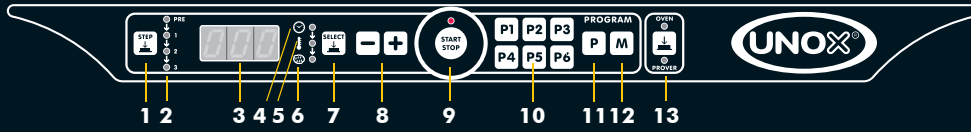
Semplicità ed efficienza.

Grazie alla possibilità di creare colonne di cottura costituite da più forni **LineMiss™** sovrapposti, la tecnologia **MAXI.Link** permette di cuocere contemporaneamente più prodotti da forno con esigenze di temperatura, umidità e tempo anche molto diverse fra loro.

Accendere solo i forni necessari per gestire l'effettivo carico di lavoro permette inoltre di sfruttare al meglio l'energia disponibile e ridurre al minimo i consumi energetici ed i relativi costi di esercizio.

I forni **LineMiss™** con tecnologia **MAXI.Link** permettono di avere la combinazione perfetta tra performance e flessibilità.

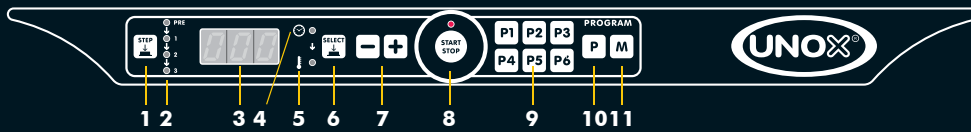
Layout pannello di controllo *Dynamic*



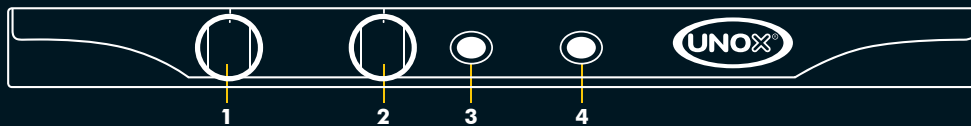
Layout pannello di controllo *Matic*



Layout pannello di controllo *Classic*



Layout pannello di controllo *Manual*



- 1 - Pulsante selezione step cottura
- 2 - LED step di cottura
- 3 - Display visualizzazione parametri cottura
- 4 - LED tempo cottura
- 5 - LED temperatura cottura
- 6 - LED umidità (**STEAM.Plus**)
- 7 - Pulsante selezione tempo, temperatura, umidità
- 8 - Pulsanti incremento / decremento parametri cottura
- 9 - START / STOP ciclo cottura
- 10 - 6 pulsanti di scelta rapida programmi preferiti
- 11 - Pulsante richiamo modalità programmi
- 12 - Pulsante memorizzazione programmi
- 13 - Selezione forno, lievitatore

14 - Apertura automatica porta

- 1 - Pulsante selezione step cottura
- 2 - LED step di cottura
- 3 - Display visualizzazione parametri cottura
- 4 - LED tempo cottura
- 5 - LED temperatura cottura
- 6 - Pulsante selezione tempo, temperatura
- 7 - Pulsanti incremento / decremento parametri cottura
- 8 - START / STOP ciclo cottura
- 9 - 6 pulsanti di scelta rapida programmi preferiti
- 10 - Pulsante richiamo modalità programmi
- 11 - Pulsante memorizzazione programmi

- 1 - Impostazione tempo di cottura
- 2 - Regolazione temperatura
- 3 - LED accensione forno
- 4 - Pulsante di attivazione sistema (**STEAM.Plus**)



6 460x330

7 460x330

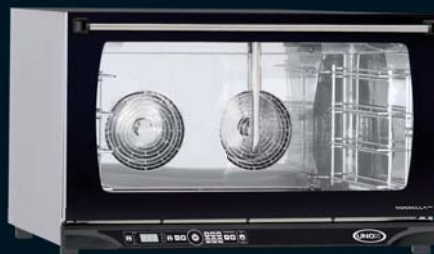
7 460x330

8 600x400

7 600x400

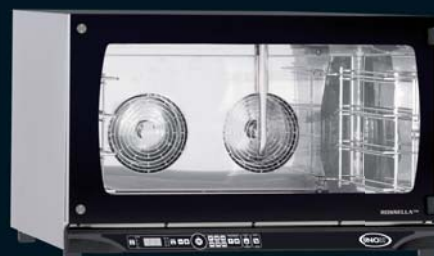
7 600x400

Forni elettrici 600x400



ROSSELLA

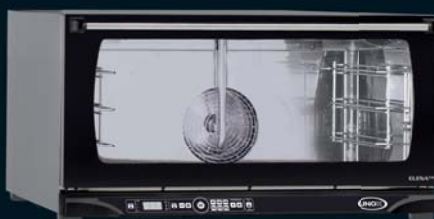
Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity



ROSSELLA

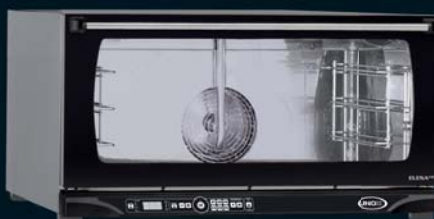
Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

XFT199L/ XFT197L: versione con apertura porta da sinistra verso destra.



ELENA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity



ELENA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

Attrezzature complementari & Accessori

XFT 195 (Dynamic)	XFT 190 (Classic)	XFT 193 (Manual H)
4 600x400	4 600x400	4 600x400
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
800x774x509	800x774x509	800x774x509
49 kg	49 kg	49 kg
SI	NO	SI

XFT 199 (Matic)	XFT 197 (Manual Matic)
4 600x400	4 600x400
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW	6,5 kW
800x774x509	800x774x509
49 kg	49 kg
SI	SI

XFT 188 (Power Dynamic)

3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
4,7 kW
800x774x429
40 kg
SI

XFT 185 (Dynamic)	XFT 180 (Classic)	XFT 183 (Manual H)
3 600x400	3 600x400	3 600x400
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3,3 kW	3,3 kW	3,3 kW
800x774x429	800x774x429	800x774x429
40 kg	40 kg	40 kg
SI	NO	SI



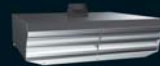
Lievitatore

Comandato elettronicamente solo dai forni *Dynamic* e *Matic*.
Per modelli: XFT199/ XFT195/ XFT185/ XFT188
Capacità: 8 600x400 - Distanza: 70 mm
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 200 W - Temperatura max.: 50 °C
Dimensioni: 800x713x757 WxDxH mm - Peso: 37 Kg
Art.: XLT 195



Lievitatore con comando manuale

Capacità: 8 600x400 - Distanza: 70 mm
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 1,2 kW - Temperatura max.: 70 °C
Dimensioni: 800x713x757 WxDxH mm
Peso: 37 Kg
Art.: XLT 193



Cappa con condensatore di vapore

Comandata elettronicamente solo dai forni *Dynamic* e *Matic*.
Per modelli: XFT199/ XFT195/ XFT185/ XFT188
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 200 W - Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 550 m³/h - Portata massima: 750 m³/h
Dimensioni: 800x847x261 WxDxH mm
Art.: XC 595



UNOX.Pure

Il sistema di filtraggio XC 215 migliora la qualità dell'acqua riducendo significativamente la durezza dei carbonati, evitando così i depositi di calcare all'interno del forno.
Per modelli: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183
Neccessario raccordo 3/4-JG8 (Art.: RC1030A2) per connessione XC 215 al forno.
Art.: XC 215



Condensatore di vapore

Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 8 W
Dimensioni: 340x235x170 WxDxH mm - Peso: 7 Kg
Art.: XC 114



Kit completo di installazione per forni sovrapposti.

Art.: XC 646



Stand aperto alto

Capacità: 8 600x400 - Distanza: 70 mm
Dimensioni: 798x599x782 WxDxH mm
Peso: 13 Kg
Art.: XR 190



Kit ruote con catene di fissaggio a muro

Per modelli: XLT195/ XLT193/ XR190
Kit completo di 4 ruote:
2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.
Art.: XR 623



Kit pompa

Per modelli: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183
(Permette al forno di utilizzare acqua dal serbatoio XC 655 in mancanza della rete idrica.)
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 16 W
Art.: XC 665



Serbatoio acqua per forni con pompa

Per modelli: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183
Art.: XC 655



Kit per collegare più attrezzature complementari alla rete idrica

Per modelli: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183
Dimensioni: 3 m
Art.: XC 615



Kit per teglie 660x460

Per modelli: XFT199/ XFT197/ XFT195/ XFT190/ XFT193
Da 600x400 a 660x460
Art.: XC 675



Kit adattamento supporti laterali

Da 600x400 a GN 1/1
Art.: XC 630



Kit riduzione portata d'aria

1 disco per ogni ventola. Il kit contiene un disco.
Art.: XC 606



Kit buzzer

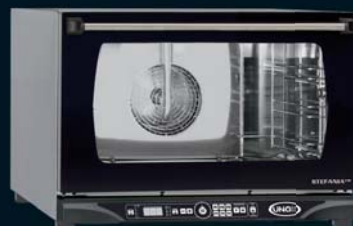
Per modelli: XFT199/ XFT195/ XFT190/ XFT188/ XFT185/ XFT180
Permette di aumentare l'intensità del suono prodotto dal forno per segnalare il termine della cottura.
Art.: XC 706

Forni elettrici 460x330



ARIANNA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity



STEFANIA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity



STEFANIA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

XFTI 19L (*Matic*): versione con apertura porta da sinistra verso destra.

XFT 135 (Dynamic)	XFT 130 (Classic)	XFT 133 (Manual H-)
4 460x330	4 460x330	4 460x330
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3 kW	3 kW	3 kW
600x655x509	600x655x509	600x655x509
31 kg	31 kg	31 kg
SI	NO	SI

XFT 115 (Dynamic)	XFT 110 (Classic)	XFT 113 (Manual H-)
3 460x330	3 460x330	3 460x330
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3 kW	3 kW	3 kW
600x655x429	600x655x429	600x655x429
25 kg	25 kg	25 kg
SI	NO	SI

XFT 119 (Matic)

3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
SI

Attrezzature complementari & Accessori**Lievitatore**

Comandato elettronicamente solo dai forni *Dynamic* e *Matic*.
Per modelli: XFT135/ XFT119/ XFT115
Capacità: 8 460x330 - Distanza: 70 mm
Vtaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 1,2 kW - Temperatura max.: 50 °C
Dimensioni: 600x650x757 WxDxH mm - Peso: 22 Kg

Art.: XLT 135**Lievitatore con comando manuale**

Capacità: 8 460x330 - Distanza: 70 mm
Vtaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 1,2 kW
Temperatura max.: 70 °C
Dimensioni: 600x650x757 WxDxH mm - Peso: 22 Kg

Art.: XLT 133**Cappa con condensatore di vapore**

Comandata elettronicamente solo dai forni *Dynamic* e *Matic*.
Per modelli: XFT135/ XFT119/ XFT115
Vtaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 200 W - Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 550 m3/h - Portata massima: 750 m3/h
Dimensioni: 600x722x261 WxDxH mm

Art.: XC 535**UNOX.Pure**

Il sistema di filtraggio XC 215 migliora la qualità dell'acqua riducendo significativamente la durezza dei carbonati, evitando così i depositi di calcare all'interno del forno.

Per modelli: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Neccessario raccordo 3/4-JG8 (Art.: RC1030A2) per connessione XC 215 al forno.**Art.: XC 215****Condensatore di vapore**

Vtaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 8 W - Peso: 7 Kg
Dimensioni: 340x235x170 WxDxH mm

Art.: XC 114**Kit completo di installazione per forni sovrapposti.****Art.: XC 651****Stand aperto alto**

Capacità: 8 460x330 - Distanza: 70 mm
Dimensioni: 598x518x782 WxDxH mm
Peso: 12 Kg

Art.: XR 130**Kit ruote con catene di fissaggio a muro**

Per modelli: XLT135/ XLT133/ XR130

Kit completo di 4 ruote:

2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.

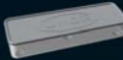
Art.: XR 623**Kit elettrovalvola**

Permette di collegare il forno direttamente alla rete idrica.

Per modelli: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Vtaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz

Potenza elettrica: 8 W

Art.: XC 660**Serbatoio acqua per forni con pompa**

Per modelli: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Art.: XC 655**Kit per collegare più attrezzature complementari alla rete idrica**

Per modelli: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

Dimensioni: 3 m

Art.: XC 615**Kit adattamento supporti laterali**

Per modelli: XFT135/ XFT130/ XFT133

Da 460x330 a GN 2/3

Art.: XC 620**Kit riduzione portata d'aria**

Il disco per ogni ventola. Il kit contiene un disco.

Art.: XC 606**Kit buzzer**

Per modelli: XFT135/ XFT130/ XFT119/ XFT115/ XFT110

Permette di aumentare l'intensità del suono prodotto dal forno per segnalare il termine della cottura.

Art.: XC 706

Dettagli tecnici

AIR.Plus
Motore speciale e ventole ad inversione di marcia

STEAM.Plus
Creazione di umidità istantanea in camera di cottura a partire da 90 °C

Illuminazione con lampada alogena a lunga durata

IP-X3

Igiene in camera
Camera in acciaio inox
Camera arrotondata senza spigoli
Griglie laterali facilmente estraibili

Guarnizione realizzata con il più professionale dei materiali e fissata all'interno di una cava stagna

Cerniere testate per oltre 100.000 aperture e chiusura dolce

Protek.SAFE™
Vetro interno e esterno con intercapedine d'aria che consente di raffreddare il vetro esterno.
(Tem. Interna 260 °C - temp. Esterna 60 °C)

Impugnatura semplice e sicura

CONTROLLO

TouchControl

Manuale

Controllo *Dynamic*

Controllo *Matic*

Controllo *Classic*

Controllo *Manual*



Caratteristiche controllo *Dynamic*:

- > 3 step di cottura, per ognuno è possibile impostare tempo, temperatura e umidità (**STEAM.Plus**)
- > Fino a 99 programmi memorizzabili
- > Programmi divisibili in tre step
- > 6 tasti di scelta rapida per accedere ai programmi preferiti
- > Gestione delle attrezzature complementari (cappa e lievatore)

Caratteristiche controllo *Matic*:

- > 3 step di cottura, per ognuno è possibile impostare tempo, temperatura e umidità (**STEAM.Plus**)
- > Fino a 99 programmi memorizzabili
- > Programmi divisibili in tre step
- > 6 tasti di scelta rapida per accedere ai programmi preferiti
- > Gestione delle attrezzature complementari (cappa e lievatore)
- > Apertura automatica della porta

Caratteristiche controllo *Classic*:

- > 3 step di cottura, per ognuno è possibile impostare tempo e temperatura
- > Fino a 99 programmi memorizzabili
- > Programmi divisibili in tre step
- > 6 tasti di scelta rapida per accedere ai programmi preferiti

Caratteristiche controllo *Manual*:

- > Manopole di impostazione tempo e temperatura di cottura
- > Pulsante di immissione umidità (**STEAM.Plus**)

Dotazioni

■ Di serie □ Optional – Non disponibile

	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Manual Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
MODALITÀ DI COTTURA					
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	■	■	■	■	■
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 90 °C a 260 °C	■	■	■	–	■
DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA					
Tecnologia AIR.Plus : ventole ad inversione di marcia modelli 600x400	■	■	■	■	■
Tecnologia AIR.Plus : ventole ad inversione di marcia modelli 460x330	■	■	–	■	–
GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA					
Tecnologia DRY.Plus : rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura	■	■	■	■	■
Tecnologia STEAM.Plus : immissione di umidità variabile dal 20 al 100% settabile dal controllo elettronico	■	■	–	–	–
Tecnologia STEAM.Plus : immissione manuale di umidità	–	–	■	–	■
Pompa che permette al forno di aspirare acqua dal serbatoio (per modelli 460x330)	■	■	–	–	■
Elettrovalvola che permette di collegare il forno direttamente alla rete idrica (per modelli 600x400)	■	■	■	–	■
TEGLIE					
Teglie piane alluminio (solo modelli 460x330)	■	■	–	■	■
FUNZIONALITÀ AUSILIARIE					
99 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 3 step di cottura e pre-riscaldamento	■	■	–	■	–
Tecnologia Protek.SAFE™ : massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)	■	■	■	■	■
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato	■	■	■	■	■
Funzionamento continuo «INF»	■	■	■	■	■
Visualizzazione del valore nominale e reale della temperatura di camera	■	■	–	■	–
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	■	■	–	■	–
APERTURA PORTA					
Apertura porta manuale dall'alto verso il basso	■	–	–	■	■
Apertura porta a bandiera da destra verso sinistra	–	■	–	–	–
Apertura porta a bandiera da destra verso sinistra con chiusura magnetica	–	–	■	–	–
Apertura porta automatica a fine ciclo cottura	–	■	–	–	–
DETTAGLI TECNICI					
Camera in acciaio inox ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	■	■	■	■	■
Illuminazione camera di cottura attraverso luci alogene	■	■	■	■	■
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	■	■	■	■	■
Interruttore di contatto porta (per modelli 600x400)	■	■	■	■	■
Interruttore di contatto porta (per modelli 460x330)	■	■	–	■	–
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	■	–	■	–
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■	■	■	■

EUROPE

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

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

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

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

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

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

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

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

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

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

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

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

AFRICA

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

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

LI 1945A4 - Stampato: 07-2014
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.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

