



# BAKERLUX SPEED.Pro™

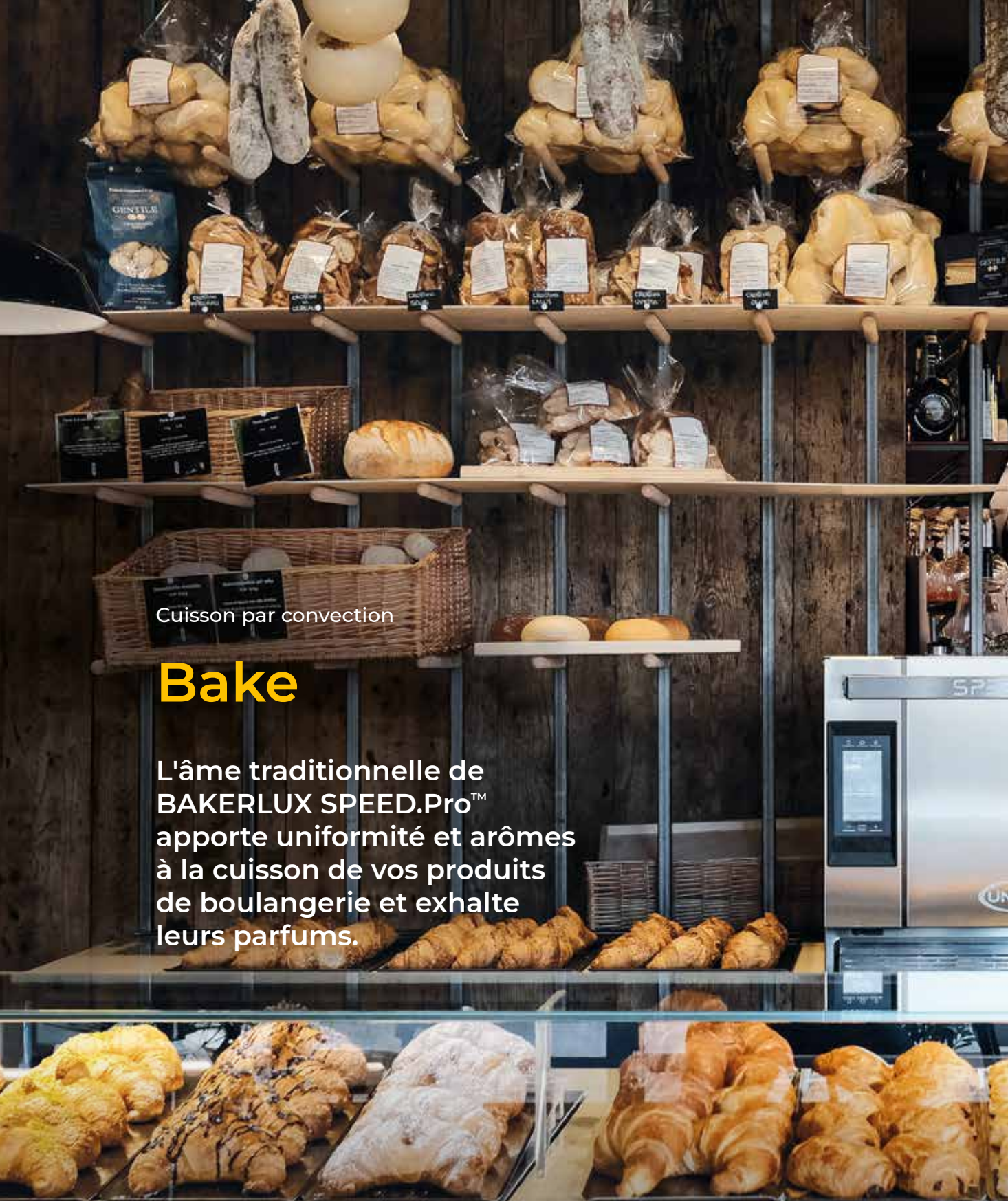
Le premier baking speed oven



FRANÇAIS

# Table des matières

|                                |      |    |
|--------------------------------|------|----|
| BAKERLUX SPEED.Pro™            | page | 4  |
| La Formule                     | page | 6  |
| Mode BAKE                      | page | 8  |
| Mode SPEED                     | page | 14 |
| Panneau de contrôle SPEED.Pro™ | page | 24 |
| Technologies Unox              | page | 26 |
| Data Driven Cooking            | page | 30 |
| Assistance Technique           | page | 33 |
| Données Techniques             | page | 36 |
| Unox dans le monde             | page | 42 |



Cuisson par convection

## Bake

L'âme traditionnelle de BAKERLUX SPEED.Pro™ apporte uniformité et arômes à la cuisson de vos produits de boulangerie et exalte leurs parfums.



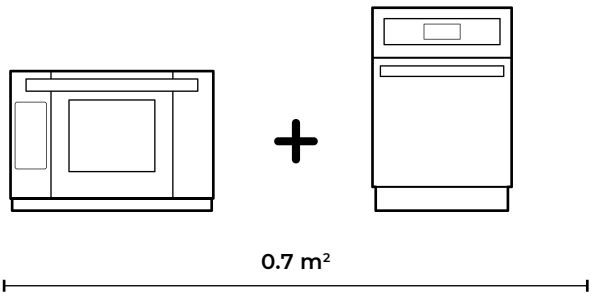
Cuisson accélérée

## Speed

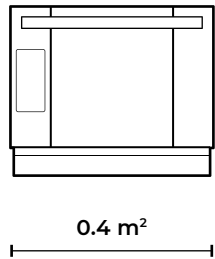
L'âme innovante de BAKERLUX SPEED.Pro™ apporte rapidité et qualité aux aliments que vous allez réchauffer en combinant les effets de la convection, de la conduction et des micro-ondes.

Une performance maximale dans un espace minimal

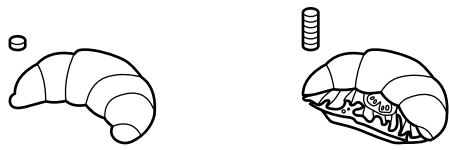
# L'équation qui multiplie vos profits



=



=



**16 min**  
27 pcs de croissants  
surgelés

**90 sec**  
4 pcs de croissants  
farcis

2 en 1

Four à convection et four à cuisson accélérée.  
Deux équipements, double espace, double coût.  
Mais combien de fois les utilisez-vous en même temps ?

## BAKERLUX SPEED.Pro™

Le BAKERLUX SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Un faible encombrement pour un profit élevé.

Bénéfices x 3

Après leur cuisson pensez à garnir vos produits, quand la commande arrive quelques secondes suffisent pour les réchauffer et vous n'aurez plus qu'à les servir encore bien chauds et parfumés. Multipliez vos bénéfices !

Vitesse maximale

# Triple cuisson

Convection  
Coloration  
externe



Micro-ondes  
Cuisson  
interne

Conduction  
Marquage

BAKERLUX SPEED.Pro™

# Mode Bake

Son enceinte spacieuse associée  
à sa ventilation à double vitesse  
apportent une coloration parfaite  
à vos produits de boulangerie.  
Séduisez vos clients, diversifiez  
votre offre, augmentez vos bénéfices.

L'excellence de la tradition

# Cuisson à convection optimale

Quel est le secret d'un résultat parfait ?

Le contrôle des flux d'air partout dans la chambre de cuisson et l'élimination efficace de l'excès d'humidité.

Rien n'a jamais été aussi simple qu'avec BAKERLUX SPEED.Pro™ !

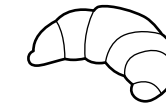


**Capacité**  
3 plaques 460 x 330

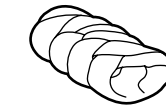
**Puissance de convection**  
3,2 kW

**Vitesse du ventilation**  
2750/1700 rpm \*

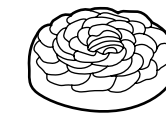
\* Cette donnée se réfère à la température de 180 ° C



**27** croissants  
en 16 minutes



**27** mini strudels  
en 25 minutes



**36** viennoiseries  
en 20 minutes



**45** petits pains moelleux  
en 16 minutes



**18** Demi-baguettes  
en 18 minutes



**3** Pizzas épaisses  
en 14 minutes

# Baking Essentials

## BAKE

Plaque en aluminium.



### Idéale pour

Pâte sablée ;  
Gâteaux dans moule à tarte.

### Avantages

Plaque en aluminium pour une transmission rapide de la chaleur ;  
Bord ultra-bas pour optimiser l'uniformité.

Réf. **TG305** 460 x 330

## FORO.BAKE

Plaque en aluminium perforée.



### Idéale pour

Pizza ;  
Gâteaux dans moules à tarte ;  
Pain.

### Avantages

Plaque en aluminium perforée pour augmenter la transpiration de la pâte pendant la cuisson ;  
Bord ultra-bas pour optimiser l'uniformité.

Réf. **TG310** 460 x 330

## FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente perforée.



### Idéale pour

Croissants ;  
Pain congelées ;  
Viennoiseries danoises.

### Avantages

Elle évite d'utiliser le papier cuisson ;  
Bord ultra-bas pour maximiser l'uniformité.

Réf. **TG330** 460 x 330

## BAGUETTE.GRID

Grille chromée ultra-légère - 5 rangées.



### Idéale pour

Baguettes congelées ;  
Ficelles congelées.

### Avantages

Maximise la circulation de l'air sur la surface du pain.

Réf. **GRP310** 460 x 330

## PAN.FRY

Plaque en acier antiadhérente.



### Idéale pour

Pizzas en plaques ;  
Quiche Lorraine ;  
Croquettes.

### Avantages

Profondeur 20 mm.

Réf. **TG350** 460 x 330

## STEEL.GRID

Grille inox.



### Idéale pour

Pizza congelées ;  
Pain congelées.

### Avantages

Maximise la circulation de l'air sur la surface du produit.

Réf. **GRP335** 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

# Mode Speed

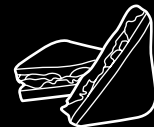
La plaque de cuisson accélérée vous permet de réchauffer en quelques secondes des grandes et petites quantités. Les temps de service se réduisent de moitié tandis que vos bénéfices doublent.

L'excellence de l'innovation

# Cuisson accélérée de plusieurs portions



**250** gr de Lasagnes  
en 100 secondes



**4** Toasts  
en 75 secondes



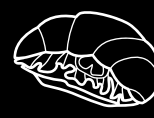
**250** gr d'Ailes de poulet  
en 110 secondes



**4** Club sandwiches  
en 125 secondes



**4** Burritos  
en 90 secondes



**9** Croissants farcis  
en 50 secondes

Performance de cuisson

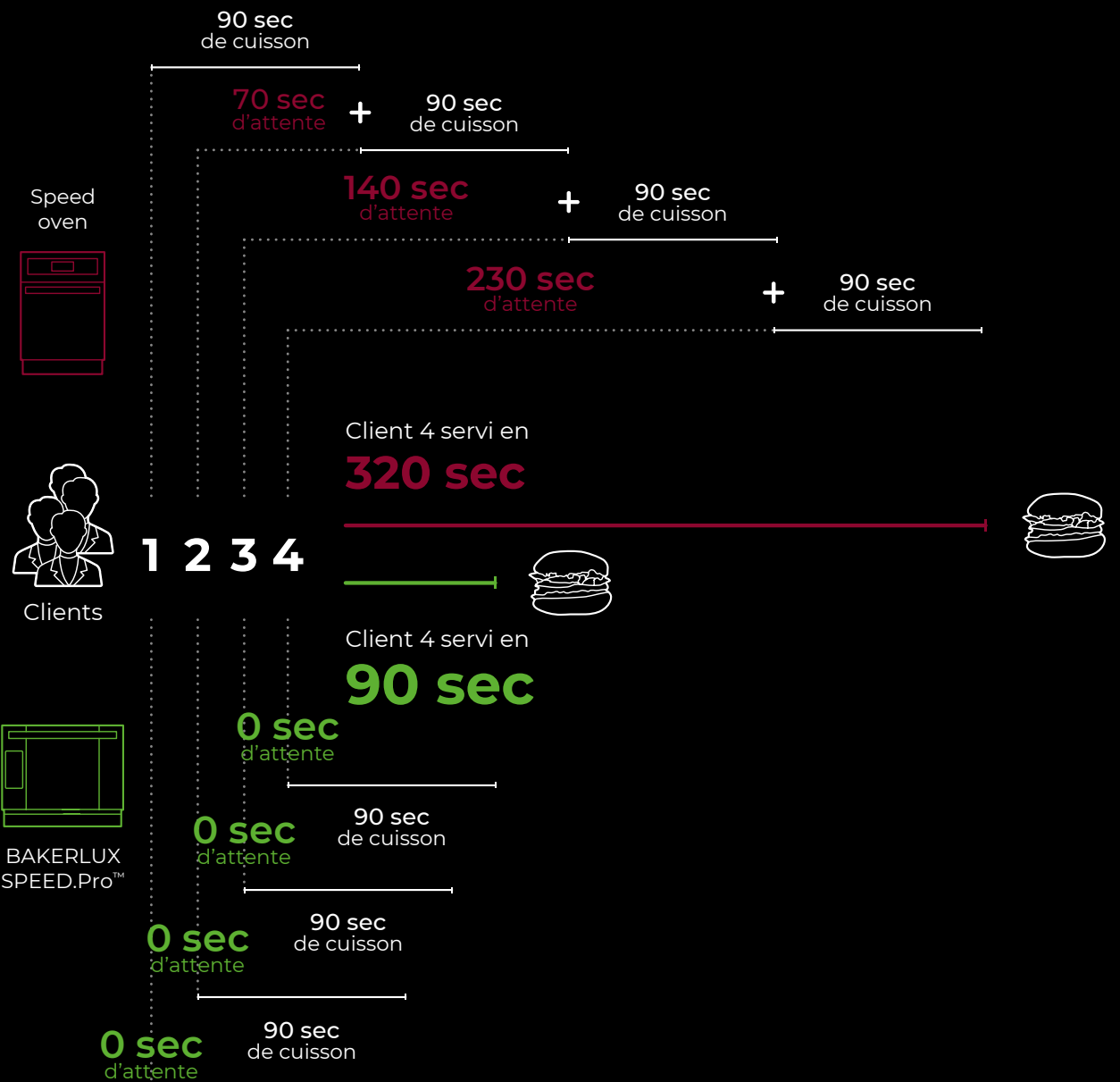
SPEED.Pro™ - Speed

Combien cela vous coûte-t-il de faire attendre vos clients ?

# Éliminez les attentes, multipliez vos bénéfices

La taille réduite de la plaque d'un four à cuisson accélérée traditionnel ne permet pas de cuire plus d'un sandwich à la fois. Cela se traduit par des temps d'attente longs durant le rush.

Grâce à BAKERLUX SPEED.Pro™ et aux dimensions 450 x 330 mm de la plaque spéciale SPEED.Plane, vous pourrez cuire jusqu'à 4 sandwichs ou plus simultanément pour ne jamais faire attendre vos clients.



Performance de cuisson

SPEED.Pro™ - Speed

La plaque qui accélère le temps

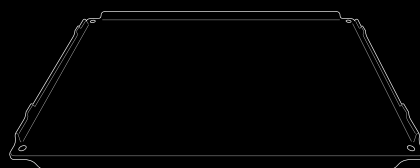
# SPEED.Plate

La plaque SPEED.Plate peut accumuler de la chaleur pendant le préchauffage ou lorsque le four est en veille pour la libérer rapidement dès que les produits une fois les produits insérés dans le four. Le revêtement anti-adhésif facilite le nettoyage.



## Côté lisse

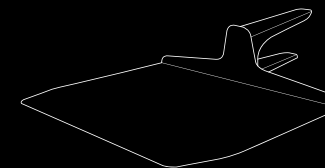
Le côté lisse vous permet de chauffer et de dorer rapidement la base des produits insérés dans le four et leur donne une couleur intense et uniforme. Les bords relevés latéraux et arrière facilitent le positionnement des aliments et leur retrait.



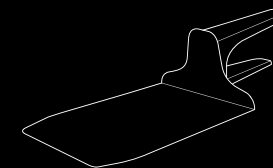
Réf. **TG360** 450 x 330

## Spatules SPEED.Pro™

Sortez les produits du four rapidement et en toute sécurité grâce à la poignée ergonomique SAFE.Hand qui évite tout contact avec les surfaces chaudes.



Réf. **XUC165**  
Détails techniques à la page 41

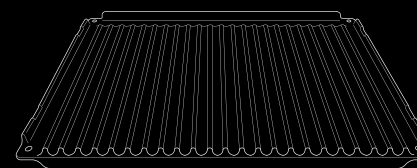


Réf. **XUC166**  
Détails techniques à la page 41



## Côté rainuré

Le côté rainuré de la plaque SPEED.Plate permet l'élimination la plus efficace de l'humidité de la base du produit à cuire. Il est idéal pour les club sandwiches, les pains sans croûte ou les produits gastronomiques.

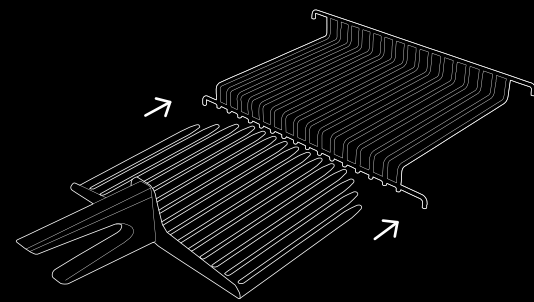


Réf. **TG360** 450 x 330

Marquage rapide

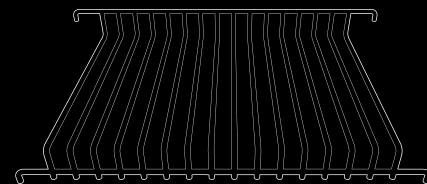
# SPEED.Grid

La grille SPEED.Grid permet d'obtenir des marquages prononcés sur toute sorte de produit qui, assortie à la spatule à dents spéciale, vous permet de positionner et de sortir facilement les produits et de réduire les temps de service en un seul geste rapide et sûr.



## Marquages prononcés et facilité d'utilisation

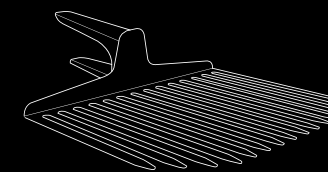
Rapide à préchauffer, simple à utiliser. La grille en acier inoxydable SPEED.Grid a deux fonctions principales : chauffer rapidement les aliments qui ont besoin que l'humidité de la surface inférieure soit expulsée, comme le pain grillé ou le pain blanc.



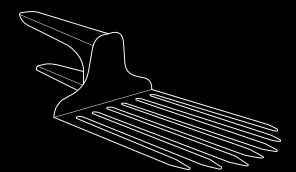
Réf. GRP360 460 x 300

## Spatules SPEED.Pro™

Enfournez les produits rapidement et sortez-les du four en toute sécurité grâce à la poignée ergonomique SAFE.Hand qui évite tout contact avec des surfaces chaudes.



Réf. XUC167  
Détails techniques à la page 41



Réf. XUC168  
Détails techniques à la page 41

Inventé pour simplifier votre travail

# La technologie intelligente

La technologie Unox appliquée aux fours BAKERLUX SPEED.Pro™ est conçue pour gérer de façon automatique le processus de cuisson et le réchauffage des aliments, vous permettant ainsi de vous concentrer sur ce qui est le plus important pour vous.

Interface mode Bake

# Mode convection

Le mode BAKE vous permet d'effectuer la cuisson par convection en plusieurs étapes, de mémoriser les programmes les plus utilisés ou d'utiliser les programmes automatiques CHEFUNOX.

Il est idéal pour faire dorer des produits de boulangerie surgelés et cuire d'autres aliments. Il vous permet de réduire les temps de cuisson en insérant une ou plusieurs étapes avec une combinaison convection + micro-ondes.



**Paramètres**  
Jusqu'à 9 étapes de cuisson pour chaque programme



**Programs**  
384 programmes enregistrables



**CHEFUNOX**  
Choisissez ce que vous voulez cuire et le résultat souhaité



Interface mode Speed

# Mode cuisson accélérée

Le mode SPEED vous permet de réchauffer rapidement tout type de produit, de mémoriser les programmes les plus utilisés ou d'utiliser les programmes automatiques SPEEDUNOX.

Le four maintient la température réglée même en phase de veille, pour être toujours prêt à réchauffer vos plats en quelques secondes. La technologie ADAPTIVE.Cooking™ règle automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge enfournée.



**Paramètres**  
Jusqu'à 9 étapes de cuisson pour chaque programme



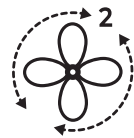
**Programs**  
384 programmes enregistrables



**SPEEDUNOX**  
Choisissez ce que vous voulez cuire et le résultat souhaité



# Des performances sans compromis



AIR.Plus

**Il guide, unit, transforme.**

Il garantit une parfaite répartition de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson pour obtenir des résultats homogènes sur chaque point de la plaque et sur toute les plaques.



DRY.Plus

**Humidité expulsée pour un maximum de parfums.**

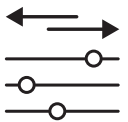
Il expulse l'air humide de la chambre de cuisson, favorisant ainsi la correcte formation de la structure interne du produit et assurant la consistance des produits même plusieurs heures après la fin de la cuisson.



SPEED.Plus

**L'accélérateur de cuisson.**

Il crée des micro-ondes et les distribue uniformément sur l'ensemble de la plaque grâce à la géométrie des guides d'ondes, à la structure de la chambre de cuisson et à la ventilation à grande vitesse avec des fonctions d'agitation.



ADAPTIVE.Cooking™

**Résultats parfaits. Toujours.**

Il interprète vos réglages et comprend le résultat que vous avez en tête. Il comprend la quantité de nourriture enfournée et ajuste automatiquement le processus de cuisson pour assurer un résultat parfait à chaque fois.



SMRéf.Preheating

**Le préchauffage intelligent.**

Combinant l'analyse des données de cuissons précédentes avec le prochain programme de cuisson, le four règle automatiquement la température et le temps de préchauffage optimal pour garantir une répétabilité maximale des résultats à chaque fournée et réduire le temps d'attente.



AUTO.Soft

**Fonction de cuisson délicate.**

Il règle automatiquement l'augmentation de température pour rendre la cuisson plus délicate, afin de garantir une distribution optimale de la chaleur. Parfait pour les produits délicats et sensibles à la chaleur.

Conçus spécialement pour vous

## Services

Notre promesse est votre garantie de tranquillité absolue. Restez concentré sur vos objectifs en sachant que nous sommes toujours à vos côtés.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russie



Les données seront toujours accessibles par smartphone ou App Web

# Un écosystème à découvrir

Créez et partagez



**Vos recettes vers tous vos fours.**

Créez votre livre de recettes et synchronisez-le avec tous vos fours en un seul clic, afin que toutes vos cuisines ou points de vente soient toujours à jour. Vous avez la possibilité de le créer directement depuis votre four ou depuis votre ordinateur.

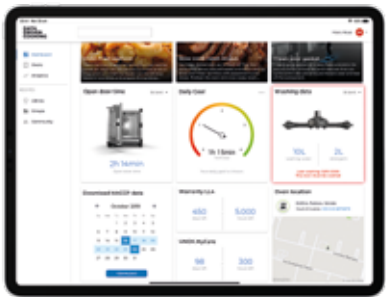
Contrôlez



**Vérifiez et améliorez vos performances.**

Avec DDC.Stats vous avez toujours le contrôle de la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et les minutes d'ouverture de la porte. Comparez les performances, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour optimiser l'utilisation de vos fours

Assistance à 360°



**Laissez que DDC.Coach vous forme.**

DDC.Coach est un assistant digital qui vous apporte des conseils en fonction de l'utilisation réelle de vos fours et vous permet de profiter de tout leur potentiel. Utilisez vos fours au mieux et maximisez le retour sur investissement !

Data Driven Cooking

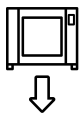
**Créez.  
Analysez.  
Améliorez.**

**L'Intelligence Artificielle Data Driven Cooking transforme les données de consommation de votre four en informations utiles afin d'augmenter votre profit quotidien.**

# Assistance Technique

Installation

## Bien démarrer



### Un réseau global de Centres de Service

Une installation dans les règles de l'art est essentielle pour garantir le bon fonctionnement de votre BAKERLUX SPEED.Pro™ et éliminer les interruptions dans votre travail quotidien. Faites confiance à nos centres Service agréés dans le monde entier. Concentrez-vous sur ce qui compte.

Entretien

## Aucune interruption durant votre travail



### Une réponse rapide à vos besoins

Une fois qu'il est connecté à Internet, votre four communique directement les pannes ou les entretiens nécessaires à notre centre opérationnel. Préserver des conditions optimales pour votre four est la priorité d'Unox : nos techniciens qualifiés sont disponibles pour vous fournir un support téléphonique ou sur place.

Garantie LONG.Life

## Une année de sérénité



### Un choix fait pour durer dans le temps

La passion ne permet pas les distractions et pour faire face à toute situation inattendue, vous avez besoin de collaborateurs fiables à vos côtés. Avec Unox, grâce au programme LONG.Life, vous bénéficiez de l'assistance spécialisée de nos techniciens et d'une garantie de 12 mois couvrant la main d'œuvre et les pièces détachées. Tous nos produits sont conçus pour durer dans le temps, vous assister avec la meilleure technologie possible et vous permettre de relever n'importe quel défi.

\*Vérifiez les Conditions de Garantie de votre pays sur [unox.com](http://unox.com)

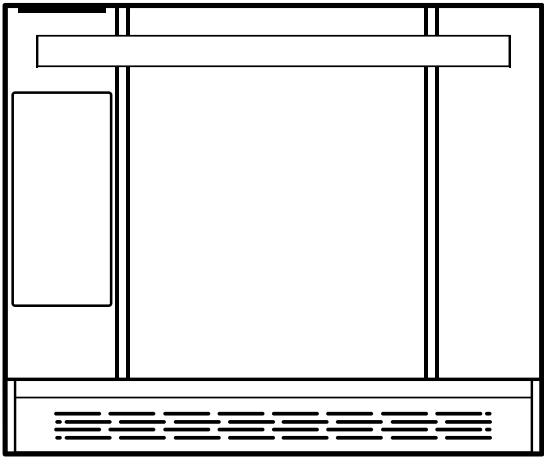
\*\*La garantie LONG.Life sur le magnétron s'étend sur 500 heures de fonctionnement.

Fiche technique, équipement et accessoires

# Le premier baking speed oven

# BAKERLUX SPEED.Pro™

# Détails techniques



600 x 797 x 541 mm  
l x p x h

**XESW - 03HS - EDDN**

capacité 3 460 x 330

espacement 75 mm

fréquence 50 Hz

voltage 380-415 V 3 PH+N+PE

puissance 6.5 kW

poids 88 kg



Chambre de cuisson en acier AISI 304 avec le support des plaques intégrés



Illumination LED RGB



Connexion internet Wi-Fi



Panneau de contrôle avec port USB intégré



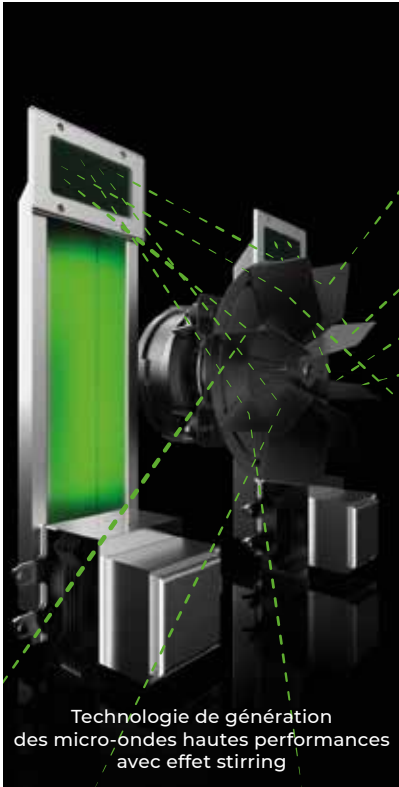
Ventilation à double vitesse et résistances circulaires hautes performances



Filtres catalyseurs intégrés dans la chambre de cuisson pour abattre les odeurs



Filtre d'aération des composants avec ramassage des miettes intégré, démontable et lavable



Technologie de génération des micro-ondes hautes performances avec effet stirring

Remarque  
Tous les fours BAKERLUX SPEED.Pro™ sont vendus avec SPEED.Plato et 3 plaques BAKE inclus.



Solutions qui maximisent votre investissement

# Multipliez vos chances

Configurations



**SPEED.Pro™  
+ SPEED.Pro™**

Deux BAKERLUX SPEED.Pro peuvent être superposés ou placés côte à côte grâce au kit de superposition ou au kit latéral.

SPEED.Pro™



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

Pour les clients les plus exigeants, l'étuve LIEVOX vous permet d'exploiter pleinement le potentiel de BAKERLUX SPEED.Pro™



**SPEED.Pro™  
+ EVEREO®**

Associé à EVEREO®, le BAKERLUX SPEED.Pro™ vous permet de créer un point de vente capable de servir rapidement tout type de nourriture.

Configurations

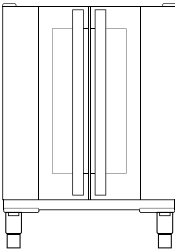
SPEED.Pro™

# Équipement

|                                                                                                                                               |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE                                                                                                                  |  |
| ADAPTIVE.Cooking™: règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles                                 |  |
| SMART.Preheating: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage                                                            |  |
| AUTO.Soft: gère l'ascension thermique pour la rendre plus délicate                                                                            |  |
| UNOX INTENSIVE COOKING                                                                                                                        |  |
| DRY.Plus: extraction de l'humidité de la chambre de cuisson                                                                                   |  |
| AIR.Plus: ventilation avec inversion de rotation et 2 vitesses réglables                                                                      |  |
| SPEED.Plus: génère des micro-ondes et les distribue uniformément au sein de la chambre de cuisson                                             |  |
| DATA DRIVEN COOKING                                                                                                                           |  |
| Connexion Wi-Fi                                                                                                                               |  |
| Connexion Ethernet                                                                                                                            |  |
| ddc.unox.com: vérifiez l'utilisation en temps réel, créez et envoyez des recettes de votre ordinateur à vos fours                             |  |
| DDC.Stats: analyse, compare et améliore les données d'utilisation et de consommation de votre four                                            |  |
| DDC.App: contrôle en temps réel les fours connectés par votre smartphone                                                                      |  |
| DDC.Coach: analyse votre façon d'utiliser le four et suggère des recettes personnalisées                                                      |  |
| MODES DE CUISSON MANUELS                                                                                                                      |  |
| Cuisson à convection de 30 °C à 260 °C                                                                                                        |  |
| Cuisson à convection + micro-ondes à partir de 30 °C                                                                                          |  |
| Température de préchauffage jusqu'à 260 °C                                                                                                    |  |
| PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES                                                                                                |  |
| PROGRAMS: possibilité d'enregistrer jusqu'à 896 programmes avec votre nom, image ou signature                                                 |  |
| CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque, le four règle automatiquement tous les paramètres                           |  |
| SPEEDUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner rapidement dans la bibliothèque, le four règle automatiquement tous les paramètres du mode speed |  |
| 9 Étapes de cuisson                                                                                                                           |  |
| 24 programmes rapides (12 SPEED et 12 BAKE)                                                                                                   |  |
| FONCTIONS ANNEXES                                                                                                                             |  |
| Température de préchauffage jusqu'à 260 °C réglable par l'utilisateur pour chaque programme                                                   |  |
| Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant                                                                                         |  |
| Maintenir le mode de cuisson avec le mode HOLD et la Fonction continue INF                                                                    |  |
| Affichage de la valeur nominale des paramètres de cuisson                                                                                     |  |
| Unité de température en °C ou °F                                                                                                              |  |
| PERFORMANCE ET SÉCURITÉ                                                                                                                       |  |
| Protek.SAFE™: modulation de la puissance électrique en fonction des besoins réels                                                             |  |
| Protek.SAFE™: parois externes froides                                                                                                         |  |
| DÉTAILS TECHNIQUES                                                                                                                            |  |
| Chambre de cuisson aux bords arrondis en acier inox AISI 304 à haute résistance                                                               |  |
| Chambre de cuisson avec le support des plaques intégré                                                                                        |  |
| Signalisation lumineuse du mode de cuisson grâce aux LED multicolores                                                                         |  |
| Panneau de contrôle avec certificat de résistance à l'eau - IPX3                                                                              |  |
| Système de récolte des miettes intégré dans le filtre sous la porte                                                                           |  |
| Structure robuste importante utilisant des matériaux innovants                                                                                |  |
| Système avec une seule ventilation à 2 vitesses et résistances circulaires hautes performances                                                |  |
| Porte avec ouverture de haut en bas                                                                                                           |  |
| Interrupteur de contact de porte                                                                                                              |  |
| Système d'auto-diagnostic des problèmes ou des pannes                                                                                         |  |
| Thermostat de sécurité                                                                                                                        |  |

# Accessoires

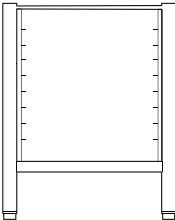
## ÉTUVES



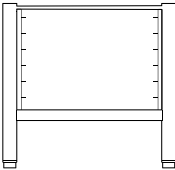
**LIEVOX**  
8 460 x 330  
600 x 711 x 750 mm - l x p x h  
**Réf. XEKPT-08HS-C**

**LIEVOX AVEC BOILER**  
8 460 x 330  
600 x 711 x 750 mm - l x p x h  
**Réf. XEKPT-08HS-B**

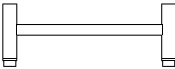
## PIÈTEMENT



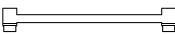
**PIÈTEMENT HAUT**  
594 x 546 x 738 mm - l x p x h  
**Réf. XWKRT-08HS-H**



**PIÈTEMENT INTERMÉDIAIRE**  
594 x 546 x 559 mm - l x p x h  
**Réf. XWKRT-06HS-M**



**PIÈTEMENT BAS**  
594 x 546 x 355 mm - l x p x h  
**Réf. XWKRT-00HS-L**



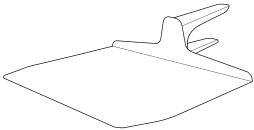
\*Obligatoire pour positionner le four au sol

## DÉTERGENTS POUR LE NETTOYAGE

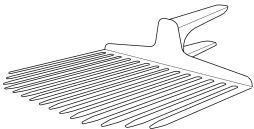


**SPRAY&Rinse**  
Spray nettoyant  
**Réf. DB1044**

## SPATULE



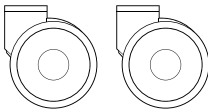
**SPATULE PLATE**  
spatule en aluminium anti-adhérente pour SPEED.Plate  
365 x 477 x 92 mm - l x p x h  
**Réf. XUC165**



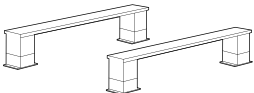
**SPATULE À DENTS**  
spatule en aluminium pour SPEED.Grid  
365 x 477 x 92 mm - l x p x h  
**Réf. XUC167**

spatule en aluminium pour SPEED.Grid  
165 x 427 x 92 mm - l x p x h  
**Réf. XUC168**

## ROULETTES ET PIEDS

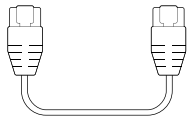


**KIT ROULETTES**  
2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins - chaînes de sécurité au mur  
**Réf. XUC012**

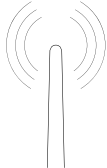


**KIT PIEDS**  
2 traverses avec pieds pour placer le four sur la table  
**Réf. XUC025**

## CONNEXION



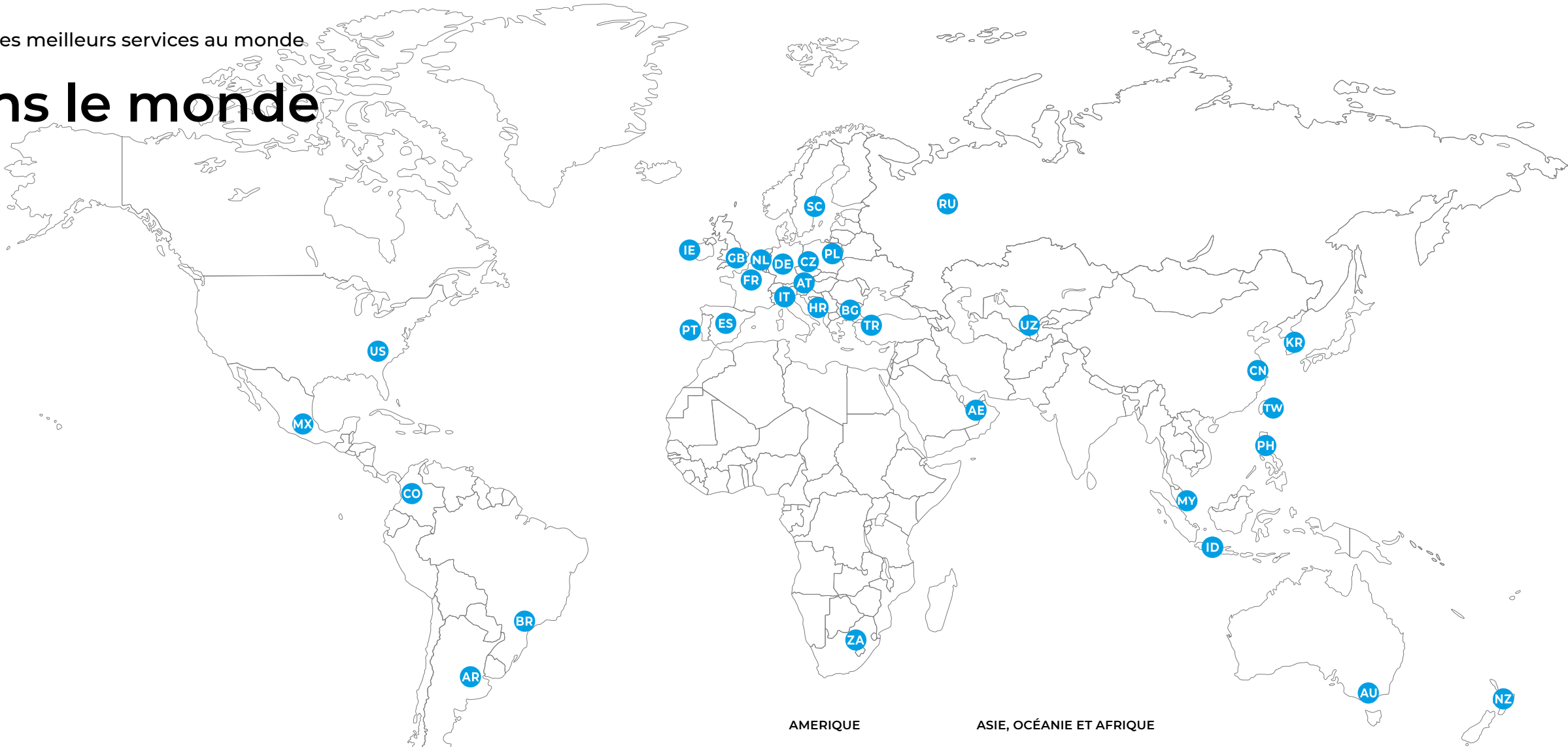
**ACCESSOIRES POUR CONNECTER LE FOUR À INTERNET**  
kit pour connexion Ethernet  
**Réf. XEC011**



**ACCESSOIRES POUR CONNECTER LE FOUR À INTERNET**  
kit pour connexion WiFi  
**Réf. XEC012**

Société internationale. Les meilleurs services au monde

# Unox dans le monde



Contacts

Contacts

**INTERNATIONAL**

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: [info@unox.com](mailto:info@unox.com)  
Tel: +39 049 8657511

**EUROPE**

**IT - ITALIA**  
**UNOX S.p.a**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel: +39 049 8657511

**DE - DEUTSCHLAND**  
**UNOX DEUTSCHLAND GMBH**  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel: +49 2951 98760

**FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info.fr@unox.com](mailto:info.fr@unox.com)  
Tel: +33 4 78 17 35 39

**PT - PORTUGAL**  
**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel: +351 918 228 787

**ES - ESPAÑA**  
**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel: +34 900 82 89 43

**GB - UNITED KINGDOM**  
**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel: +44 1252 851 522

**IE - IRELAND**  
**UNOX IRELAND**  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

**SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
**UNOX SCANDINAVIA AB**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel: +46(0)790 75 63 64

**AT - ÖSTERREICH**  
**UNOX ÖSTERREICH GMBH**  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel: +43 800 880 963

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
**UNOX РОССИЯ**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel: +420 241 940 000

**HR - HRVATSKA**  
**UNOX CROATIA**  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel: +39 049 86 57 538

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
**UNOX BULGARIA**  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel: +359 2 419 05 00

**PL - POLSKA**  
**Unox Polska Sp.zo.o.**  
E-mail: [info.pl@unox.com](mailto:info.pl@unox.com)  
Tel: +48 665 232 000

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel: +90 530 176 62 03

**NL - NETHERLANDS**  
**UNOX NETHERLANDS B.V.**  
E-mail: [info.nl@unox.com](mailto:info.nl@unox.com)  
Tel: +31 6 27 21 14 10

**AMERIQUE**

**US - U.S.A. & CANADA**  
**UNOX Inc.**  
E-mail: [info.usa@unox.com](mailto:info.usa@unox.com)  
Tel: +1 800 489 8669

**CO - COLOMBIA**  
**UNOX COLOMBIA**  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel: +57 350 65 88 204

**BR - UNOX BRASIL**  
**SERVICOS LTDA.**  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel: +55 11 98717-8201

**AR - ARGENTINA**  
**UNOX ARGENTINA**  
E-mail: [info.ar@unox.com](mailto:info.ar@unox.com)  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**MX - MEXICO**  
**UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel: +52 55 8116-7720

**ASIE, OCÉANIE ET AFRIQUE**

**ZA - SOUTH AFRICA**  
**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel: +27 845 05 52 35

**AE - U.A.E.**  
**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel: +971 4 554 2146

**UZ - UZBEKISTAN**  
**UNOX PRO LLC**  
E-mail: [info.uz@unox.com](mailto: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](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

**MY - MALAYSIA & SINGAPORE**  
**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +603-58797700

**PH - PHILIPPINES**  
**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +63 9173108084

**ID - INDONESIA**  
**UNOX INDONESIA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +62 81908852999

**KR - 대한민국**  
**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

**TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU**  
**UNOX TAIWAN**  
E-mail: [info.tw@unox.com](mailto:info.tw@unox.com)  
Tel: +886 928 250 536

**AC - OTHER ASIAN COUNTRIES**  
**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +603-58797700

**AU - AUSTRALIA**  
**UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel: +61 3 9876 0803

**NZ - NEW ZEALAND**  
**UNOX NEW ZEALAND Ltd.**  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel: +64 (0) 800 76 0803

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



LI2006A0 printed on 03-2020

Les images de ce catalogue sont utilisées uniquement à but illustratif.

All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.