



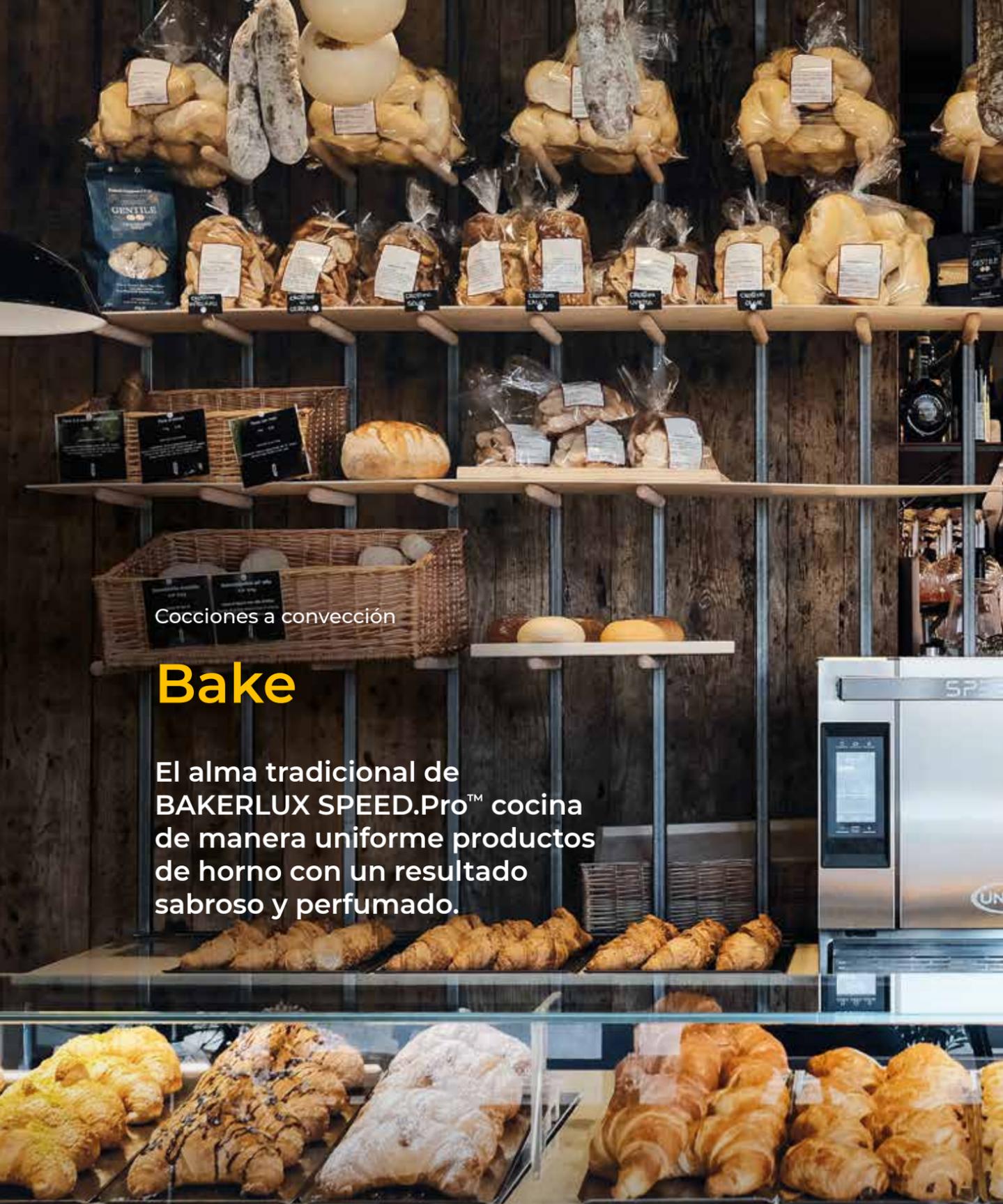
# BAKERLUX SPEED.Pro™

El primer y el único baking speed oven



# Índice

BAKERLUX SPEED.Pro™	pág	<b>4</b>
La Fórmula	pág	<b>6</b>
Modalidad <b>Bake</b>	pág	<b>8</b>
Modalidad <b>Speed</b>	pág	<b>14</b>
Panel SPEED.Pro™	pág	<b>24</b>
Tecnología UNOX	pág	<b>26</b>
Data Driven Cooking	pág	<b>30</b>
Asistencia técnica	pág	<b>33</b>
Datos técnicos	pág	<b>36</b>
Unox en el mundo	pág	<b>42</b>



Cocciones a convección

## Bake

El alma tradicional de BAKERLUX SPEED.Pro™ cocina de manera uniforme productos de horno con un resultado sabroso y perfumado.



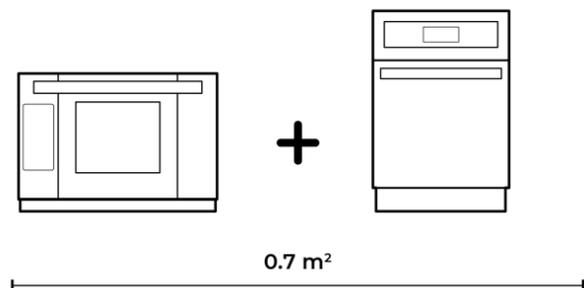
Cocciones aceleradas

## Speed

El alma innovadora de BAKERLUX SPEED.Pro™ calienta rápidamente la comida combinando convección, conducción y microondas.

El máximo rendimiento con el mínimo espacio

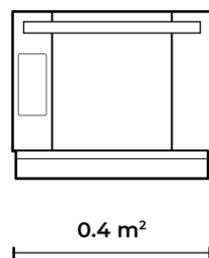
# La ecuación que multiplica tus ganancias



2 en 1

Horno de convección y horno de cocción acelerada. Dos equipos, doble espacio, doble coste. ¿Pero realmente, cuántas veces funcionan juntos?

=



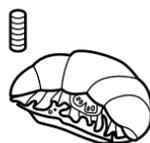
**BAKERLUX SPEED.Pro™**

BAKERLUX SPEED.Pro™ es el primer baking speed oven: horno de convección y horno de cocción acelerada en un único equipo. Mínimo espacio, máximo rendimiento.

=



**16 min**  
27 croissant congelados



**90 seg**  
4 croissant rellenos

**Rentabilidad x 3**

Rellena tus productos como bocadillos después de haberlos cocinado y caliéntalos en pocos segundos en el momento en el que te los pidan tus clientes. Servidos calientes y llenos de sabor. ¡Multiplica tus ganancias!

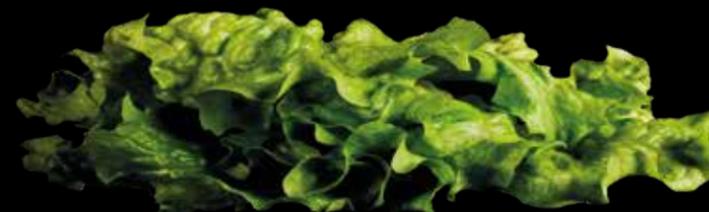
Máxima velocidad

# Cocción Triple

**Convección**  
Dorado externo



**Microondas**  
Cocción interna



**Conducción**  
Tostado por contacto



BAKERLUX SPEED.Pro™

# Modalidad Bake

La amplia cámara de cocción con ventilador a doble velocidad es perfecta para dorar productos de horno. Conquista a tus clientes, diversifica tu oferta y aumenta tu rentabilidad.

Excelencia y tradición

# Perfecta cocción a convección

¿Cuál es el secreto para un resultado perfecto?

Controla los flujos de aire en cada punto de la cámara de cocción y elimina de manera eficaz el exceso de humedad.

Para BAKERLUX SPEED.Pro™ nunca había existido algo tan sencillo de realizar.

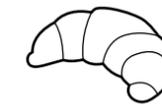


**Capacidad**  
3 bandejas 460 x 330

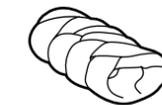
**Potencia convección**  
3,2 kW

**Velocidad de la turbina**  
2750/1700 rpm\*

\*Datos referentes a la temperatura de 180 °C



**27** croissant  
en 16 minutos



**27** mini strudel  
en 25 minutos



**36** pasteles daneses  
en 20 minutos



**45** panecillos  
en 16 minutos



**18** medias baguettes  
en 18 minutos



**3** pizzas en bandeja  
en 14 minutos

# Baking Essentials

## BAKE

Bandeja en aluminio.



### Perfecta para

Pastelería;  
Postres.

### Ventajas

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

Art. TG305 460 x 330

## FORO.BAKE

Bandeja aluminio microperforada.



### Perfecta para

Pizza;  
Focaccia;  
Pan.

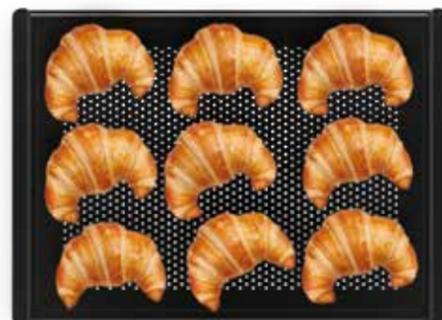
### Ventajas

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

Art. TG310 460 x 330

## FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antiadherente microperforada.



### Perfecta para

Croissant;  
Pan congelado;  
Pasteles daneses y pastelería.

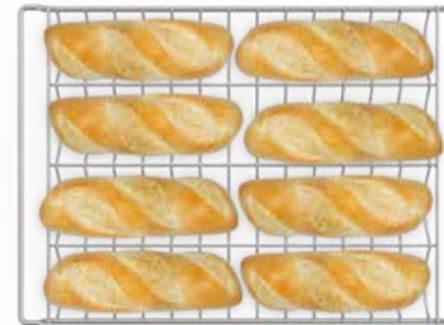
### Ventajas

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

Art. TG330 460 x 330

## BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.



### Perfecta para

Baguettes congeladas;  
Barras de pan congeladas.

### Ventajas

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

Art. GRP310 460 x 330

## PAN.FRY

Bandeja en acero antiadherente.



### Perfecta para

Pizzas en bandeja;  
Quiche lorraine;  
Verduras empanadas.

### Ventajas

Profundidad 20 mm.

Art. TG350 460 x 330

## STEEL.GRID

Parrilla inox.



### Perfecta para

Pizza congelada;  
Pan congelado.

### Ventajas

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

Art. GRP335 460 x 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

# Modalidad Speed

La opción de cocción acelerada permite calentar en pocos segundos tanto raciones individuales como múltiples. Los tiempos de servicio disminuyen y las ganancias se multiplican.

Excelencia e innovación

# Cocción acelerada multiporciones



Performance de cocina



**250 gr** lasaña  
en 100 segundos



**4** sandwich club  
en 125 segundos



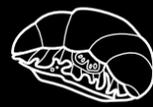
**250 gr** alitas de pollo  
en 110 segundos



**4** tostadas  
en 75 segundos



**4** burritos  
en 90 segundos



**9** croissant rellenos  
en 50 segundos

SPEED.Pro™ - Speed

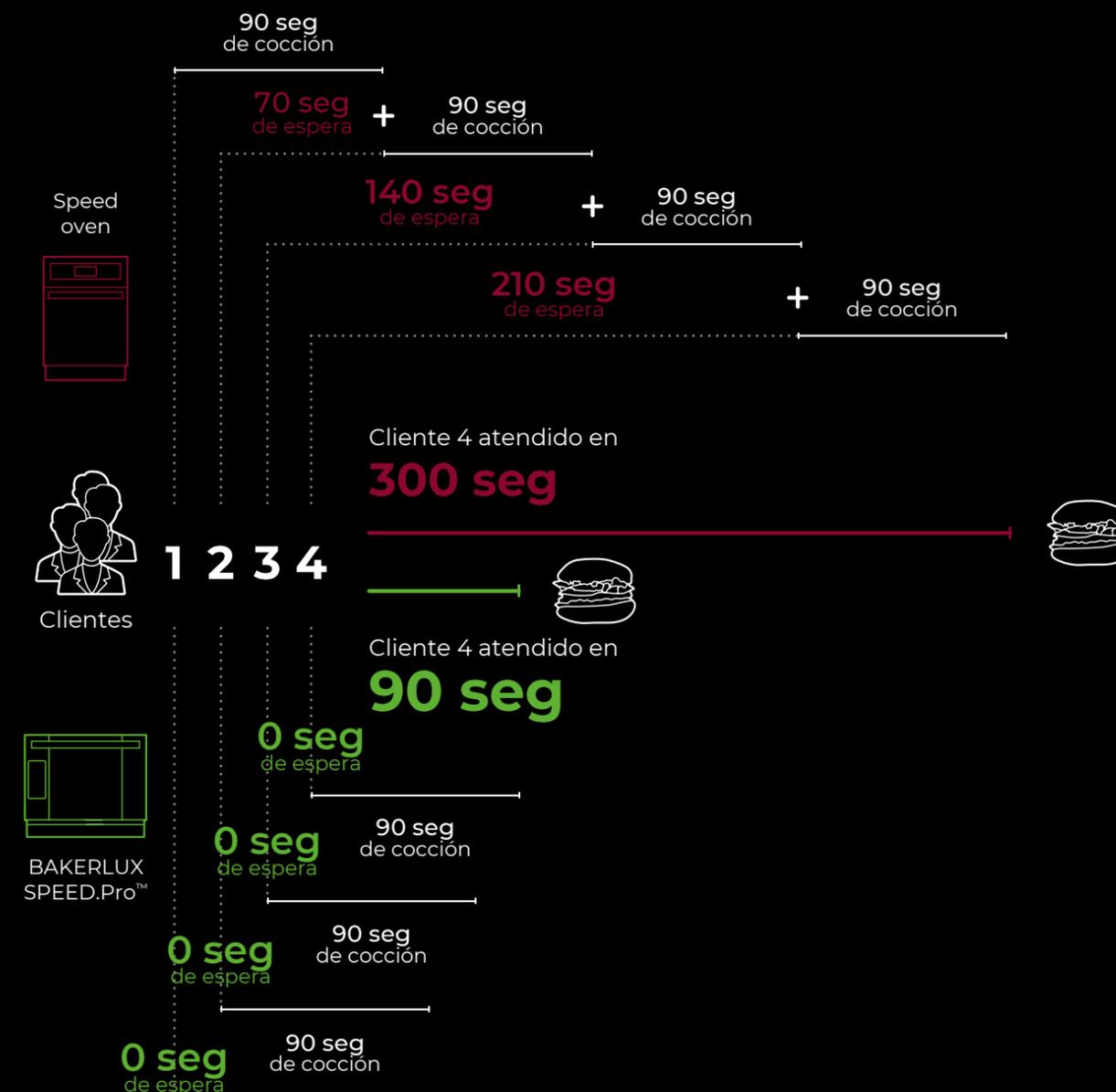
16

¿Cuánto te cuesta hacer esperar a tus clientes?

# Reajusta la espera, multiplica tus ganancias

El tamaño limitado de una bandeja de speed-oven tradicional no permite hornear más de un sándwich a la vez. Esto se traduce en largos tiempos de espera en momentos de mucha prisa.

Gracias a BAKERLUX SPEED.Pro™ y a la superficie de 450 x 330 mm de la bandeja especial SPEED.Plato puedes hornear hasta 4 o más sándwiches al mismo tiempo y conseguir que tus clientes nunca tengan que volver a esperar.



Performance de cocina

SPEED.Pro™ - Speed

17

La plancha que acelera el tiempo

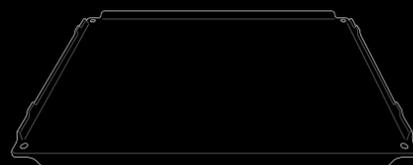
# SPEED.Plate

La plancha SPEED.Plate es capaz de acumular calor durante el precalentamiento o en los momentos en los que el horno está en stand-by y emplearlo rápidamente en cuanto la comida se hornea. La cobertura con material antiadherente hace que su limpieza sea más sencilla.



## Parte lisa

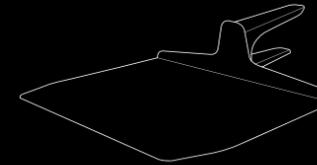
La parte lisa permite calentar y dorar rápidamente la parte inferior de la comida horneada y dotarla de un color intenso y uniforme. Los bordes laterales y el borde posterior hacen que la colocación y extracción de la comida sea sencilla.



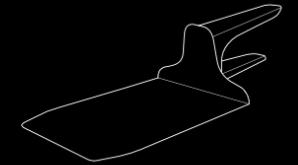
Art. TG360 450 x 330

## Espátulas SPEED.Pro™

Hornea productos calientes de manera rápida y completamente segura gracias a la empuñadura ergonómica SAFE.Hand que protege del contacto con superficies calientes.



Art. XUC165  
Detalles técnicos en la pág. 41

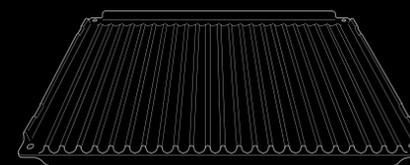


Art. XUC166  
Detalles técnicos en la pág. 41



## Parte rayada

El lado rayado de la plancha SPEED.Plate permite eliminar de manera eficaz la humedad de la superficie inferior del producto. Perfecta para sándwich club, panes sin corteza o productos gastronómicos.



Art. TG360 450 x 330

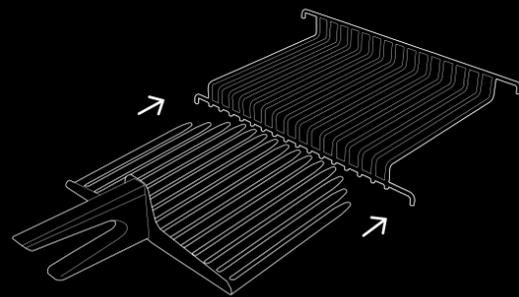
Marcado rápido

# SPEED.Grid

La parrilla SPEED.Grid permite obtener marcados intensos en todo tipo de productos; combinada con la espátula especial dentada, permite posicionar y extraer fácilmente la comida y reducir los tiempos de servicio de manera rápida y segura.

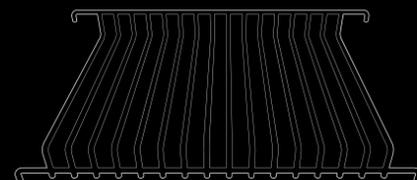


Accesorios complementarios



## Marcados intensos y sencillez en el uso

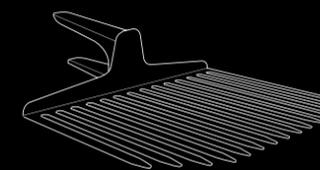
Rápida en el precalentamiento, sencilla en el uso. La parrilla en acero inox SPEED.Grid permite de calentar rápidamente la comida en la que es necesaria eliminar la humedad de la parte inferior, como tostadas o panes blancos.



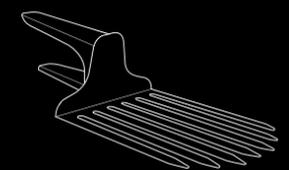
Art. GRP360 460 x 300

## Espátulas SPEED.Pro™

Hornea productos de manera rápida y sacalos del horno con total seguridad gracias a la empuñadura SAFE.Hand que protege del contacto con superficies calientes.



Art. XUC167  
Detalles técnicos en la pág. 41



Art. XUC168  
Detalles técnicos en la pág. 41

Inventada para simplificar el trabajo

# Tecnología inteligente

La tecnología Unox aplicada a los hornos BAKERLUX SPEED.Pro™ ha sido pensada para gestionar de modo automático el proceso de cocción y de calentamiento de la comida, lo que te permitirá concentrarte en lo que de verdad importa.

Interfaz Bake

# Modalidad convección

La modalidad BAKE permite realizar cocciones a convección en más pasos, memorizar los programas más utilizados o disponer de los programas automáticos CHEFUNOX.

Perfecto para dorar productos de horno congelados y para la cocción de otros alimentos. Permite reducir el tiempo empleado en los procesos de cocción añadiendo uno o varios pasos con combinación de convección y microondas.



## Set

Hasta 9 pasos de cocción para cada programa



## Programas

384 programas memorizables



## CHEFUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener



Interfaz Speed

# Modalidad cocción acelerada

La modalidad SPEED permite calentar rápidamente cualquier tipo de comida, memorizar los programas más usados o utilizar los procesos automáticos SPEEDUNOX.

El horno mantiene la temperatura seleccionada incluso durante la fase de stand-by con el objetivo de poder estar siempre preparado para calentar tus platos en pocos segundos. La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ regula automáticamente los parámetros de cocción en función de la cantidad de comida horneada.



## Set

Hasta 9 pasos de cocción para cada programa



## Programas

384 programas memorizables



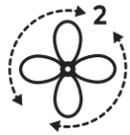
## SPEEDUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener



Tecnología Unox

# Prestaciones sin límites



AIR.Plus

### Conduce, une, transforma.

Garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.



DRY.Plus

### Expulsión de la humedad para un aroma máximo.

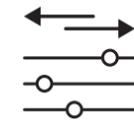
Permite eliminar la humedad en la cámara de cocción, favoreciendo así la correcta formación de la estructura interna del producto y garantizando la consistencia de la comida incluso tiempo después de su cocción.



SPEED.Plus

### El acelerador de cocción.

Genera microondas y las distribuye uniformemente en cada punto de la plancha gracias a la estructura geométrica de las guías de las ondas, la estructura de la cámara de cocción y los ventiladores de alta velocidad con función de aceleración.



ADAPTIVE.Cooking™

### Resultados perfectos. Siempre.

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



SMART.Preheating

### El precalentamiento inteligente.

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



AUTO.Soft

### Función de cocción inteligente.

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

Diseñados por alguien como tú

## Servicios

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

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia



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

# Un ecosistema por descubrir

## Crea y comparte



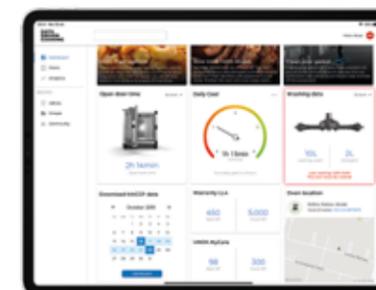
**Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.**  
Crea tu recetario y sincronízalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.

## Entiende



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

## Asistencia 360°



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

Data Driven Cooking

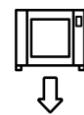
# Crea. Analiza. Mejora.

La inteligencia artificial Data Driven Cooking transforma los datos de consumo de tu horno en información útil y te permite aumentar los beneficios diarios.

# Asistencia Técnica

Instalación

## El punto de partida justo



### Una red global de Centros de Asistencia Técnica

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

Mantenimiento

## Trabajo non-stop



### La respuesta más rápida a tus necesidades

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

Garantía LONG.Life

## Un año de tranquilidad



### Una elección que perdurará en el tiempo

La pasión no permite distracciones y para hacer frente a los inconvenientes que pueden ocurrir hay que rodearse de un equipo fiable. Gracias al programa LONG.Life de Unox, puedes disfrutar de la asistencia especializada de nuestros técnicos y de 12 meses de garantía que cubren mano de obra y repuestos. Todos nuestros productos han sido estudiados para durar en el tiempo, ayudarte con la mejor tecnología posible y permitirte hacer frente a cualquier desafío.

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

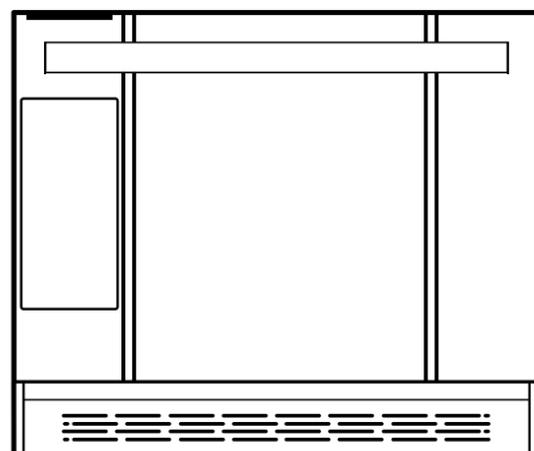
\*\*La garantía LONG.Life del magnetrón permanecerá activa durante 500 horas de funcionamiento.

Ficha técnica, dotación y accesorios

# **El primer y el único baking speed oven**

# BAKERLUX SPEED.Pro™

## Detalles Técnicos



600 x 797 x 541 mm  
l x a x a

**XESW - 03HS - EDDN**

capacidad 3 460 x 330

distancia entre bandejas 75 mm

frecuencia 50 Hz

voltaje 380-415 V 3 PH+N+PE

potencia 6.5 kW

peso 88 kg



Cámara de cocción en acero AISI 304 y soporte bandejas integrado



Iluminación LED RGB



Conexión internet Wi-Fi



Portal USB integrado



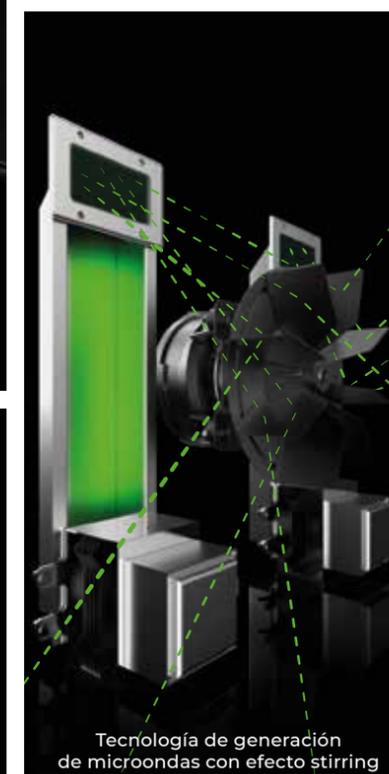
Turbina de 2 velocidades y resistencias de alto rendimiento



Filtro catalizador integrado en la cámara de cocción para la eliminación de olores



Filtro de aireación de componentes con recogida de migas integrada, extraíble y lavable



Tecnología de generación de microondas con efecto stirring

Nota  
Todos los hornos BAKERLUX SPEED.Pro™ se venden con SPEED.Plato y 3 bandejas BAKE incluidas.



Soluciones que maximizan tu inversión

# Multiplica tus posibilidades

Configuración



## Solución SPEED.Pro™ + SPEED.Pro™

Es posible colocar al lado o sobreponer dos BAKERLUX SPEED.Pro™ gracias a los kits de colocación al lado y de superposición.

SPEED.Pro™



## Solución LIEVOX + SPEED.Pro™ + SHOP.Pro™

Para los clientes más exigentes, la fermentadora LIEVOX permite aprovechar al máximo la potencialidad de BAKERLUX SPEED.Pro™

Configuración



## Solución SPEED.Pro™ + EVEREO®

Combinado con un EVEREO®, BAKERLUX SPEED.Pro™ permite crear un local capaz de servir rápidamente cualquier tipo de comida.

SPEED.Pro™

# Dotación

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir

SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del precalentamiento

AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción

AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha con 2 velocidades a seleccionar

SPEED.Plus: genera microondas y las distribuye uniformemente en todos los puntos de la cámara

## DATA DRIVEN COOKING

Conexión Wi-Fi

Conexión Ethernet

ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea y envía las recetas de tu ordenador a tus hornos

DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno

DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados

DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas

## COCCIÓN MANUAL

Cocción a convección de 30 °C a 260 °C

Cocción a convección + microondas a partir de 30 °C

Temperatura máxima precalentamiento 260 °C

## COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

PROGRAMAS: hasta 896 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano

CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente todos los parámetros

SPEEDUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros en la modalidad speed

9 Pasos de cocción

24 programas rápidos (12 SPEED y 12 BAKE)

## FUNCIONES AUXILIARES

Precalentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa

Visualización tiempo fin cocción

Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF

Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción

Unidad temperatura en °C o °F

## PRESTACIONES Y SEGURIDAD

Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica en función de la cantidad requerida

Protek.SAFE™: superficie externa fría

## DETALLES TÉCNICOS

Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

Cámara de cocción con soporte para bandejas incluido

Visualización del estado de la cocción a través de una luz LED multicolor

Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX3

Sistema recoge migas integrado en el filtro situado por debajo de la puerta

Estructura resistente con uso de materiales innovadores

Turbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento

Puerta abatible (con apertura de arriba hacia abajo)

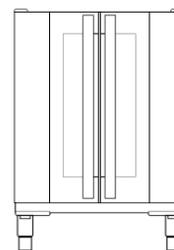
Interruptor de contacto de puerta

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos

Termostato de seguridad

# Accesorios

## FERMENTADORAS



### LIEVOX

8 460 x 330  
600 x 711 x 750 mm - l x a x a  
Art. XEKPT-08HS-C

### LIEVOX CON CALDERA

8 460 x 330  
600 x 711 x 750 mm - l x a x a  
Art. XEKPT-08HS-B

## ESPÁTULAS



### ESPÁTULA PLANA

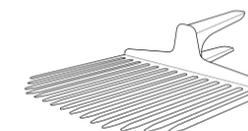
espátula en aluminio  
antiadherente para SPEED.Plate  
365 x 477 x 92 mm - l x a x a  
Art. XUC165

espátula en aluminio  
antiadherente para SPEED.Plate  
165 x 427 x 92 mm - l x a x a  
Art. XUC166

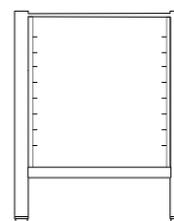
### ESPÁTULA DENTADA

espátula en aluminio para SPEED.Grid  
365 x 477 x 92 mm - l x a x a  
Art. XUC167

espátula en aluminio para SPEED.Grid  
165 x 427 x 92 mm - l x a x a  
Art. XUC168

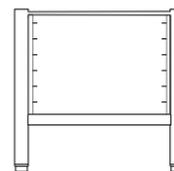


## STAND



### STAND ALTO

594 x 546 x 738 mm - l x a x a  
Art. XWKRT-08HS-H



### STAND MEDIO

594 x 546 x 559 mm - l x a x a  
Art. XWKRT-06HS-M



### STAND BAJO

594 x 546 x 355 mm - l x a x a  
Art. XWKRT-00HS-L

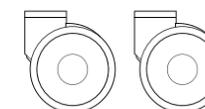


\*Obligatorio para la colocación del horno al suelo

## COLOCACIÓN EN EL SUELO

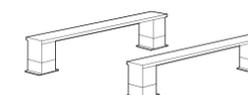
594 x 546 x 150 mm - l x a x a  
Art. XWKRT-00HS-F

## RUEDAS Y PATAS



### KIT RUEDAS

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



### KIT PATAS

2 traveseros con patas para colocar el horno encima de la mesa  
Art. XUC025

## CONEXIONES



### ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión Ethernet  
Art. XEC011



### ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión WiFi  
Art. XEC012

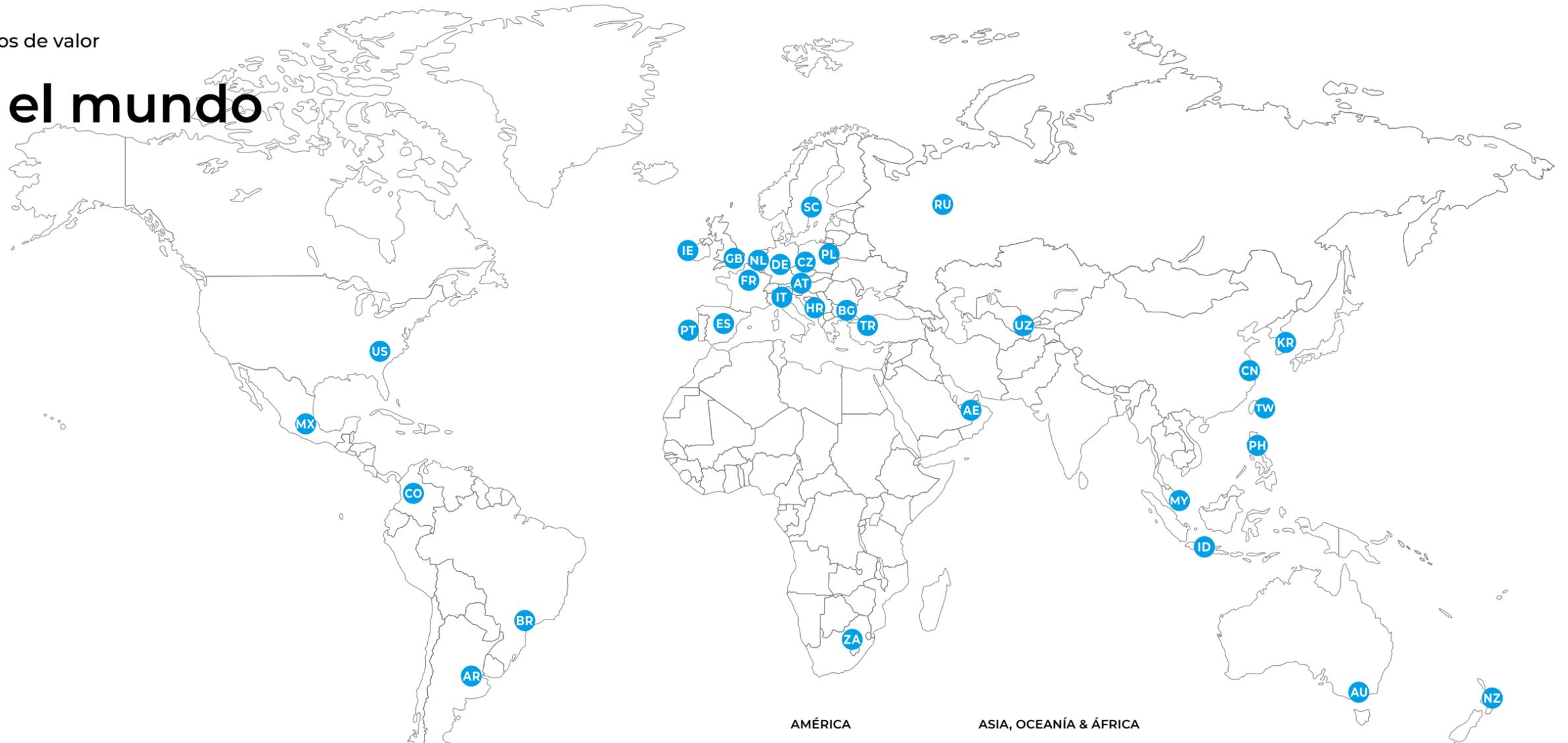
## DETERGENTE PARA LAVADO



### SPRAY&Rinse

Spray detergente  
Art. DB1044

# Unox en el mundo



Contacto

## INTERNACIONAL

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

## EUROPE

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

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

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

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

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

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

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

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

**AT - ÖSTERREICH**  
**UNOX ÖSTERREICH GMBH**  
E-mail: bestellung@unox.com  
Tel: +43 800 880 963

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

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

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

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

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

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

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

## AMÉRICA

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

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

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

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

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

## ASIA, OCEANÍA & ÁFRICA

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

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

**UZ - UZBEKISTAN**  
**UNOX PRO LLC**  
E-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10

**CN - 中华人民共和国**  
**UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.**  
电子邮件 info.china@unox.com  
电话 +86 21 56907696

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

**PH - PHILIPPINES**  
**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9173108084

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

**KR - 대한민국**  
**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
이메일 : +82 2 69410351  
전화 : +82 2 69410351

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

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

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

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

Contacto

SPEED.Pro™

SPEED.Pro™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



LI2004A0 imprimido en 03-2020

Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.

Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.