Руководство для дизайнера

РУССКИЙ

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ

BAKERLUX SHOP.Pro™ SPEED.Pro™

Введение 3

Расшифровка кодов 4

Таблицы 8

Установка 14

Введение

Печи **BAKERLUX SHOP.Pro™** и **SPEED.Pro™** производства компании UNOX всегда характеризовались однородностью процесса приготовления.

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ИДЕЯ - РЕШЕНИЕ В ВАШИХ РУКАХ.
Практичное как ваши руки. Естественное как ваши идеи. Интуитивное.

BAKERLUX SHOP.Pro™ и **SPEED.Pro™** производства компании Unox представляют собой новую серию печей профессионального назначения, которая позволит вам точно реализовать желаемый рецепт.
Одним движением.

BAKERLUX SHOP.Pro™ и **SPEED.Pro™** являются синонимом полного контроля процесса приготовления и максимальной креативной свободы. Повторяемые процессы, снижающие время и затраты. Максимальная производительность, безопасность и надежность в сочетании с изысканным дизайном.

Следуя видению компании UNOX, основанному на концепции "THINK SIMPLE", мы создали удобный в использовании и эффективный инструмент для всех дизайнеров и консультантов Foodservice.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДИЗАЙНЕРА UNOX

Этот инструмент позволяет получить общее и полное представление о серии печей **BAKERLUX SHOP.Pro™** и **SPEED.Pro™**.

Благодаря технологии **Maxi.Link**, можно иметь в собственном распоряжении различные решения и с максимальной гибкостью найти соответствующее вашим требованиям. Именно это является характерной чертой нашей компании.

Можно скачать всю необходимую вам информацию на сайте *www.unox.com* в разделе Info Net.

Для получения персонализированной консультации, обращайтесь по следующим координатам:

Designer Hotline **E**uropa**A**frica**M**iddle**E**east

Тел.: +39.049.8657511

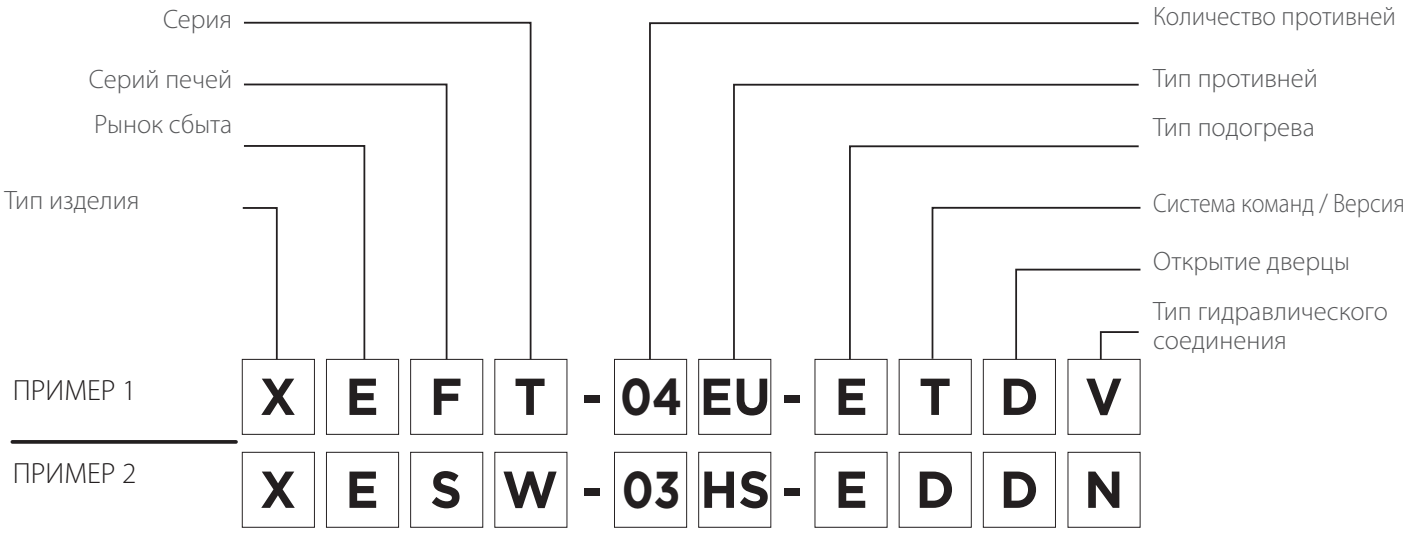
Факс: +39.040.8657555

andrey.s@unox.ru

http://infonet.unox.com

При ознакомлении с руководством, следует учитывать действующие национальные стандарты и нормативные акты.
Сохраняем за собой право на внесение дополнений и изменений без предварительного предупреждения.
Обновления представлены на Info Net.

Расшифровка кодов

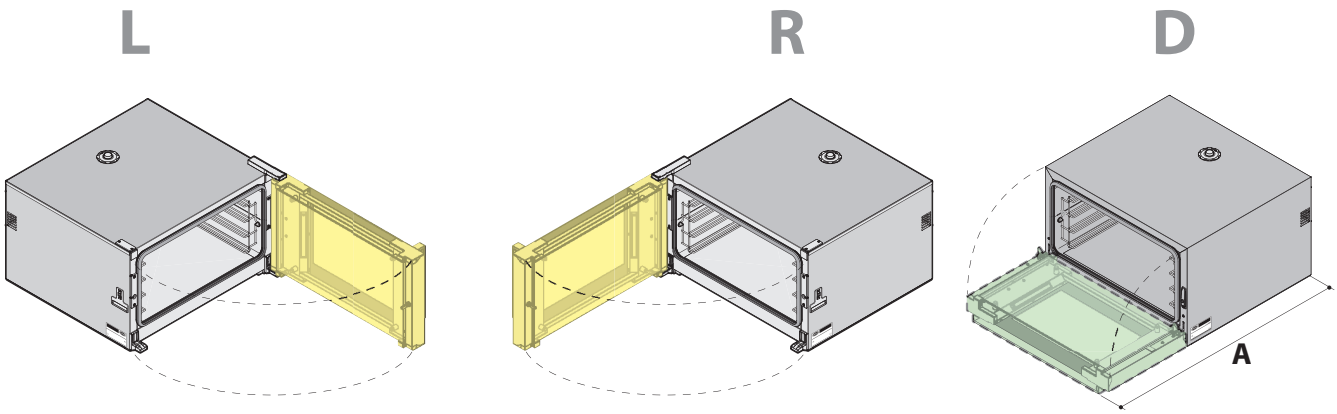


Пример 1: **XEFT-04EU-ETDV:** печь BAKERLUX SHOP.Pro электрическая на 4 противня 600x400, сенсорные команды, правое открытие, электромагнитный клапан

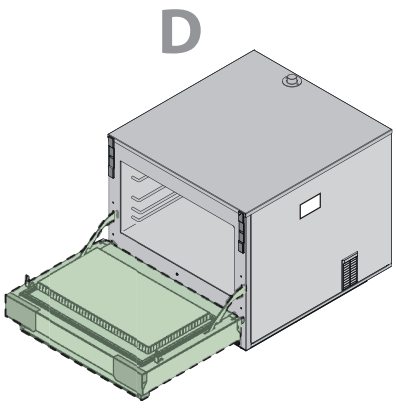
Пример 2: **XESW-03HS-EDDN:** печь BAKERLUX SPEED.Pro электрическая на 3 противня 460x330, команды DUO, откидная система открытия, отсутствие гидравлического соединения

ДЕТАЛЬ ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

SHOP.Pro



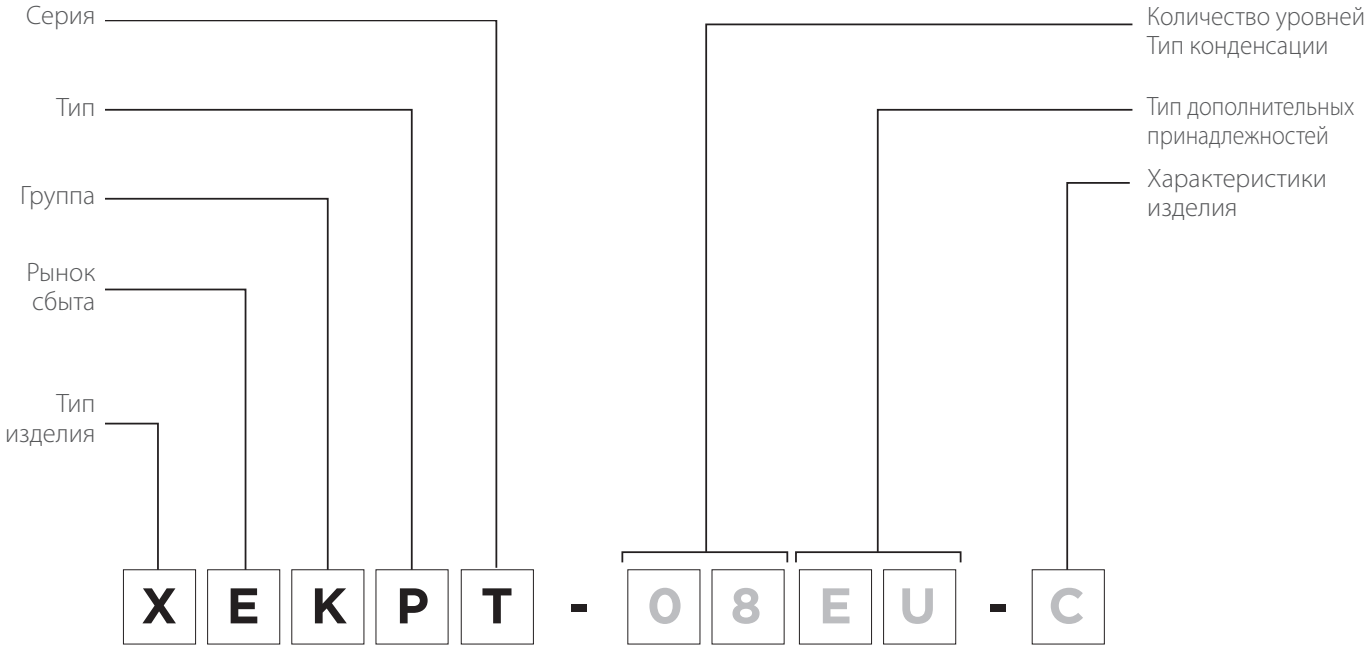
SPEED.Pro



Расшифровка кодов | Печи

ПЕЧИ	КОД	ОПИСАНИЕ
Тип изделия	X	Выпущенное изделие
Рынок сбыта	E	E= Европа, A= Америка, J= Япония, W= Весь мир
Серий печей	F	**BAKERLUX SHOP.Pro™**
	S	**BAKERLUX SPEED.Pro™**
Серия	T	Серия
	W	Серия
Количество противней	03	3 противня
	04	4 противня
	06	6 противней
	10	10 противней
Тип противней	EU	600x400
	FS	Full Size
	HS	Half Size
Тип подогрева	E	Электрический
	M	Однофазный электрический
Система команд/Версия	D	Duo
	G	Go
	L	Led
	M	Master
	T	Touch
Сторона открытия дверцы	D	Дверца с откидной системой открытия
	L	Дверца с боковой левой системой открытия
	R	Дверца с боковой правой системой открытия
Тип гидравлического соединения	N	Нет
	P	Насос
	V	Электромагнитный клапан

Расшифровка кодов | Дополнительные принадлежности



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КОД	ОПИСАНИЕ
Тип изделия	X	Выпущенное изделие
Рынок сбыта	E, A, J, W	E (Европа), A (Америка), J (Япония), W (Весь мир)
Группа	K	**BAKERLUX SHOP.Pro™**
Тип дополнительных принадлежностей	H	Вытяжка
	C	Конденсатор
	P	Расстоечный шкаф
	D	Deck
	R	Стенд
	Q	Установочный комплект
	E	Шкаф
	L	Боковой суппорт
Серия	T	Серия **BAKERLUX SHOP.Pro™**
Тип конденсации Количество уровней	HC	Конденсация воды
	AC	Конденсация воздуха
	00...16	Количество уровней
Тип дополнительных принадлежностей	FS	Дополнительные принадлежности для печей Full Size
	HS	Дополнительные принадлежности для печей Half Size
	EU	Дополнительные принадлежности для печей (600x400)
Характеристики дополнительных принадлежностей	B	Бойлер
	D	Цифровой
	M	Ручной
	C	Контролируемый
	H	Высокий стенд
	M	Средний стенд
	L	Низкий стенд
	F	Напольный стенд
	E	Электрический дополнительный элемент

ПРИМЕЧАНИЯ

Таблицы

ТАВ. 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПЕЧАХ BAKERLUX 8
ТАВ. 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ BAKERLUX 9
ТАВ. 3. ДРУГИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ BAKERLUX 10
ТАВ. 4. КОНТРОЛЬ ДВЕРЦЫ 10
ТАВ. 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВЫТЯЖЕК BAKERLUX 11
ТАВ. 6. технические характеристики DECK BAKERLUX 11
ТАВ. 7. технические характеристики РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ BAKERLUX 12
ТАВ. 8. ВЫТЯЖКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERLUX 12
ТАВ. 9. DECK ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERLUX 13
ТАВ. 10. РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERLUX 13

ТАВ. 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПЕЧАХ BAKERLUX

SHOP.Pro™					модель печи	установка	открытие дверцы
тип	габариты [мм]	№	расст. против. [мм]	макс. загрузка [кг]			
460x330	460x330	3	75	14	XEFT-03HS-xxDx	Устанавливаемая на опорной поверхности	Откидное
		3	75	14	XEFT-03HS-xxRx		Боковое (ЛЕВ./ПРАВ.)
		3	75	14	XEFT-03HS-xxLx		
		4	75	18	XEFT-04HS-xxDx		Откидное
		4	75	18	XEFT-04HS-xxRx		Боковое (ЛЕВ./ПРАВ.)
		4	75	18	XEFT-04HS-xxLx		
600x400	600x400	3	75	15	XEFT-03EU-xxDx	Устанавливаемая на опорной поверхности	Откидное
		3	75	15	XEFT-03EU-xxRx		Боковое (ЛЕВ./ПРАВ.)
		3	75	15	XEFT-03EU-xxLx		
		4	75	20	XEFT-04EU-xxDx		Откидное
		4	75	20	XEFT-04EU-xxRx		Боковое (ЛЕВ./ПРАВ.)
		4	75	20	XEFT-04EU-xxLx		
		6	75	30	XEFT-06EU-xxRx		Боковое (ЛЕВ./ПРАВ.)
		6	75	30	XEFT-06EU-xxLx		
		10	75	50	XEFT-10EU-xxRx		Боковое (ЛЕВ./ПРАВ.)
		10	75	50	XEFT-10EU-xxLx		

SPEED.Pro™					модель печи	установка	открытие дверцы
тип	габариты [мм]	№	расст. против. [мм]	макс. загрузка [кг]			
460x330	460x330	3 BAKE 1 SPEED	75	14	XESW-03HS-MDNN	Устанавливаемая на опорной поверхности	Откидное
460x330	460x330	3 BAKE 1 SPEED	75	14	XESW-03HS-EDDN	Устанавливаемая на опорной поверхности	Откидное

TAB. 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **ПЕЧЕЙ BAKERLUX**

данные	противни		тип	460x330				600x400			
			№	3 BAKE 1 SPEED		3	4	3	4	6	10
				SPEED.Pro		SHOP.Pro					
	модель печи группа BAKERLUX			XESW-03HS-EDDN	XESW-03HS - MDDN	STEFANIA XEFT-03HS	ARIANNA XEFT-04HS	ELENA XEFT-03EU	ROSSELLA XEFT-04EU	VITTORIA XEFT-06EU	CAMILLA XEFT-10EU
Мощность	для нагрева воздуха (1)		кВт	3,35	3,35	2.85	3.35	3.35	6.7	10.1	15.15
Размеры	ширина		мм	612	612	600	600	800	800	800	800
	глубина		мм	746	746	669	669	811	811	811	811
	высота		мм	541	541	427	491	416	491	682	952
Вес	брутто		кг	107	107	39	42	62	73	87	111
	нетто		кг	88	88	36	39	46	57	72	96
Тепловая нагрузка	чувствительная		кВт	1,73	1,73	0,60	0,65	0,82	0,90	1,09	1,38
	латентная	с вытяжкой (2)	кВт	0	0	0	0	0	0	0	0
		без вытяжки	кВт	2,88	2,08	1,44	1,91	2,70	3,60	5,4	9,01
Макс.загрузка продуктов			кг	14	14	14	18	15	20	30	50
IPX_ (3)				IPX3	IPX3	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220 - 240 В/ 1Ф+Н /50 Гц	потребляемая мощность		кВт	6,6	3,6	3	3,5	3,5	6.9		
	потребляемый ток		A	29,2	15,5	12.8	15	15	30		
	кабель питания H07RN-F	сечение	мм²	4	1,5	1.5	1.5	1.5	4		
		длина	м	1,5	1,5	1.5	1.5	1.5	1.5		
		вилка schuko			в комплект.						
	предохранители (4) (№ предохранителей = 2)		A	32	16 A	16	16	16	32		
220-240 В/ 3Ф /50 Гц	потребляемая мощность		кВт	6,6					6.9	10.3	15.5
	потребляемый ток		A	26,5					24.3	27.9	39.9
	кабель питания H07RN-F	сечение	мм²	4					2.5	4	6
		длина	м	1,5					1.5	1.5	1.5
	предохранители (4) (№ предохранителей = 3)		A	32					25	32	40
380-415 В/ 3Ф+Н /50 Гц	потребляемая мощность		кВт	6,6					6.9	10.3	15.5
	потребляемый ток		A	14					13.91	17.4	25.6
	кабель питания H07RN-F	сечение	мм²	2,5					2,5	2.5	4
		длина	м	1,5					1.5	1.5	1.5
	предохранители (4) (№ предохранителей = 3)		A	16					16	20	32

(1): Относится к версиям 230 В и 400 В. Для версий 415 В значение умножается на 1,08
(2): Вытяжка Unox оснащена паровым конденсатором.
(3): Класс защиты от проникновения воды в соответствии с требованиями международного стандарта IEC 60529.
(4): Не предоставляются компанией Unox.
(5): Соответствует коэффициенту одновременности 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Изд. FCSI 2007).

TAB. 3. ДРУГИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **ПЕЧЕЙ BAKERLUX**

Температура окруж.среды	Мин.	°C	5
	Макс.	°C	35
Вода	Давление	kPa	150-600
	Соединение	in	3/4"
	Труба на входе, ø нар.	mm	8
	Труба на входе, ø внутр.	mm	6
Шумность	Уровень давления	dB(A)	< 70

TAB. 4. КОНТРОЛЬ ДВЕРЦЫ

серийной комплектации

не возможно










Откидная дверца				
Механическая дверца с боковой системой открытия		Только Vittoria и Camilla	Только Vittoria и Camilla	
Дверца с боковой системой открытия с электрозамком				
Совместимость дополнительных принадлежностей				

(1): Относится к версиям 230 В и 400 В. Для версий 415 В значение умножается на 1,08
(2): Вытяжка Unox оснащена паровым конденсатором.
(3): Класс защиты от проникновения воды в соответствии с требованиями международного стандарта IEC 60529.

TAB. 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **ВЫТЯЖЕК BAKERLUX**

				Модель вытяжки			
				XEKHT-HCHS	XEKHT-ACHS	XEKHT-HCEU	XEKHT-ACEU
Размеры	ширина		mm	600	600	800	800
	глубина		mm	731	730	863	863
	высота		mm	276	232	276	276
Вес	брутто		kg	20	36	35	35
	нетто		kg	25	23	30	30
Труба отработавших газов	с дополнительной соединительной трубой		mm	121	121	121	121
Поток воздуха на выходе	мин.		m^3/h	550		550	
	макс.		m^3/h	750		750	
Давление воды			kPa	150 - 600		150 - 600	
IPX_ [3]				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220 - 240 В/ 1Ф+Н/50 Гц	потребляемая мощность		kW	0,2	0,2	0,2	0,2
	потребляемый ток		A	0,5	0,5	0,5	0,5
	кабель питания H07RN-F	сечение	mm^2	0,75	0,75	0,75	0,75
		длина	m	1,5	1,5	1,5	1,5
		вилка schuko		в комплект.	в комплект.	в комплект.	в комплект.
	предохранители [4] (№ предохранителей = 2)		A	2	2	2	2

TAB. 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **DECK BAKERLUX**

				Модель DECK	
				XEKDT-01EU-D	XEKDT-01EU-S
Размеры	ширина		mm	800	800
	глубина		mm	840	840
	высота		mm	405	405
Вес	брутто		kg	70.5	76.5
	нетто		kg	55	60.5
Емкость				1	1
Тип противней				600x400	600x400
Расстояние между противнями			mm		
Макс.загрузка продуктов			kg	5	5
Давление воды			kPa		150 - 600
Макс.температура			°C	300	300
IPX_(3)				IPX4	IPX4
220 - 240 В/ 1Ф+Н/50/60 Гц	потребляемая мощность 2,7 2,7 кВт		kW	2,7	2,7
	потребляемый ток		A	12	12
	кабель питания H07RN-F	сечение	mm^2	1,5	1,5
		длина	m	1,5	1,5
		вилка schuko		в комплектации	в комплектации
	предохранители (4) (№ предохранителей = 2)		A	16	16

TAB. 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ BAKERLUX**

				Модель расстоечного шкафа					
				XEKPT-08HS-B	**XEKPT-08EU-B**	**XEKPT-10EU-B**	**XEKPT-08HS-C**	**XEKPT-08EU-C**	**XEKPT-10EU-C**
Размеры	ширина		mm	600	800	800	600	800	800
	глубина		mm	730	809	809	711	792	792
	высота		mm	750	886	886	750	750	886
Вес	брутто		kg	45	64	71,5	53	53	58
	нетто		kg	42	55	62	35	35	40
Емкость				8	8	10	8	8	10
Тип противней				600x400	600x400	600x400	460x330	600x400	600x400
Расстояние между противнями			mm	68	68	68	68	68	68
Макс.загрузка продуктов			kg	36	40	50	36	40	50
Давление воды			kPa	151 - 600	151 - 600	151 - 600	150 - 600	150 - 600	151 - 600
Макс.температура			°C	50	50	50	50	50	50
IPX_[3]				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220 - 240 В/ 1Ф+Н/50 Гц	потребляемая мощность		kW	2,3	2,3	2,3	1,2	1,2	1,2
	потребляемый ток		A	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
	кабель питания H07RN-F	сечение	mm^2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		длина	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		вилка schuko		в комплект.	в комплект.	в комплект.	в комплект.	в комплект.	в комплект.
	предохранители [4] (№ предохранителей = 2)		A	16	16	16	16	16	16

TAB. 8. **ВЫТЯЖКИ** ДЛЯ ПЕЧЕЙ **BAKERLUX**

противни			**модель печи**	**модель вытяжки**
тип	**габариты [мм]**	**№**		
460x330	**460x330**	3	XEFT-03HS-xxDx	XEKHT-HCHS или XEKHT-ACHS
		3	XEFT-03HS-xxRx	
		3	XEFT-03HS-xxLx	
		4	XEFT-04HS-xxDx	
		4	XEFT-04HS-xxRx	
		4	XEFT-04HS-xxLx	
600x400	**600x400**	3	XEFT-03EU-xxDx	XEKHT-HCEU или XEKHT-ACEU
		3	XEFT-03EU-xxRx	
		3	XEFT-03EU-xxLx	
		4	XEFT-04EU-xxDx	
		4	XEFT-04EU-xxRx	
		4	XEFT-04EU-xxLx	
		6	XEFT-06EU-xxRx	
		6	XEFT-06EU-xxLx	
		10	XEFT-06EU-xxRx	
		10	XEFT-10EU-xxLx	

TAB. 9. DECK ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERLUX

противни			модель печи	модель DECK
тип	габариты [мм]	№		
600x400	600x400	3	XEFT-03EU-xxDx	XEKDT-01EU-D или XEKDT-01EU-S
		3	XEFT-03EU-xxRx	
		3	XEFT-03EU-xxLx	
		4	XEFT-04EU-xxDx	
		4	XEFT-04EU-xxRx	
		4	XEFT-04EU-xxLx	
		6	XEFT-06EU-xxRx	
		6	XEFT-06EU-xxLx	
		10	XEFT-06EU-xxRx	
		10	XEFT-10EU-xxLx	

TAB. 10. РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERLUX

противни			модель печи	модель расстоечного шкафа
тип	габариты [мм]	№		
460x330	460x330	3	XEFT-03HS-xxDx	XEKPT-08HS-C XEKPT-08HS-B
		3	XEFT-03HS-xxRx	
		3	XEFT-03HS-xxLx	
		3 BAKE 1 SPEED	XESW-03HS-EDDN XESW-03HS-MDNN	
		4	XEFT-04HS-xxDx	
		4	XEFT-04HS-xxRx	
		4	XEFT-04HS-xxLx	
600x400	600x400	3	XEFT-03EU-xxDx	XEKPT-08EU-C XEKPT-08EU-B XEKPT-10EU-C XEKPT-10EU-B
		3	XEFT-03EU-xxRx	
		3	XEFT-03EU-xxLx	
		4	XEFT-04EU-xxDx	
		4	XEFT-04EU-xxRx	
		4	XEFT-04EU-xxLx	
		6	XEFT-06EU-xxRx	
		6	XEFT-06EU-xxLx	
		10	XEFT-06EU-xxRx	
		10	XEFT-10EU-xxLx	

Установка

УСТАНОВКА | ТРАНСПОРТИРОВКА УСТРОЙСТВА 15

УСТАНОВКА | ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ 16

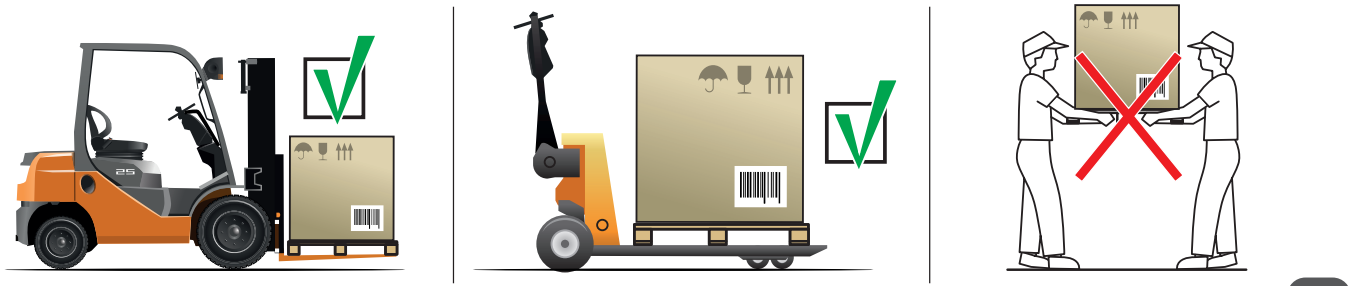
УСТАНОВКА | ПОДКЛЮЧЕНИЯ 18

- ПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕНИЙ 18
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 19
- ОТВОД ОТРАБОТАННЫХ ДЫМОВ 20
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ (ТОЛЬКО ПЕЧИ BAKERLUX SHOP.PRO) 21

УСТАНОВКА | LINK 30

УСТАНОВКА | BAKING ESSENTIALS 34

В целях предупреждения повреждений, транспортировка устройств должна осуществляться на оригинальном поддоне, предоставляемом компанией Unox.



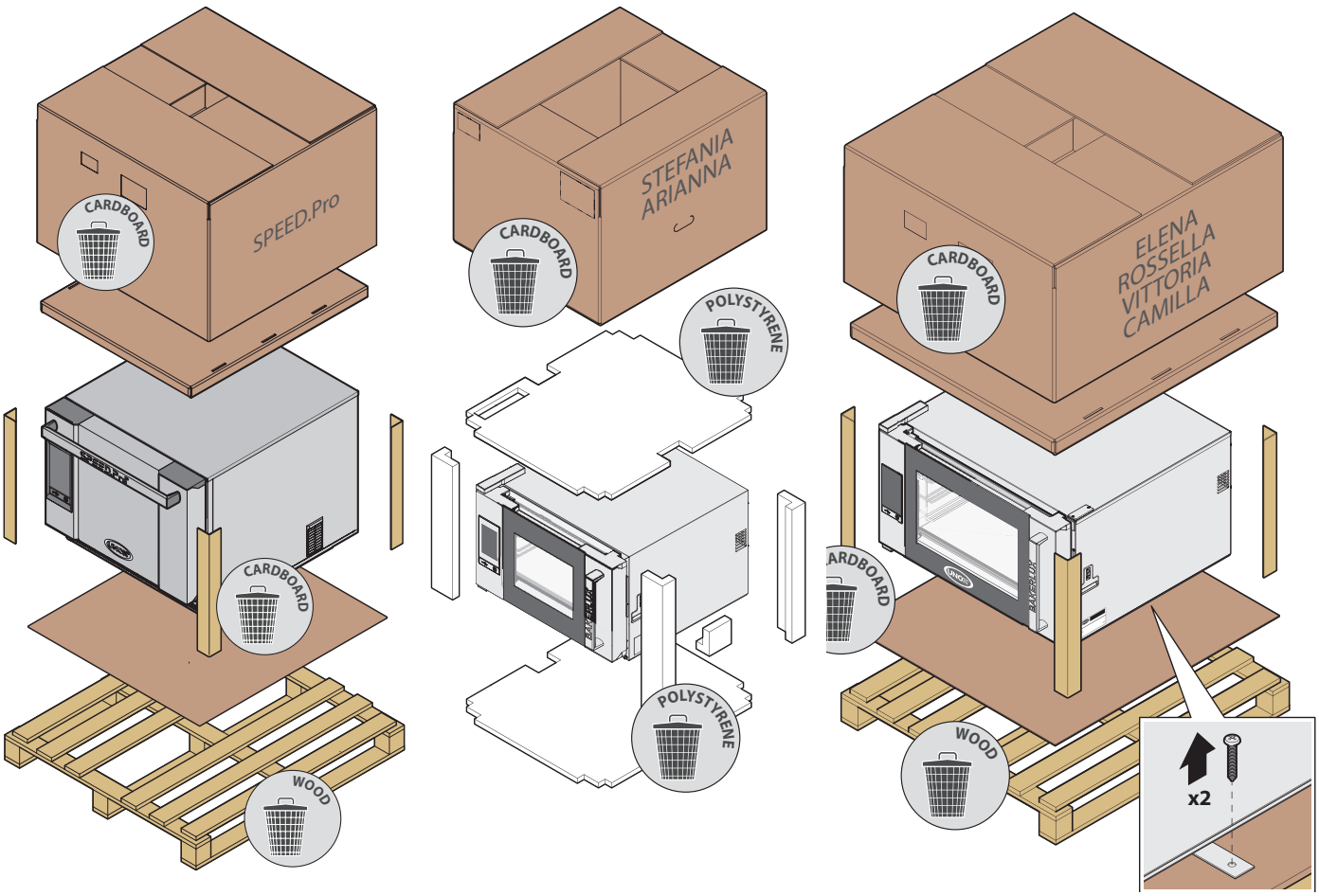
01

Для транспортировки поддона следует принимать к вниманию размеры, указанные в приведенных далее таблицах.

TAB. 11. ▶ РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ BAKERLUX

SHOP.Pro™								
	Противни	Тип	460x330		600x400			
		№	3	4	3	4	6	10
	Мод. печи		XEFT-03HS	XEFT-04HS	XEFT-03EU	XEFT-04EU	XEFT-06EU	XEFT-10EU
	Группа		STEFANIA	ARIANNA	ELENA	ROSSELLA	VITTORIA	CAMILLA
Габаритные размеры	глубина	мм	674	674	968	968	968	968
	длина	мм	769	769	1053	1053	1053	1053
	высота	мм	473	585	660	828	828	1110

SPEED.Pro™				
	Противни	Тип	460x330	460x330
		№	3 BAKE | 1 SPEED	3 BAKE | 1 SPEED
	Мод. печи		XESW-03HS-EDDN	XESW-03HS-MDNN
	Группа		SPEED.Pro™	SPEED.Pro™
Габаритные размеры	глубина	мм	880	880
	длина	мм	970	970
	высота	мм	760	760

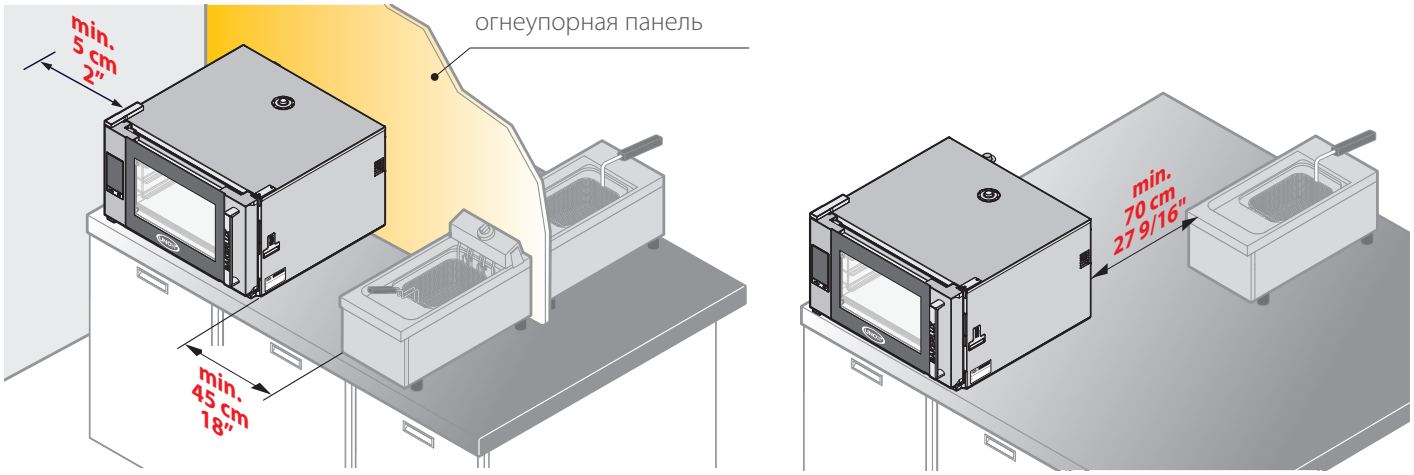


Установка | Позиционирование

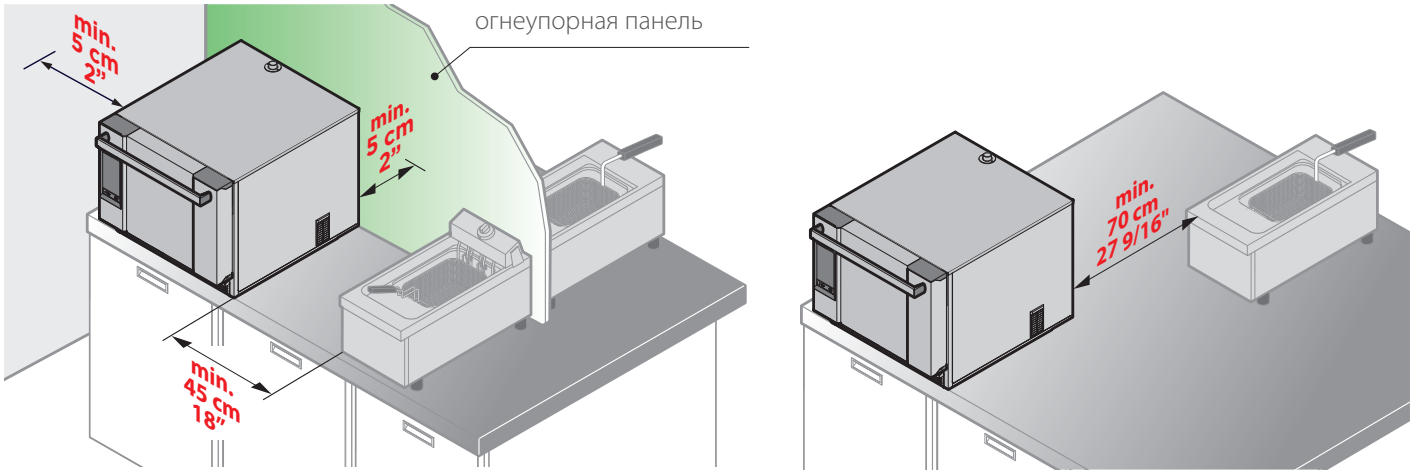
Установочные помещения должны обладать следующими характеристиками:

- должны быть пригодными для приготовления продуктов питания на промышленном уровне;
- должны быть защищены от воздействия атмосферных агентов;
- обладать соответствующей системой циркуляции воздуха;
- поддерживать температуру от +5° до +35°C максимум;
- иметь максимальную влажность 70 %.

При установке оборудования, следует придерживаться размеров, указанных на рисунке 03



SHOP.Pro™



SPEED.Pro™

03

Печи могут быть позиционированы:
- на колесиках (с комплектом колесиков Unox);
- на собственных опорных структурах или UNOX (например, расстоечные шкафы или стенды);
- на другое оборудование UNOX.

04 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА КОЛЕСИКАХ

Для перемещения следует использовать только **комплект колесиков UNOX XUC012**, включающий 2 предохранительные цепи, 2 колесика с тормозом и 2 колесика без тормоза.

Пол под устройством должен быть:
- невозгораемый или нечувствительный к воздействию тепла;
- превосходно выровненный;
- с ровной поверхностью;
- в состоянии выдерживать вес устройства при полной загрузке без деформаций или повреждений.

05 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА ОПОРНЫХ СТРУКТУРАХ

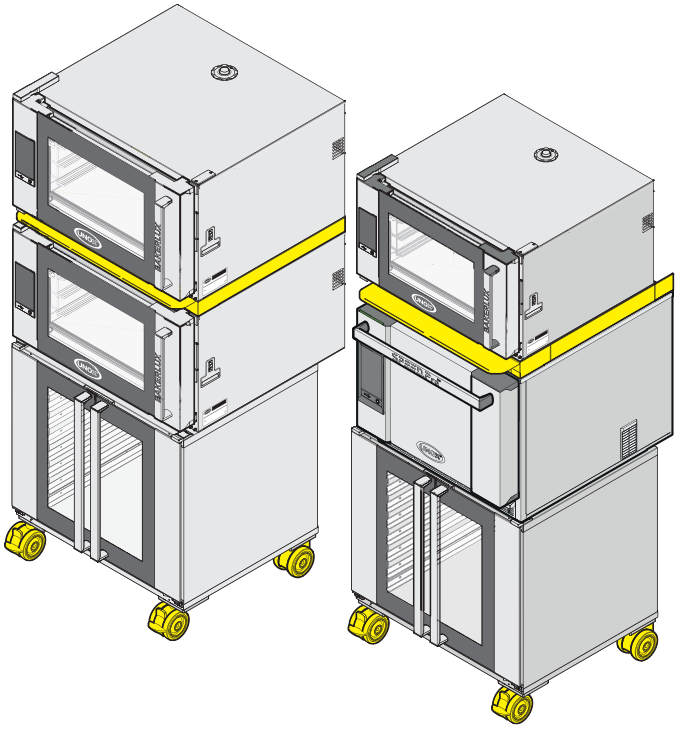
Перед креплением на собственных опорных структурах или UNOX (расстоечные шкафы или стенды), следует всегда проверять соответствующее выравнивание при помощи уровня или цифрового уровня. В случае отрицательного результата проверки, при использовании опорных структур UNOX, можно воздействовать на их ножки, соблюдая осторожность, чтоб не открутить их полностью.

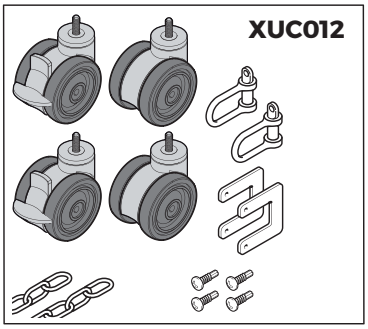
Опорные структуры должны быть:
- стабильными и выровненными;
- фиксированными;
- невозгораемыми или не чувствительными к воздействию тепла;
- в состоянии выдерживать вес устройства при полной загрузке без деформаций или повреждений.

Никогда не позиционировать печь непосредственно на поверхность земли. Использовать комплект стенда **XWKRT-00HS-F** для противней HS (460x330), **XWKRT-00EF-F** для противней 600x400.

05 УСТАНОВКА НА ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ UNOX

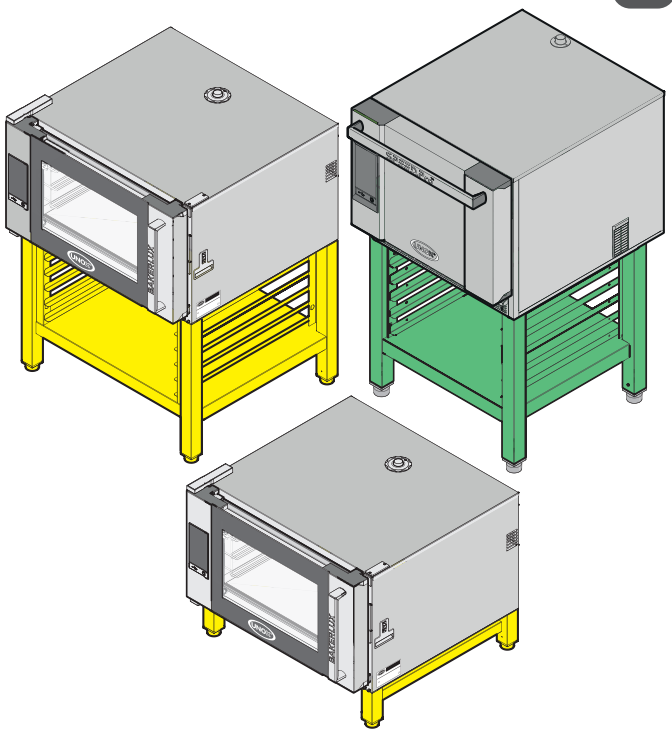
См. стр. 30





04

05



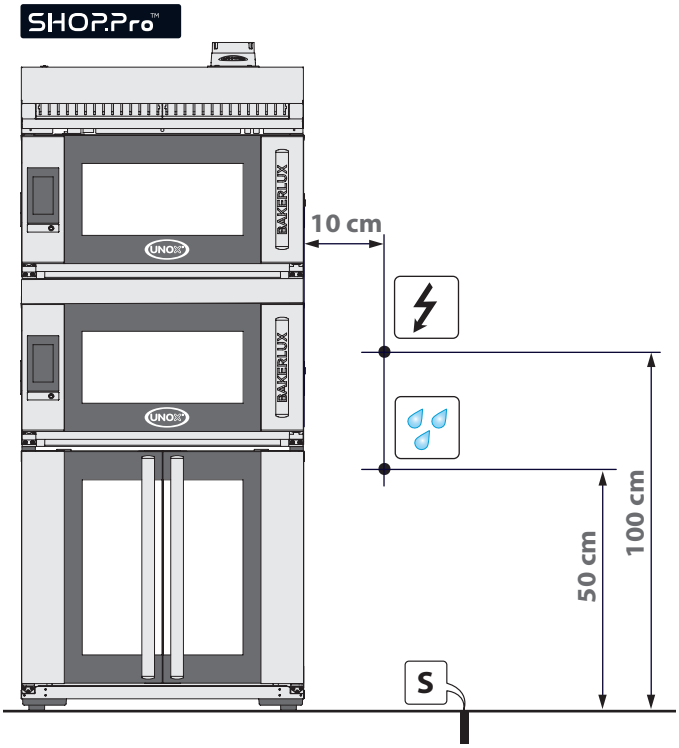
ПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕНИЙ

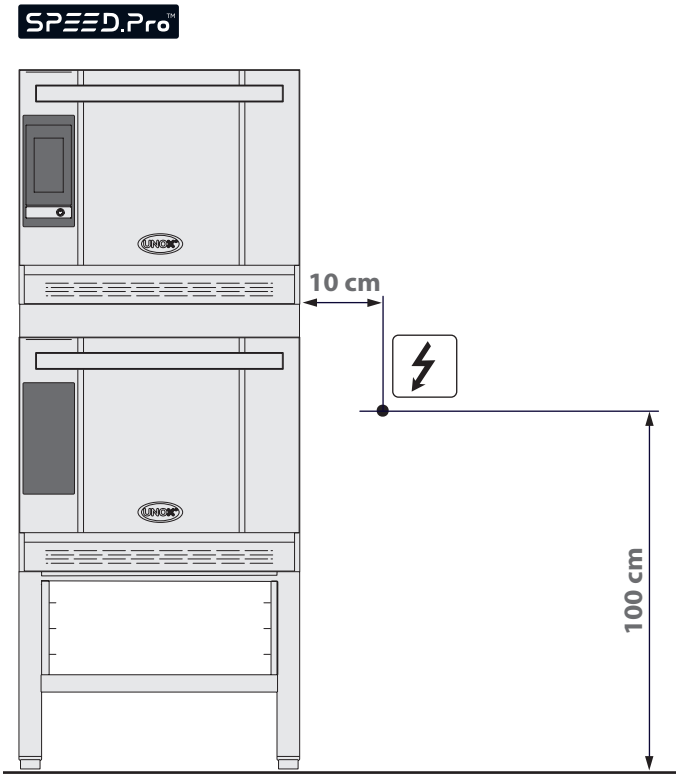
Установочное помещение должно быть оснащено электрическими и гидравлическими системами (если они предусмотрены), выполненными в соответствии с нормами относительно установок и техники безопасности в стране использования.

На рисунке 06 показаны необходимые подключения:

- подключение к электрической сети
- подключение подачи воды
- S слив

Печи BAKERLUX SPEED.Pro не нуждаются в гидравлических соединениях.





06

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Электрические соединения должны соответствовать действующим нормам страны использования оборудования.

Для соответствующего подключения к электросети, устройства должны:

- Быть включены в эквипотенциальную систему в соответствии с указаниями действующих норм. Провод должен иметь максимальное сечение 10 кв.мм (в соответствии с нормой CEI EN 60335-2-42:2003-09) и быть желто-зеленого цвета.
- Быть обязательно подключены к линии заземления сети (желто-зеленый кабель).
- Быть обязательно подключены к термомагнитному дифференциалу в соответствии с указаниями действующей нормы (Id 0,03A Класс A).
- Быть обязательно подключены к всеполюсному механизму отключения, который обеспечивает полное отсоединение при условиях категории избыточного напряжения III.

07 Печи **BAKERLUX Shop.Pro ARIANNA**, **ELENA**, **STEFANIA**, **BAKERLUX SPEED.Pro XESW-03HS-MDNN** отпускаются с завода с уже монтированной вилкой schüko: не допускается осуществлять какой-либо другой тип электрического соединения и размерные изменения кабеля, за исключением его удлинения, заменяя его на другой с характеристиками, идентичными первоначальному (тип резины, сечение и т.д.).

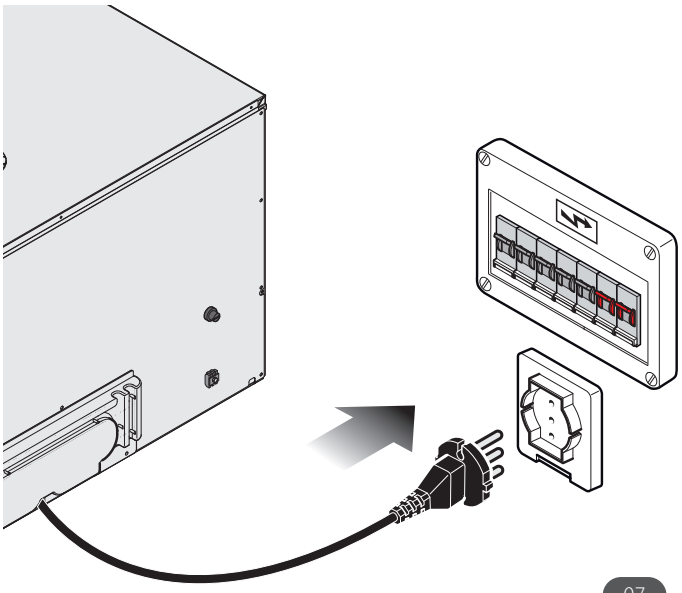
Кабель подлежит замене UNOX или ее сервисной службой, или лицом, обладающим подобной квалификацией, в целях предупреждения каких-либо опасностей.

08 Печи **BAKERLUX SPEED.Pro XESW-03HS-EDDN** и печи **BAKERLUX Shop.Pro CAMILLA**, **ROSSELLA**, **VITTORIA** отпускаются с завода с уже монтированным электрокабелем. Электрическое подключение предпочтительнее должно осуществляться путем монтажа электрической вилки A (не предоставляемой в комплектации), типа и емкости, соответствующих максимальному потребляемому току фаз печи. В случае невозможности, проводка, предоставляемая UNOX, является достаточной для осуществления соединения непосредственно с электрощитом B.

Для всех систем стандартного напряжения, предусмотренных для каждого устройства, см. стр. 9 - TAB. 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ BAKERLUX.

SHOP.Pro™
ARIANNA | ELENA STEFANIA

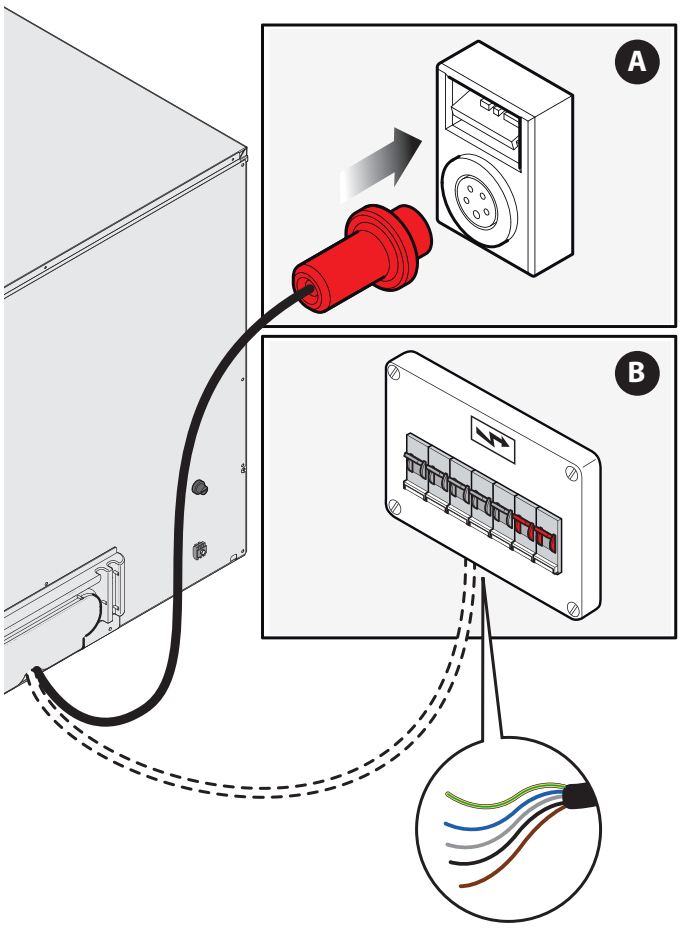
SPEED.Pro™
XESW-03HS-MDNN



07

SHOP.Pro™
CAMILLA ROSSELLA | VITTORIA

SPEED.Pro™
XESW-03HS-EDDN



08

ОТВОД ОТРАБОТАННЫХ ДЫМОВ

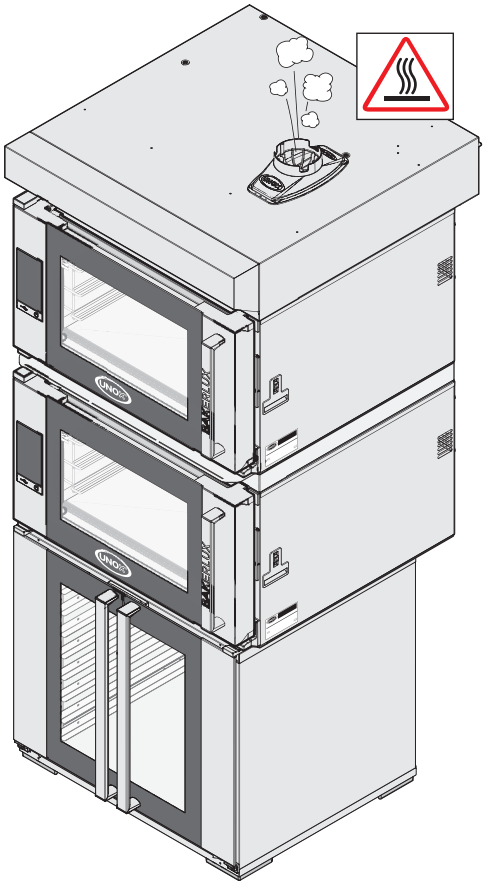
В процессе приготовления производятся горячие дымы и запахи, отводимые через дымоотвод, расположенный в верхней части устройства.

Их отвод наружу может осуществляться двумя способами:

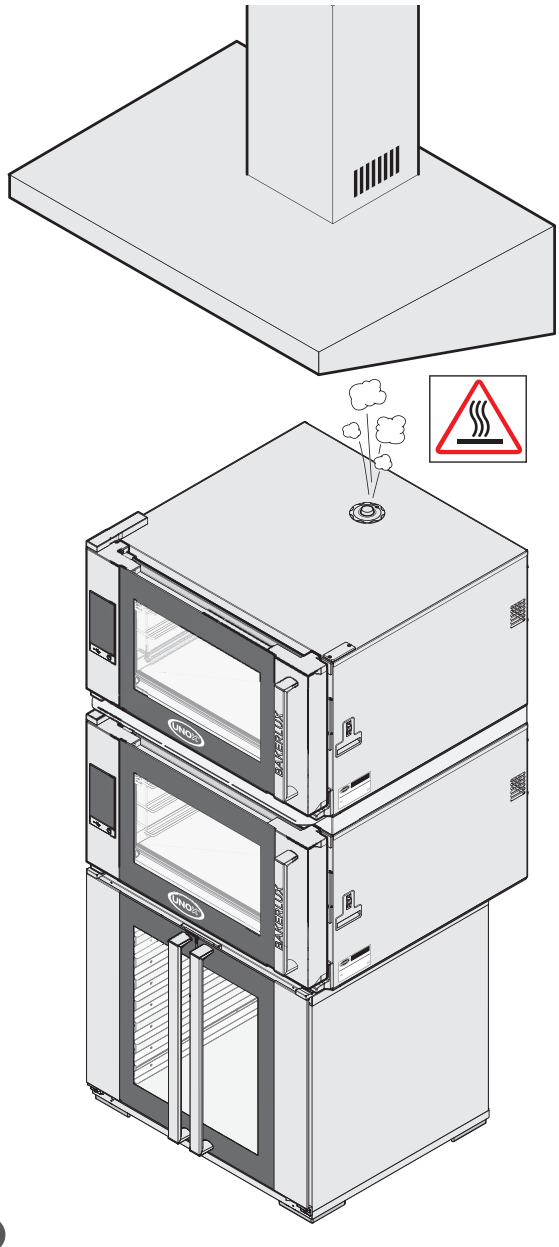
- 09 **отвод через вытяжку UNOX**, непосредственно управляемую системой самодиагностики печи.
- 10 **отвод через СОБСТВЕННУЮ вытяжку соответствующей мощности и размера** в зависимости от типа печи;

Отработавшие газы могут достигать температуры, близкой к 500°C. Не следует использовать отводные трубы из алюминия или других металлов, не совместимые с кислым конденсатом и не выдерживающие данные температуры.

Рекомендуется монтировать покрытие трубы на внешнем конце дымоотвода в целях предупреждения проникновения дождевой воды в печь и минимизации пониженного давления под эффектом Вентури, которое наблюдается при наличии сильных потоков воздуха.



09



10

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ (ТОЛЬКО ПЕЧИ BAKERLUX SHOP.PRO)

Подключение к гидравлической системе включает:
- редуктор давления 2 бара;
- разомкнутый выключатель;
- 1,5 метра шланга;
- механический фильтр;
- гидравлическое соединение 3/4" с обратным клапаном.

Рекомендуется устанавливать кран воды до подключения входа воды (не в комплектации).

Характеристики воды на входе

На возможный ущерб, обусловленный использованием воды с параметрами, не соответствующими указанным в следующей главе, гарантия не распространяется.

Вода на входе должна:
- иметь максимальную температуру 30 °C;
- быть питьевой;
- иметь давление в пределах 150 и 600 кПа (рекомендуется 200 кПа). Если давление воды на входе ниже минимального указанного (150 кПа) значения, необходимо установить насос (минимальная производительность: 300 л/ч). Печи BAKERLUX SHOP.Pro™ в серийной комплектации оснащены встроенным редуктором давления.
- иметь максимальную проводимость воды 1000 мкСм/см. Если проводимость воды превышает 1000 мкСм/см, необходима обработка воды, предназначенной для производства влажности.

Кроме этих характеристик, необходимо, чтобы вода на входе соответствовала всем указанным далее параметрам; в случае отклонения параметров воды от приведенных ниже, необходимо обеспечить соответствующую обработку воды на входе для приведения значений к указанным для каждого контура параметрам.

Характеристики воды для контура ПАРА (внутренний пар камеры)

Для предупреждения **явлений коррозии** и **образования накипи**, вода на входе, использованная для контура ПАРА (производство влажности), должна обладать следующими химическими/физическими характеристиками:

- Свободный хлор ≤ 0,1 част.мил
- Хлорамины ≤ 0,1 част.мил. (мг/л)
- TDS ≤ 125 част.мил.
- Кремний ≤ 12 част.мил.
- pH 7 ÷ 8,5
- Общая жесткость* (TH) ≤ 8 °dH
- Хлориды** ≤ 25 част.мил.
- Щелочность ≤ 150 мг/л как CaCO3

* жесткость, замеренная комплектом KSTR1082A
** Максимальное содержание хлоридов Cl- не является фиксированным значением, а зависит от рассчитанного значения NHM (Non Hardness Measurement)

NHM = EC - (TH x 30)**
EC = электропроводность [мкСм/см]
TH = общая жесткость** [° dH - немецкие градусы]

NHM ≤ 250 мкСм/см	TH < 8 °dH, Cl- ≤ 25 част.мил. (5 капель реагента*)	Без обработки воды
	TH ≥ 8 °dH, Cl- ≤ 25 част.мил. (5 капель реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 част.мил. (5 капель реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 мкСм/см	Cl- ≤ 20 част.мил. (4 капли реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 част.мил. (4 капли реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 – 450 мкСм/см	Cl- ≤ 15 част.мил. (3 капли реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 част.мил. (3 капли реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 – 500 мкСм/см	Cl- ≤ 10 част.мил. (2 капли реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 част.мил. (2 капли реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHM ≥ 500 мкСм/см		UNOX.Pure-RO

* использовать реагент комплекта UNOX KSTR1081A ** жесткость, замеренная комплектом UNOX KSTR1082A

Обработка воды контура ПАРА (производство влажности)

Каждое устройство оснащено двумя соединениями для обработки воды, предназначенной для производства пара. Unox предоставляет два различных комплекта для обработки воды:

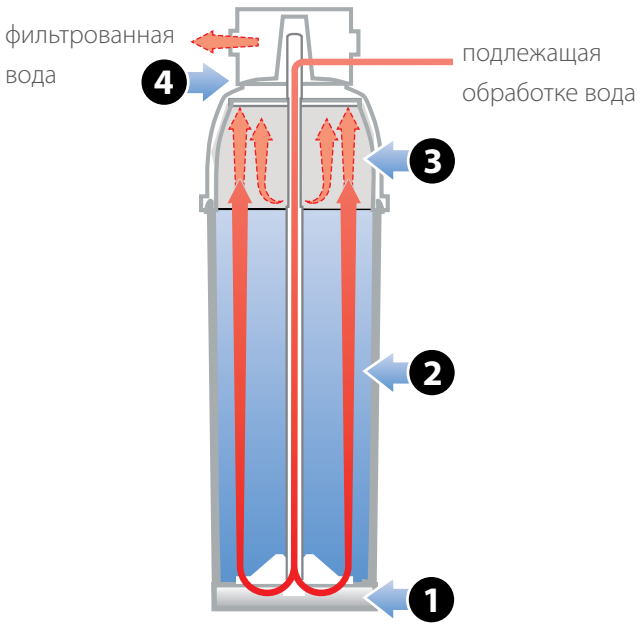
- 11 UNOX.Pure (система фильтрации воды).
- 12 UNOX.Pure-RO (комплект обратного осмоса).

UNOX.Pure

Фильтр **UNOX.Pure** уменьшает карбонатную жесткость, предупреждая отложения извести в устройстве. Кроме того, выступает в качестве связующего элемента ионов таких тяжелых металлов, как свинец и медь, уменьшая органические загрязнения, концентрацию хлора и помутнение. Включает четыре фазы фильтрации:

Предусматривает четыре различные фазы фильтрации:

- 1 предварительная фильтрация;
- 2 уменьшение карбонатной жесткости;
- 3 фильтрация активированным углем;
- 4 тонкая фильтрация



11

TAB. 12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - UNOX.PURE XHC004

Размеры фильтрующего патрона L x P x H мм	ширина	149 мм
	глубина	149 мм
	высота	545 мм
Размеры системы фильтрации (1) L x P x H мм	ширина	149 мм
	глубина	149 мм
	высота	555 мм
Размеры установочного комплекта L x P x H мм	ширина	149 мм
	глубина	151 мм
	высота	555 мм
Вес	мокрый фильтр	7,1 кг
	сухой фильтр	4,6 кг
Температура воды	Мин.	5°C
	Макс.	40°C
Температура окружающей среды	Мин.	5°C
	Макс.	35°C
Температура хранения	Мин.	5°C
	Макс.	35°C
Давление на входе воды	Мин.	150 кПа
	Макс.	600 кПа
Жесткость при 10 °dH (2)		4250 l или 12 месяцев
Рабочее положение	Вертикальное, горизонтальное и над головкой	

(1) Система фильтрации включает 1 фильтрующий патрон с 1 головкой фильтра

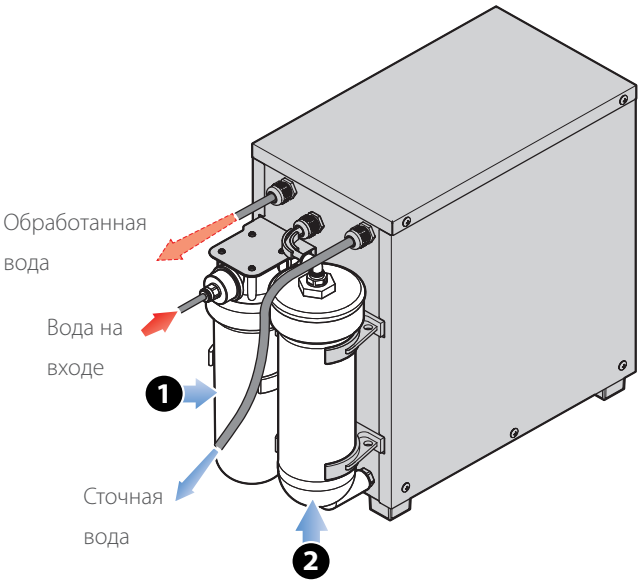
(2) Жесткость карбонатов выражена в немецких градусах, °dH 1 °dH = 1,78 °f = 17,8 част.мил.

UNOX.Pure-RO

Система **UNOX.Pure-RO** предупреждает образование отложений извести и коррозии, с уменьшением концентрации соли, а также карбонатов, фосфатов и нитратов. Способна удалять все частицы (ионы и молекулы), превышающие 0,001 мкм.

Образована из трех различных фильтров:

- 1 механический фильтр и на активированном угле;
- 1 полимерная мембрана;



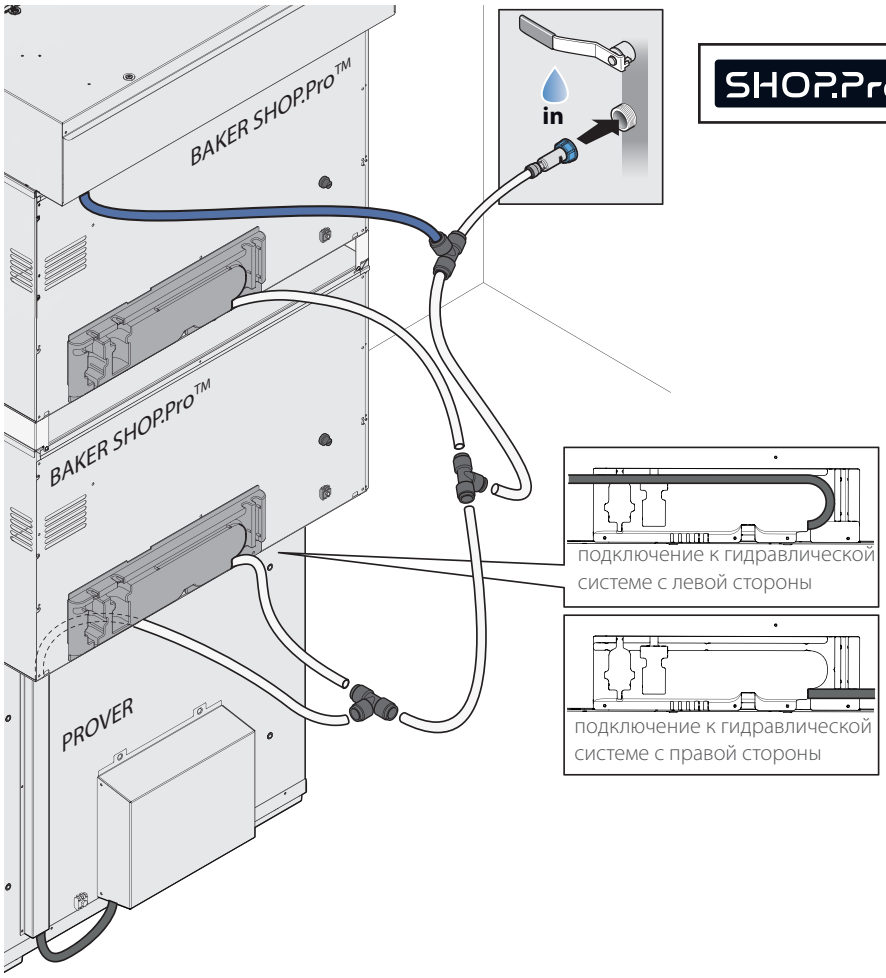
12

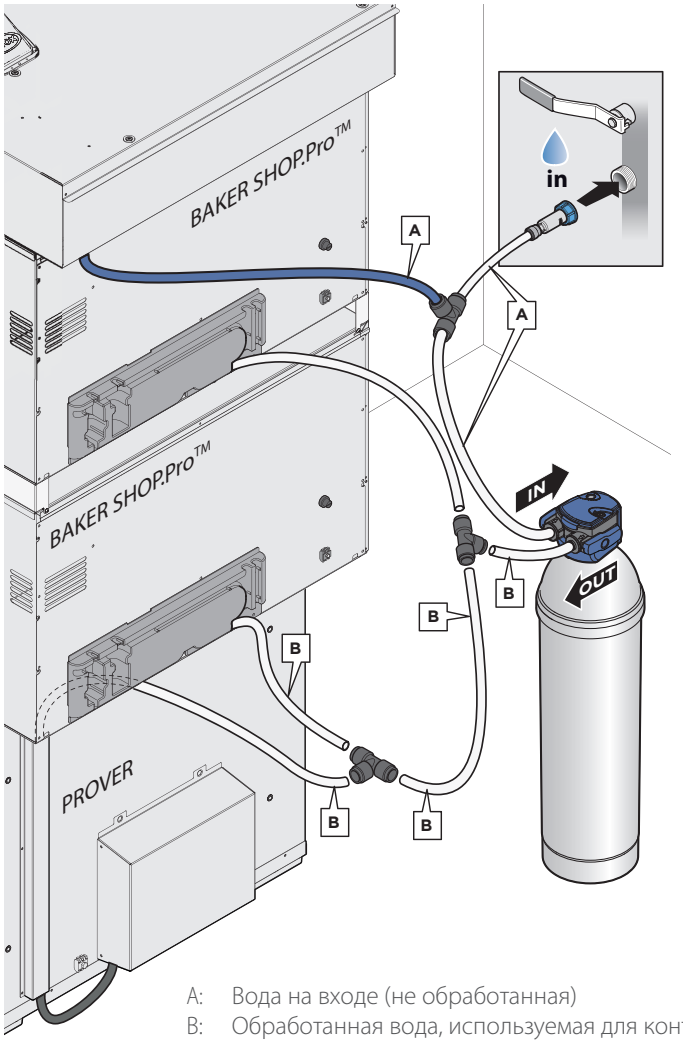
TAB. 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ - UNOX.PURE-RO

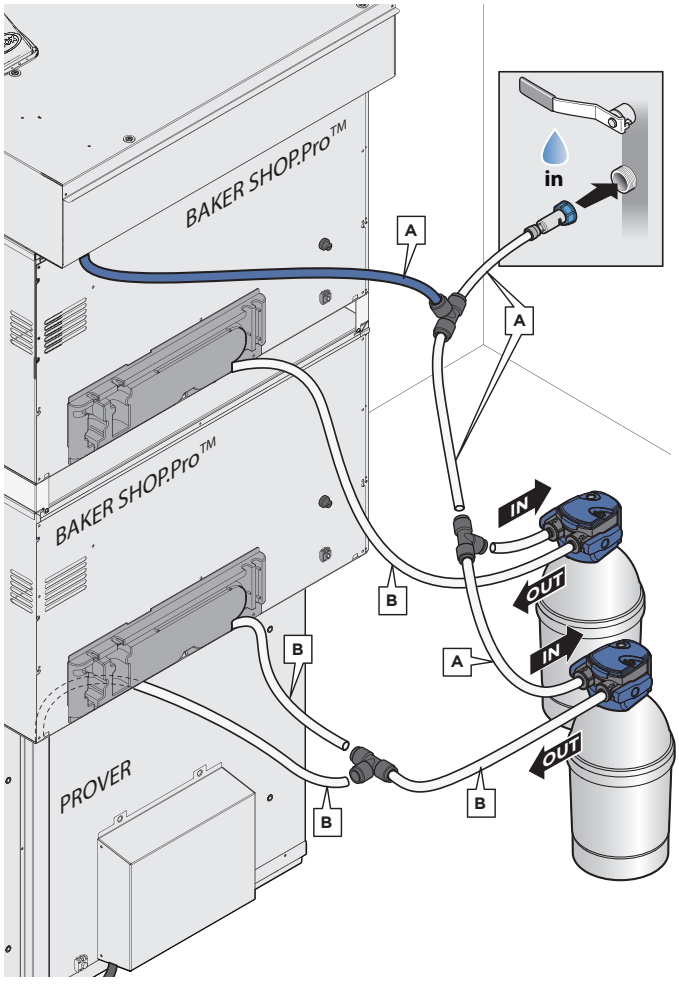
Размеры	l x p x a	235 x 550 x 450 мм
Вес	брутто	25
	нетто	20
Электрические характеристики	Электрическая мощность	220-240 В 1Ф+Н 50/60 Гц
		230 Вт
	H07RN-F Кабель электрический	Вилка schuko в комплектации
Температура воды.		10°C мин.- 40°C макс.
Температура окружающей среды		10°C
		40°C
Давление на входе воды	Мин.	150 - 600 кПа
	Макс.	30000 л
Жесткость при 10 °dH (1)		вертикальное
Рабочее положение		25000 л
		вертикальное

(1) Жесткость карбонатов выражена в немецких градусах, °dH 1 °dH = 1,78 °f = 17,8 част.мил.

SHOP.Pro™ + SHOP.Pro™ + расстоечный шкаф

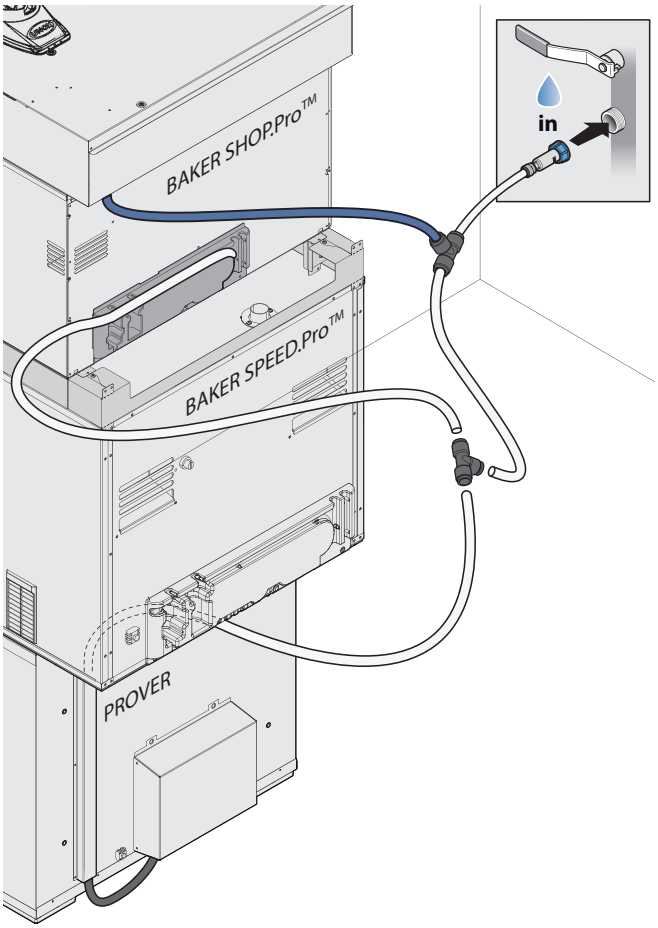


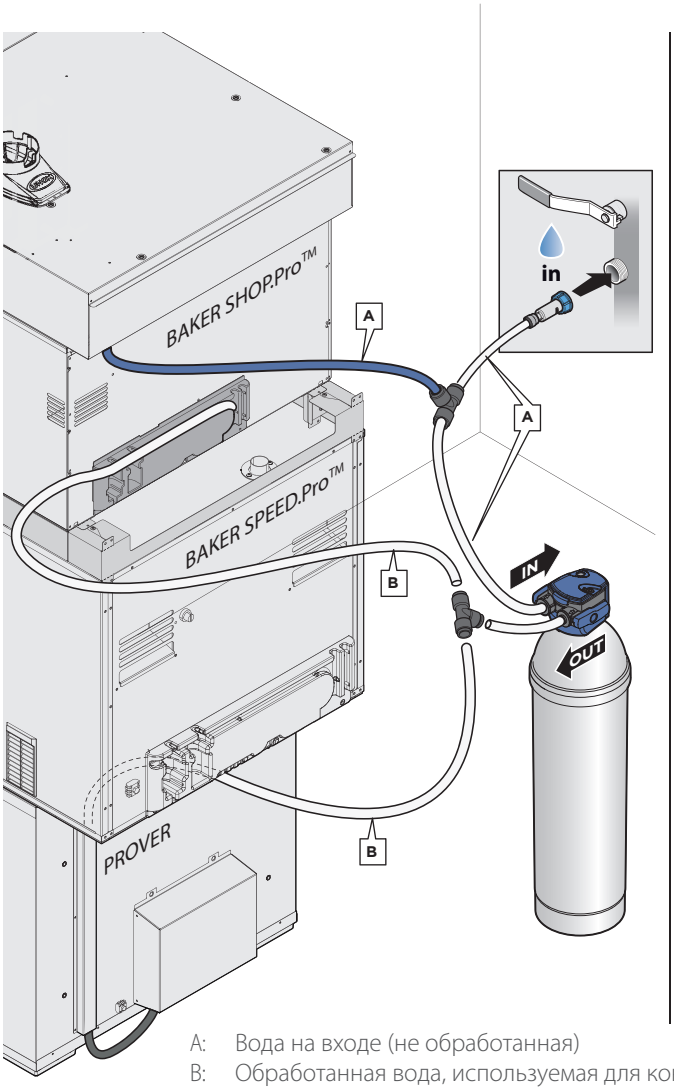


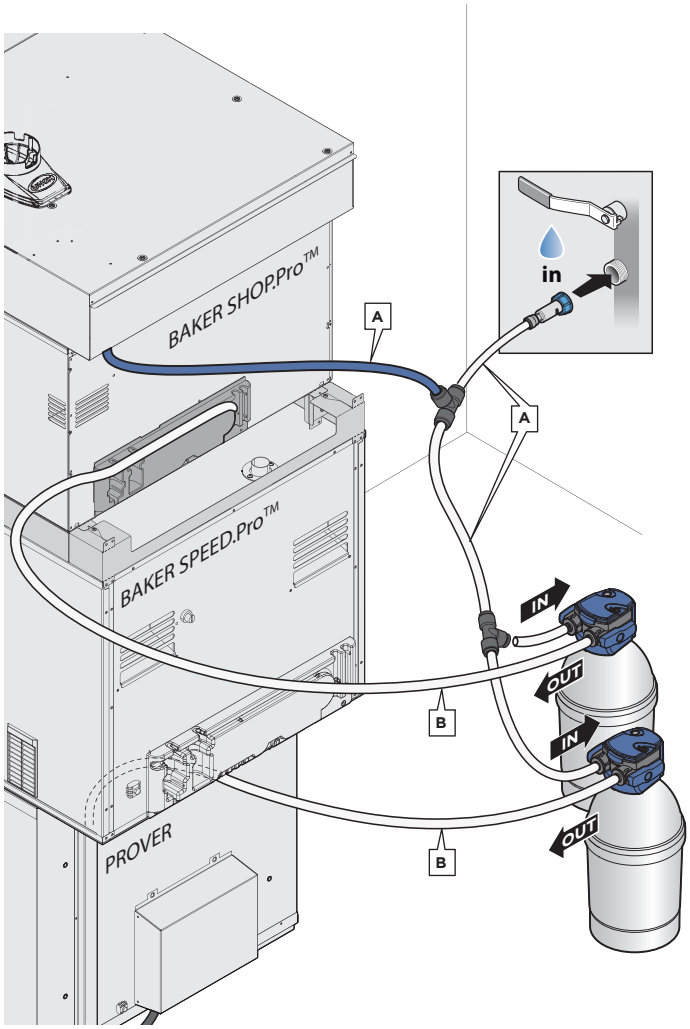


A: Вода на входе (не обработанная)
B: Обработанная вода, используемая для контура ПАРА (производство влажности)

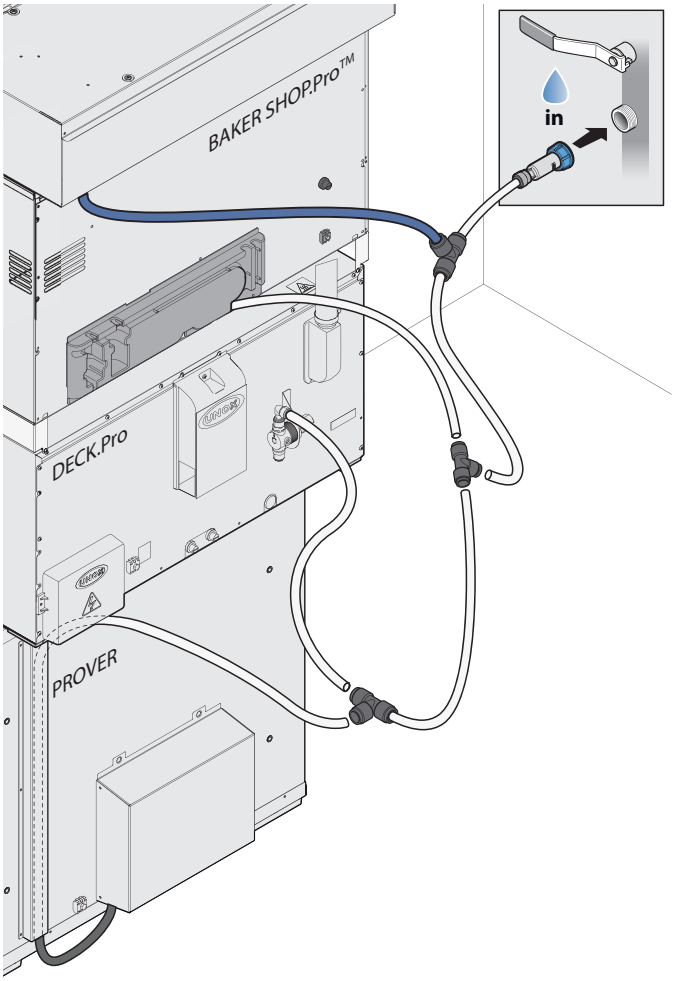
SHOP.Pro™ + SPEED.Pro™ + расстоечный шкаф





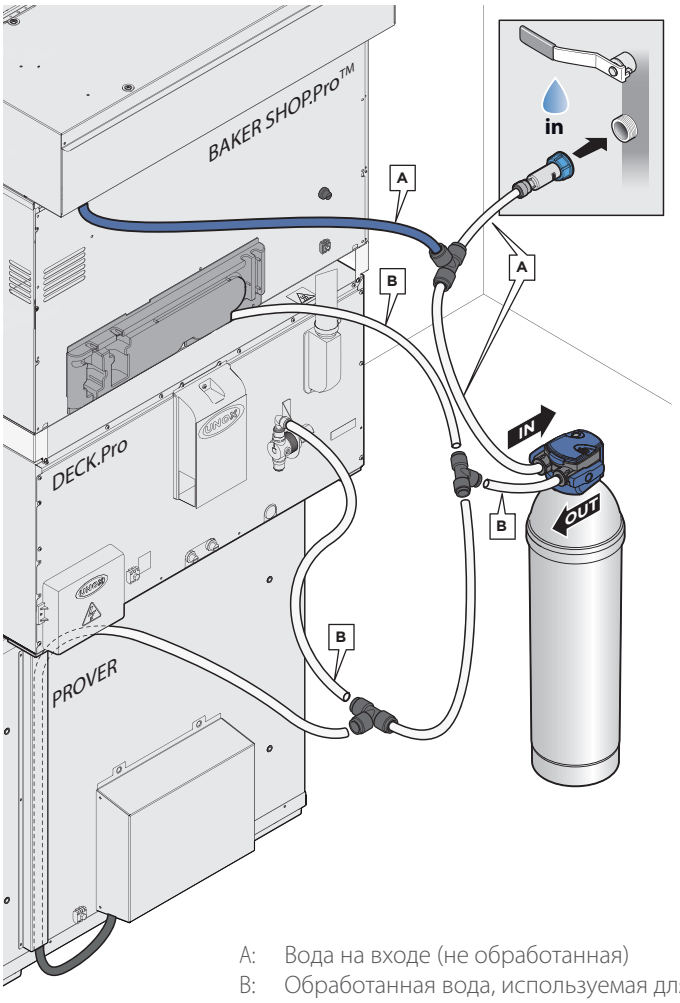


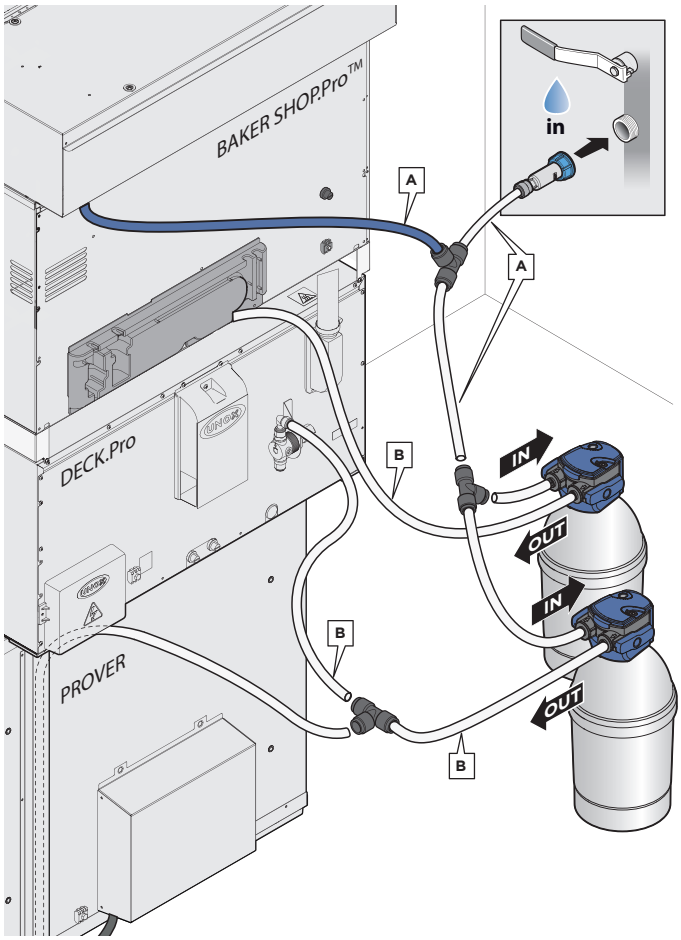
A: Вода на входе (не обработанная)
B: Обработанная вода, используемая для контура ПАРА (производство влажности)



SHOP.Pro™ + DECK* + расстоечный шкаф

* гидравлическое соединение предусмотрено только для модели DECK.ST



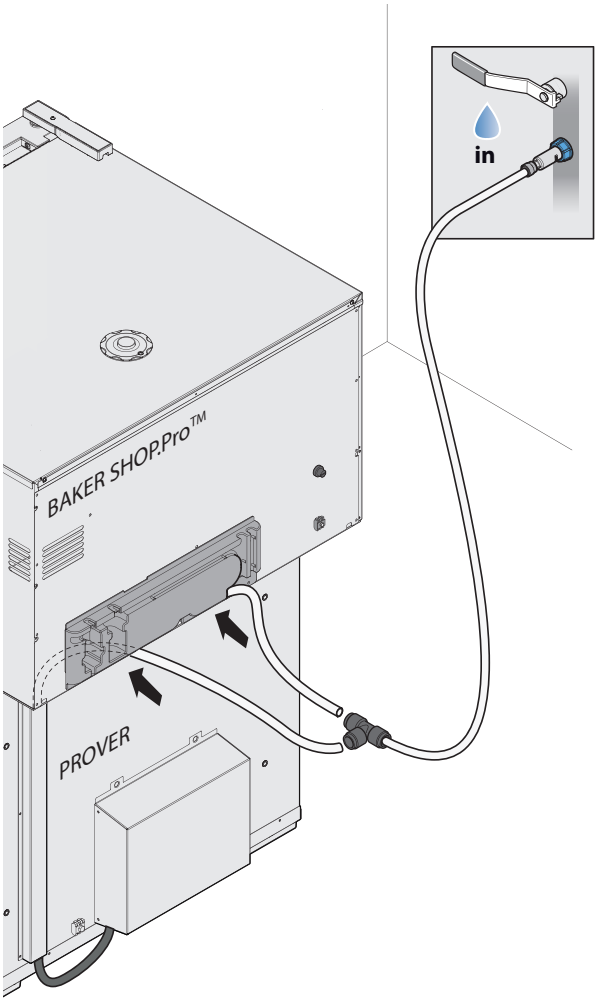


A: Вода на входе (не обработанная)
B: Обработанная вода, используемая для контура ПАРА (производство влажности)

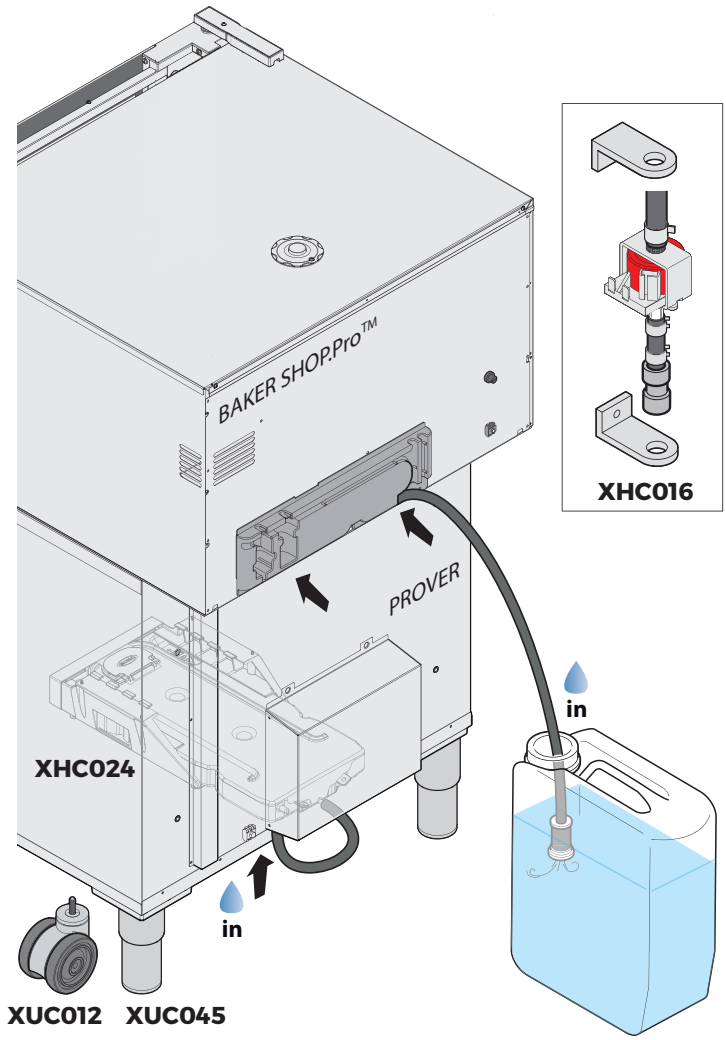
Адаптация устройства к другим гидравлическим соединениям

Для адаптации собственного устройства к гидравлической системе, отличной от предусмотренной, предлагаются некоторые дополнительные принадлежности:

- ПЕЧЬ | комплект насоса (XHC016), устанавливаемый внутри устройства
- РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ | ножки (XUC045) или колесики (XUC012) для увеличения высоты от поверхности пола, комплект насоса (XHC016), устанавливаемый внутри устройства, контейнер для воды, устанавливаемый под устройством (XHC024).



СТАНДАРТНОЕ подключение



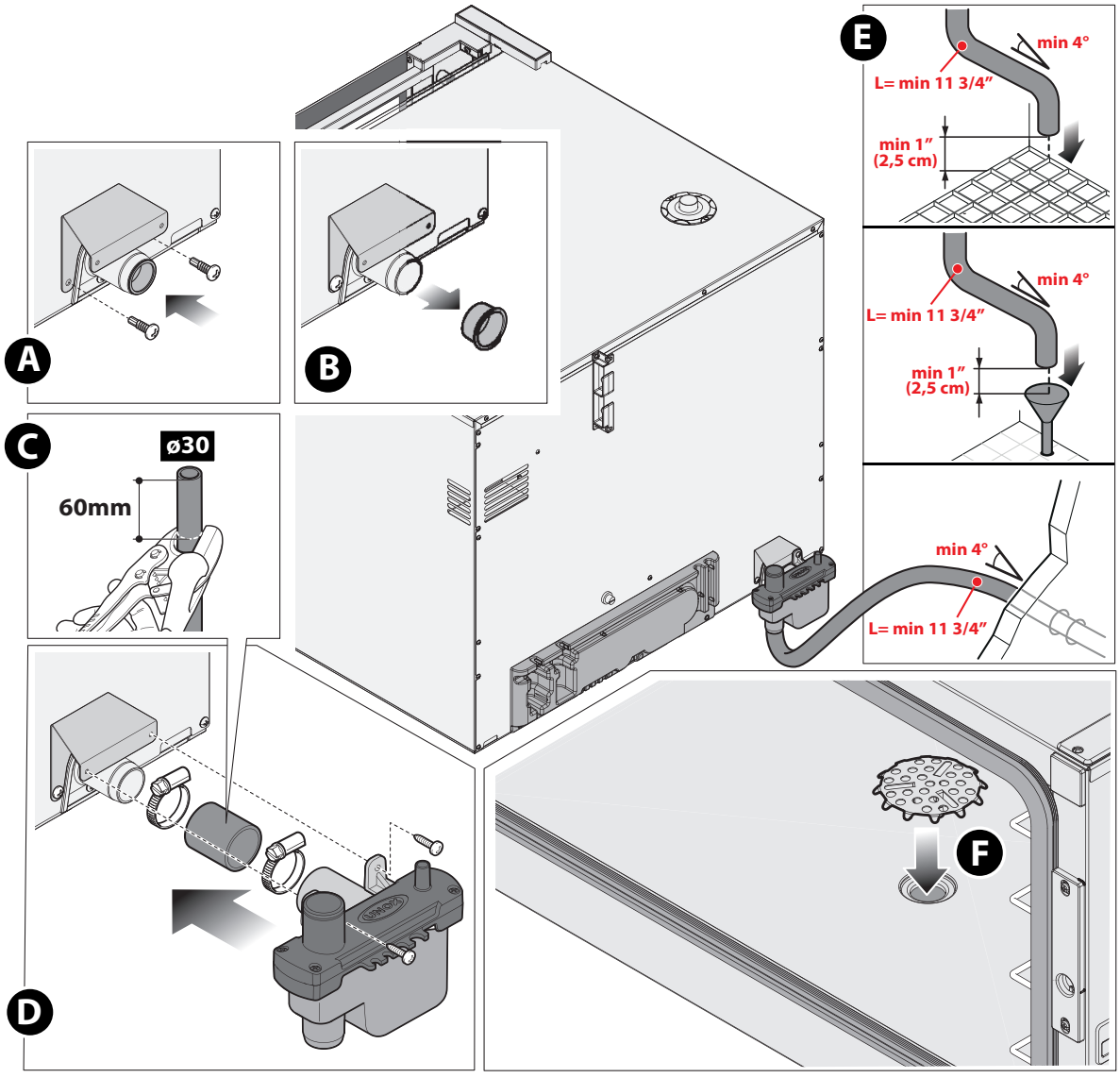
Подключение с ВНЕШНИМИ КАНИСТРАМИ

Вода на выходе (ТОЛЬКО ПЕЧИ BAKERLUX SHOP.Pro со сливом)

Слив находится в задней стороне печей.
Следует подсоединить колено/сифон к жесткой трубе или шлангу и к сливу для сточных вод.

Unox рекомендует:
- **комплект XUC013** первой установки, включающий сифон, трубы, соединения и Det&Rinse SPRAY
- или, в качестве альтернативы
- **комплект XHC027** для мойки печей со сливом SP, включающий сифон, трубы, соединения, ручной душ, каплесборники и Det&Rinse SPRAY.

Вода на выходе из слива печи может достигать высоких температур (90 °C). Трубы, используемые для слива воды, должны выдерживать данные температуры и не должны быть металлическими.



ПРИМЕЧАНИЯ

Установка | Link

Система **MAXI.Link** позволяет контролировать различные комбинирования печей и принадлежностей посредством одной панели управления: это возможно в связи с тем, что все устройства физически соединены между собой посредством кабеля RJ45.
Благодаря этим колоннам, пользователь может обрабатывать большое разнообразие продуктов с различными видами кулинарного или кондитерского приготовления, со значительным уменьшением габаритов системы.

MAXI.Link позволяет создать систему приготовления, образованную из следующих элементов:

- **1 печь | 2 печи | 3 печи (BAKERLUX Shop.Pro, SPEED.Pro или DECK);**
- **1 расстоечный шкаф или стенд (низкий / средний / высокий);**
- **1 вытяжка.**

УСТАНОВКА В КОЛОННАХ

18 В случае установки нескольких печей друг на друга, следует обязательно использовать установочный комплект UNOX: он обеспечивает соответствующее расстояние между ними и упрощает электрические и гидравлические соединения.
Установочный комплект также включает кабель RJ45 и тройник для обеспечения гидравлического соединения нескольких устройств с одним входом воды.

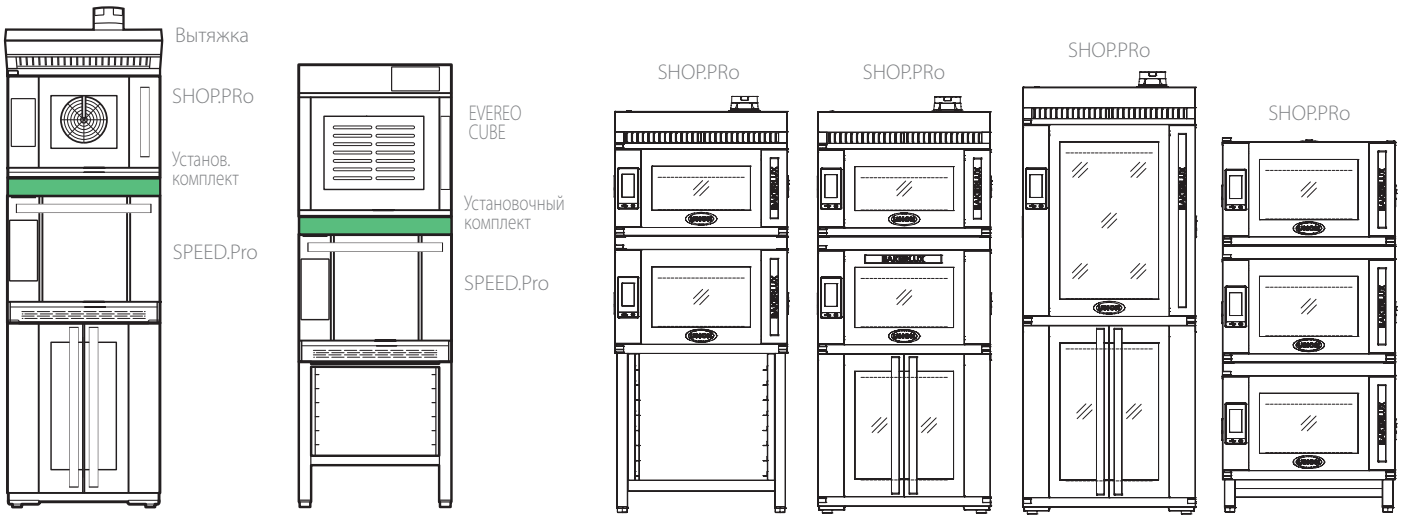
Никогда не позиционировать одну печь непосредственно на другую или на другие источники тепла.

Предусмотрены различные установочные комплекты, позволяющие соединить две печи (см.TAB. 14. Установочный комплект).

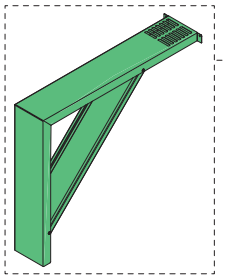
TAB. 14. УСТАНОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

	Тип противня	Установочный комплект	Примечания
BAKERLUX Shop.Pro	460 x 330	XWKQT-00HS-E	
	600 x 400	XWKQT-00EF-E	
BAKERLUX SPEED.Pro	460x330	XUC169	совмещенные печи
		XWSQW-00HS-E	установленные друг на друга печи

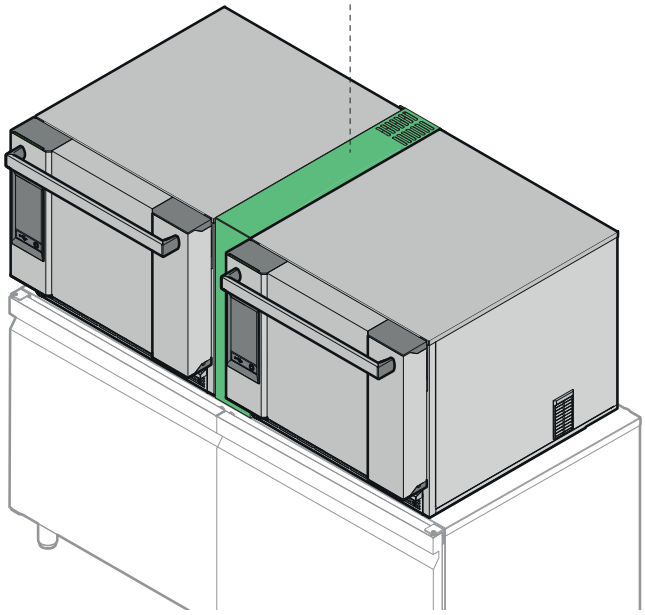
НЕКОТОРЫЕ ПРИМЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНОЙ УСТАНОВКИ



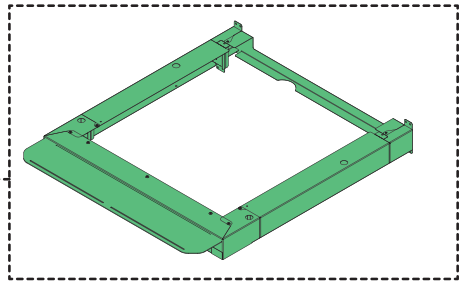
Расстоечный шкаф Lievox | Средний стенд | Высокий стенд | Расстоечный шкаф Lievox | Расстоечный шкаф Lievox | Низкий стенд

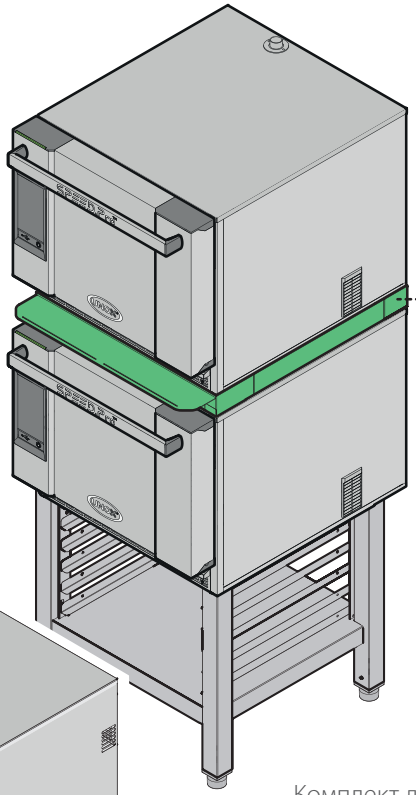


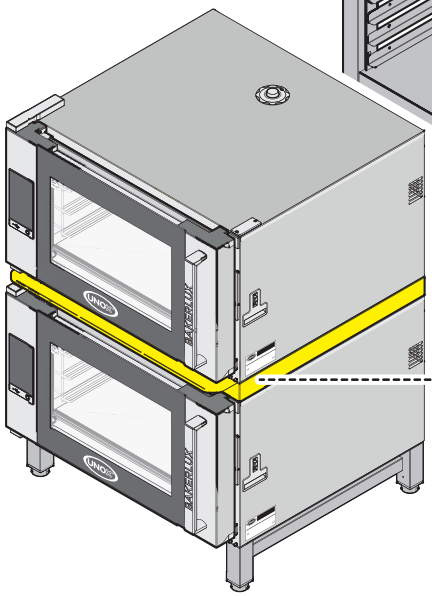
Комплект для совмещенных печей BAKERLUX SPEED.Pro



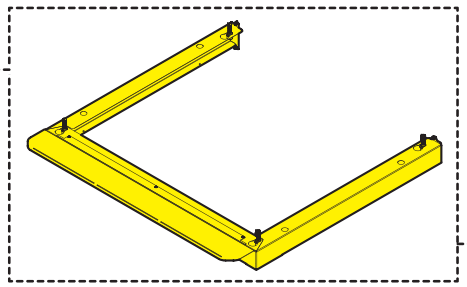
Комплект для установленных друг на друга печей BAKERLUX SPEED.Pro

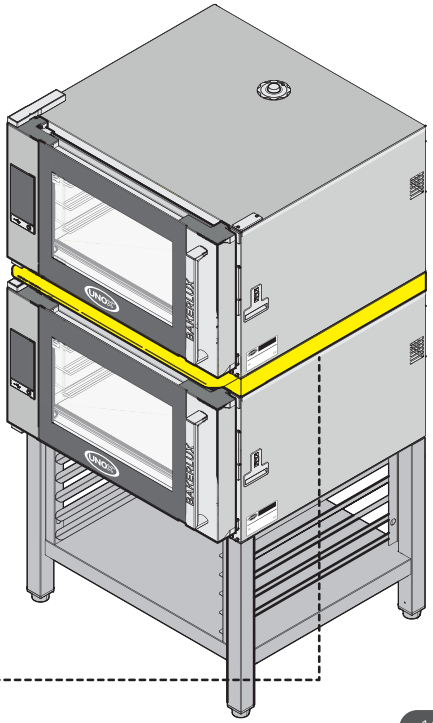




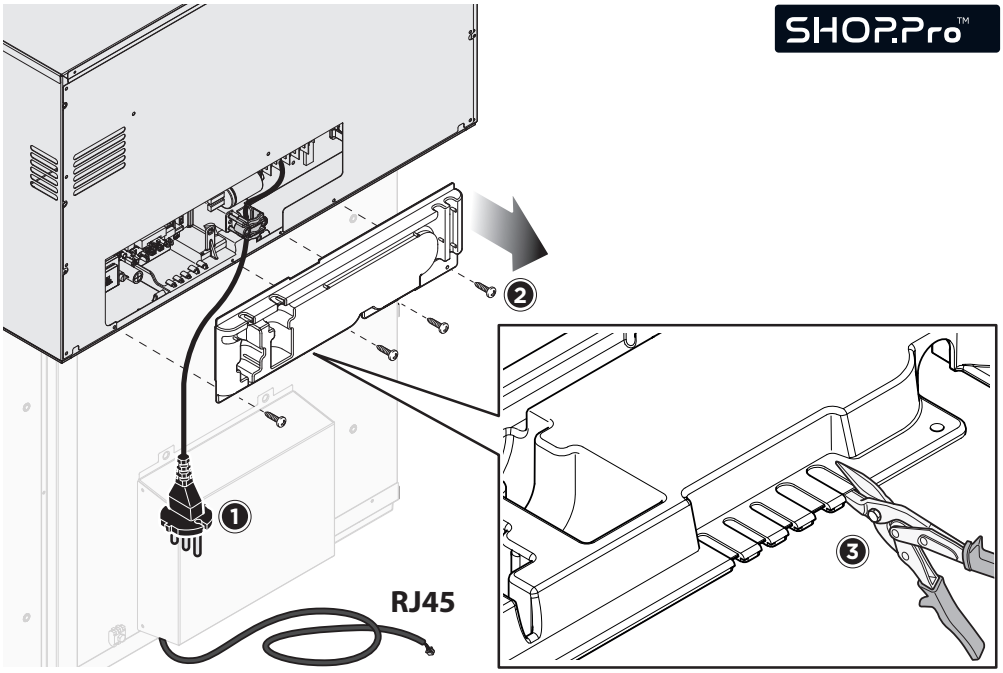


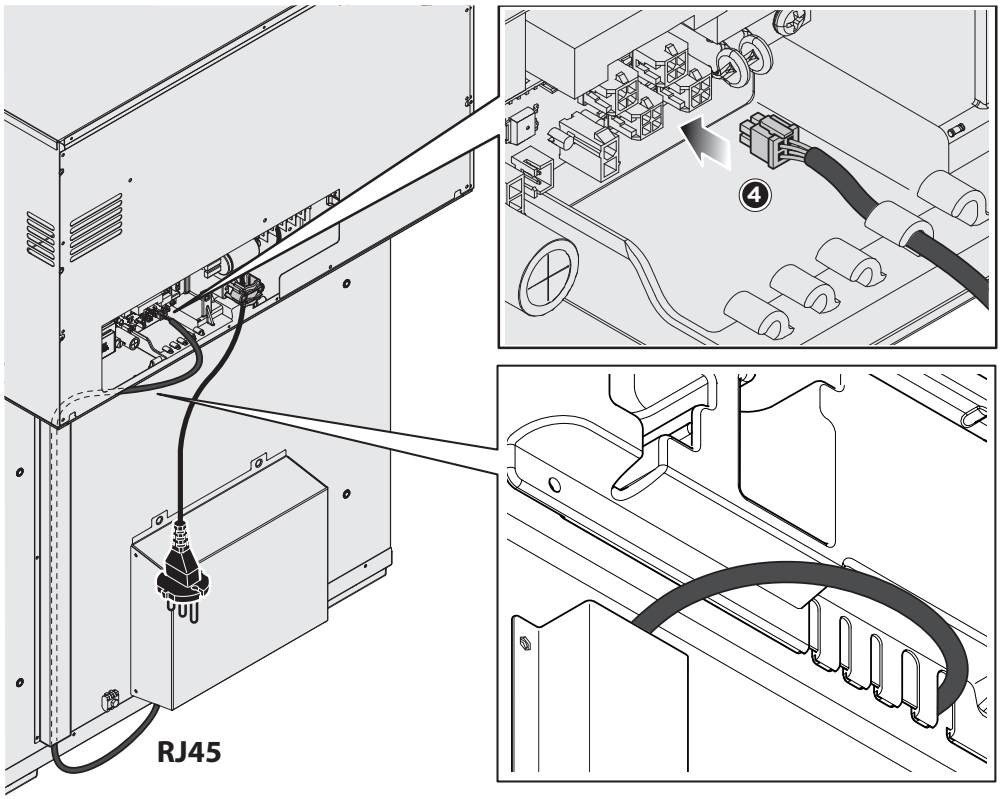
Комплект для печей BAKERLUX SHOP.Pro

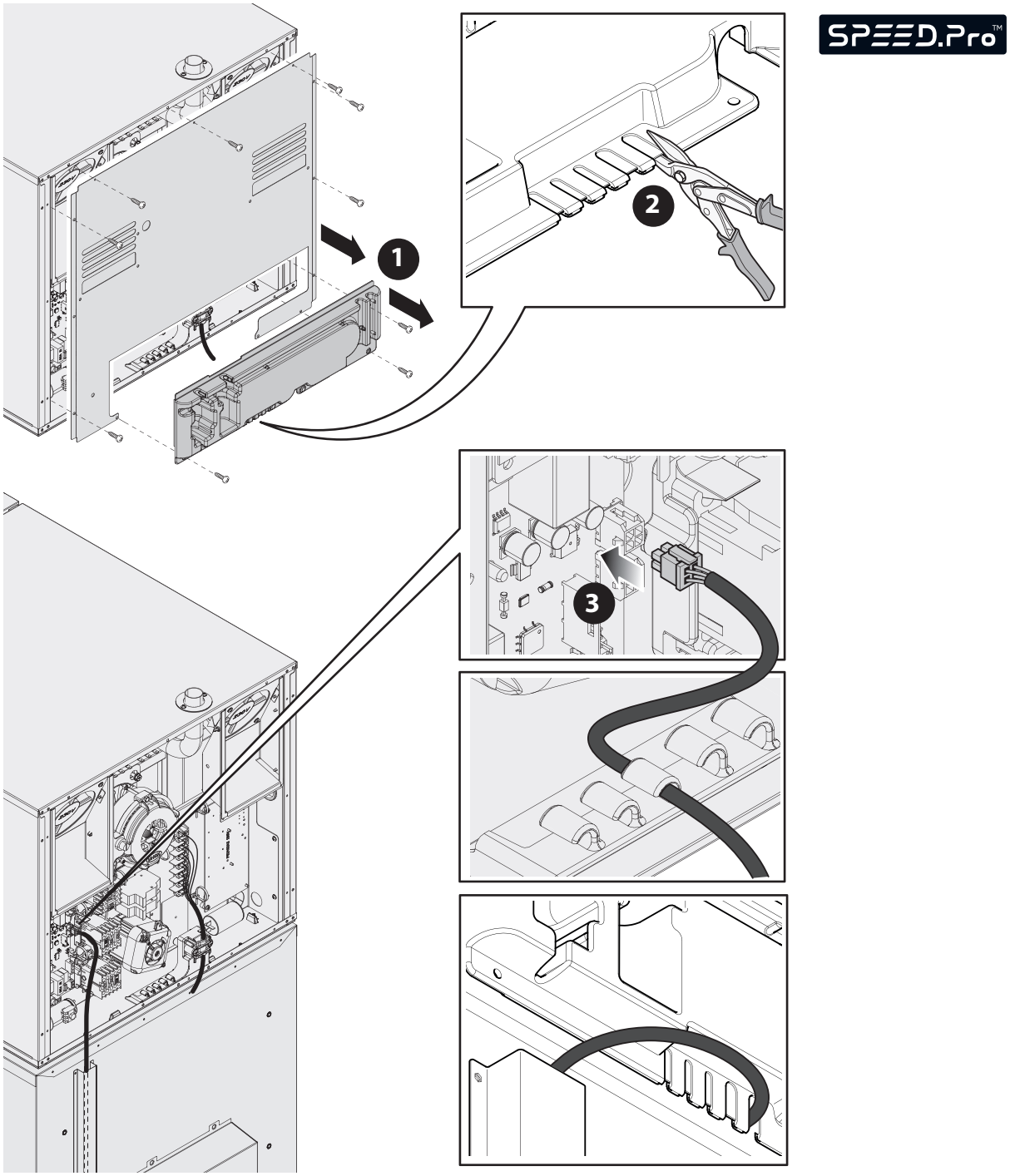




СОЕДИНЕНИЕ С КАБЕЛЕМ RJ45






1
2
3



FORO.BAKE
Алюминиевый перфорированный противень для кондитерских и хлебобулочных изделий; в. 15 мм.
Размещение заказа 2 ед.

600x400 **Изд.: TG410**

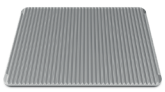
460x330 **Изд.: TG310**



FORO.BLACK
Алюминиевый перфорированный антипригарный противень для кондитерских и хлебобулочных изделий; в. 15 мм.
Размещение заказа 2 ед.

600x400 **Изд.: TG430**

460x330 **Изд.: TG330**



FAKIRO™
Алюминиевый антипригарный противень с ровной-рифленой поверхностью с 2 сторонами: ровная сторона для приготовления/зажаривания и регенирования пиццы, лепешек и замороженного хлеба. Рифленая сторона позволяет отвести излишнюю влажность, произведенную при размораживании полуфабрикатов; в. 13 мм.

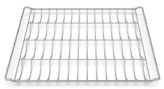
600x400 **Изд.: TG440**

460x330 **Изд.: TG335**



FAKIRO.GRILL
Алюминиевый антипригарный противень с ровной-рифленой поверхностью с 2 различными сторонами: ровная сторона для приготовления/зажаривания свежей пиццы, лепешек и хлеба. Антипригарное покрытие предупреждает пригорание продуктов на противне. Рифленая сторона позволяет отвести излишнюю влажность, произведенную при размораживании полуфабрикатов; в. 13 мм.

600x400 **Изд.: TG465**

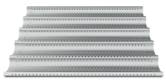


ЗАПАТЕНТОВАННЫЙ

BAGUETTE.GRID
Хромированная решетка 5 каналов для полуфабрикатов багета или булочек.

600x400 **Изд.: GRP410 (в. 27 мм)**

460x330 **Изд.: GRP310 (в. 32 мм)**



FORO.BAGUETTE
Алюминиевый перфорированный противень 5 каналов для полуфабрикатов багета или булочек; в. 34 мм.

600x400 **Изд.: TG445**



FORO.BAGUETTE.BLACK
Алюминиевый перфорированный противень 5 каналов для свежего багета или булочек; в. 24 мм.

600x400 **Изд.: TG435**



BAKE.BLACK
Алюминиевый антипригарный противень; в. 15,5 мм.
Размещение заказов 2 ед.

600x400 **Изд.: TG460**

-



BAKE
Алюминиевый противень; TG305: в. 11 мм - TG405: в. 15 мм. | Размещение заказов 2 ед.

600x400 **Изд.: TG405**

460x330 **Изд.: TG305**



STEEL BAKE
Противень из нержавеющей стали;
в. 20 мм.

600x400 **Изд.: TG450**



PAN.FRY
Эмалированный противень;
в. 20 мм.

-

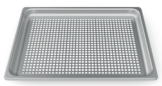
460x330 **Изд.: TG350**



STEAM&FRY
Решетка из нержавеющей стали для приготовления блюд на пару и жарения картошки-фри;
в. 30 мм.

600x400 **Изд.: GRP420**

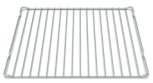
-



STEAM
Решетка из нержавеющей стали для приготовления блюд на пару;
в. 30 мм.

-

460x330 **Изд.: GRP350**



CHROMO.GRID
Ровная хромированная решетка;
в. 8,5 мм.

600x400 **Изд.: GRP405**

460x330 **Изд.: GRP305**



FORO.SILICO
Алюминиевый микроперфорированный силиконовый противень для кондитерских и хлебобулочных изделий;
TG415: в. 9 мм
TG315: в. 10 мм.

600x400 **Изд.: TG415**

460x330 **Изд.: TG315**

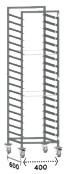


BAKE.SILICO
Алюминиевый силиконовый противень;
в. 9 мм.

600x400 **Изд.: TG416**

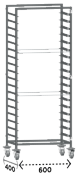
-

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ
Емкость: 18 400x600
Расстояние между противнями: 80 мм
Размеры: 526x695x1700 WxDxH мм
Вес: 15 кг

400x600 **Изд.: XTB0003**



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ
Емкость: 18 600x400
Расстояние между противнями: 80 мм
Размеры: 726x495x1701 WxDxH мм
Вес: 15 кг

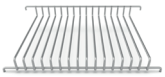
600x400 **Изд.: XTB0005**

Speed Essentials



SPEED.Plate
Алюминиевый антипригарный противень для режимов приготовления Speed. Две поверхности - гладкая и рифленая - для различных продуктов; в. 27 мм

460x330 **Изд.: TG360**



SPEED.Grid
Сверхлегкая решетка из нержавеющей сталидля режимов приготовления Speed; в. 81 мм

460x330 **Изд.: GRP360**



ПЛОСКАЯ ЛОПАТКА
Антипригарная лопатка 365 x 300 (l x p) с эргономичной ручкой и системой защиты от тепла. Совместима с TG360.
Размеры: 365 x 477 x 92 мм

Изд.: XUC165



ПЛОСКАЯ ЛОПАТКА
Антипригарная лопатка 165 x 300 (l x p) с эргономичной ручкой и системой защиты от тепла. Совместима с TG360.
Размеры: 165 x 427 x 92 мм.

Изд.: XUC166



ГРЕБЕНЧАТАЯ ЛОПАТКА
Алюминиевая лопатка для SPEED.Grid 365 x 300 (l x p) с эргономичной ручкой и системой защиты от тепла. Совместима с GRP360.
Размеры: 365 x 477 x 92 мм.

Изд.: XUC167



ГРЕБЕНЧАТАЯ ЛОПАТКА
Алюминиевая лопатка для SPEED.Grid 165 x 300 (l x p) с эргономичной ручкой и системой защиты от тепла. Совместима с GRP360.
Размеры: 165 x 427 x 92 мм.

Изд.: XUC168



ЛИСТ АНТИПРИГАРНОГО ТЕФЛОНА
490 x 372 мм (l x p).

Изд.: TG365

ПРИМЕЧАНИЯ

INVENTIVE SIMPLIFICATION

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

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

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

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

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

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@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

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

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

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

AMERICA

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

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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 (SHANGAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

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

unox.com

LI2545A5
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.