



Катанор ChefTop™







Полный каталог серии Unox XVC (ChefTop) - технологии, модели, комплектация

ChefTop™ пароконвектоматы	4 - 5
10, 7, 6, 5 и 3 уровней - 20 уровней	
Технологии	6 - 13
AIR.Maxi™ - ADAPTIVE.Clima	
DRY.Maxi™ - STEAM.Maxi™	
MULTI.Time - Аксессуары для готовки	
Protek.SAFE™ - UNOX.Link	
Интегрированные технологии	14 - 17
ChefTouch - MAXI.Link	
SlowTop - Pollo Система готовки курицы-гриль	
UNOX.Care Program	18 - 21
Rotor.KLEAN™ - UNOX.Det&Rinse	
UNOX.Pure-RO - UNOX.Pure	
GN 2/1 пароконвектоматы	22 - 23
GN 1/1 пароконвектоматы	24 - 27
GN 2/3 пароконвектоматы	28 - 29
Дополнительное оборудование	28 - 29
Аксессуары для всех моделей	30
Оснащение	31

10, 7, 6, 5 и 3 уровня

Подходящий размер под любой запрос.

Настольные модели печей ChefTop™ являются результатом сотрудничества и взаимодействия фабрики UNOX с наиболее востребованными шеф-поварами и кондитерами в мире. Каждая деталь была продумана для гарантии идеального результата готовки абсолютно любых продуктов, от рыбы на гриле до овощей на пару, тушеного мяса, хлебобулочных изделий, продуктов, приготовленных по технологии sous-vide и блюд, приготовленных во фритюре без масла.

Настольные печи ChefTop™ обеспечивают отличное распределение воздушных потоков и тепла внутри камеры наряду с абсолютной точностью контроля влажности.

Также настольные печи ChefTop™ укомплектованы световыми индикаторами работы печи, которые позволяют оператору всегда иметь полный контроль за процессом готовки для удовлетворения самым взыскательным ожиданиям.

Технология ADAPTIVE.Clima, которой в стандартной комплектации оснащены все печи ChefTop™ распознает количество продукта, которое было загружено в камеру печи и автоматически оптимизирует процесс готовки для того, чтобы достичь идеального результата – всегда, независимо от степени загрузки.

Настольные печи ChefTop™ были созданы с использованием новейших технологий, давая возможность профессионалу абсолютного контроля в приготовлении, достижимого простым нажатием пальца.

20 уровней

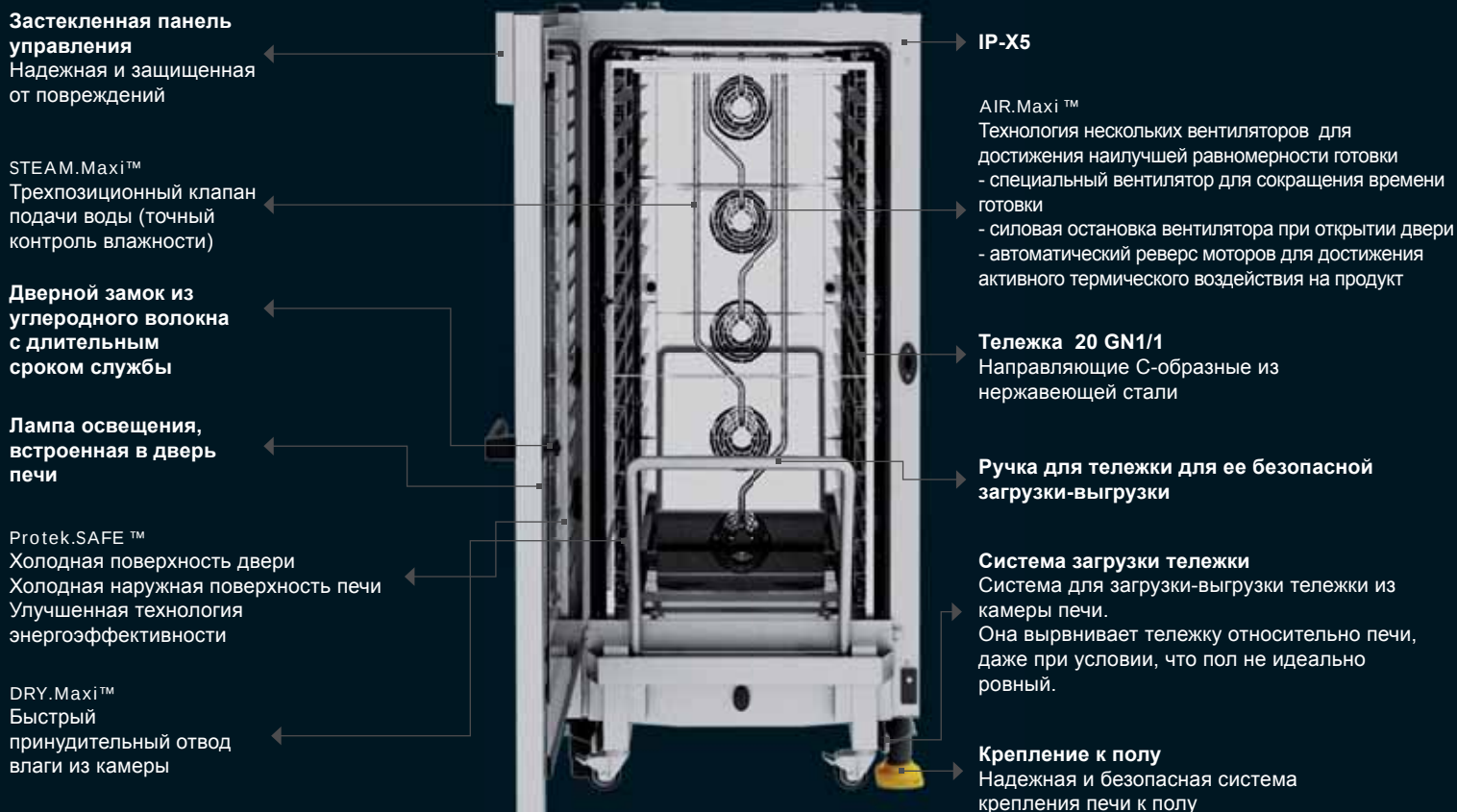
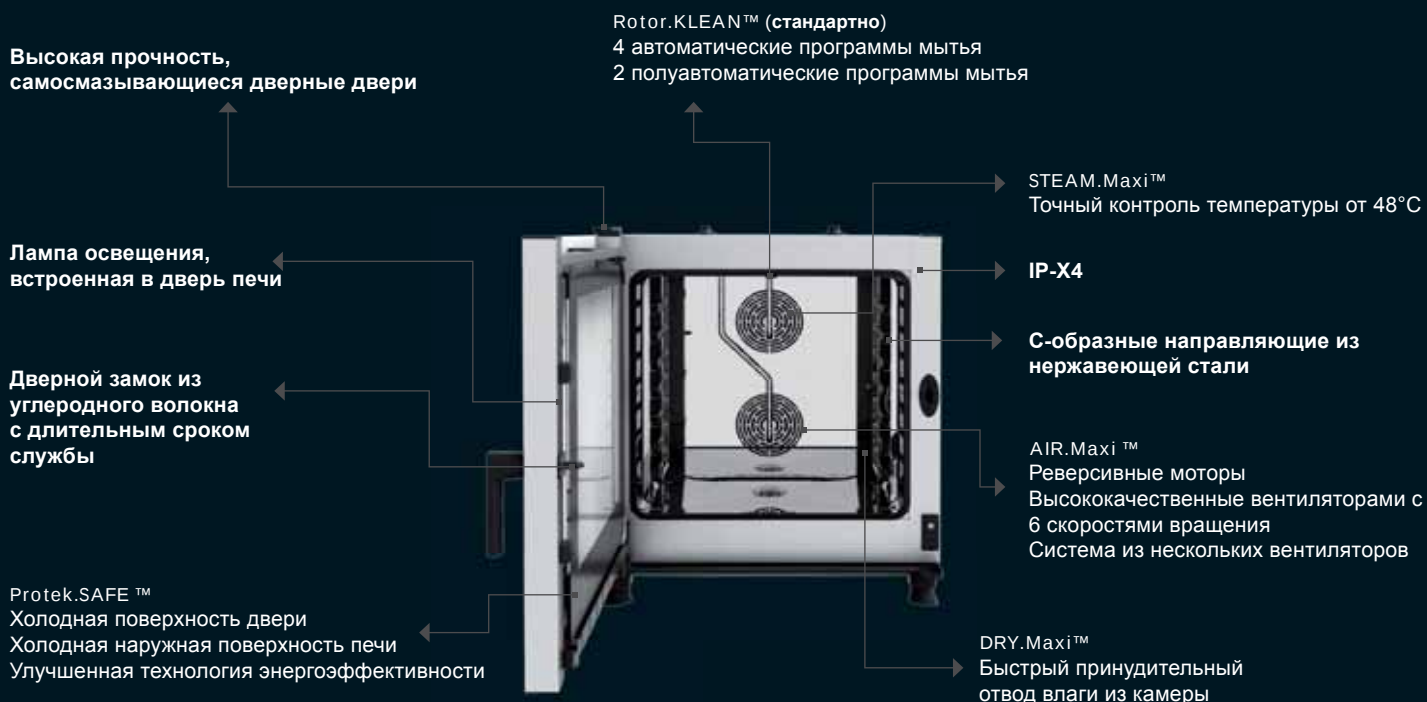
Эффективность и вместительность.

На площади менее 1м²

Печи ChefTop™ на 20 уровней загрузки были созданы для шеф-поваров и профессионалов всего мира с целью возможности сочетания прекрасного качества готовки с максимальной производительностью.

Благодаря технологии ADAPTIVE.Clima, печи ChefTop™ на 20 уровней загрузки удовлетворяют запросу самых требовательных профессионалов, обеспечивая насыщенность цвета и аромата, независимо от степени загрузки печи. ADAPTIVE.Clima распознает количество загруженного в камеру печи продукта и автоматически оптимизирует процесс готовки для достижения лучшего результата - в любое время, независимо от степени загрузки. Печи ChefTop™ на 20 уровней обеспечивают выдающееся качество готовки и выпечки при минимальных занимаемых площадях.

Благодаря наличию 5 вентиляторов, технология AIR.Maxi™ гарантирует прекрасное распределение воздушных потоков и и тепла на каждом уровне загрузки, от верхнего до нижнего. Печи ChefTop™ на 20 уровней, обеспечивая прекрасное качество готовки, имеют компактный размер, которые позволяют эффективно использовать пространство на кухне.



AIR.Maxi™



Равномерность готовки. Наслаждение готовкой.

Воздух -это хорошая среда для передачи тепла и, соответственно, для готовки продукта. Возможность вентиляции воздуха является основным фактором для получения равномерной готовки в каждой точке противня и на всех противнях.

Именно поэтому изучение воздушных потоков внутри камеры готовки является одной из основных задач при проектировании печей **ChefTop™**.

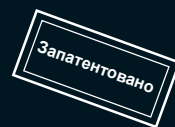
Технология AIR.Maxi™ была разработана UNOX для оптимизации распределения воздуха и тепла, которое воздух переносит внутри камеры готовки.

Использование нескольких вентиляторов внутри камеры готовки гарантирует равномерное пропекание продукта на всех противнях, позиционированных как на верхних, так и на нижних направляющих.

Реверсивное направление движения вентиляторов и моторов, а также высокая скорость вращения лопастей вентилятора гарантируют всегда отличную равномерность приготовления на каждом противне.

Возможность выбора шести скоростей, создающих потоки воздуха внутри камеры разной интенсивности, и наличие одного полустатического режима работы вентилятора позволяют осуществить готовку любого продукта, от самых деликатных и легких до тех, готовка которых требует интенсивной передачи жара при помощи сильной вентиляции.

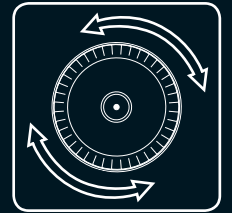
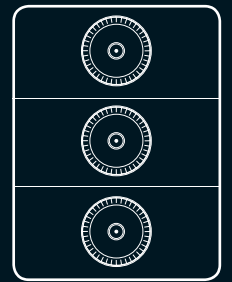
ADAPTIVE.Clima



Совершенный и надежный. Уверенность в результате.

С помощью технологии ADAPTIVE.Clima печи **ChefTop™** постоянно мониторируют реальную влажность, присутствующую в камере готовки и все время поддерживают те параметры влажности, которые установил оператор, независимо от количества загруженных противней или от количества продукта на каждом противне. Количество пара, вводимого в камеру, автоматически регулируется в соответствии с количеством влажности, выделяемой продуктом, позволяя оператору получить при многократном воспроизведении программы всегда желаемый результат и гарантию совершенной готовки. Постоянный контроль всех параметров готовки позволяет печам **ChefTop™** добиться точного отслеживания температуры и влажности во время всего процесса готовки, учитывая эффект от возможного вмешательства со стороны оператора, например, не предусмотренного открытия двери камеры. При достижении желаемого результата, технология ADAPTIVE.Clima позволяет оператору сохранить в памяти печи реальный процесс готовки и повторять его впоследствии с постоянной уверенностью в одинаковом результате без контроля со стороны оператора и без дополнительных действий с его стороны.*

* Для этого использования рекомендуется применение датчика в сердцевине MULTI.Point XC255.



DRY.Maxi™



Готовка при отсутствии влажности. Подчеркивание вкуса.

Наличие в камере печи влажности на последней фазе приготовления состоявшихся продуктов может препятствовать достижению желаемого результата.

Действительно, влажность препятствует росту продукта, достижению равномерного колера и хрустящей корочки, а также препятствует подчеркиванию вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести из камеры печи влажность, образовавшуюся в ней при готовке продукта или при использовании технологии STEAM.Maxi™ во время предыдущего шага готовки.

Посредством технологии DRY.Maxi™ печи **ChefTop™** гарантируют подчеркивание вкуса при готовке гастрономических и кондитерских изделий, позволяют получить хорошо поднявшийся продукт с равномерной внутренней структурой и характерной хрустящей и нежной корочкой.

STEAM.Maxi™

Совершенство пара. Простой как капля воды.

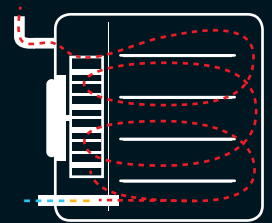
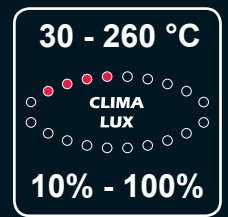
При готовке гастрономических продуктов наличие пара означает здоровую и легкую пищу с ярким колером, с цельной структурой и неизменными вкусовыми качествами.

Готовка на пару при низкой температуре используется для пасторизации кремов и других продуктов как современная альтернатива традиционной технике готовки на водяной бане.

Технология STEAM.Maxi™ позволяет печам **ChefTop™** реализовать любой тип готовки на пару, даже самую деликатную готовку при низкой температуре. Этой революционной технологией UNOX открывает новую эру в готовке на пару в пароконвектоматах.

В отличие от традиционного бойлера, технология STEAM.Maxi™ гарантирует производство пара начиная с самых первых мгновений работы печи, а конструктивная простота обеспечивает прочность и надежность в работе.

Комбинированное использование технологий STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™ позволяет печам **ChefTop™** перерабатывать в пар количество воды, втрое превышающее то, которое обычно в состоянии произвести традиционная инжекторная печь, а также осуществляет точный контроль паропроизводства при любой температуре, начиная уже с 48 °C.



48 - 130 °C

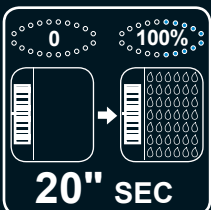


100%

48 - 260 °C



10% - 90%



MULTI.Time

Имеет ли время 9 измерений?

На современных кухнях часто появляется необходимость одновременной готовки блюд с разным временем приготовления.

С функцией MULTI.Time возможно готовка при одном постоянном цикле с использованием девяти разных параметров времени. Возможно в любой момент закладывать в печь продукты с разным временем готовки, при этом имея полный контроль над процессом.

Функция MULTI.Time автоматически пересчитывает время готовки при каждом открытии двери, гарантируя всегда оптимальный результат.

Cooking Essentials

Инновационные и функциональные. Необходимы для Ваших ежедневных готовок.

Фабрика UNOX тщательно исследует все процессы готовки и выпечки, уделяя большое внимание аксессуарам и дополнительному оборудованию, которые позволяют расширить универсальность печи при ее ежедневном использовании.

Существуют специальные решения по аксессуарам для готовки для каждого типа готовки: от готовки на гриле до фритирования без масла, от жарки до готовки на пару, от выпечки пиццы до приготовления курицы-гриль с учетом полной загрузки печи.

Инновационные аксессуары для выпечки – противни и решетки – теперь доступны в версии GN 1/1 и GN 2/3, давая возможность реализации самых разнообразных методов готовки, которые обычно доступны лишь при использовании лишь специального профессионального оборудования, например, традиционных грилей, фритюрниц и пароварок.

Универсальность печей ChefTop™ резко сокращает затраты, необходимые для полноценного оснащения кухни, и позволяет экономить не только средства, но и пространство на кухне.



Protek.SAFE™

Надежность и эффективность.

Технология Protek.SAFE™ является частью программы NON.STOP EFFORTS, UNOX ставит перед собой цель наименьшего влияния на окружающую среду собственно оборудования и процессов готовки, которые это оборудование реализует.

Технология Protek.SAFE™ устраняет возможную потерю энергии и оптимизирует энергозатраты, а также обеспечивает совместимость процессов готовки печей **ChefTop™** и окружающей среды.

Благодаря инновационным изолирующим материалам Protek.SAFE™ удерживается минимальная температура поверхности печей **ChefTop™**, гарантируя, таким образом, всегда максимальную безопасность рабочего пространства.

UNOX.Link

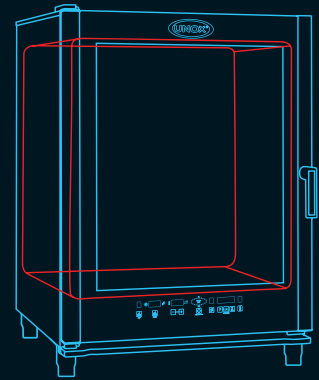
Расширенные возможности управлением процессов готовки и данными HACCP .

Благодаря функции BlackBox аксессуар UNOX.Link **XC 237** – очень прост в работе и позволяет легко считывать параметры HACCP печи **ChefTop™** за последние 3 месяца использования для осуществления простого и эффективного контроля правильного применения устройства в соответствии с требованиями системы HACCP.

Набор OVEX.Net 3.0 считывает параметры энергопотребления и статистику использования оборудования для обеспечения простого и эффективного контроля оборудования **ChefTop™**. Благодаря устройству OVEX.Net 3.0 также возможно легко загружать с сайта infonet.unox.com книгу рецептов, выбирать и менять в них параметры или создавать новые рецепты и сохранять их в памяти печи **ChefTop™**, то есть оператор может легко вызвать нужную программу простым нажатием пальца.

Комплект UNOX.Link **XC 237** – дополнительная опция, которая позволяет упростить работу с печами **ChefTop™**, контролировать их возможности и увеличивать производительность.

Комплект UNOX.Link **XC 238** имеет те же функции, что и UNOX.Link **XC 237**, но кроме этого он дает доступ печей **BakerTop™** к интернету для обеспечения удаленного доступа ко всем данным в любой момент и в любой день недели.

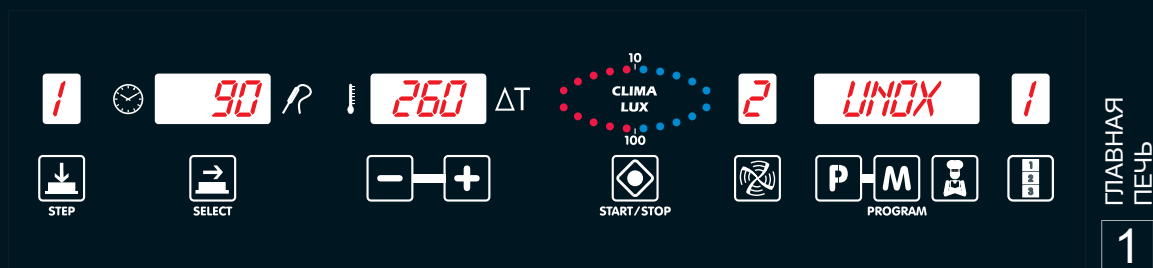


280 °C 60 °C



ChefTouch

Простота и эффективность. Все – одним касанием!



Электронная панель управления ChefTouch позволяет оператору управлять всеми устройствами UNOX, относящимися к линейке **ChefTop™** подключенными к главной печи. Электронная панель управления ChefTouch автоматически контролирует работу вытяжного зонта и печи медленной готовки SlowTop, адаптируя эти устройства для обеспечения нужд оператора.

Технология ChefTouch также учитывает количество воды, отфильтрованное системой UNOX.Pure-RO (система реверсивного осмоса) или системой UNOX.Pure (водоумягчитель), сообщая оператору правильное время замены фильтров. Сенсорная панель управления очень удобна в эксплуатации и чистке, а также является износостойкой.

MAXI.Link

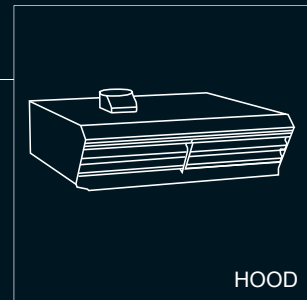
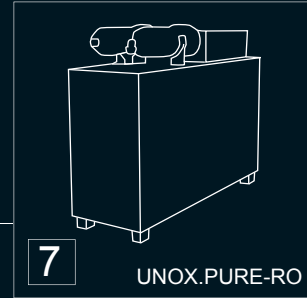
Простота и гибкость на профессиональных кухнях.

Технология MAXI.Link от UNOX позволяет упростить и разнообразить работу на современной профессиональной кухне.

Благодаря возможности создания модулей из нескольких печей **ChefTop™**, поставленных в колонну, технология MAXI.Link позволяет одновременно готовить в печах продукты с совершенно разными параметрами времени, влажности и температуры.

Частичное использование модулей печей, необходимых для готовки и эффективного обслуживания определенного количества клиентов, позволяет оптимально использовать имеющуюся Элэтр. мощность и рационализировать затраты на работу кухни.

Функция EFFICIENT.Power снижает на 33% Элэтр. мощность, необходимую для работы модуля печей, с помощью точного отслеживания эффективной энергии и распределения мощности между печами, составляющими модуль.



12 GN 2/1



15 GN 1/1



15 GN 1/1



14 GN 1/1



12 GN 1/1



10 GN 1/1



7 GN 1/1



10 GN 1/1



11 GN 1/1



9 GN 1/1



15 GN 1/1



14 GN 1/1



12 GN 1/1



15 GN 1/1

SlowTop

Современная и функциональная.oven.

Медленная готовка мяса, сушка овощей, расстойка теста, поддержание готовых блюд при температуре 70°C. Это лишь несколько примеров функциональных возможностей печи медленной готовки **ChefTop™** моделей **XVL585** и **XVL385**.

Эти универсальные устройства могут использоваться в качестве ассистентов основных печей для осуществления менее сложных процессов готовки в течение всего дня.

Также они могут использоваться в качестве тепловых шкафов при установке рабочей температуры 70 °C и влажности, необходимой для поддержания готовой пищи в теплом состоянии перед подачей. Автоматический контроль влажности гарантирует поддержание лучших условий в камере, не позволяя пище изменять внешний вид и вкус. Во время рабочих часов печь медленной готовки может использоваться для приготовления лазаньи, процессов сушки, брожения теста и любых других процессов, требующих не очень интенсивной вентиляции и температуры готовки не выше 180°C.

Благодаря наличию термощупа, последнюю разработку среди устройств серии **ChefTop™** можно использовать для осуществления медленных готовок, например, жарки или тушения мяса в ночное время.

Rotor.KLEAN™ делает процедуру мытья печей **XVL585** и **XVL385** легкой и быстрой.

Pollo Система готовки курицы гриль

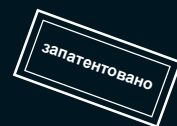
Приготовление курицы-гриль - один из наиболее часто встречающихся процессов готовки в магазинах всего мира и поэтому один из наиболее важных с точки зрения потребления электроэнергии. Использование традиционных грилей для кур означает длительный цикл готовки, значительную потерю веса, бесполезные энергозатраты, сложные и длительные операции чистки, которые обычно дороги и малоэффективны. Технологии, которыми обладают пароконвектоматы **ChefTop™** позволяют ощутимо сократить время готовки и потерю веса, благодаря инновационной технологии **ADAPTIVE.Clima**, которая дает возможность печам **ChefTop™** распознавать количество курицы, которое было загружено в камеру печи и автоматически изменять параметры готовки в соответствии с актуальной загрузкой.

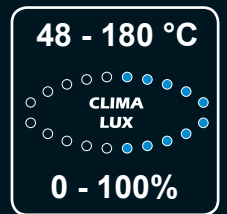
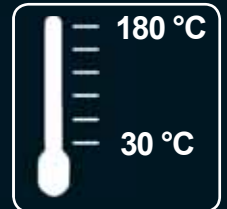
Используя специальный аксессуар **GRP825 "Pollo"**, созданный **UNOX**, Вы получаете возможность увеличить количество кур, загружаемых в камеру печи и оптимизировать воздушные потоки внутри камеры вокруг каждой птицы. Используя решетку для кур

GRP825 "Pollo", запатентованную технологию **ChefTop™**, также возможно ограничить образование жира и отходов внутри камеры готовки в процессе приготовления, снижая тем самым периодичность мытья камеры печи.

В сочетании с технологией **Rotor.KLEAN™**, стоимость мытья печей **ChefTop™** снижается на 60%. Специальный шкаф (одна из составляющих системы для готовки кури-гриль) **XR219** (GN 1/1) и **XR279** (GN 2/1) оснащен клапаном для автоматического отделения жира, выделяющегося в процессе готовки, который поступает в специальный контейнер для сбора жира, облегчая процесс его последующего удаления. Новая тележка **XR945** и **XR965** под структуры для кур размером GN 1/1 и GN2/1 соответственно дает возможность легкой и безопасной транспортировки изделий из холодильной камеры к печи, загрузки структуры с курицами в камеру и последующей транспортировки готовых изделий к тепловой витрине.

Специальный поддон в верхней части тележки предназначен для сбора любых капель жидкостей и жира в течение всех процессов, что делает работу чистой и безопасной для окружающей среды.





1 XR 219: Pollo шкаф GN 1/1
XR 279: Pollo шкаф GN 2/1

- A** Сливная трубка со встроенным клапаном для автоматического отделения жира, выделяющегося при готовке
- B** контейнер для сбора жира
- C** Отделение для хранения емкостей со средством UNOX. Det&Rinse

2 GRP 825: Pollo grid
+ Вместимость: 8 куриц

3 XTV 506: Структура 6 GN 1/1
+ Вместимость: 2 GRP 825 = 16 куриц
Для моделей XVC 505E/505EP/515EG

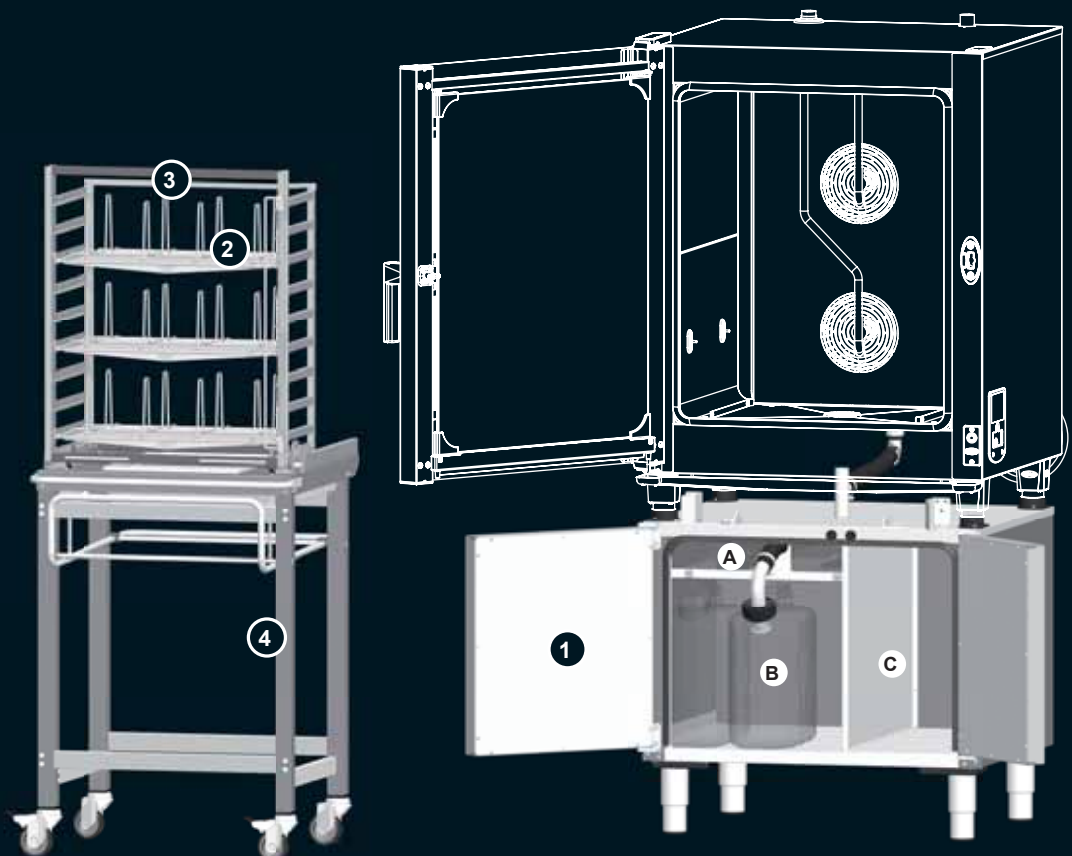
XTV 709: Структура 9 GN 1/1
+ Вместимость: 3 GRP 825 = 24 куриц
Для моделей XVC 705E/705EP/715EG

XTV 1201: Структура 6 GN 2/1
+ Вместимость: 4 GRP 825 = 32 куриц
Для моделей XVC 1205EP/1215EG

XTV 2001: Структура 10 GN 2/1
+ Вместимость: 6 GRP 825 = 48 куриц
Для моделей XVC 2005EP/2015EG

4 XR 945: Тележка для структуры под GN 1/1
+ XR 957: Комплект сцепления с тележкой

XR 965: Тележка для структуры под GN 2/1
+ XR 958: Комплект сцепления с тележкой



Rotor.KLEAN™

**Встроенная автоматическая система мытья.
Большая ценность времени.**

Rotor.KLEAN™ это автоматическая система мытья, разработанная для печей ChefTop™ с целью обеспечения максимальной гигиены и безопасного приготовления пищи в камере готовки, при этом позволяя избежать потери времени и неприятных операций по ручной чистке.

Система Rotor.KLEAN™ обеспечивает несколько автоматических циклов мытья, позволяя снизить и отрегулировать потребление воды и моющего средства и делая этот процесс экологичным и экономичным.

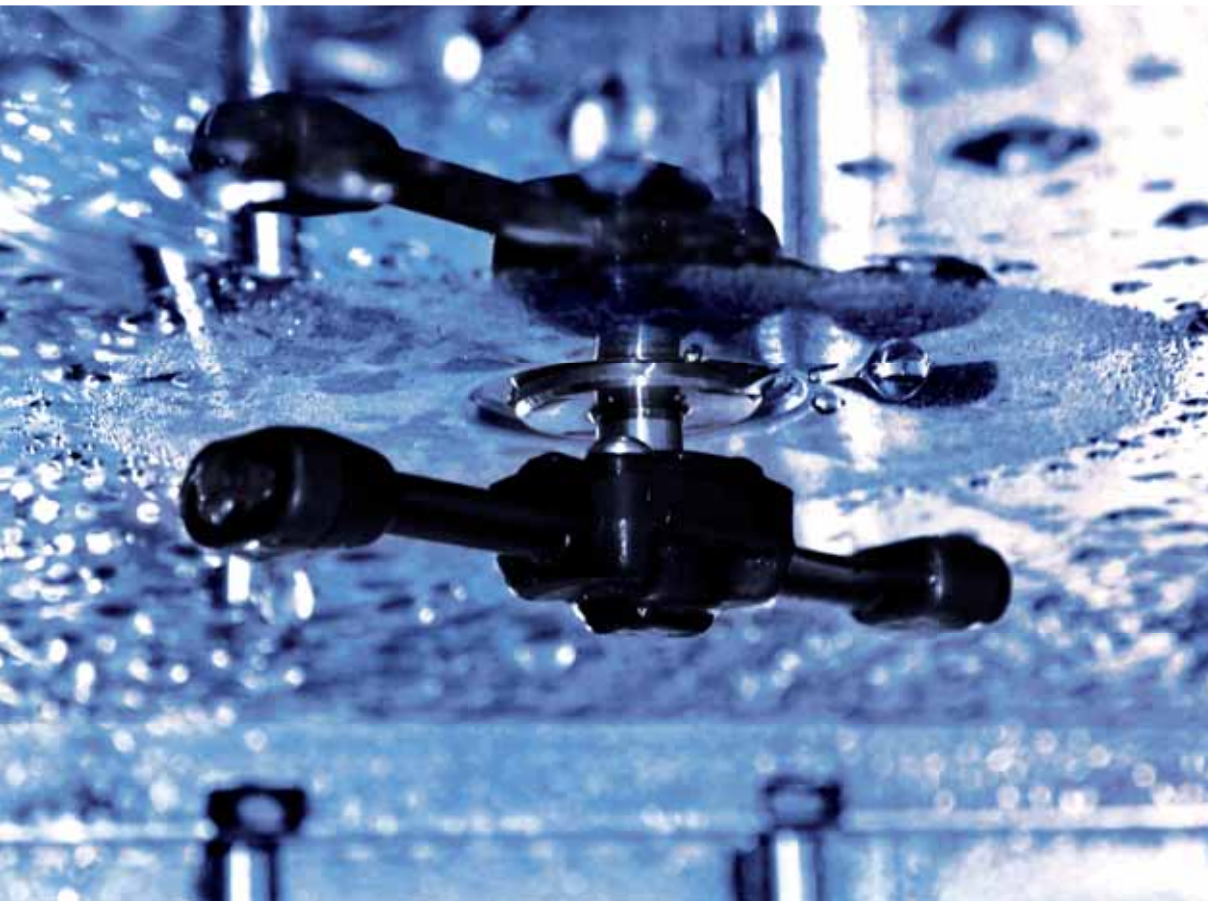
В частности, используемые циклы автоматического мытья позволяют снизить расход уникального моющего средства UNOX.Det&Rinse.

UNOX.Det&Rinse

**Двойное действие. Максимальная
эффективность при минимальной цене.**

Средство UNOX.Det&Rinse – инновационный чистящий продукт, обладающий свойствами моющего и ополаскивающего средства одновременно. UNOX.Det&Rinse было разработано фабрикой UNOX для оптимизации работы технологии Rotor.KLEAN™.

Регулярное использование системы мытья Rotor.KLEAN™ в сочетании со средством UNOX.Det&Rinse гарантирует содержание печи в надлежащих условиях для обеспечения высококачественного результата готовки, максимальной надежности продукта, минимизируя при этом расход воды и самого средства.



QUICK
WASHING

🕒 30 min

SHORT
WASHING

🕒 39 min

MED
WASHING

🕒 57 min

LONG
WASHING

🕒 76 min

Корбка с 2 канистрами
средства по 5 л каждая
UNOX.Det&Rinse



UNOX.Pure-RO

Система реверсивного осмоса с функцией фильтрации.

UNOX.Pure-RO осуществляет фильтрацию воды, используя технологию реверсивного осмоса, разработанную специалистами UNOX для обеспечения полной деминерализации любого вида воды, даже если она содержит ионы железа и большое количество нерастворимых солей. Это идеальное решение для обеспечения максимальной надежности и жезнеспособности печей **ChefTop™** путем защиты камер от коррозии и образования накипи.

UNOX.Pure-RO обладает свойствами помпы, что позволяет использовать технологию STEAM.Maxi™, даже в случае пониженного давления воды в водопроводе. Устройство реверсивного осмоса UNOX.Pure-RO позволяет избегать вредных компонентов, которые могут изменить вкус продуктов, как например, хлор.

Технология ChefTouch контролирует количество воды, очищенной фильтрами системы UNOX.Pure-RO и своевременно сообщает оператору о необходимости замены фильтров. UNOX.Pure-RO гарантирует идеальное состояние камеры печей **ChefTop™**, увеличивая срок службы печей и снижая затраты на обслуживание.

UNOX.Pure

Решение нового поколения для проблемы фильтрации воды.

UNOX.Pure – система фильтрации, разработанная UNOX с целью обеспечения быстрого, безопасного и простого процесса, гарантирующего высокое качество фильтрации воды. В картриже UNOX.Pure есть 4 ступени фильтрации, которые позволяют избавиться от вредных компонентов, способных ухудшить вкус продуктов, а также от накипи и коррозии.

Технология ChefTouch контролирует количество воды, очищенной фильтрами системы UNOX.Pure и своевременно сообщает оператору о необходимости замены фильтров.

UNOX.Pure обеспечивает идеальные условия для камер печей **ChefTop™**, в случае, когда установка UNOX.Pure-RO невозможна.



Составляющие

Механический
фильтр

Фильтр из
активного
углерода

Помпа

Мембрана
реверсивного
осмоса

Расширительный
бак

Составляющие

Предварительная
фильтрация

Ионообменная
смола

Фильтр из
активного
углерода

Фильтр тонкой
очистки (10 μm)



GN 2/1 пароконвектоматы



Тележка в комплекте.



power

XVC 4005 EP

Вместимость	20 GN 2/1
Расстояние	66 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	47 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH мм)	866x1237x1863
Вес	190 kg

* L: открытие двери слева направо



Открытие двери слева направо: XVC 2005 EPL/ XVC 2015 EGL



power

XVC 2005 EP

Вместимость	10 GN 2/1
Расстояние	80 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	28 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH мм)	860x1135x1217
Вес	165 kg



Открытие двери слева направо: XVC 1205 EPL/ XVC 1215 EGL



power

XVC 1205 EP

Вместимость	6 GN 2/1
Расстояние	80 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	18,5 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH мм)	860x1135x897
Вес	150 kg

 power	 gas	 gas
XVC 4005 EPL*	XVC 4015 EG	XVC 4015 EGL*
20 GN 2/1	20 GN 2/1	20 GN 2/1
66 mm	66 mm	66 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
47 kW	9 kW	9 kW
-	35 kW / 30100 Kcal/h	35 kW / 30100 Kcal/h
866x1237x1863	866x1237x2071	866x1237x2071
190 kg	220 kg	220 kg

 gas
XVC 2015 EG
10 GN 2/1
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
4,9 kW
20,5 kW / 17700 Kcal/h
860x1135x1425
185 kg

 gas
XVC 1215 EG
6 GN 2/1
80 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3,3 kW
18,4 kW / 15500 Kcal/h
860x1135x1105
170 kg

Дополнительное оборудование и аксессуары



Тележка
Вместимость: 20 GN 2/1 - Расстояние: 66 mm
Габариты: 733x783x1691 WxDxH mm
Код: XCV 4001

Дополнительная тележка (под заказ)
Число направляющих и расстояние между ними может быть изготовлено под запрос клиента. Минимальный заказ: 2 тележки



Банкетная тележка под тарелки
Вместимость: 102 тарелки
Максимальный диаметр тарелки: 310 mm
Минимальный диаметр тарелки: 210 mm
Габариты: 743x784x1711 WxDxH mm
Вес: 65 Kg
Код: XCP 4001



HoldingCover
Для моделей: XCV 4001/ XCP 4001
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Электр. мощность: 2,2 kW
Температура: 70 °C
Код: XCP 145



Термочехол нейтральный
Для моделей: XCV 4001/ XCP 4001

Код: XCP 140



Вытяжной зонт с конденсатором пара
Только для электрических печей
Напряжение: 230 V~ 1N - Электр. мощность: 200 W
Диаметр выхлопной трубы: 121 mm
Минимальный воздушный поток: 550 m³/h;
Максимальный воздушный поток: 750 m³/h
Габариты: 868x1295x297 WxDxH mm
Код: XC 628



Нейтральный шкаф
Вместимость: 7 GN 2/1 - Расстояние: 57 mm
Габариты: 860x995x676 WxDxH mm
Вес: 30 Kg
Код: XR 278



Стыковочный комплект
Включает все элементы, необходимые для установки одной печи на другую
Для моделей: XVC 1205EP
Код: XC 755



Открытый стенд
Габариты: 842x864x692 WxDxH mm
Вес: 12 Kg
Код: XR 458



Комплект направляющих для стенда
Для моделей: XR 458
Вместимость: 7 GN 2/1 - Расстояние: 60 mm
Вес: 4 Kg
Код: XR 757



Структура с направляющими
Для моделей: XVC 2005EP/ 2015EG
Вместимость: 10 GN 2/1 - Расстояние: 78 mm
Код: XTV 2001



Структура с направляющими
Для моделей: XVC 1205EP/ 1215EG
Вместимость: 6 GN 2/1 - Расстояние: 78 mm
Код: XTV 1201



Тележка для структуры с направляющими
Для моделей: XTV 2001/ XTV 1201
Код: XR 965

Комплект для сцепления с тележкой
Рекомендуется для покупки совместно с XR 965. Комплект включает систему сцепления для соединения тележки с XR 278/ XR 458
Код: XR 958



Набор колес с системой безопасности
Для моделей: XR 278/ XR 458
Код: XR 622



Набор колес с системой безопасности
Для моделей: XVC 2005EP/ 2015EG/ 1205EP/ 1215EG
Код: XR 624

GN 1/1 пароконвектоматы



ТЕЛЕЖКА В КОМПЛЕКТЕ.



power

XVC 1005 EP

Вместимость	20 GN 1/1
Расстояние	66 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	29,7 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH mm)	866x997x1863
Вес	177 kg



БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ.



power

XVC 905 EP

Вместимость	20 GN 1/1
Расстояние	66 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	29,7 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH mm)	866x997x1863
Вес	183 kg



power

XVC 1005 EPL*

20 GN 1/1

66 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

29,7 kW

-

866x997x1863

177 kg



gas

XVC 1015 EG

20 GN 1/1

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

200 kg



gas

XVC 1015 EGL*

20 GN 1/1

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

200 kg



power

XVC 905 EPL*

20 GN 1/1

66 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

29,7 kW

-

866x997x1863

183 kg



gas

XVC 915 EG

20 GN 1/1

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

206 kg



gas

XVC 915 EGL*

20 GN 1/1

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

206 kg

Дополнительное оборудование



Тележка

Для моделей: XVC 1005EP/ 1005EPL/ 1015EG/ 1015EGL
Вместимость: 20 GN 1/1
Расстояние: 66 mm
Габариты: 743x564x1700 WxDxH mm
Вес: 25 Kg

Код: XCV 1001



Банкетная тележка для тарелок

Для моделей: XVC 1005EP/ 1005EPL/ 1015EG/ 1015EGL
Вместимость: 51 тарелки
Максимальный диаметр тарелки: 310 mm
Минимальный диаметр тарелки: 210 mm
Габариты: 743x564x1711 WxDxH mm
Вес: 40 Kg

Код: XCP 1001



HoldingCover

Для моделей: XCV 1001/ XCP 1001
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Электр. мощность: 2 kW
Температура: 70 °C

Код: XCP 135



Thermocover

Для моделей: XCV 1001/ XCP 1001

Код: XCP 130



Вытяжной зонт с конденсатором пара

Только для электрических печей
Напряжение: 230 V~ 1N
Частота: 50 / 60 Hz - Электр. мощность: 200 W
Диаметр выхлопной трубы: 121 mm
Минимальный воздушный поток: 550 m³/h;
Максимальный воздушный поток: 750 m³/h
Габариты: 868x1060x297 WxDxH mm

Код: XC 518



* L: открытие двери слева направо

GN 1/1 пароконвектоматы



XVC 705 E

Вместимость	10 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	11,9 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH mm)	750x773x1043
Вес	86 kg

Открытие двери слева направо: XVC 705 EL/ XVC 705 EPL/ XVC 715 EGL



XVC 505 E

Вместимость	7 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Электр. мощность	8,2 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH mm)	750x773x896
Вес	79 kg

Открытие двери слева направо: XVC 505 EL/ XVC 505 EPL/ XVC 515 EGL



XVC 305 E

Вместимость	5 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Электр. мощность	3 / 6 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH mm)	750x773x708
Вес	62 kg

Открытие двери слева направо: XVC 305 EL/ XVC 305 EPL/ XVC 315 EGL



XVC 105 E

Вместимость	3 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N
Электр. мощность	3,6 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты (WxDxH mm)	750x762x574
Вес	48 kg



power

XVC 705 EP

10 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

18,7 kW

-

750x773x1043

86 kg



gas

XVC 715 EG

10 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,7 kW

19,5 kW / 16765 Kcal/h

750x773x1254

100 kg



power

XVC 505 EP

7 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

11,9 kW

-

750x773x896

79 kg



gas

XVC 515 EG

7 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,7 kW

16,8 kW / 14445 Kcal/h

750x773x1107

93 kg



power

XVC 305 EP

5 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N

9,4 kW

-

750x773x708

62 kg



gas

XVC 315 EG

5 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,4 kW

11,7 kW / 10060 Kcal/h

750x773x918

76 kg



power

XVC 105 EP

3 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N

5,1 kW

-

750x762x574

48 kg



gas

XVC 115 EG

3 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,7 kW

19,5 kW / 16765 Kcal/h

750x773x1254

100 kg

Дополнительное оборудование и аксессуары



Вытяжной зонт с конденсатором пара

Только для электрических печей

Напряжение: 230 V~ 1N

Частота: 50 / 60 Hz - Эл.тр. мощность: 200 W

Диаметр выходной трубы: 121 mm

Минимальный воздушный поток: 550 m³/h

Максимальный воздушный поток: 750 m³/h

Габариты: 750x825x272 WxDxH mm

Код: XC 318



Нейтральный шкаф

Вместимость: 7 GN 1/1 - Расстояние: 57 mm

Габариты: 750x656x676 WxDxH mm

Вес: 18 Kg

Код: XR 218



Стыковочный комплект

Включает все элементы, необходимые

для установки одной печи на другую

Код: XC 757



Структура с направляющими

Для моделей: XVC 705E/ 705EP/ 715EG

Вместимость: 9 GN 1/1 - Расстояние: 67 mm

Код: XTV 709



Структура с направляющими

Для моделей: XVC 505E/ 505EP/ 515EG

Вместимость: 6 GN 1/1 - Расстояние: 76 mm

Код: XTV 506



Тележка для структуры с направляющими

Для моделей: XTV 709/ XTV 506

Код: XR 945

Комплект для сцепления с тележкой

Рекомендуется для покупки совместно

с XR 945. Комплект включает систему

сцепления для соединения тележки с

XR 218/ XR 118

Код: XR 957



Низкий открытый стенд

Габариты: 732x546x208 WxDxH mm

Вес: 5 Kg

Код: XR 108



Средний открытый стенд

Габариты: 732x546x434 WxDxH mm

Вес: 9 Kg

Код: XR 158



Высокий открытый стенд

Габариты: 732x546x692 WxDxH mm

Вес: 10 Kg

Код: XR 118



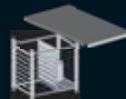
Направляющие для стенда

Для моделей: XR118

Вместимость: 7 GN 1/1 - Расстояние: 60 mm

Вес: 2 Kg

Код: XR 717



Набор для хранения контейнеров в стенде

Для моделей: XR 118

Код: XR 667



Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XR 218/ XR 108/ XR 158/ XR118

Комплект из 4 колес:

2 колеса с тормозом - 2 колеса без тормоза

Код: XR 622



Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XVC (10, 7, 5, 3 GN 1/1)

Комплект из 4 колес:

2 колеса с тормозом - 2 колеса без тормоза

Код: XR 624



Комплект ножек 150 мм

Для позиционирования на пол

Комплект состоит из 4 регулируемых по высоте ножек

Код: XR 608

GN 2/3 пароконвектоматы



Открытие двери слева направо: XVC 205 EL

Вместимость
Расстояние
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Габариты (WxDxH mm)
Вес



Вместимость
Расстояние
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Габариты (WxDxH mm)
Вес

Дополнительное оборудование



Не имеет самостоятельной панели управления, управляется от панели печи ChefTouch

SlowTop	XVL 585
Вместимость	7 GN 1/1
Расстояние	70 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N
Электр. мощность	3,2 kW
Мак. Температура	180 °C
Габариты (WxDxH mm)	750x773x990
Вес	63 kg



Не имеет самостоятельной панели управления, управляется от панели печи ChefTouch

Blast chiller	XK 315
Вместимость	5 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N
Электр. мощность	1,5 kW
Мин. Температура	-35 °C
Габариты (WxDxH mm)	750x812x989
Вес	98 kg



XVC 205 E

5 GN 2/3
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
3,4 / 5,1 kW
574x773x708
48 kg

XVC 055 E

3 GN 2/3
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3,6 kW
574x762x574
41 kg

Аксессуары



Конденсатор пара

Напряжение: 230 V ~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Электр. мощность: 8 W - Вес: 7 kg
Габариты: 380x212x217 WxDxH mm
Код: XC 118

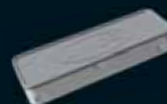


Стыковочный комплект

Включает все элементы, необходимые для установки одной печи на другую
Код: XC 756



Помпа для возможности работы печи, забирая воду из контейнера (XC 655) если печь не может быть подключена к водопроводу стационарно
Напряжение: 230 В ~ 1Ф - Частота: 50 / 60 Гц
Мощность: 16 Вт
Код: XC 665



Контейнер для воды (для печи, с установленной помпой)

Код: XC 655



SlowTop

XVL 385

Вместимость	5 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N
Электр. мощность	3,2 kW
Макс. Температура	180 °C
Габариты (WxDxH mm)	750x773x802
Вес	53 kg

Не имеет самостоятельной панели управления, управляется от панели печи ChefTouch



Pollo cabinet

XR 279

XR 219

Для моделей	GN 2/1	GN 1/1
Вместимость	-	-
Расстояние	-	-
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Электр. мощность	0,19 kW	0,19 kW
Габариты	860x1077x676	750x737x676
Вес	32 kg	20 kg

Аксессуары для модели XVL



Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XVL 585/ XVL 385
В комплекте 4 колеса:
2 колеса с тормозом – 2 без тормоза
Код: XR 624

Аксессуары для моделей XR (Pollo)



GN 2/1

Структура
Вместимость: 10 GN 2/1
6 x GRP 825 = 48 куриц
Код: XTV 2001



GN 1/1

Структура
Вместимость: 9 GN 1/1
3 x GRP 825 = 24 куриц
Код: XTV 709

Структура
Вместимость: 6 GN 2/1
4 x GRP 825 = 32 куриц
Код: XTV 1201

Комплект для сцепления с тележкой
For XTV 2001/ XTV 1201
Код: XR 965

Комплект для сцепления с тележкой
Рекомендуется для покупки совместно с XR 965.
Комплект включает систему сцепления для соединения тележки с XR 279
Код: XR 958

Тележка для структуры с направляющими
For XTV 709/ XTV 506
Код: XR 945

Комплект для сцепления с тележкой
Рекомендуется для покупки совместно с XR 945.
Комплект включает систему сцепления для соединения тележки с XR 219
Код: XR 957

Аксессуары для всех моделей печей

Cooking Essentials



FAKIRO™
рифленый алюминиевый противень для пиццы и
фокачча

Код: TG 875 For ChefTop™ GN 1/1



Pizza
алюминиевый противень для пиццы и фокачча

Код: TG 715 For ChefTop™ GN 2/3



No.Fry
решетка из нержавеющей стали для готовки на пару и
картофеля фри

Код: GRP 815 For ChefTop™ GN 1/1

Код: GRP 710 For ChefTop™ GN 2/3



Pollo
куриц - решетка из нержавеющей стали для готовки
курицы-гриль

Код: GRP 825 For ChefTop™ GN 1/1 (8 куриц)

Код: GRP 715 For ChefTop™ GN 2/3 (4 куриц)



Pollo.Grill
куриц - решетка из нержавеющей стали для готовки
цыпленка табака(на 3 шт)

Код: GRP 840 For ChefTop™ GN 1/1



Grill
алюминиевый противень с антипригарным покрытием
для гриля

Код: TG 885 For ChefTop™ GN 1/1

Код: TG 720 For ChefTop™ GN 2/3



FAKIRO™ Grill
рифленый алюминиевый противень с антипригарным
покрытием для гриля

Код: TG 870 For ChefTop™ GN 1/1



Pan.Fry
эмалированный противень для жарки

Код: TG 905 For ChefTop™ GN 1/1

Код: TG 735 For ChefTop™ GN 2/3



Black.Bake
перфорированный алюминиевый противень с
антипригарным покрытием для хлебобулочных и
кондитерских изделий

Код: TG 890 For ChefTop™ GN 1/1

Код: TG 730 For ChefTop™ GN 2/3



Black.20
противень из нержавеющей стали с антипригарным
покрытием
H: 20 mm

Код: TG 895 For ChefTop™ GN 1/1



Black.40
противень из нержавеющей стали с антипригарным
покрытием
H: 40 mm

Код: TG 900 For ChefTop™ GN 1/1

UNOX.Care Program



**UNOX.Pure-RO (Система реверсивного
осмоса с помпой)**

Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz

Электр. мощность: 220 W

Габариты: 542x198x449 WxDxH мм - Вес: 16 Kg

Код: XC 235



UNOX.Pure
(Система фильтрации с целью одоумягчения)

Код: XC 215



**Комплект для замены картриджа в системе
UNOX.Pure**

Код: XC 216



UNOX.Det&Rinse
для Rotor.KLEAN™

Коробка с 2 емкостями по 5л средства

Код: DB 1011A0



**Мощнее средство для циклов
полуавтоматического мытья**

Коробка с 6 емкостями по 2 л средства

Код: SL 1135A0



Душирующее устройство

Код: XC 208

Аксессуары



набор для первичной установки печи

набор для подсоединения к канализации с
коленообразным сифоном.

Код: XC 693



Внешний датчик температуры SOUS-VIDE

Набор содержит 1 шуп + коробку управления.

Код: XC 249



Внешний датчик температуры MULTI.Point

1 набор содержит 1 шуп.

Код: XC 255



**Двухступенчатое безопасное открытие/
закрытие дверцы**

Код: XC 720



Набор усиления звука

Позволяет увеличить интенсивность акустического
сигнала; Производимого печью по окончании цикла
готовки.

Код: XC 706



UNOX.Link

USB устройство с программным обеспечением

Код: XC 237



UNOX.Link

**USB устройство с программным
обеспечением OVEX.Net 3.0 и возможностью
выхода в интернет**

Код: XC 238

Оснащение

■ Стандартная комплектация □ Опция – Не предлагается



ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	■	■	■
Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	■	■	■
Готовка на пару при температуре от 48 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%	■	■	■
Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%	■	■	■
Максимальная температура предварительного разогрева 280 °C	■	■	■
Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта	■	■	■
Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T	■	■	■
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point	□	■	■
Датчик температуры SOUS-VIDE	□	□	□
Технология MULTI.Time: управление 9 таймерами для одновременной готовки разных продуктов	■	■	■

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 6 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 1 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: функция паузы в работе	■	■	■

УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором	■	■	■
Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C -260 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 48 °C - 130 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 48 °C - 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Clima: мониторинг реальных температуры и влажности в камере	■	■	■
ADAPTIVE.Clima: повторение процесса готовки с помощью сохранения в памяти реальных процессов готовки	■	■	■
ADAPTIVE.Clima: возможность сохранения в памяти 20 процессов готовки	■	■	■

МОДУЛИ ГОТОВКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ MAXI.Link

Технология MAXI.Link: предрасположение соединений для создания модулей и подсоединения печи с аксессуарами	■	■	■
Технология MAXI.Link с EFFICIENT.Power: понижение потребляемой мощности модулей	■	■	■

ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	■	■

АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	■	■	■
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	■	■	■

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МЫТЬЯ

Rotor.KLEAN™: 4 автоматических и 2 полуавтоматических программы мытья	■	■	■
---	---	---	---

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ

Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности (для дверей с боковым открытием)	■	■	■
Реверсивная дверь с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи (кроме моделей 20 GN 2/1 - GN 1/1)	■	■	■
Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°	■	■	■

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

99 сохраняемых программ, каждая из которых может иметь до 9 шагов готовки	■	■	■
Возможность переименования сохраненных ранее программ	■	■	■
Температура предварительного разогрева до 280 °C, устанавливаемая оператором для каждой программы	■	■	■
Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	■	■	■
Функция поддержания «HOLD»	■	■	■
Функция цикла постоянной работы «INF»	■	■	■
Визуализация реальной и установленной температуры в камере	■	■	■
Функция «COOL» для резкого снижения температуры в камере	■	■	■
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	■	■	■

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Камера из нержавеющей стали высокой прочности AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■	■
Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED	■	■	■
Электрическая плата ChefTouch герметично укреплена во избежание инфильтрации пара в электронные компоненты	■	■	■
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	■	■	■
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	■	■	■
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	■	■	■
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	■	■	■
Контактный сенсор дверцы	■	■	■
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	□	□	□
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	■	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	■	■	■
Направляющие для противней из профилированной стали С-образные с зубчатыми нишами для облегчения загрузки-выгрузки	■	■	■

EUROPE

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

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

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

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

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

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

AMERICA

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

ASIA

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

OCEANIA

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

AFRICA

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

INTERNATIONAL

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

L12152A3 - Printed: 03-2013
ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русском каталоге, могут быть изменены без предупреждения



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

