



# BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

**BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos para hornear productos congelados, realizada para los grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados.**

Diseño, inteligencia, elegancia de cristal, tecnología de control táctil y conexión a internet. Todo lo que puedes imaginar en un horno, hoy está en tus manos. Diseñado para que sea perfecto. En cada detalle.

 Mira el video en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Un horno que nunca te hubieras imaginado.



BAKERLUX SHOP.Pro™

## Diseño moderno y rendimiento único.

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados.

Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso. Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 4 bandejas 660 x 460 son un punto de referencia para producciones de grandes cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460 x 330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. La posibilidad de elegir entre 4 diferentes versiones del panel de control multiplica las soluciones disponibles para que siempre puedas encontrar el BAKERLUX SHOP.Pro™ que mejor se adapta a tus exigencias.

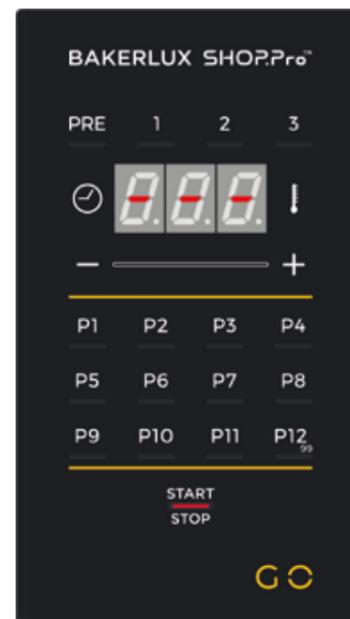
 Mira el vídeo "Perfection is now" en el canal oficial de YouTube de UNOX.



## Fácil, simple, rápido y concreto.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión GO son auténticos hornos de convección. Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO está concebido para que se pueda utilizar con la campana Waterless, que no requiere el suministro de agua para reducir los olores durante las operaciones de cocción y permite que el horno se pueda instalar en cualquier punto de la tienda.



### PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES



3 PASOS DE COCCIÓN



TIEMPO 0 - inf



TEMPERATURA 50 - 260°C



HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%



TURBINA DE DOS VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO Matic



DATA DRIVEN COOKING

### FUNCIONES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROL FERMENTADORA



WI-FI & LAN OPCIONAL



MULTI TIME



COCCIONES AUTOMÁTICAS

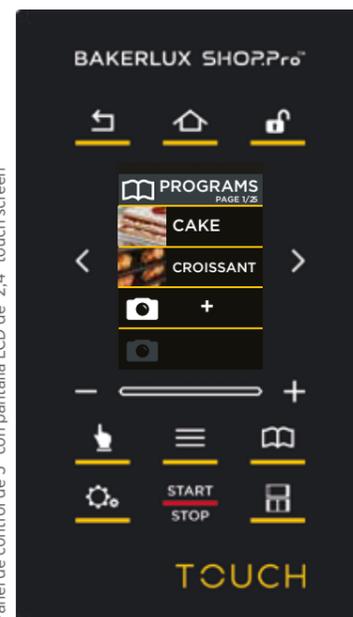


# TOUCH

## Un toque extra que marca la diferencia. Y se nota.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión TOUCH ofrecen todas las ventajas de una pantalla LCD de 2,4" que permite guardar los programas de cocción con imágenes y que se pueden programar intuitiva y rápidamente. Están disponibles tanto en la versión con apertura de puerta abatible, como en la versión MATIC con puerta de apertura lateral con apertura automática al final de la cocción. La conexión a Internet opcional te permite comprobar el uso real y programar cada uno de los hornos en cada tienda de forma remota directamente desde tu ordenador o smartphone. Los BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH están concebidos para que se puedan utilizar con la campana Ventless o Waterless y para que puedan controlar la fermentadora directamente desde el panel de control del horno.

Panel de control de 5" con pantalla LCD de 2,4" touch screen



### PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES



9 PASOS DE COCCIÓN



TIEMPO 0 - inf



TEMPERATURA 50 - 260°C



HUIMEDAD 0-20-40-60-80-100%



TURBINA DE DOS VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

### FUNCIONES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROL FERMENTADORA



WI-FI & LAN OPCIONAL



MULTI.TIME



COCCIONES AUTOMÁTICAS

Unox Intensive Cooking

## Has decidido no conformarte. Máxima intensidad de cocción.

Cocina de manera perfecta, vende y repite. Todo el día, todos los días.

Para los ritmos intensos de un espacio comercial cuyo negocio principal es la venta de productos horneados, los objetivos son elevados estándares de calidad, resultados repetibles, velocidad de actuación, ahorro energético y fiabilidad. Eso fue lo que perseguimos y que realizamos. UNOX INTENSIVE.Cooking se traduce en la máxima intensidad de cocción para maximizar la producción y diversidad de oferta. Con la certeza de un producto certificado ENERGY STAR. Certifica tu éxito.

### DRY.Plus

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

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos puede comprometer la calidad deseada de los productos. La tecnología DRY.Plus saca el aire húmedo de la cámara de cocción, tanto la liberada de los productos horneados como la producida del sistema STEAM.Plus durante un anterior paso de cocción. La tecnología DRY.Plus permite eliminar la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada. Acostúmbrate a hacer grandes cosas.

### STEAM.Plus

#### Humedad bajo demanda para cocciones perfectas.

La introducción de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos congelados favorece el desarrollo de la estructura interna y el dorado de la superficie externa del producto. La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 90 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada horneada.

### AIR.Plus

#### Conduce, une, transforma.

La tecnología AIR.Plus garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas. Gracias a AIR.Plus al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto se mantenga en perfectas condiciones aun después de varias horas. Con BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH y LED puedes elegir entre dos diferentes velocidades de ventilación del aire para permitir hornear productos ligeros o pesados sin limitar la variedad de tu oferta.

### EFFICIENT.Power™

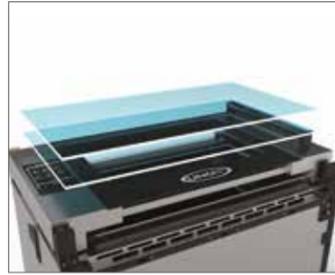
#### Potencia y eficiencia.

BAKERLUX SHOP.Pro™ significa tener garantía de rendimiento y eficiencia de máximo nivel. Máxima velocidad en el incremento de la temperatura y precisión en su mantenimiento, ahorro de energía garantizado gracias al doble cristal y a los materiales aislantes de alto rendimiento.

¿Hablamos de números?

De 60 a 260°C en 300 segundos. La máxima eficiencia en su categoría para el funcionamiento de convección según la certificación ENERGY STAR.

Los detalles marcan la diferencia. Y tú lo sabes.



DOBLE CRISTAL



CRISTALES FÁCILES DE LIMPIAR



PANEL TOUCH SCREEN PARA MASTER Y TOUCH



SISTEMA MULTITURBINA



ESTRUCTURA 100% ACERO



LUCES LED



MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE



IPX4



CONEXIÓN INTERNET / WI-FI



CIERRE SOFT-CLOSE



PUERTO USB



MANETA ERGONÓMICA

BAKERLUX SHOP.Pro™

Aperturas abatibles.  
Para cualquier espacio y uso.



APERTURA ABATIBLE (para modelos Rossella, Elena, Arianna y Stefania versiones TOUCH, LED y GO)

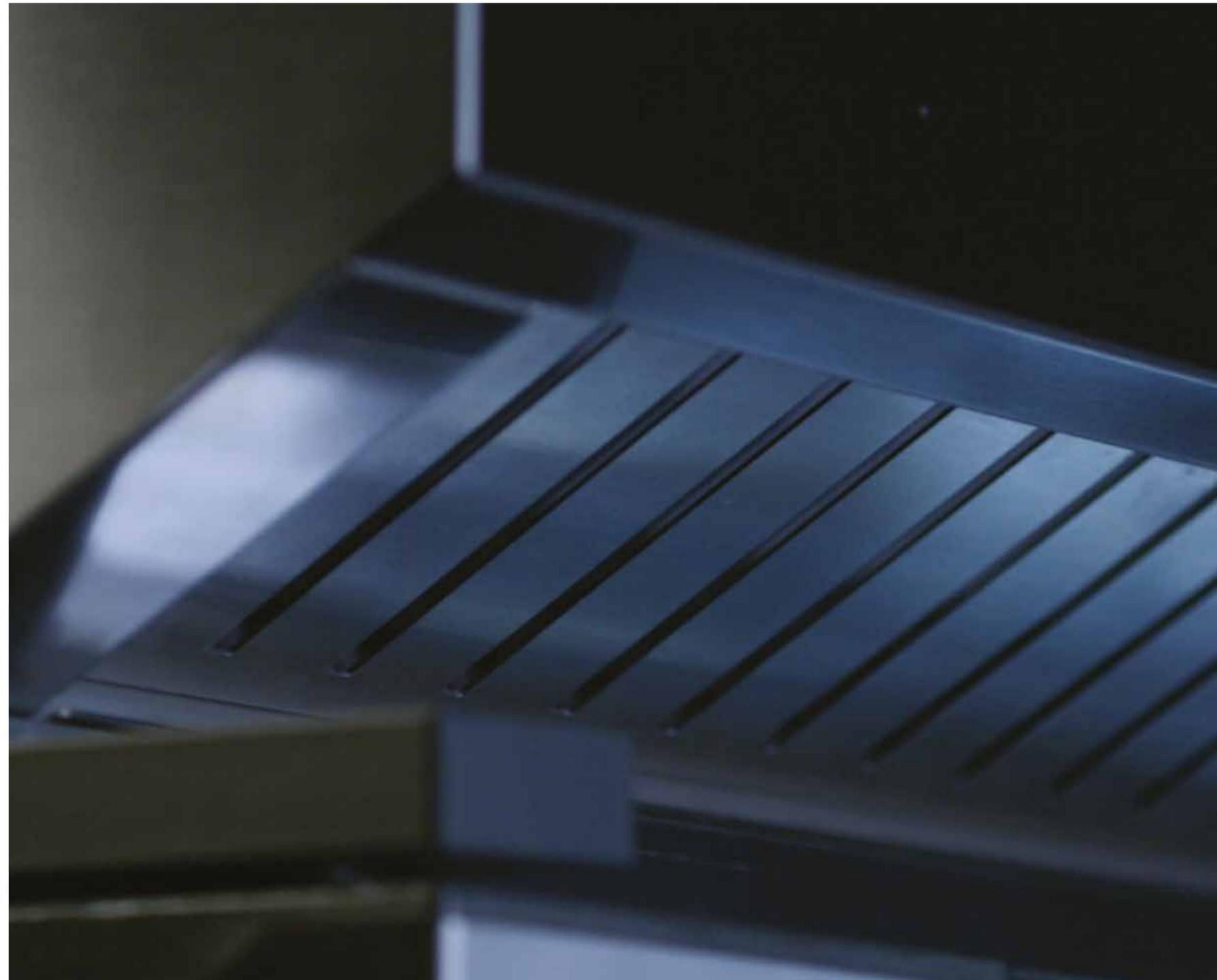
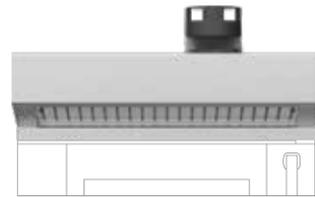


## Campana Ventless Certificada

La campana con condensador de vapor UNOX es una solución ideal para instalar tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH en cada rincón de tu tienda incluso en ausencia\* o lejos de una campana extractora convencional.

En su interior, un filtro elimina los olores y el calor latente de los humos expulsados por la chimenea, sin que sea necesario mantenimiento o intervenciones para la limpieza del filtro. Las campanas UNOX mantienen el estilo y diseño del horno completando la solución en un único equipo sólido, silencioso y eficaz.

\*sujeto a verificación y aprobación por parte de entidades y regulaciones territoriales



## UNOX cuida de tus productos.

Las fermentadoras para BAKERLUX SHOP.Pro™ disponibles para las versiones TOUCH controlan de manera precisa la temperatura y la humedad en cada instante del proceso de fermentación logrando un resultado constante y fiel a la tradición de siempre.

Las fermentadoras para BAKERLUX SHOP.Pro™ permiten configurar el porcentaje de humedad deseado en el interior de la cámara de fermentación, para conseguir siempre resultados perfectos en cada preparación.





UNOX.Care Program

## Proteje el rendimiento que mereces.

Los sistemas de filtración de resina UNOX.Pure reducen la cantidad de sustancias que contribuyen a la formación de cal en el interior de la cámara de cocción, causa de malfuncionamientos y roturas.

Los filtros de resina UNOX se pueden instalar fácilmente en cualquier horno o columna BAKERLUX SHOP.Pro™.

Para los hornos más pequeños el Bakery.Pure es suficiente para garantizar, en la mayoría de las aplicaciones, un año de trabajo con tranquilidad.

El control TOUCH monitorea la cantidad de agua filtrada de los sistemas Bakery.Pure y te señala automáticamente cuando se necesita cambiar el filtro optimizando así su uso.

Bakery.Pure  
Art.: XHC010



DET&Rinse SPRAY  
Art.: DB1044





|                            | 4 660x460   | 4 460x330  | 3 460x330   |
|----------------------------|---|--|---|
|                            |  |  |  |
|                            | <b>XAFT-04FS-ETDV</b>   | <b>XEFT-04HS-ETDV</b>  |   |
| Tipo de apertura           | Abatible  | Abatible   |   |
| Tipo de cierre             | Manual  | Manual   |   |
| Distancia entre bandejas   | 75 mm   | 75 mm  |   |
| Frecuencia                 | 60 Hz   | 50 / 60 Hz   |   |
| Voltaje                    | 240V 3-   208V 3-   240V 1-   208V 1-   | 220-240V 1-  |   |
| Potencia Eléctrica         | 5,9-7,6 kW  | 3,5 kW   |   |
| Dimensiones a x p x a (mm) | 800 x 811 x 500   | 600 x 669 x 500  |   |
| Peso                       | 57 kg   | 39 kg  |   |
|                            |   |  | <b>XAFT-03HS-LGDN</b>   |
| Tipo de apertura           |   |  | Abatible  |
| Tipo de cierre             |   |  | Manual  |
| Distancia entre bandejas   |   |  | 75 mm   |
| Frecuencia                 |   |  | 60 Hz   |
| Voltaje                    |   |  | 120V 1-   |
| Potencia Eléctrica         |   |  | 1,44 kW   |
| Dimensiones a x p x a (mm) |   |  | 600 x 669 x 416   |
| Peso                       |   |  | 36 kg   |

TOUCH



GO



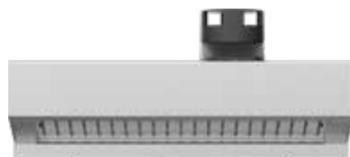
|   | ● Stead | ○ Optional | — No disponible | TOUCH | GO |
|---|---------|------------|-----------------|-------|----|
| <b>MODOS DE COCCIÓN</b>   |         |            |                 |       |    |
| Cocción a Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48 °C a 260 °C   | ●       |            |                 | ●     | —  |
| Temperatura máxima precalentamiento 260 °C  | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| <b>PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA Y AVANZADA</b>   |         |            |                 |       |    |
| Pasos de cocción  |         |            |                 | 9     | 3  |
| PROGRAMAS RÁPIDOS   |         |            |                 | —     | 12 |
| PROGRAMAS:  |         |            |                 | 99    | 99 |
| PROGRAMAS: posibilidad de asignar nombres e imágenes a los programas en memoria   | ●       |            |                 | ●     | —  |
| PROGRAMAS: posibilidad de registrar la receta con un nombre   | ●       |            |                 | ●     | —  |
| MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes                    | —       |            |                 | —     | —  |
| <b>TECNOLOGÍE UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>  |         |            |                 |       |    |
| Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una sola bandeja o plena carga con el mismo resultado.  |         |            |                 | —     | —  |
| Tecnología AUTO.Soft: incremento térmico controlado para una uniformidad total.   |         |            |                 | —     | —  |
| Tecnología SMART.Preheating: el horno precalienta a la temperatura deseada, teniendo en cuenta de las cocciones anteriores.       |         |            |                 | —     | —  |
| AUTO.MATIC: abre automáticamente la puerta interrumpiendo el proceso de cocción.  | ●       |            |                 | ●     | —  |
| <b>TECNOLOGÍE UNOX INTENSIVE COOKING</b>  |         |            |                 |       |    |
| Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario                                     | ●       |            |                 | ●     | —  |
| Tecnología AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Tecnología STEAM.Plus: cocciones mixtas convección - humedad (20-40-60-80-100%)   | ●       |            |                 | ●     | —  |
| Tecnología DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| EFFICIENT.Power: De 60 a 260°C en 300 segundos.   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| EFFICIENT.Power™: certificación ENERGY STAR   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| <b>TECNOLOGÍE DATA DRIVEN COOKING</b>   |         |            |                 |       |    |
| DDC Stats : Recoge datos, procesa informaciones, analiza las modalidades de uso y envía sugerencias personalizadas.               | ○       |            |                 | ○     | —  |
| Tarjeta de conexión Ethernet para conectar el horno a los servicios ddc.unox.com y UNOX App                                       | —       |            |                 | —     | —  |
| <b>ESTACIÓN DE COCCIÓN</b>  |         |            |                 |       |    |
| Tecnología MAXI.LINK: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.   | ●       |            |                 | ●     | —  |
| <b>AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD</b>  |         |            |                 |       |    |
| Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral  | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener dispersiones energéticas                      | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| <b>APERTURA PORTA</b>   |         |            |                 |       |    |
| Lateral electromecánica y automática de derecha a izquierda (sólo versiones Matic).   | —       |            |                 | —     | —  |
| <b>FUNCIÓN AUXILIAR</b>   |         |            |                 |       |    |
| Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa                                       | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado  | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Funcionamiento continuo «INF»   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas. | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Unidad de medida de la temperatura en °C o °F   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| <b>DETALLES TÉCNICOS</b>  |         |            |                 |       |    |
| Soportes de bandejas en acero cromado (sólo para los modelos ROSSELLA)  | ●       |            |                 | ●     | —  |
| Soportes de bandejas en acero cromado con antivuelco (sólo para los modelos STEFANIA y ARIANNA)                                   | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Panel de control sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica (IPX4)                                       | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores  | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Interruptor apertura puerta   | ●       |            |                 | ●     | —  |
| Limitador térmico de seguridad  | ●       |            |                 | ●     | ●  |
| Cristal interno móvil de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a bandera)   | —       |            |                 | —     | —  |
| Cristal interno de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a basculante)  | ●       |            |                 | ●     | —  |

## Pide más.

660 x 460

460 x 330

### CAMPANAS



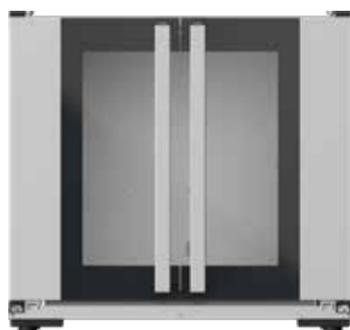
#### CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR

Compatible con: TOUCH  
Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 0,2 kW  
Diámetro salida humos: 121 mm  
Caudal mínimo: 550 m<sup>3</sup>/h  
Caudal máximo: 750 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 800x863x276 WxDxH mm  
Art.: XAKHT-HCF5

#### CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR

Compatible con: TOUCH  
Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 0,2 kW  
Diámetro salida humos: 121 mm  
Caudal mínimo: 550 m<sup>3</sup>/h  
Caudal máximo: 750 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 600x731x276 WxDxH mm  
Art.: XEKHT-HCHS

### FERMENTADORAS



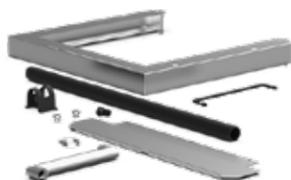
#### FERMENTADORA

Compatible con: TOUCH  
Capacidad: 8 660x460  
Voltaje: 208-240V 1-  
Frecuencia: 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 1,2 kW  
Dimensiones: 800x792x750 WxDxH mm  
Peso: 37 kg  
Art.: XAKPT-08FS-B

#### FERMENTADORA

Compatible con: TOUCH  
Capacidad: 8 460x330  
Voltaje: 220-240V -1PH+N+PE  
Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 1,2 kW  
Dimensiones: 600x711x750 WxDxH mm  
Peso: 35 kg  
Art.: XEKPT-08HS-B

### KIT DE SUPERPOSICIÓN



#### KIT DE SUPERPOSICIÓN

Incluye todas las partes necesarias para la instalación de cualquier horno sobrepuesto a un ROSSELLA en cualquier versión.  
Art.: XWKQT-04EF-E

#### KIT DE SUPERPOSICIÓN

Compatible con todos los modelos.  
Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos sobrepuestos.  
Art.: XWKQT-00HS-E

### STANDS



#### STAND COLOCACIÓN AL SUELO

Compatible con todos los modelos.  
Dimensiones: 594x546x150 WxDxH mm  
Peso: 3 kg  
Art.: XWKRT-00HS-F

660 x 460

460 x 330

### OTROS ACCESORIOS



#### KIT BOMPA

Compatible con: TOUCH  
Art.: XHC016

#### KIT RUEDAS

Compatible con todos los modelos 660x460 & 460x330  
Art.: XUC012

#### KIT PATAS PARA HORNOS

Compatible con todos los modelos 660x460  
Art.: XUC035

#### KIT PATAS PARA HORNOS

Compatible con todos los modelos 460x330  
Art.: XUC025

#### KIT PATAS PARA FERMENTADORAS

Compatible con todos los modelos 660x460 & 460x330  
Art.: XUC045

### UNOX.CARE



#### BAKERY.PURE - SISTEMA DE FILTRADO

Compatible con: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH e LED.  
Art.: XHC010

#### BAKERY.PURE - CARTUCHO DE REPUESTO

Compatible con: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH e LED.  
Art.: XHC011

#### SPRAY DET&RINSE™

Detergente spray para hornos BAKERLUX SHOP.Pro™  
Art.: DB1044



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

### EUROPE

#### ITALIA

UNOX S.p.A.  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

#### ČESKÁ REPUBLIKA

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

#### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

#### ESPAÑA

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

#### SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 79 075 63 64

#### UNITED KINGDOM

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

#### PORTUGAL

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

#### POLSKA

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

#### DEUTSCHLAND

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

#### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

#### ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH  
E-mail: [auftrag@unox.com](mailto:auftrag@unox.com)  
Tel. +43 800 880 963

#### HRVATSKA

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

#### TÜRKİYE

UNOX TURKEY  
Profesyonel Mutfak Ekipmanları  
Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

#### IRELAND

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

#### БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

### ASIA & AFRICA

#### MALAYSIA & SINGAPORE

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

#### OTHER ASIAN COUNTRIES

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

#### PHILIPPINES

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

#### 대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일: [info.kr@unox.com](mailto:info.kr@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

### AMERICA & OCEANIA

#### U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.  
E-mail: [info.usa@unox.com](mailto:info.usa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

#### MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### BRAZIL

UNOX BRAZIL  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

#### U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### SOUTH AFRICA

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

#### INDONESIA

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

#### 中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.  
电子邮件: [info.china@unox.com](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

#### COLOMBIA

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

#### ARGENTINA

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

#### AUSTRALIA

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

#### NEW ZEALAND

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

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

Follow us on

