



CHEFTOP MIND.MapTM **ONE**



Index

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE Kombidämpfer	Seite	4
Kochassistenz	Seite	8
Technologien	Seite	12
Resistives Touchscreen-Bedienfeld ONE	Seite	18
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	Seite	20
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT	Seite	26
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG	Seite	32
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT	Seite	38
Pflege und Instandhaltung	Seite	44
Technische Daten	Seite	50
Technische Unterstützung	Seite	60
Unox in der Welt	Seite	62

Die Essenz eines Kombibackofens

CHEFTOP MIND.MapTMs ONE ist der professionelle Kombi-Ofen, mit dem Sie auf einfache und intuitive Weise konkrete Kochleistungen erzielen können. Ihre Erfahrung, kombiniert mit manuellen Funktionen und wesentlichen Technologien, wird zu einer Grundlage. Perfekt essentiell, einfach effektiv.

MIND.MapTMs ONE Öfen sind in vier Versionen erhältlich, die jeweils auf die spezifischen Bedürfnisse der Unternehmen zugeschnitten sind, für die sie bestimmt sind:

COUNTERTOP 3, 5, 7 und 10 GN 1/1 Bleche für Restaurants und Feinkostdecken im Einzelhandel;

COMPACT aus 5 GN 2/3 Tablett für Großküchen und Einzelhandelsgeschäfte mit begrenztem Platzangebot für Geräte;

BIG mit 20 GN 1/1 Wagen, für Großküchen;

BIG COMPACT mit 20 GN 1/1 Wagen, für Großküchen.



CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
COMPACT



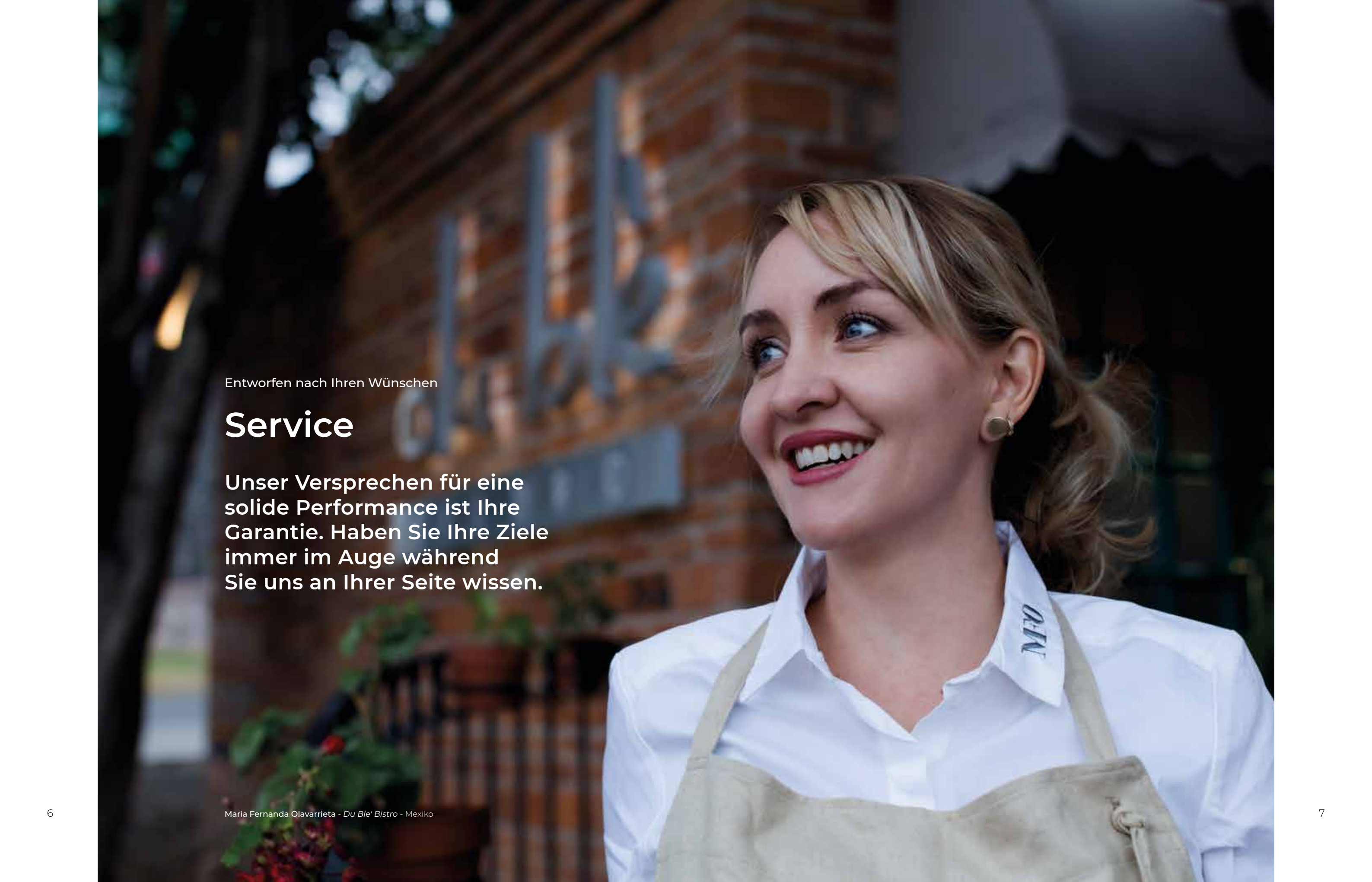
CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
BIG



CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
BIG COMPACT



Entworfen nach Ihren Wünschen

Service

Unser Versprechen für eine solide Performance ist Ihre Garantie. Haben Sie Ihre Ziele immer im Auge während Sie uns an Ihrer Seite wissen.

Individual Cooking Experience

Testen Sie Ihren nächsten Ofen kostenlos



01

Buche

Wählen Sie, wann und wo Sie Ihren nächsten Unox-Ofen testen möchten. Rufen Sie unseren Kundenservice an und vereinbaren Sie einen Termin zu Ihrer freien Verfügung.

Vereinbaren Sie einen Termin, rufen Sie uns an oder buchen Sie ihn online auf [unox.com](https://www.unox.com)



02

Koche mit uns

In Ihrer Küche, mit Ihren Zutaten und Ihren Rezepten: Ein Unox-Koch wird Sie alle Vorteile der Ofentechnologien erleben lassen.



03

Wählen Sie

Nehmen Sie sich mit der Gewissheit, welche Ergebnisse Sie erzielen können, die Zeit, die Sie brauchen, um eine Entscheidung auf der Grundlage solider Gewissheiten zu treffen.





Kochassistentz

TOP.Training

Entdecken Sie Ihren Ofen



Lernen, anwenden, verbessern

Top.Training ist der kostenlose Schulungsdienst von Unox. Unsere Köche werden Ihnen alles zeigen. Alles, was Sie brauchen, um das Beste aus Ihrem neuen Ofen herauszuholen, von den grundlegenden Funktionen bis hin zu den fortschrittlichsten Technologien.

Laden Sie die **Top.Training** App herunter im Google Play oder App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirieren und inspirieren lassen



Eine Welt der Rezepte für Ihre Öfen

Lassen Sie sich vom DDC.App Kochbuch inspirieren: Downloade die Rezepte, die von den Unox Chefs und dem UNOX DDC vorbereitet wurden. Werde Community-Benutzer. Nimm aktiv an der Community teil und teile dein Rezept!

DDC.App aus Google Play oder App Store herunterladen

CHEF.Line

Du rufst an, Unox antwortet



24 / 7

Das Unox Chef Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung um Ihnen praktische Ratschläge zu Programmen und Kochmethoden zu geben, und um Ihnen viele neue Möglichkeiten vorzuschlagen. Rezepte: von den traditionellsten bis zu den innovativsten.

Rufen Sie **+39 049 86 57 511** an



Apple Store



Play Store

Technologien

**Einfach.
Präzise.
Effektiv.**

Unox Intelligent Performance

Eine Reihe intelligenter Technologien, die entwickelt wurden, um Ihre Leistung zu maximieren und zu verbessern und Ihren Ambitionen Form geben.

Unox Intensive Cooking

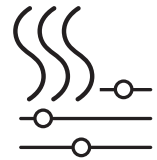
Die fortschrittlichsten Technologien zu garantieren, perfektes Kochen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech und maximale Kochintensität.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russland

Unox Intensive Cooking

Maximale Kochintensität

Perfektes Garen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech, gesättigter und dichter Dampf oder vollständige Absaugung der Feuchtigkeit, intensive oder sanfte Luftströme.



DRY.Maxi™

Feuchtigkeit weicht dem Geschmack. Entfernt effektiv Feuchtigkeit aus dem Garraum, um Ihre Zubereitungen zu erhalten. Perfekte Konsistenz, Farbe und Knusprigkeit zu jeder Zeit.



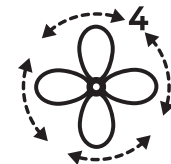
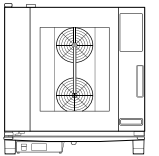
STEAM.Maxi™

Die Kraft des Dampfes liegt in deinen Händen. Erzeugt Sattdampf von 35 °C bis und liefert eine hohe Dampfleistung in Verbindung mit Energie und Wassereinsparung.

- 7 minuten**
Volle Bestückung mit **knusprigen Bacon**
- 10 minuten**
Volle Bestückung mit **gegrillten Schweinekoteletts**
- 26 minuten**
Volle Bestückung mit **gedünstetem Reis**
- 28 minuten**
Volle Bestückung mit **gedünsteten Kartoffeln**
- 41 minuten**
Volle Bestückung mit **Hähnchen**

Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, vertrauen Sie der CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** Kombi-Ofen.

Entdecken Sie die intelligentesten Öfen der Welt auf unox.com



AIR.Maxi™

Leitet, verbindet, transformiert. Verwendet mehrere Umkehrlüfter mit hohem Durchfluss um gleichmäßige Ergebnisse und kurze Garzeiten zu erzielen. 4 Drehzahlen des Ventilators ermöglichen die Durchführung jeder Art von Kochen.



CLIMALUX™

Vollständige Feuchtigkeitskontrolle. Der Ofen verfügt über genaue Sensoren zur Messung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit im Garraum und aktiviert automatisch die Dampferzeugung oder -abführung, um sicherzustellen, dass die tatsächliche Luftfeuchtigkeit immer mit der eingestellten Luftfeuchtigkeit übereinstimmt.

Data Driven Cooking

**Kreieren.
Verstehen.
Verbessern.**

Die datengetriebene künstliche Intelligenz beim Kochen wandelt die Verbrauchsdaten Ihres Ofens in nützliche Informationen um, die es Ihnen ermöglicht, Ihren täglichen Gewinn zu steigern.



Daten sind jederzeit per Smartphone oder PC abrufbar

Ein zu entdeckendes Ökosystem



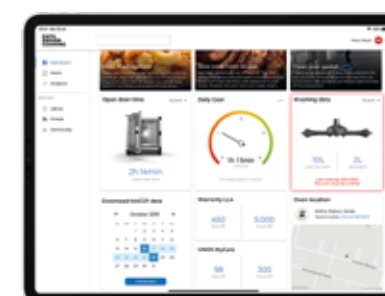
Erstellen und freigeben

Ihre Rezepte in all Ihren Öfen.
Erstellen Sie Ihr Rezeptbuch und synchronisieren Sie es mit allen Ihre Öfen mit nur einem Klick, wodurch alle Ihre Küchen oder Geschäfte auf dem neuesten Stand sind. Sie können sie direkt erstellen aus einem Ihrer Öfen oder von Ihrem PC aus.



Verstehen

Überwachen und verbessern Sie Ihre Leistung.
DDC.Stats gibt Ihnen die volle Kontrolle über die Energie, Wasser- und Waschmittelverbrauch und über Ihre Kochzeiten und Ofenauslastung. Vergleichen Sie die Leistungen, erkennen Sie Anomalien und erhalten Sie nützliche Informationen, um die Effizienz der Öfen in Ihrem Netzwerk zu verbessern.



360° Unterstützung

Lassen Sie sich von DDC.Coach ausbilden.
DDC.Coach ist ein digitaler Assistent, der Sie mit Ratschlägen versorgt, die auf der tatsächlichen Nutzung Ihrer Öfen basieren. So können Sie ihr Potenzial voll ausschöpfen. Nutzen Sie die Fähigkeiten Ihrer Öfen und maximieren Sie die Rendite Ihrer Investition!



Resistives Touchscreen-Bedienfeld ONE

Einfach und schnell

Manuelle Einstellung, MIND.Maps-Programmierung und bis zu 380 Speicherplätze für Garprozesse. Einstellen, kochen, servieren.

ONE Funktionen

Einfachheit pur



Set

Einfach, schnell und glasklar.

Stellen Sie jeden Garvorgang für jeden der verfügbaren Garschritte schnell und intuitiv ein. Alle Einstellungen, die Sie benötigen, auf einem einzigen Bildschirm, bis zu 9 Garschritte. Grenzenlose Kreativität.



Programme

384 Programmspeicherplätze.

Alle Ihre Rezepte sind einzigartig und wiederholbar, dank der persönlichen Bibliothek, in der Sie Ihre Kochprogramme speichern und organisieren können. Ihren Ofen kann 384 Programme speichern, die in 16 verschiedenen Gruppen organisiert sind.



MIND.Maps™

Stellen Sie keinen Garprozess ein, sondern zeichnen Sie ihn.

Verleihen Sie Ihrem Ganzen einen Hauch von Brillanz. Zeichne gleichmäßig die aufwendigsten Garverfahren mit ein paar Handgesten auf dem Display. Gestalten Sie Ihre komplexesten Kochprozesse mit maximaler kreativer Freiheit. Sie stellen es sich vor, der Ofen führt es aus.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Der Kombi-Ofen für die Gastronomie

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
COUNTERTOP ist der Ursprung
der Referenz für jede Küche,
die solide Leistungen braucht,
intuitive Technologien
und einfache Bedienung.



Estanislao Carenzo - Elephant, Crocodile, Monkey - Spanien

Hol dir, was du dir wünschst

Geben Sie Ihren Kochkünsten Form

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP ist der professionelle Kombi-Ofen, der sich durch seine Einfachheit auszeichnet. Nichts Überflüssiges, nichts dem Zufall überlassen. Kochen Sie jedes Gericht mit der Gewissheit, dass Sie immer das gewünschte Ergebnis erhalten werden.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP und sein Zubehör schafft eine einzigartige Kochstation, die in der Lage ist, mehrere Kochprozesse zu kochen, die sonst mehrere spezifische Geräte erfordern würden.

Einfache, traditionelle und perfekte Gerichte. Es ist Ihre Erfahrung, die den Unterschied macht; der Ofen garantiert Ihnen das gewünschte Ergebnis. Einfachheit bedeutet Zuverlässigkeit und Einsparungen.

bis zu **40%**

Weniger **Energie** im Vergleich zu einem traditionellen Grill

bis zu **80%**

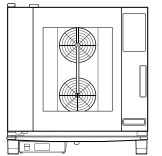
Weniger **Wasser** im Vergleich zum Kochen in kochendem Wasser

bis zu **90%**

Weniger **Öl** im Vergleich zu einer Fritteuse



Sie suchen nach mehr **Funktionalität**?
Entdecken Sie CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
auf unox.com



Kochqualität
Erhalten Sie das
Ergebnis, welches Ihre
Erwartungen erfüllt

Einsparungen
Energie, Zeit
und Zutaten

Zuverlässigkeit
Effektive Technologie,
solide Leistungen

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Finden Sie alle möglichen Lösungen
für Ihre Küche.

Konfigurieren Sie Ihren
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE Ofen online.



Konfigurationen



Ofen + Ofen

Die Lösung mit zwei gestapelten Einheiten ist ideal für maximale Vielseitigkeit, Flexibilität und Energieeinsparung.



Ofen + neutraler Schrank

Empfohlene Lösung um Ihr Küchenlayout zu optimieren und immer alles am richtigen Platz zu haben.

Art. XWEC-0811
Technische Details auf Seite 56



Ofen + Slowtop

Ideale Lösung für Metzgereien und Delikatläden, die intensive Kochprozesse mit sanften Prozessen kombinieren.

Art. XEVSC-0711-CRM
Technische Details auf Seite 56



Ofen + Ofen + Haube

Innerhalb der lüftungslosen Haube entfernt ein selbstreinigender Filter Gerüche aus den Dämpfen, die durch die Haube kondensiert werden.

Art. XEVH-HCT1
Technische Details auf Seite 56

Konfigurationen

COUNTERTOP

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Der kompakte Kombi-Ofen für die Gastronomie

CHEFTOP MIND.Maps™
ONE COMPACT
ist die ideale Lösung
für professionelle Küchen
die eine maximale
Einfachheit auf kleinstem
Raum erfordern.

Außergewöhnliche Kompaktheit

Konzentrierte Leistung

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COMPACT ist die ideale Lösung für Großküchen, die wenig Platz und maximale Leistung benötigen.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT ist der Kombi-Ofen, mit dem Sie jede Art von Kochen auf kleinstem Raum problemlos zubereiten können.

Vielseitigkeit beim Kochen, die ihren Höhepunkt erreicht, wenn Sie Mehrkammerlösungen verwenden, die eine freie Vielseitigkeit für ständig wechselnde Menüs bieten.

24%

Geringerer **Platzbedarf** im Vergleich zu einem nicht kompaktem Ofen

40 kg

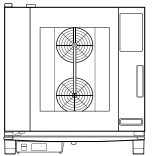
Maximale **Kapazität**
2 x 2 Kombination *

530 mm

Die **schmalsten** Öfen
in ihrer Kategorie

*Die Daten beziehen sich auf eine Kombination aus 4 XECC-0523-EIRM-Öfen

Sie suchen nach mehr **Funktionalität**?
Entdecken Sie CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
auf unox.com



Reduzierter Platzbedarf
Holen Sie das Beste aus
vertikalen Räumen heraus

Flexibilität
Gestapelt 2 Einheiten,
ermöglichen verschiedene
Garvorgänge zur gleichen Zeit

Sparen
Ein kleinerer Garraum
benötigt weniger Energie

Kompakte Kombinationen

Die Vorteile von 4 Garräumen auf der Grundfläche von 2.

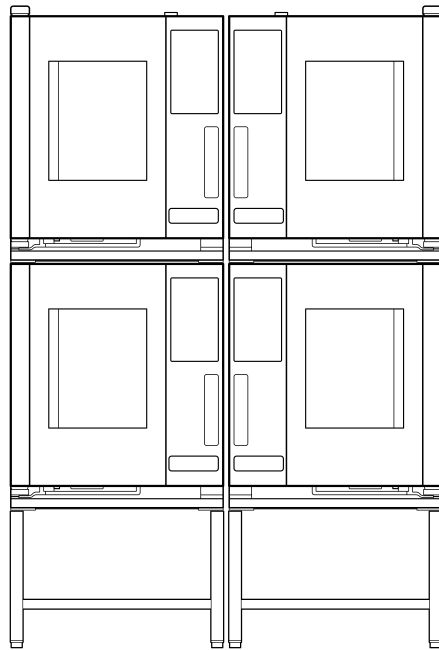
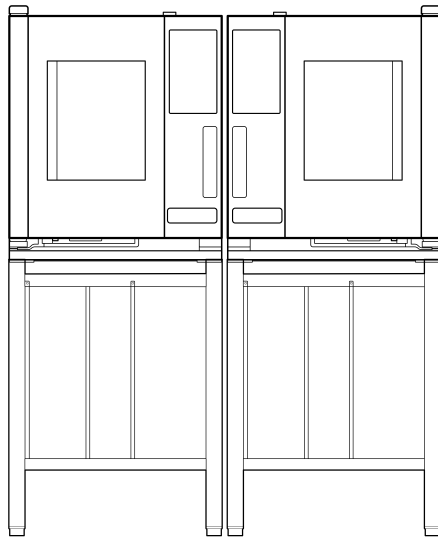
Ein Restaurant besteht aus variablen Rhythmen; schalten Sie nur die Öfen ein, die Sie benötigen, um den Energieverbrauch zu senken, oder schalten Sie alle ein, um maximale Flexibilität zu gewährleisten.

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.

Konfigurieren Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ ONE Ofen online.



Konfigurationen



Gleicher Raum, doppelte Kapazität.

Entdecken Sie CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT version GN 1/1 auf unox.com

COMPACT

Konfigurationen



1 m

COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Der Kombi-Ofen für Großküchen

Der CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG ist der professionelle Trolleyofen, mit dem Sie auf einfache und intuitive Weise große Mengen an Speisen zubereiten können.

Was für Sie wichtig ist

Die Essenz der Lebensmittelproduktion

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG ist der professionelle Trolleyofen mit dem Sie auf einfache und intuitive Weise große Mengen an Speisen zubereiten können.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG bietet eine vereinfachte Technologie, die Ihre Arbeit konkret unterstützen sollen.

Grillen, Bräunen, traditionelles Kochen und vieles mehr: hohe Leistungen, die den Bedürfnissen der Profis gerecht werden, die nach Praktikabilität und Zuverlässigkeit suchen.

90 kg

Maximale **Kapazität** bei voller Beladung

260 °C

Maximale **Kochtemperatur**

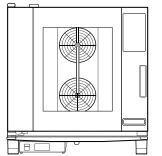
6.5 mins

Vorheizzeit von 30 °C bis 260 °C

Die Daten beziehen sich auf das Modell XEVL-2011-E1RS.

Überschreiten Sie Ihre Grenzen.

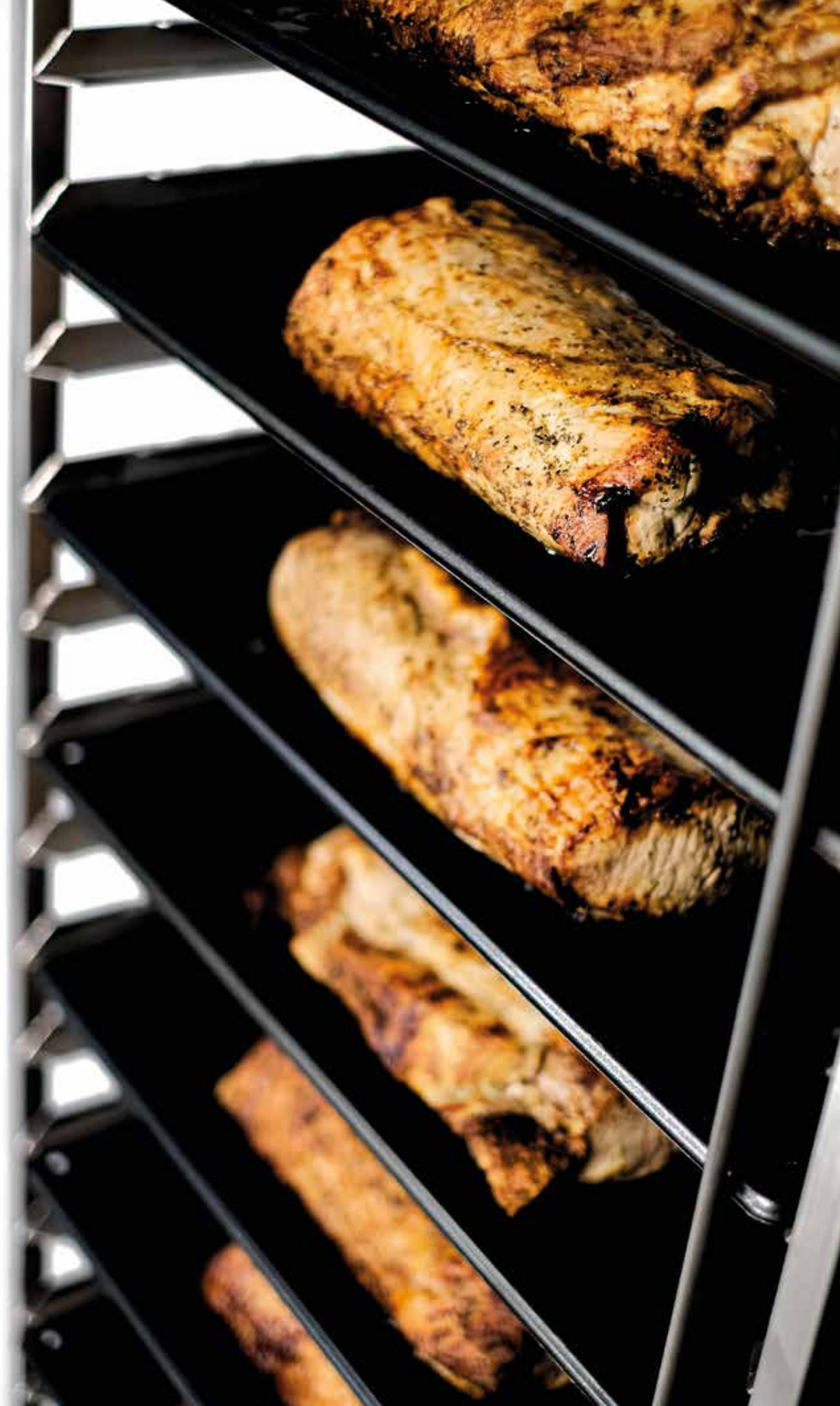
Sie sich auf www.unox.com über die grenzenlosen Leistungen von CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG, mit seinen 6 Umkehrlüftern und vertikalen Heizelementen.



Produktivität
Hohe Stückzahlen,
keine Stopps

Qualität
Erhalten Sie die
Ergebnisse, nach
denen Sie suchen

Zuverlässigkeit
Effektive Technologie,
solide Leistungen



Lösungen, die Ihre Investition maximieren

Praxistauglichkeit und Schnelligkeit zu Ihren Diensten

CHEFTOP MIND.MapS BIG ONE Öfen sind die ideale Lösung für alle gängigen Garvorgänge in Küchenzentren und Großküchen, die auf Zuverlässigkeit, Ergebnissicherheit und eine schnelle Amortisation Wert legen.

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.

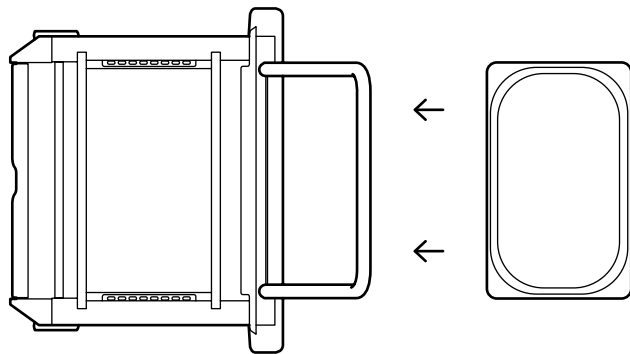
Konfigurieren Sie Ihren CHEFTOP MIND.MapS™ ONE Ofen online.



Lösungen



2,8 m



Einsetzen des Blechs von der Längsseite

Bessere Sicht auf alle Speisen im Ofen, auch bei voller Beladung.

Sie benötigen eine Lösung, die mit GN1/2- und GN1/3-Blechen kompatibel ist? Entdecken Sie CHEFTOP MIND.MapS™ BIG COMPACT auf Seite 42



QUICK.Load

20 GN 1/1 Wagen erleichtern das Kochen und Transportieren großer Lebensmittelmengen.

Art. XEVTL-2011
Technische Details auf Seite 57



QUICK.Plate

Der Tellerwagen zum Regenerieren Und Transportieren bis zu 51 Tellern. Wir können den Tellerwagen anpassen.

Art. XEVTL-051P
Technische Details auf Seite 57



HOLDING.Cover

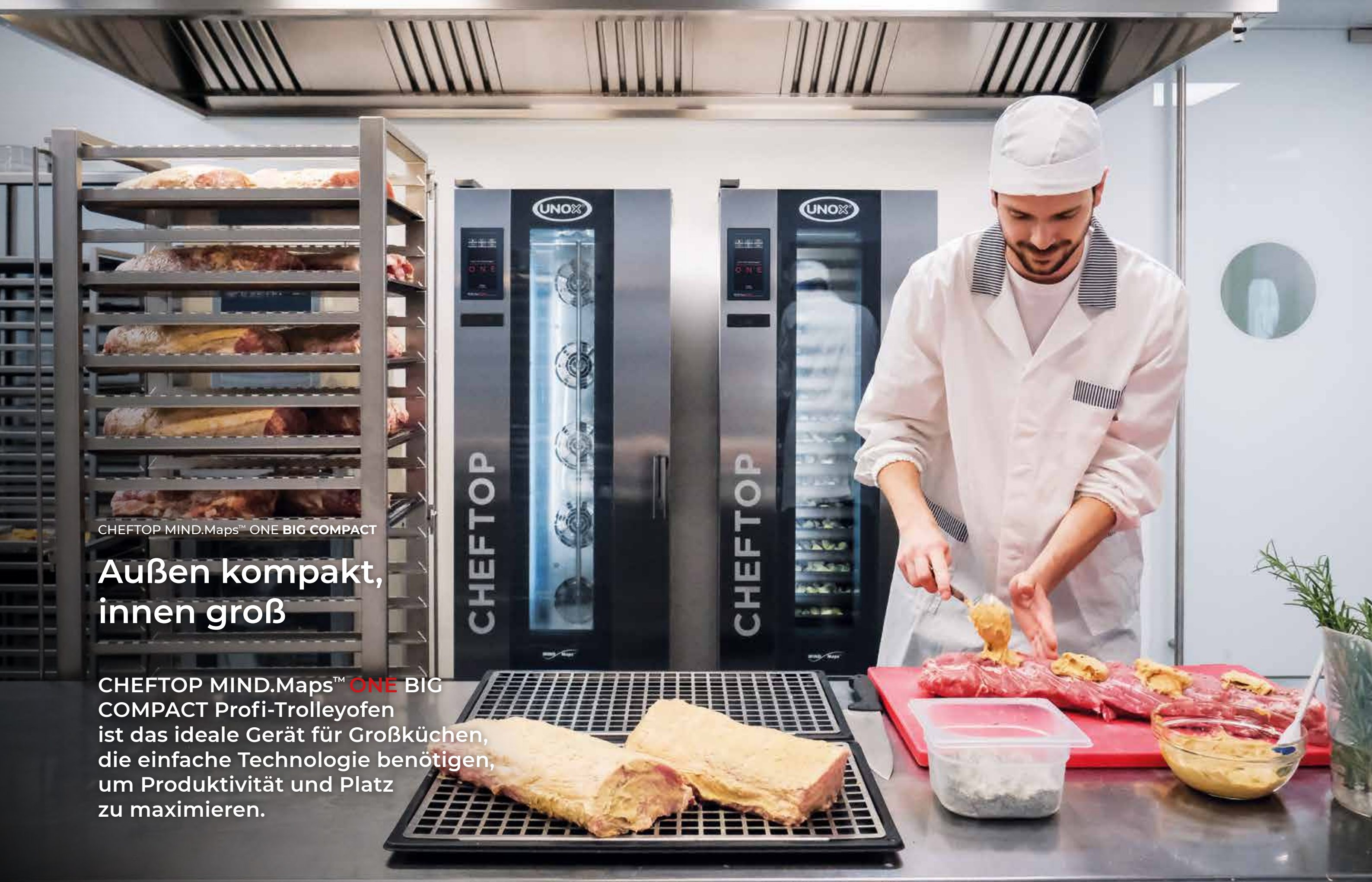
Die Warmhalteabdeckung hält die regenerierten Teller vor dem Servieren auf der richtigen Temperatur.

Art. XUC030
Technische Details auf Seite 57

Lösungen

BIG

BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Außen kompakt, innen groß

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG COMPACT Profi-Trolleyofen ist das ideale Gerät für Großküchen, die einfache Technologie benötigen, um Produktivität und Platz zu maximieren.

Kleine Räume, große Produktionen

Die Essenz der Produktion ohne Platzbeschränkungen

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT ist der professionelle Trolley-Ofen, mit dem Sie die Produktivität pro Quadratmeter auf einfache und intuitive Art und Weise maximieren können.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT konzentriert eine außergewöhnlich einfache Technologie auf 650 mm Breite, um Ihnen maximale Leistung auf minimalem Raum zu bieten.

Grillen, Anbraten, traditionelles Garen und vieles mehr: hohe Produktionen, die den professionellen Ansprüchen derer gerecht werden, die praktische Handhabung und Zuverlässigkeit bevorzugen.

90 kg

Maximale Kapazität
bei voller Beladung

260 °C

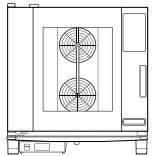
Maximale
Kochtemperatur

6.5 min

Vorheizzeit
von 30°C auf 260°C

Überschreiten Sie Ihre Grenzen.

Sie sich auf www.unox.com über die grenzenlosen Leistungen von CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG COMPACT, mit seinen 6 Umkehrlüftern und vertikalen Heizelementen.



Reduzierte Stellfläche
Maximale Produktivität
auf nur 0,65m²

Kompatibilität
Der Trolley ist mit den
meisten Schockfroster
kompatibel

Verlässlichkeit
Effektive Technik,
solide Leistungen

Lösungen, die die Produktivität pro Quadratmeter maximieren

Kleine Räume, große Produktionen

Die Vorteile von 4 Öfen
auf der Grundfläche von 3 Öfen

Finden Sie alle möglichen Lösungen
für Ihre Küche.

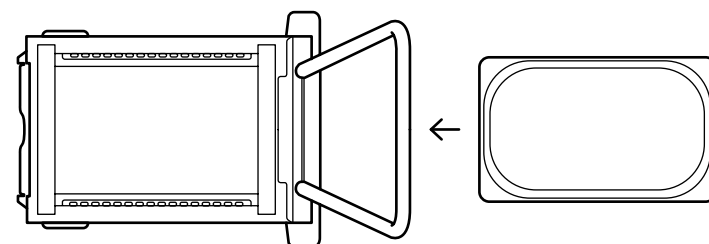
Konfigurieren Sie Ihren
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE Ofen online.



Lösungen



2,8 m



Kompatibel mit Blechen
GN1/1, GN1/2 und GN1/3

Kompakte Bauweise durch
Einsetzen des Blechs von
der kurzen Seite.

Sie benötigen eine Lösung mit
Blecheinschub von der Längsseite?
Entdecken Sie CHEFTOP MIND.Maps™
BIG auf Seite 36

QUICK.Load

20 GN 1/1 Wagen
erleichtern das Kochen
und Transportieren großer
Lebensmittelmengen.

Art. XECTL-2013
Technische Details auf Seite 57

QUICK.Plate

Der Tellerwagen zum
Regenerieren Und Transportieren
bis zu 51 Tellern. Wir können
den Tellerwagen anpassen.

Art. XECTL-051P
Technische Details auf Seite 57

HOLDING.Cover

Die Warmhalteabdeckung
hält die regenerierten Teller
vor dem Servieren
auf der richtigen Temperatur.

Art. XUC033
Technische Details auf Seite 57

Lösungen

BIG COMPACT



Entdecken Sie **SENSE.Klean**, die Technologie, die den Verbrauch von Wasser, Reinigungsmitteln und Energie reduziert.

Nur für CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Öfen erhältlich.

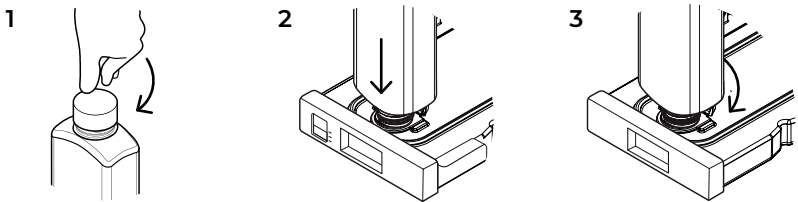
Pflegen Sie Ihren Ofen

Pflege und Wartung

Drücken Sie eine Taste und wählen Sie den Waschmodus, der für den tatsächlichen Verschmutzungsgrad am besten geeignet ist. Während der Ofen gewaschen wird, legen Sie Ihren Fokus auf das, was zählt für Ihre Küche.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Pflege und Wartung



PURE-RO

Umkehrosmose-System die die die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden.

Art. XHC002
Technische Details auf Seite 56
Nicht erforderlich für CHEFTOP MIND.Maps™ BIG-Öfen.



PURE

Der UNOX.Pure-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum.

Art. XHC003
Technische Details auf Seite 56



REFILL

Ersatzkartusche für UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische Details auf Seite 56



PLUS

Reinigungs- und Klarspülmittel um für Ihren Ofen maximale Sauberkeit bei minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer zu kombinieren.

Art. DB1015
Technische Details auf Seite 56



ECO

Öko-Formel für tägliche Reinigung und größter Respekt für die Umwelt. Ideal bei leichtem Schmutz.

Art. DB1018
Technische Details auf Seite 56



ULTRA

Ultra starkes Reinigungsmittel für hohe Verschmutzungsgrade, empfohlen für Geflügel und Fleischfette.

Art. DB1050*
Technische Details auf Seite 56
*Überprüfen Sie die Verfügbarkeit des Produkts in Ihrem Land.

Pflege und Wartung

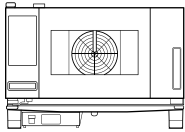
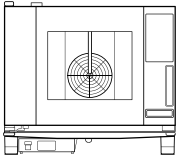
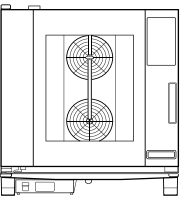
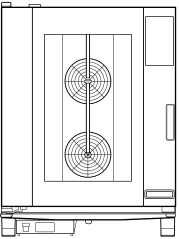
MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE

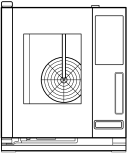
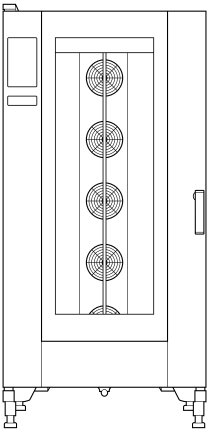
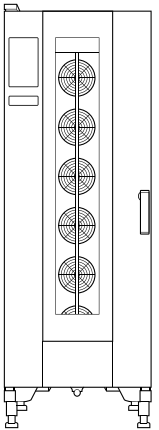
Entdecken Sie alle Öfen und ihr kombiniertes Zubehör

Die Essenz eines Kombi- Ofens

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

			
750 x 783 x 538 mm B x T x H	750 x 783 x 675 mm B x T x H	750 x 783 x 843 mm B x T x H	750 x 783 x 1010 mm B x T x H
 XEVC - 0311 - EIRM	 XEVC - 0511 - EIRM	 XEVC - 0711 - EIRM	 XEVC - 1011 - EIRM
Kapazität 3 GN 1/1 Blechabstand 67 mm Frequenz 50/60 Hz Spannung 380-415V 3N~ Anschlusswert 5 kW Gewicht 54 kg	Kapazität 5 GN 1/1 Blechabstand 67 mm Frequenz 50/60 Hz Spannung 380-415V 3N~ Anschlusswert 9,3 kW Gewicht 66 kg	Kapazität 7 GN 1/1 Blechabstand 67 mm Frequenz 50/60 Hz Spannung 380-415V 3N~ Anschlusswert 11,7 kW Gewicht 82 kg	Kapazität 10 GN 1/1 Blechabstand 67 mm Frequenz 50/60 Hz Spannung 380-415V 3N~ Anschlusswert 18,5 kW Gewicht 92 kg
 XEVC - 0511 - EIRM - LP			
Ausführung mit niedriger Leistung			
Anschlusswert 7 kW			

COMPACT

		
535 x 672 x 649 mm B x T x H	892 x 925 x 1875 mm B x T x H	650 x 1002 x 1875 mm B x T x H
 XECC - 0523 - EIRM	 XEVL - 2011 - EIRS	 XECL - 2013 - EIRS
Kapazität 5 GN 2/3 Blechabstand 67 mm Frequenz 50/60 Hz Spannung 380-415V 3N~ Anschlusswert 5,15 kW Gewicht 56 kg	Kapazität 20 GN 1/1 Blechabstand 67 mm Frequenz 50/60 Hz Spannung 380-415V 3N~ Anschlusswert 35,5 kW Gewicht 262 kg	Kapazität 20 GN 1/1 Blechabstand 67 mm Frequenz 50/60 Hz Spannung 380-415V 3N~ Anschlusswert 35,5 kW Gewicht 285 kg

Notes
Alle Öfen haben ein optionales Modell mit einer Türöffnung von links nach rechts - Artikelcodebeispiel XEVC-1011-E1LM.
Bei allen Big-Öfen ist der Trolley im Lieferumfang enthalten.

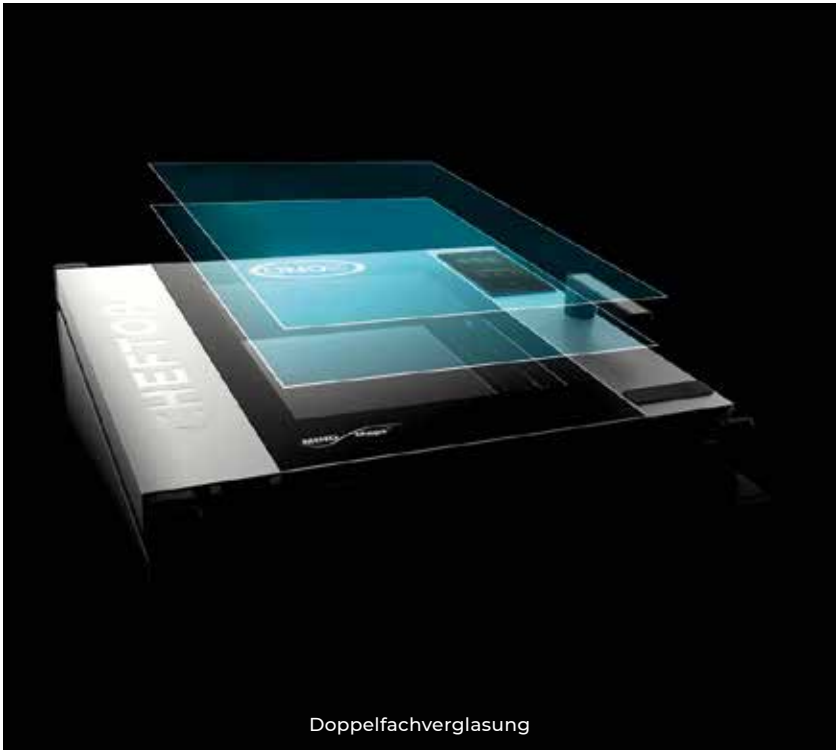
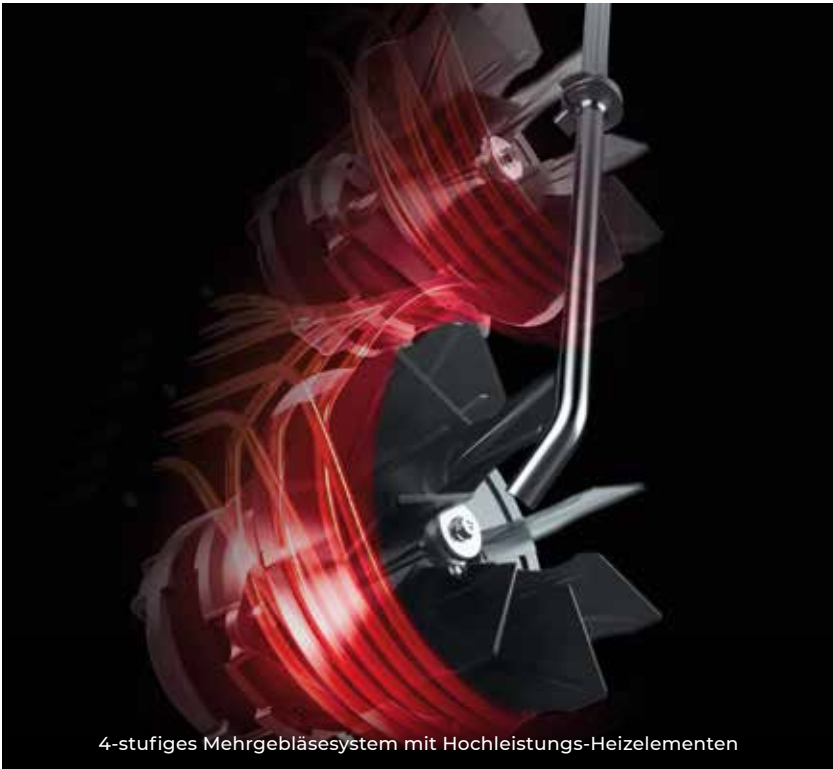


Eigenschaften

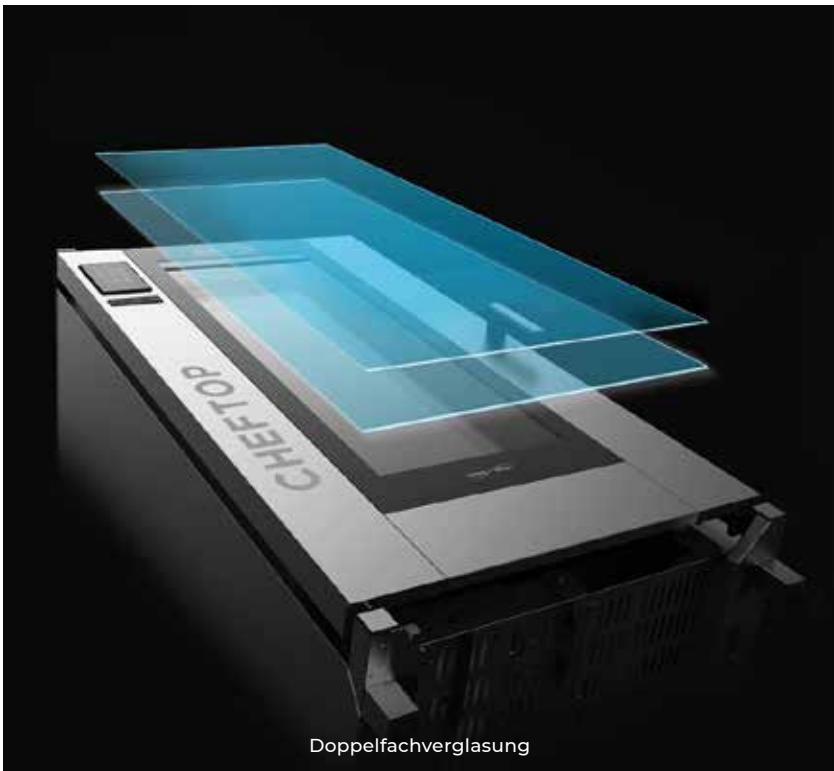
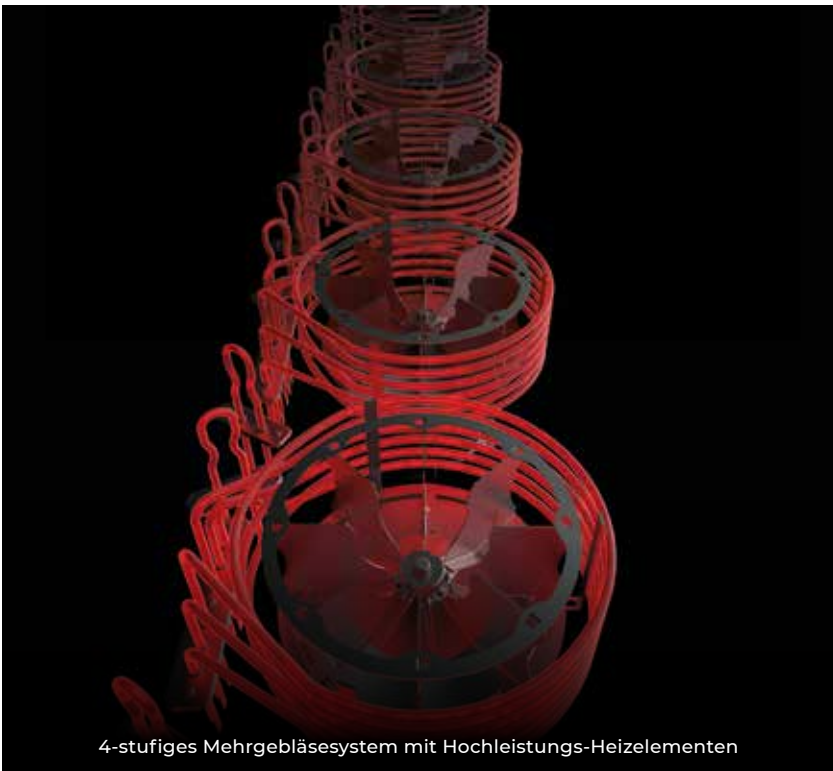
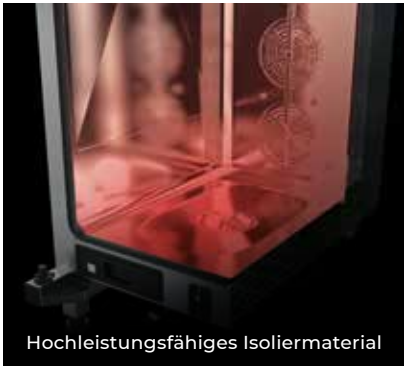
- Standard
- Optional
- Nicht verfügbar

	BIG und BIG COMPACT 	COUNTERTOP und COMPACT 
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren	-	-
CLIMALUX™: absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum	●	●
SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein	-	-
AUTO.Soft: steuert den Temperaturanstieg besonders sanft	-	-
SENSE.Klean: beurteilt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt eine entsprechende automatische Reinigung vor	-	-
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum	●	●
STEAM.Maxi™: erzeugt gesättigten Dampf ab 35°C	●	●
AIR.Maxi™: Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 4 einstellbaren Geschwindigkeiten	●	●
EFFICIENT.Power: zertifizierte Energieeffizienz (ENERGY STAR)	-	-
PRESSURE.Steam: erhöht die Dampfsättigung und -temperatur	-	-
DATA DRIVEN COOKING		
WLAN-Anschluss	○	○
Ethernet-Anschluss	○	○
ddc.unox.com: steuert die Temperatur in Echtzeit, erstellt und sendet Rezepte von Ihrem PC zu Ihren Öfen	●	●
DDC.Stats: analysiert, vergleicht und verbessert die Gebrauchs- und Verbrauchsdaten Ihres Ofens	-	-
DDC.App: überwacht die angeschlossenen Öfen in Echtzeit über Ihr Smartphone	●	●
DDC.Coach: analysiert die Art, wie Sie den Ofen verwenden und schlägt personalisierte Rezepte vor	●	●
MANUELLES GAREN		
Umluftgaren zwischen 30°C und 260°C	●	●
Umluftgaren zwischen 30°C und 300 °C	-	-
Kombiniertes Umluftgaren + Dampfgaren ab 35°C mit STEAM.Maxi™ von 30% bis 90%	●	●
Umluftgaren + Feuchtgaren ab 48 °C mit STEAM.Maxi™ von 10% bis 20%	●	●
Dampfgaren mit gesättigtem Dampf von 48°C bis 130°C mit STEAM.Maxi™ mit 100%	●	●
Umluftgaren + Zwangsentfeuchtung ab 30 °C mit DRY.Maxi™ von 10% bis 100%	●	●
Garen mit Kerntemperaturmessung und Funktion DELTA T	●	●
Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt	●	●
MULTI.Point Kerntemperaturfühler - außer Modelle XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	-	-
Kernsonde SOUS-VIDE	○	○
ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN		
MIND.Maps™: zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display	●	●
PROGRAMME: bis zu 384 Programme mit Name, Bild oder Handschrift speicherbar	●	●
CHEFUNOX: Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein	-	-
MULTI.Time: steuert bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig	-	-
MISE.EN.PLACE: synchronisiert das Einschieben der Bleche, damit alle Gerichte gleichzeitig fertig sind	-	-
AUTOMATISCHE REINIGUNG		
Rotor.KLEAN™: 4 automatische Reinigungsprogramme	●	●
Rotor.KLEAN™: Wasser- und Reinigungsmittelmessvorrichtung - außer Modelle XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	-	-
Integrierter DET&Rinse™ Reinigungsmittelbehälter	●	●
ZUSATZFUNKTIONEN		
Vorheiztemperatur bis 300 ° (vom Benutzer für jedes Programm einstellbar)	-	-
Vorheiztemperatur bis 260 °C (vom Benutzer für jedes Programm einstellbar)	●	●
Garzeitende-Anzeige	●	●
Haltemodus HOLD und Dauerbetrieb INF	●	●
Anzeige des Nennwerts der Garparameter	●	●
Temperatureinheit in °C oder °F	●	●
LEISTUNGEN UND SICHERHEIT		
Protek.SAFE™: automatischer Lüfterstopp bei Türöffnung	●	●
Protek.SAFE™: Modulierte Strom- oder Gasleistung je nach dem tatsächlichen Bedarf	-	-
Spido.GAS™: leistungsstarke gerade Wärmetauscherrohre für eine symmetrische Wärmeverteilung	-	-
Spido.GAS™: Hochleistungs-Gebläsebrenner und symmetrische Wärmetauscher	-	-
TECHNISCHE DETAILS		
Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten	-	●
Formgepresster Garraum aus marinetauglichem Edelstahl AISI 316 L	●	-
Garraum mit C-förmigen Backblech-Einschubschienen	●	●
Garraumbelichtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür	●	●
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld mit 9,5"	-	-
Resistives Touchscreen-Bedienfeld mit 7"	●	●
Steuerplatine mit Wasserdichtheitszertifikat - IPX5	●	●
In die Tür integriertes Tropfenauffangsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert	●	●
An den Abzug anschließbare und herausnehmbare Auffangschale	●	●
Heavy Duty-Struktur mit dem Einsatz innovativer Materialien	●	●
Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen	-	●
6 Motoren mit Multilüfter-System mit Umkehr der Drehrichtung und geraden Widerständen mit hoher Leistungsintensität	-	-
Selbstschmierende Türscharniere aus hochfestem Techno-Polymer	●	●
Türraststellungen bei 120°-180°	●	-
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	-	●
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	-	○
Türdicke 70 mm	●	-
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	●	●
2-stufiges Öffnen/Schließen der Sicherheitstür	●	○
Berührungsloser Türkontaktschalter	●	●
Autodiagnosesystem bei Problemen oder Ausfällen	●	●
Sicherheits-Thermostat	●	●

Technische Details

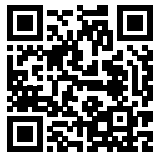


Technische Details

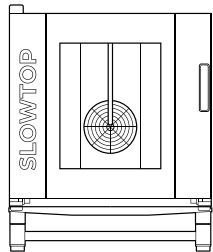


Zubehörteile

Entdecken Sie alle verfügbaren
Zubehörteile auf unserer Website.

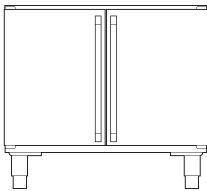


SLOWTOP



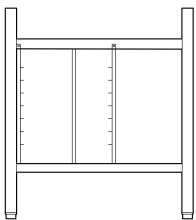
SLOWTOP
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - B x T x H
Art. XEVSC-0711-CRM

NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE

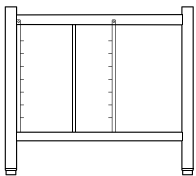


NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - B x T x H
Art. XWVEC-0811

UNTERGESTELL



UNTERGESTELL ULTRA HOCH
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0711-UH



UNTERGESTELL HOCH
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0711-H

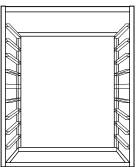


UNTERGESTELL MITTELHOCH
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-M

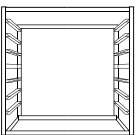


UNTERGESTELL NIEDRIG
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-L
für COMPACT Öfen GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0023-L

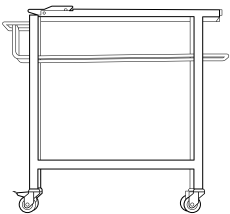
HORDENGESTELL UND TROLLEYS



HORDENGESTELL
für COUNTERTOP Öfen 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0911

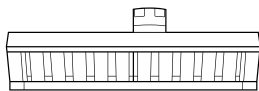


HORDENGESTELL
für COUNTERTOP Öfen 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0611

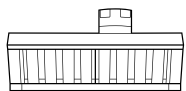


TROLLEY
für Hordengestell GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - B x T x H
Art. XWVVC-0011

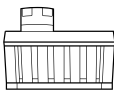
HAUBEN



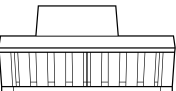
HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR
für BIG Öfen 20 GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - B x T x H
Art. XEAHL-HCFL



HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - B x T x H
Art. XEVHC-HC11



HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR
für COMPACT Öfen GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - B x T x H
Art. XEHC-HC23

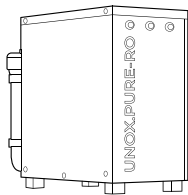


HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - B x T x H
Art. XEVHC-CF11



HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER
für COMPACT Öfen GN 2/3
535 x 823 x 366 mm - B x T x H
Art. XEHC-CF23

PFLEGE UND WARTUNG



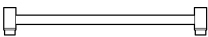
UNOX.PURE-RO
Umkehrosmose-Filtersystem
Art. XHC002

REINIGUNGSMITTEL



**DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA**
eine Kiste enthält 10 x 1 l Flaschen
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

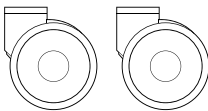
BODENPOSITIONIERUNG



* vorgeschrieben für ein Gerät
auf Boden

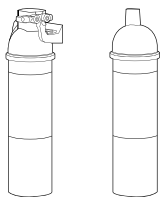
BODENPOSITIONIERUNG
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-F

RÄDERSATZ



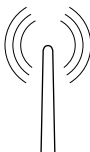
RÄDERSATZ
2 Räder mit Bremse - 2 Räder
ohne Bremse - Sicherheitsketten
Art. XUC012

PFLEGE UND WARTUNG



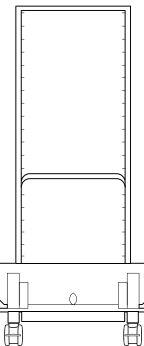
UNOX.PURE
Wasseraufbereitung
mit Harzfiltern
Art. XHC003
+ KARTUSCHE
Art. XHC004

VERBINDUNG



ZUBEHÖR FÜR DER OFENANSCHLUSS
Wifi Set für COUNTERTOP Öfen
Art. XEC002
Wifi Set für BIG Öfen
Art. XEC016

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

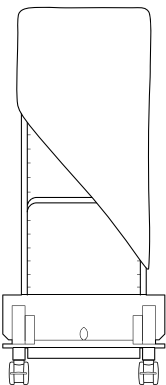


QUICK.LOAD
für BIG Öfen 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - B x T x H
Art. XEVTL-2011

für BIG COMPACT Öfen 20 GN 1/1
520 x 668 x 1745 mm - B x T x H
Art. XECTL-2013

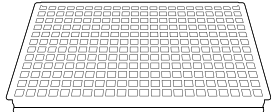
QUICK.PLATE
für BIG Öfen - 51 Teller
776 x 681 x 1709 mm - B x T x H
Art. XEVTL-051P

für BIG COMPACT Öfen - 51 Teller
520 x 668 x 1711 mm - B x T x H
Art. XECTL-051P



HOLDING.COVER
Thermoabdeckung
für BIG Öfen
Art. XUC030
für BIG COMPACT Öfen
Art. XUC033

COOKING ESSENTIALS

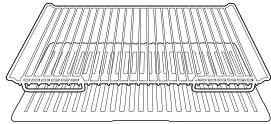


GRILL

Antihaft-Aluminium-Grillblech.
Muss vor dem Gebrauch nicht
vorgewärmt werden

GN 1/1 H 37 mm
Art. TG885

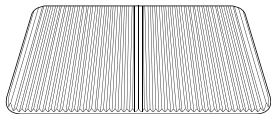
GN 2/3 H 37 mm
Art. TG720



SUPER.GRILL

Antihaft-Gusseisen-Grillblech mit
QUICK.Load Edelstahlgitter

GN 1/1 H 40 mm
Art. TG970

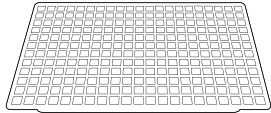


FAKIRO.GRILL

Antihaftbeschichtete
"Stein"-Aluminiumplatte. Zwei
Kochflächen: gerippt oder flach

GN 1/1 H 12 mm
Art. TG870

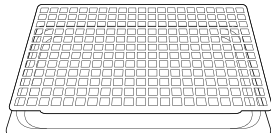
GN 2/3 H 12 mm
Art. TG770



BACON.GRID

Gelochter Edelstahlkorb

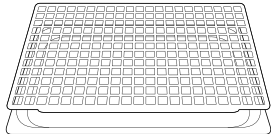
GN 1/1 H 13,5 mm
Art. TG944



BACON.20

Edelstahlgitter mit
Fettauffangwanne

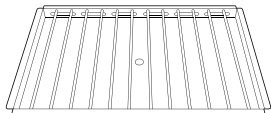
GN 1/1 H 21 mm
Art. TG840



BACON.40

Edelstahlgitter mit
Fettauffangwanne

GN 1/1 H 41 mm
Art. TG945



POLLO.GRILL

Rost aus Edelstahl mit
Fettauffangwanne

GN 1/1 H 27 mm
Art. GRP840



STEEL.20

Edelstahlblech

GN 1/1 H 20 mm
Art. TG805

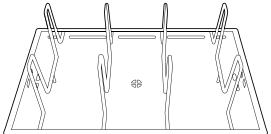
STEEL.40

GN 1/1 H 40 mm
Art. TG815

GN 2/3 H 40 mm
Art. TG705

STEEL.65

GN 1/1 H 65 mm
Art. TG825



POLLO.BLACK

8 und 4 Vögel, Antihaft-
Edelstahlgitter mit Fettsammlung

GN 1/1 H 167 mm
Art. GRP825

GN 2/3 H 140 mm
Art. GRP715



BLACK.20

Edelstahlgitter mit
Fettauffangwanne

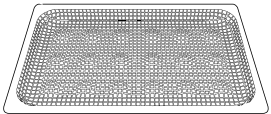
GN 1/1 H 20 mm
Art. TG895



BLACK.40

Edelstahlgitter mit
Fettauffangwanne

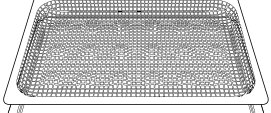
GN 1/1 H 40 mm
Art. TC900



BLACK.FRY

Antihaftbeschichteter
Frittierkorb aus Edelstahl

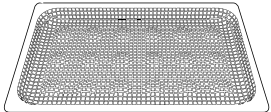
GN 1/1 H 40 mm
Art. GRP816



CLEAN.FRY

Antihaft-Bratrost mit
Fettauffangwanne

GN 1/1 H 51,5 mm
Art. GRP820



POTATO.FRY

Pommes Frites Frittierkorb

GN 1/1 H 40 mm
Art. GRP817

GN 2/3 H 30 mm
Art. GRP711

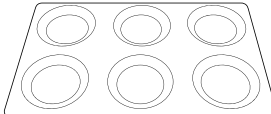


PAN.FRY

Antihaftbeschichtete Edelstahl-
Bratpfanne

GN 1/1 H 20 mm
Art. TG905

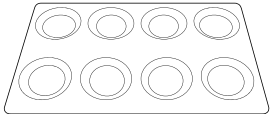
GN 2/3 H 20 mm
Art. TG735



EGGS 6 x 2

Antihaft-Aluminiumpfanne
für 6 Doppel-Ei-Portionen

GN 1/1 H 27 mm
Art. TG935

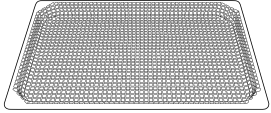


EGGS 8 x 1

8 Einzel-Eier Antihaft-
Aluminiumpfanne

GN 1/1 H 27 mm
Art. TG936

GN 2/3 H 27 mm
Art. TG937

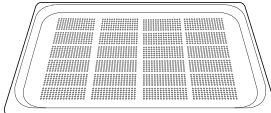


STEAM

Dampfkorb aus Edelstahl

GN 1/1 H 40 mm
Art. GRP815

GN 2/3 H 30 mm
Art. GRP710



FORO.STEEL20

Gelochter Edelstahlkorb

GN 1/1 H 20 mm
Art. TG810

FORO.STEEL 40

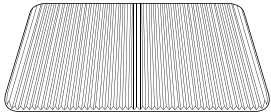
GN 1/1 H 40 mm
Art. TG820

GN 2/3 H 40 mm
Art. TG710

FORO.STEEL 65

GN 1/1 H 65 mm
Art. TG830

BAKING ESSENTIALS

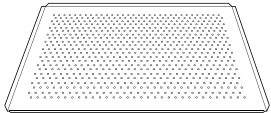


FAKIRO™

Aluminiumblech. Zwei
Oberflächen - flach und gerippt -
für verschiedene Produkte

GN 1/1 H 12 mm
Art. TG875

GN 2/3 H 37 mm
Art. TG715

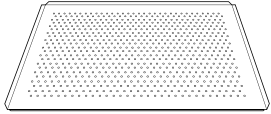


FORO.BLACK

Antihaftbeschichtetes,
perforiertes Aluminiumblech

GN 1/1 H 15 mm
Art. TG890

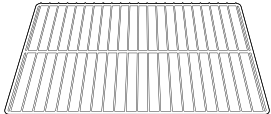
GN 2/3 H 15 mm
Art. TG730



FORO.SILICO

Backblech Aluminium perforiert,
silikonbeschichtet

GN 1/1 H 12 mm
Art. TG975



CHROMO.GRID

Edelstahlgrill

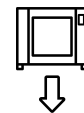
GN 1/1 H 8,5 mm
Art. GRP806

GN 2/3 H 8,5 mm
Art. GRP705

Technische Unterstützung

Installation

Der richtige Partner in Ihrer Küche



Ein globales Servicenetzwerk

Eine perfekte Installation ist unerlässlich, um die einwandfreie Funktion Ihres MIND.Maps™ ONE zu gewährleisten und Unterbrechungen in Ihrer täglichen Arbeit zu vermeiden. Wir konzentrieren uns auf Sie, damit Sie sich auf das konzentrieren können, was für Sie wichtig ist.

Finden Sie den autorisierten Servicepartner in Ihrer Nähe.

Wartung und Instandhaltung

Stoppen Sie nicht Ihre Küche



Der schnellste Service vor Ort

Wenn Ihr Ofen mit dem Internet verbunden ist, kommuniziert er direkt mit unserem Serviceteam, so dass wir schnell oder sogar vor der Wartung eingreifen können. Die Erhaltung Ihres Ofens in optimalem Zustand hat für Unox oberste Priorität: Unsere Techniker stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen Folgendes zu gewährleisten: Den besten Online- und Vor-Ort-Support.

LONG.Life und LONG.Life4 Garantie

Ein Versprechen der Zuverlässigkeit



Eine Entscheidung für die Zukunft

Schließen Sie Ihr CHEFTOP MIND.Maps™ ONE ans Internet an und aktivieren Sie die die UNOX LONG.Life4 Garantieverlängerung auf unserer Website unox.com.

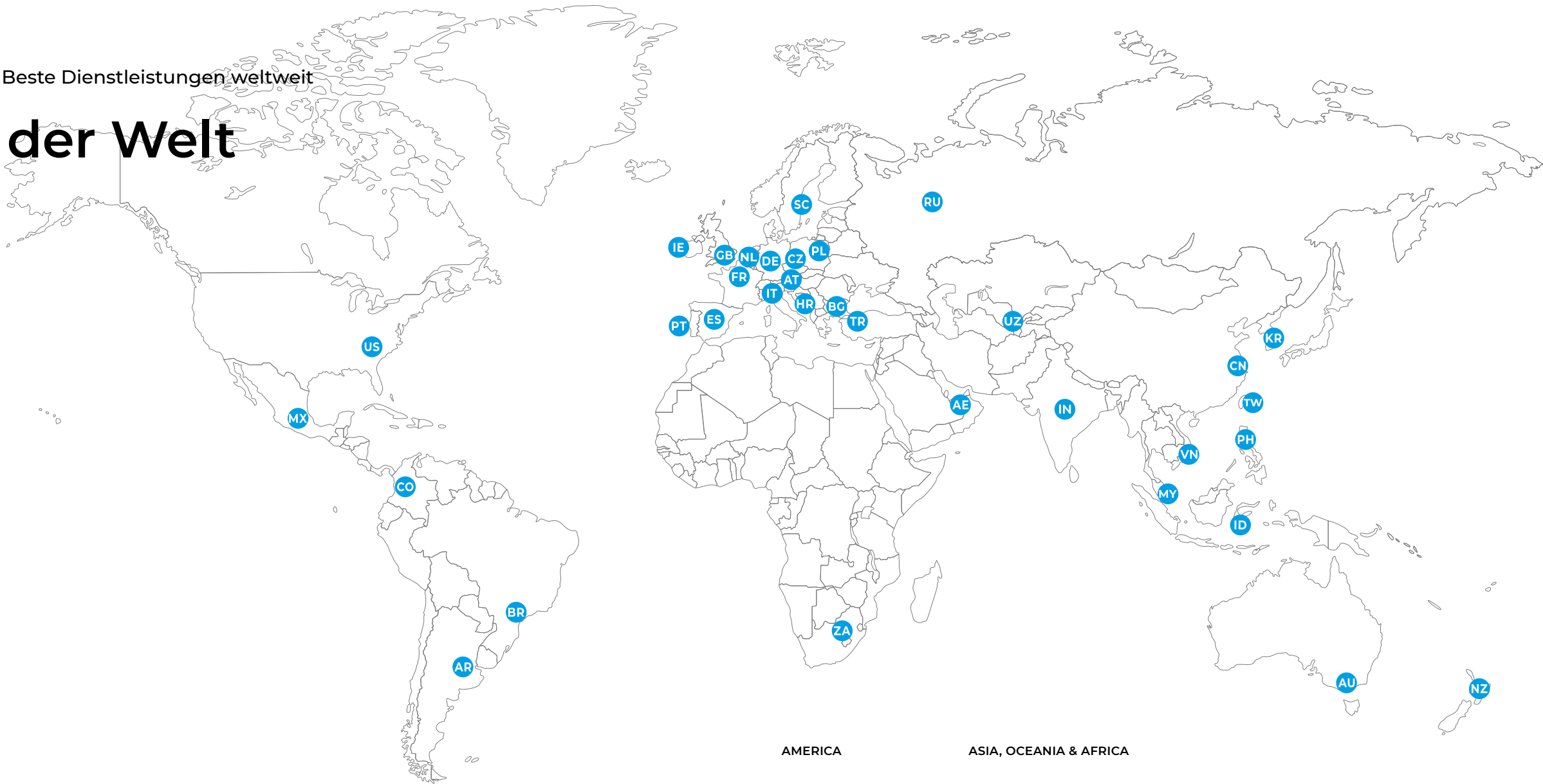
Bis zu 4 Jahre / 10.000 Arbeitsstunden, je nachdem, was zuerst eintritt, für Ersatzteile und 2 Jahre auf Wartung.*

*Überprüfung der Garantiebedingungen für Ihr Land auf unserer Website unox.com

LONGLife4

Globales Unternehmen. Beste Dienstleistungen weltweit

UNOX in der Welt



Kontakte

INTERNAZIONALE

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

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

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

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

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

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

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1206 092 068

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

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

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

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

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

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

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

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

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

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

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

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

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING(SHANGHAI) Ltd. CO.
E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

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

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +82 2 69410351

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

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

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

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

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

Mittacto

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1396B1 gedruckt 11-2021

Die in diesem Katalog verwendeten Fotos sind nur zur Demonstration.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können geändert werden und ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden.