



DECK SHOP.Pro™

XEKDT-01EU-D

XEKDT-01EU-S

MANUAL DE INSTALAÇÃO

tradução das instruções originais

PT

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

DECK SHOP.Pro

NORMAS DE SEGURANÇA

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO E A MANUTENÇÃO	4
--	---

INTRODUÇÃO

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS	5
PREMISSA	6

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO.....	7
REMOÇÃO DA PELÍCULA	9
VERIFICAÇÃO DA EMBALAGEM.....	9
OPERAÇÕES PRELIMINARES	9
DISTÂNCIAS A CUMPRIR	10
MONTAGEM.....	10
MODOS DE MONTAGEM	12
CONEXÃO ELÉTRICA	14
CONEXÃO HIDRÁULICA	16
CONEXÃO DE FUMOS.....	20

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO E A MANUTENÇÃO

- Antes da instalação e da manutenção do equipamento, leia com atenção esse manual e conserve-o com cuidado para referência futura por parte dos vários operadores.
- Todas as operações de instalação, montagem e manutenção especial devem ser feitas unicamente por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX, de acordo com a legislação vigente no país de utilização e cumprindo as normas relativas aos sistemas e à segurança no trabalho.
- Antes de realizar qualquer intervenção de instalação ou manutenção desligue o equipamento da fonte de alimentação elétrica e da água.
- Antes de instalar o equipamento, verifique se as instalações cumprem as normas em vigor no país de utilização e as indicações da placa de identificação.
- Intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Além disso, intervenções, adulterações ou alterações não expressamente autorizadas, que não respeitem as instruções contidas nesse manual anulam a garantia*.
- Uma instalação ou uma manutenção diferentes das indicadas no manual podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Durante a montagem do equipamento, não é permitida a passagem, nem a permanência de pessoas não

* Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a seção Garantia

- encarregadas da instalação perto da área de trabalho.
- Se os equipamentos forem instalados sobre rodas ou sobrepostos, utilize unicamente os componentes fornecidos pela UNOX e siga as indicações de montagem contidas na embalagem dos mesmos.
 - O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.
 - A placa de características fornece importantes informações técnicas: essas são indispensáveis no caso de pedido de intervenção para a manutenção ou o reparo do equipamento: por isso, se recomenda não a remover, danificar nem modificar.
 - O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.
 - As peças protegidas pelo fabricante ou o seu representante não podem ser manuseadas pelo instalador.

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS

As instruções de instalação e utilização são válidas para todos os modelos, exceto quando especificado diferentemente pelos seguintes pictogramas:



Perigo! Situação de perigo imediato ou situação perigosa que pode causar lesões ou a morte.



Perigo de incêndio!



Conselhos e informações úteis



Perigo de choque elétrico!



Símbolo de ligação à terra



Ler o manual de instruções



Símbolo de conexão equipotencial



Perigo de queimaduras



Referência a outro capítulo

DECK SHOP.Pro

Introdução

PREMISSA

Neste libreto é ilustrada a instalação dos fornos **DECK SHOP.Pro™** autônomos.

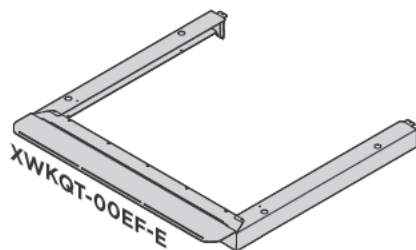
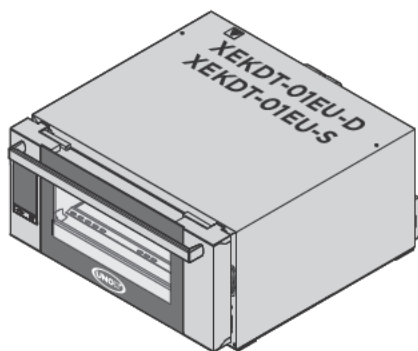
Os modelos com letra final “**D**” (XEKDT-01EU-D) NÃO necessitam de conexões hidráulicas.

Os modelos com letra final “**S**” (XEKDT-01EU-S) necessitam de conexões hidráulicas.

Ambas as versões têm um tabuleiro (01EU) .

Para criar colunas de cozimento (por ex. combinado com um forno) é necessário utilizar os kits de sobreposição **XWKQT-00EF-E**.

As instruções de instalação e uso são válidas para ambos os modelos, exceto quando especificado diferentemente:



1

DESEMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

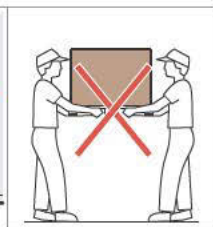
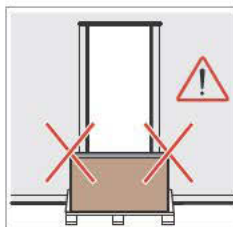
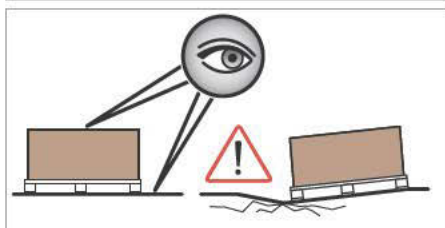
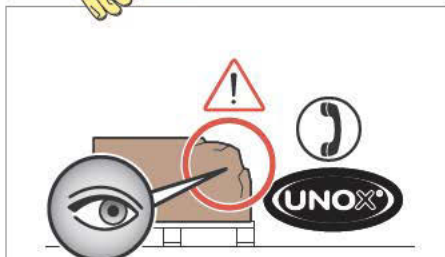
No ato de entrega verifique se a embalagem não possui danos visíveis. Caso contrário, contate imediatamente a UNOX e NÃO realize a instalação.

Antes de transportar o equipamento para o local de instalação, certifique-se de que:

- passa facilmente através das portas;
- o chão suporta seu peso.

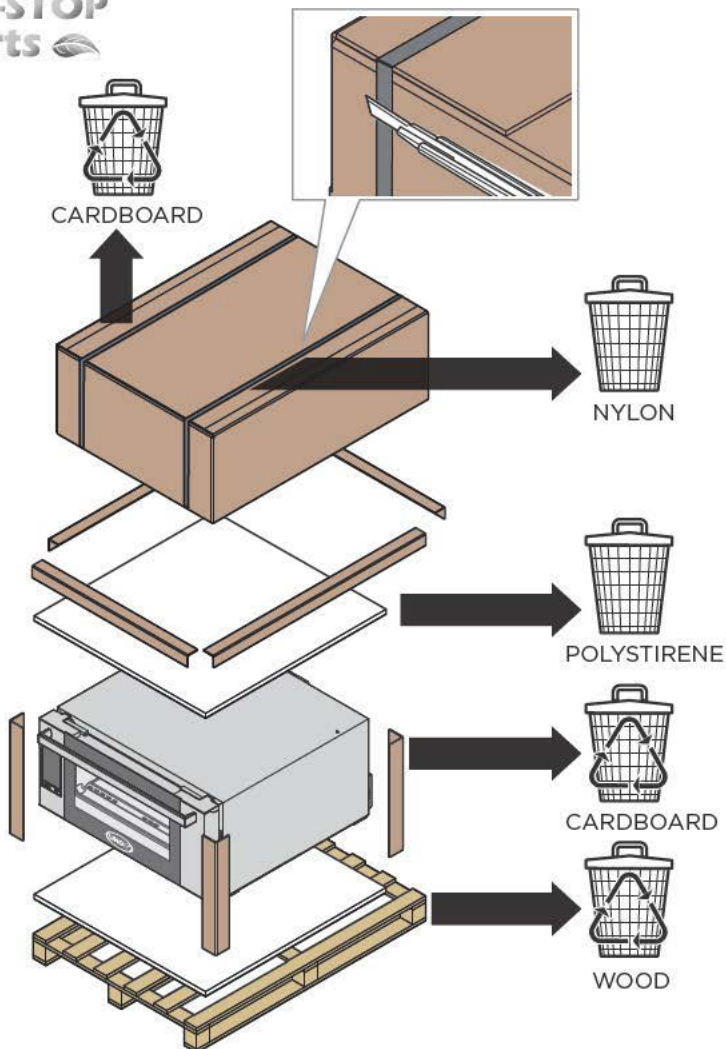
O transporte deve ser realizado exclusivamente com meios mecânicos (por ex.: empilhadores).

⚠ O material de embalagem, potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças ou animais e corretamente reciclado, de acordo com a legislação local.



Há vários anos, a UNOX segue a filosofia **NON-STOP Efforts** aumentando a compatibilidade ambiental de seus produtos e se esforçando para reduzir o consumo de energia e o desperdício. A UNOX quer proteger o ambiente e convida a colocar o material nos específicos recipientes de coleta seletiva.

**NON-STOP
Efforts** 



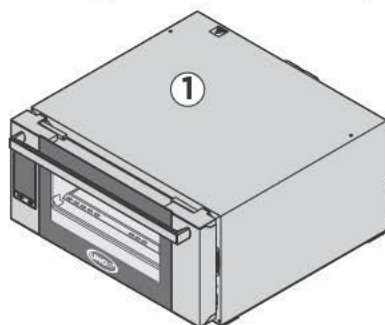
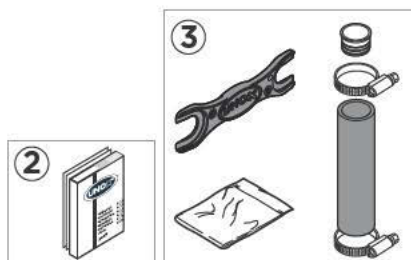
2

VERIFICAÇÃO DA EMBALAGEM

Antes de iniciar a instalação, verifique a presença e a integridade dos seguintes componentes contidos na embalagem:

❗ Se faltar um componente ou estiver danificado, contate a UNOX.

- ① **DECK SHOP.Pro™** autônomo;
- ② documentação técnica (manual de instalação e utilização, folha de "Dados técnicos");
- ③ saco "Starter Kit"



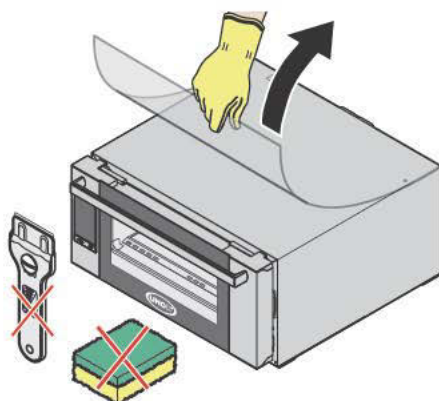
3

OPERAÇÕES PRELIMINARES

REMOÇÃO DA PELÍCULA

Descole lentamente as películas de proteção do equipamento: limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado, sem usar ferramentas que poderiam estragar as superfícies ou detergentes abrasivos ou ácidos.

❗ As películas removidas, potencialmente perigosas, devem ser mantidas fora do alcance de crianças ou animais e corretamente recicladas, de acordo com a legislação local.



Instale o equipamento em locais:

- dedicados e conformes ao cozimento de alimentos industriais;
- com uma troca de ar adequada;
- que cumpram a legislação em vigor em termos de segurança no trabalho e das instalações;
- protegidos dos agentes atmosféricos;
- com temperaturas de + 5° até +35°C, no máximo;
- com umidade não superior a 70%.

DISTÂNCIAS A CUMPRIR

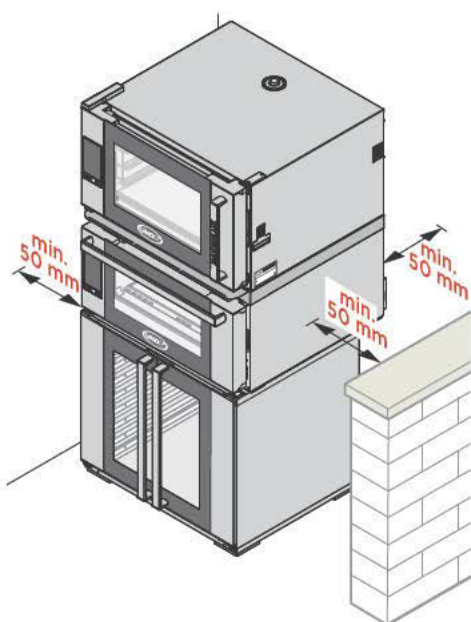
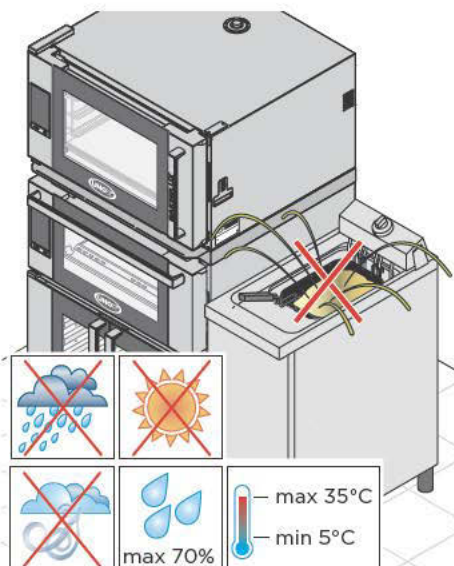
Monte o aparelho deixando as distâncias indicadas nas figuras e de forma que a parede traseira seja facilmente acessível para fazer as ligações e para permitir a manutenção.

⚠ Não instale o aparelho perto de materiais, paredes ou móveis facilmente inflamáveis ou sensíveis ao calor. Caso contrário, proteja-os com adequados materiais não inflamáveis, em conformidade com as regras de prevenção de incêndios.

⚠ Não instale o equipamento perto de outros que atinjam temperaturas elevadas, para não danificar os componentes elétricos.

O aparelho não é indicado para embutir.

Certifique-se de que o piso suporta o peso do aparelho com plena carga (consulte a “**Tabela A - Dados técnicos**” na pág. 11).



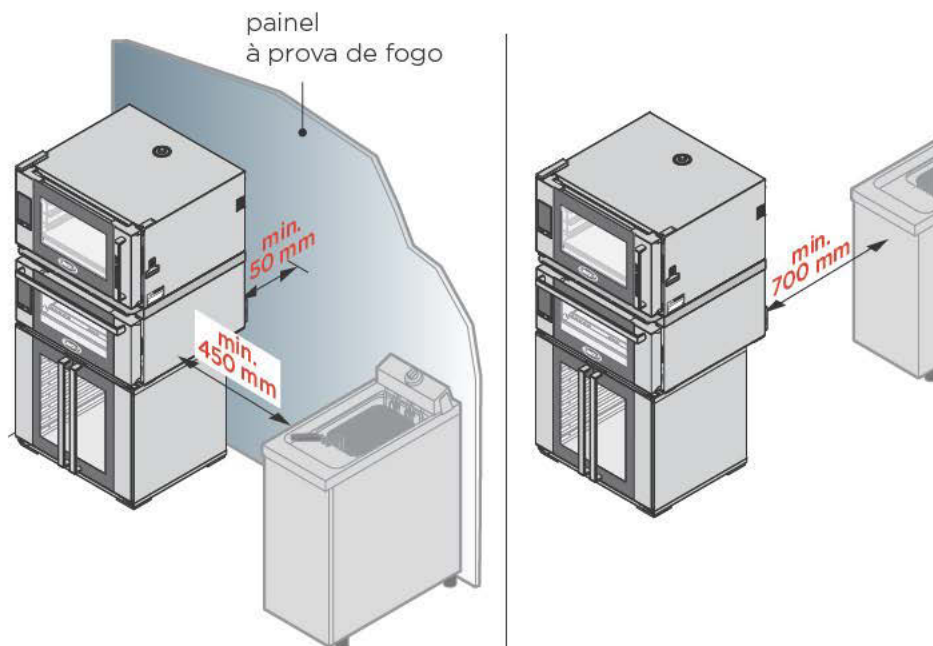


Tabela A - Dados técnicos			XEKDT-01EU	
			(S)	(D)
Dimensões	largura	mm	800	
	profundidade	mm	845	
	altura	mm	405	
Peso	bruto	kg		
	líquido	kg		
Tipo de bandeja			600x400	
Pressão da água		kPa	-	150-600
IPX_			X4	
220-240V/ 1PH+N/ 50Hz	potência absorvida		kW	2,7
	corrente absorvida		A	12,0
	cabo de ali- mentação H07RN-F	seção	mm²	3Gx1,5
		comprimento	m	1,5
		plugue schuko		como dotação



Se desejar informações técnicas adicionais sobre o equipamento, consulte a folha de “Dados técnicos” em anexo ao mesmo.

Os fornos **DECK SHOP.Pro™** podem ser posicionados:

① em coluna:

- entre uma fermentadora e um forno da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™**;
- entre um suporte e um forno da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

② diretamente sobre estruturas próprias ou UNOX.

As estruturas de suporte devem ser:

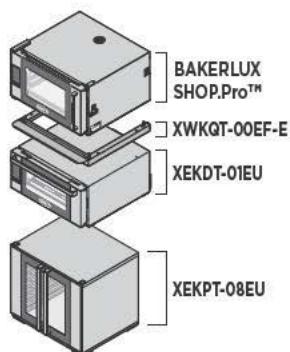
- estáveis e perfeitamente niveladas;
- não móveis;
- não inflamáveis nem sensíveis ao calor;
- capazes de suportar o peso do equipamento com plena carga, sem deformação nem cedimento.

Tabela B - Colunas possíveis

COIFA	FORNO	DECK SHOP.Pro	FERMENTADORAS	KIT SOBREP.
XEKHT-ACEU	XEFT-04EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKPT-08EU-x	XWKQT-00EF-E
XEKHT-HCEU	XEFT-04EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKPT-08EU-x	XWKQT-00EF-E
	XEFT-04EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKPT-08EU-x	XWKQT-00EF-E
XEKHT-ACEU	XEFT-03EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKPT-08EU-x	XWKQT-00EF-E
XEKHT-HCEU	XEFT-03EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKPT-08EU-x	XWKQT-00EF-E
	XEFT-03EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKPT-08EU-x	XWKQT-00EF-E

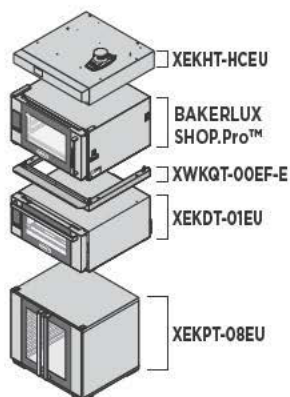
COIFA	FORNO	DECK SHOP.Pro	SUPORTE	KIT SOBREP.
XEKHT-ACEU	XEFT-04EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-08EU-H	XWKQT-00EF-E
XEKHT-HCEU	XEFT-04EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-08EU-H	XWKQT-00EF-E
	XEFT-04EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-08EU-H	XWKQT-00EF-E
XEKHT-ACEU	XEFT-03EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-08EU-H	XWKQT-00EF-E
XEKHT-HCEU	XEFT-03EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-08EU-H	XWKQT-00EF-E
	XEFT-03EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-08EU-H	XWKQT-00EF-E
XEKHT-ACEU	XEFT-06EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-00EU-M	XWKQT-00EF-E
XEKHT-HCEU	XEFT-06EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-00EU-M	XWKQT-00EF-E
	XEFT-06EU-xxxx	XEKDT-01EU-x	XEKRT-00EU-M	XWKQT-00EF-E

Alguns exemplos de sobreposição



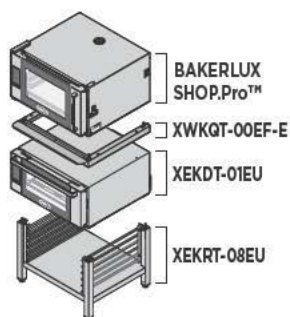
Colifa XEKHT-HCEU
Forno BAKERLUX SHOP.Pro™ XEFT-04EU-xxxx

Kit sobrep.XWKQT-00EF-E
DECK SHOP.Pro 1 EU-x
Fermentadora XEKPT-08EU-X



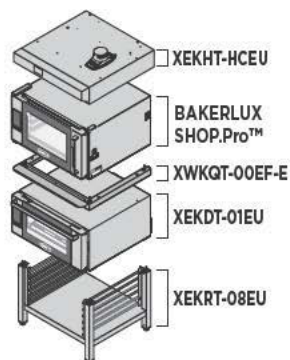
Forno BAKERLUX SHOP.Pro™ XEFT-04EU-xxxx

Kit sobrep.XWKQT-00EF-E
DECK SHOP.Pro 1 EU-x
Fermentadora XEKPT-08EU-X



Colifa XEKHT-HCEU
Forno BAKERLUX SHOP.Pro™ XEFT-04EU-xxxx

Kit sobrep.XWKQT-00EF-E
DECK SHOP.Pro 1 EU-x
Suporte XEKRT-08EU-H



Forno BAKERLUX SHOP.Pro™ XEFT-04EU-xxxx

Kit sobrep.XWKQT-00EF-E
DECK SHOP.Pro 1 EU-x
Suporte XEKRT-08EU-H



Nunca monte um forno **DECK SHOP.Pro™**:

- diretamente no chão;
- em cima de outro forno não Unox ou de outras fontes de calor. Verifique se possui os kits de sobreposição necessários para criar a coluna de cozimento.



A utilização dos kits de sobreposição UNOX é obrigatória: esses mantêm a distância correta entre os equipamentos e facilitam as conexões elétricas e de água.



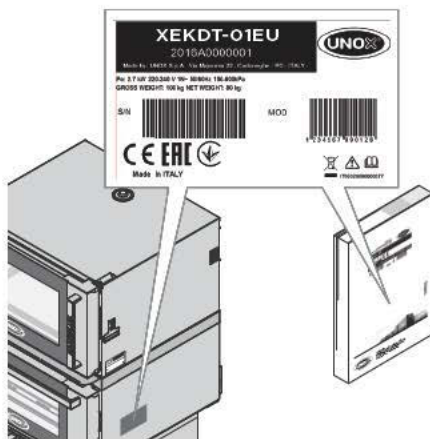
Antes de instalar o equipamento, leia com atenção o capítulo “**Normas de segurança**” na pág. 4.



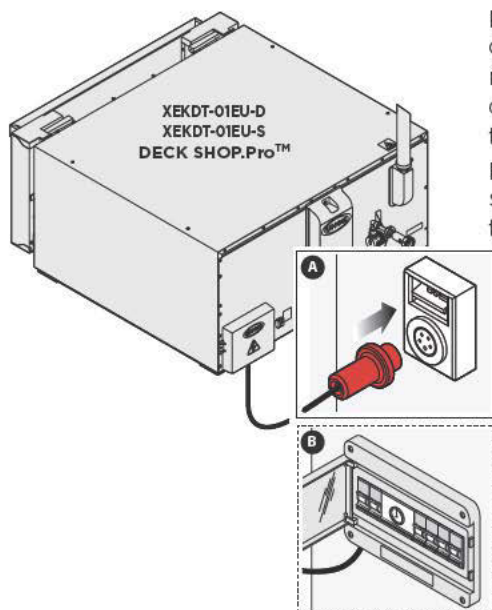
A ligação à rede de alimentação elétrica e os sistemas de ligação têm de cumprir a legislação em

vigor no país de instalação do equipamento e devem ser realizados por pessoal qualificado e autorizado pela UNOX. O não cumprimento dessas normas pode causar danos e ferimentos, anula a garantia* e isenta a UNOX de qualquer responsabilidade.

Antes de ligar o equipamento à rede de alimentação, compare sempre os dados da instalação com os do aparelho, indicados na placa de características.



Os equipamentos com 1 bandeja saem da fábrica com o cabo de alimentação e o plugue já montados na caixa de terminais, aqueles **com duas bandejas** somente com o cabo: nesse caso a ligação elétrica tem de ser feita montando um plugue elétrico (não fornecido) de tipo e capacidade adequados à corrente máxima absorvida pelas fases do forno (esse dado está indicado na folha de “Dados técnicos” em anexo). Se isto não for possível, a fiação fornecida pela UNOX é suficiente para efetuar uma ligação diretamente a um quadro elétrico.



*Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a seção Garantia

 Não é permitido fazer qualquer outro tipo de ligação elétrica e nenhuma alteração dimensional do cabo, a não ser seu prolongamento, substituindo-o por outro com características idênticas às do original montado (tipo de borracha, seção, etc.).

O cabo deve ser substituído pela UNOX ou por seu serviço de assistência técnica ou, então por uma pessoa com uma qualificação análoga, de forma a prevenir todo e qualquer risco.

 Os esquemas de ligação, as características do cabo e os dados técnicos estão indicados na folha de “Dados técnicos” em anexo ao equipamento.

Para a correta ligação elétrica, o aparelho deve:

- Ser incluído num sistema equipotencial, de acordo com a legislação em vigor. Esta ligação deve ser realizada entre equipamentos diferentes com o borne identificado com o símbolo equipotencial . O condutor deve ter uma seção máxima de 10 mm² (conforme a norma CEI EN 60335-2-36) e ter cor amarela e verde.
- Estar obrigatoriamente ligado à linha de aterramento  da rede (fio amarelo e verde).
- Estar obrigatoriamente ligado a um diferencial térmico, conforme a legislação em vigor (0.03A Tipo A).
- Estar obrigatoriamente ligado a um mecanismo de interrupção onipolar que permita uma desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III.

VERIFICAÇÕES A REALIZAR

- A ponte de cobre na caixa de terminais e o fio elétrico devem ser fixados juntos debaixo do parafuso na direção de aperto e as conexões elétricas devem ser bem apertadas antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
- Verifique a ausência de dispersão elétrica entre as fases e a terra e a continuidade elétrica entre o invólucro externo e o fio de terra da rede.
- Verifique se a tensão de alimentação, quando o aparelho está ligado, não se desvia do valor de tensão nominal indicado na placa de características do aparelho. Caso contrário, ligue as fases seguindo os dados indicados na folha de “Dados técnicos” em anexo.



CONEXÃO DE ÁGUA (apenas mod. XEKDT-01EU-S)

ENTRADA DE ÁGUA

O aparelho, na parte posterior, está preparado para a ligação a um forno **BAKERLUX SHOP.Pro™** Maps™ (já equipado de filtro mecânico e de conector (3/4") com válvula de não retorno).

Antes de ligar o tubo da água ao aparelho, deixe defluir um pouco de água para eliminar eventuais resíduos. Recomenda-se montar entre a rede hídrica e o aparelho uma válvula de intercetação.



Para a ligação à rede hídrica utilizar o conjunto de junções novas fornecidas com o equipamento. As junções já utilizadas não devem ser reutilizadas.

CARACTERÍSTICAS DA ENTRADA DE ÁGUA



Quaisquer danos causados pela utilização de água com parâmetros não de acordo com aqueles especificados nesse capítulo não serão cobertos por garantia*.

A água que entra deve:

- ter uma temperatura máxima de 30 °C;
- ser potável;
- ter um valor de pressão de 150 a 600 kPa (recomendado 200 kPa).



Se a pressão da água que entra for inferior ao valor indicado (150kPa), utilize uma bomba com o caudal adequado (caudal mínimo 300 l/h).

Os fornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** têm de série, um redutor de pressão integrado.

Especificações da água para o circuito STEAM (vapor interno câmara)

Cloro livre $\leq 0,2$ ppm

Cloramina $\leq 0,1$ ppm (mg/L)

pH 7 a 8,5

Dureza total (TH) ≤ 8 °d

Cloretos* ≤ 25 ppm

Alcalinidade ≤ 150 ppm as CaCO_3

* O conteúdo máximo de cloretos, Cl^- , não é um valor fixo mas depende do valor calculado de NHM (Non Hardness Measurement)

$\text{NHM} = \text{EC} - (\text{TH}^{**} \times 30)$

EC = condutibilidade elétrica [$\mu\text{S}/\text{cm}$]

TH = dureza total** [° dH - graus alemães]

*Para os detalhes consultar o sítio www.unox.com a seção Garantia

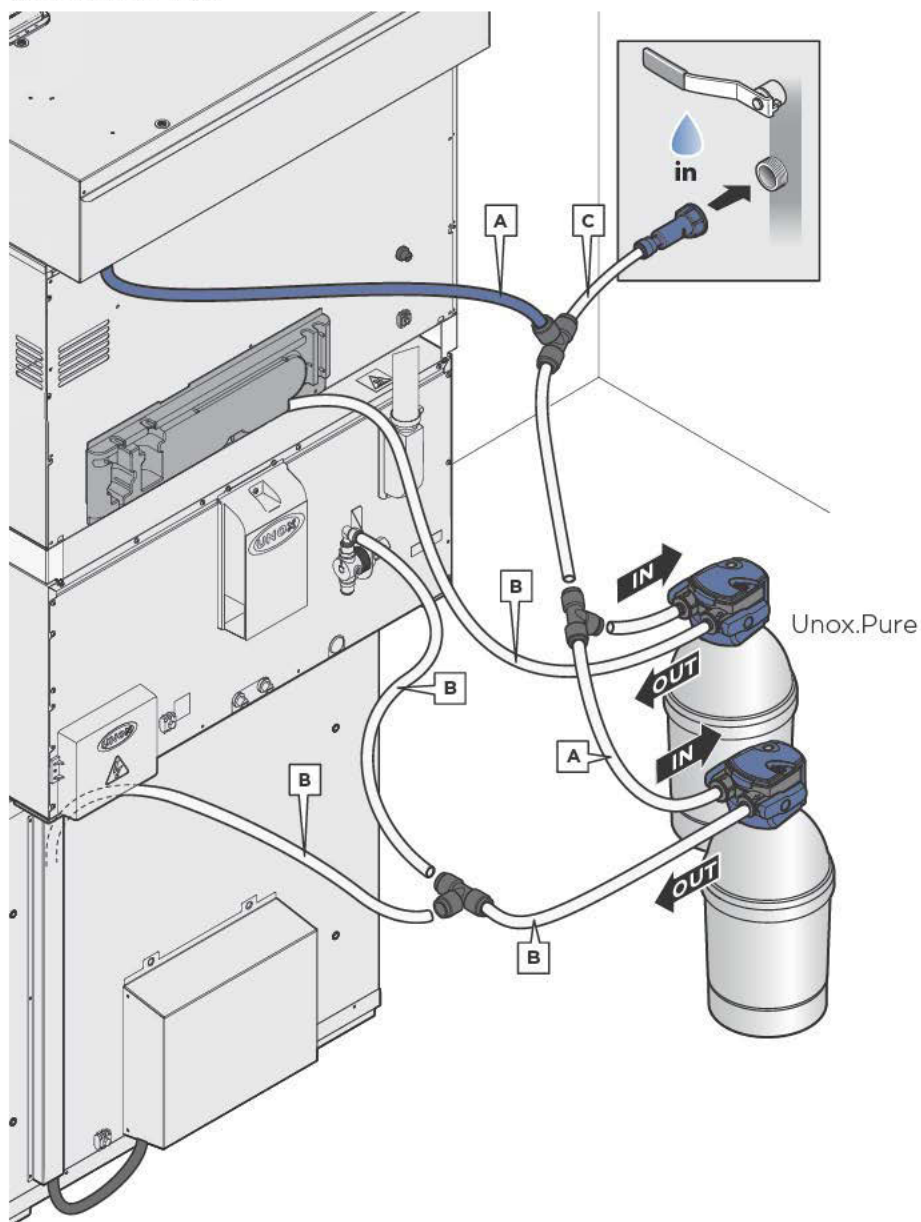
NHM $\leq$ 250 μ S/cm	TH < 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	Nenhum tratamento da água
	TH $\geq$ 8 °dH, Cl- $\leq$ 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 μ S/cm	Cl- $\leq$ 20 ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 ppm (4 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 - 450 μ S/cm	Cl- $\leq$ 15 ppm (3 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 ppm (3 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 μ S/cm	Cl- $\leq$ 10 ppm (2 gotas de reagente*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 ppm (2 gotas de reagente*)	UNOX.Pure-RO
NHM $\geq$ 500 μ S/cm		UNOX.Pure-RO

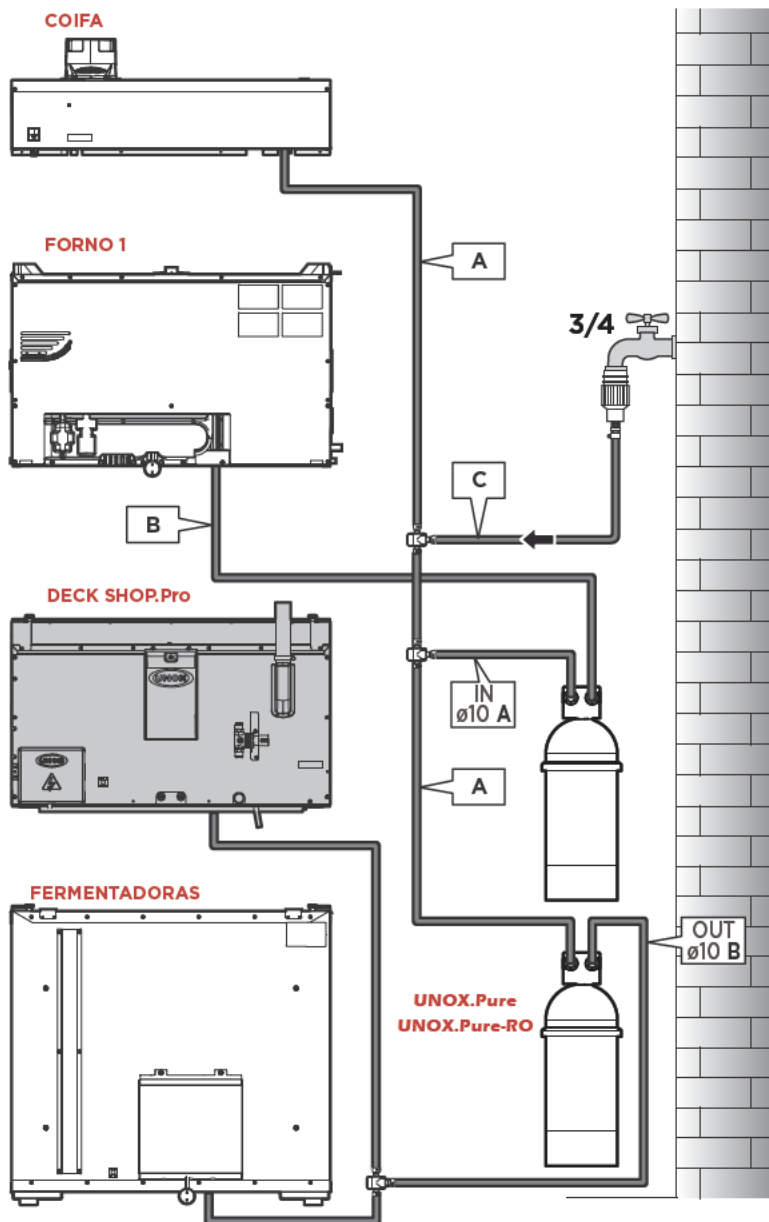
* utilizar o reagente do Kit UNOX KSTR1081A

** dureza medida com o kit UNOX KSTR1082A

Se os valores da água para a produção de umidade se desviarem dos indicados é necessário utilizar os filtros (**UNOX.Pure/BAKERY.Pure**).

- A: Água não tratada (para Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
B: Água tratada (de Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
C: Conexão ao recipiente de detergente
D: Água para lavagem (não tratada)
E: Entrada de água





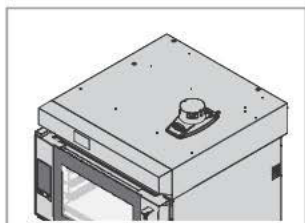
- A: Água não tratada (para Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
 B: Água tratada (de Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
 C: Conexão ao recipiente de detergente
 D: Água para lavagem (não tratada)
 E: Entrada de água

Durante o cozimento são produzidos fumos quentes e odores evacuados por um duto de exaustão de fumos, que se encontra na parte superior do equipamento.

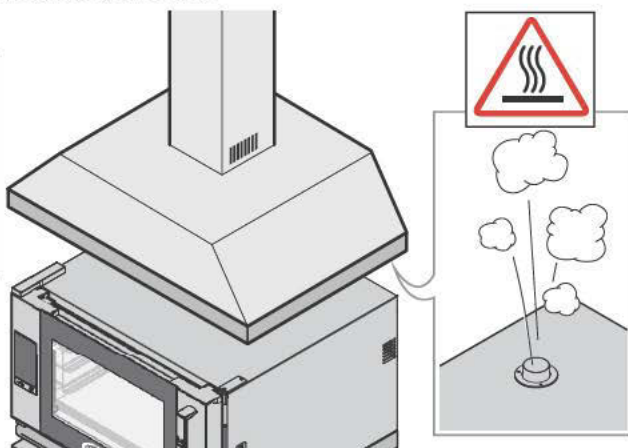
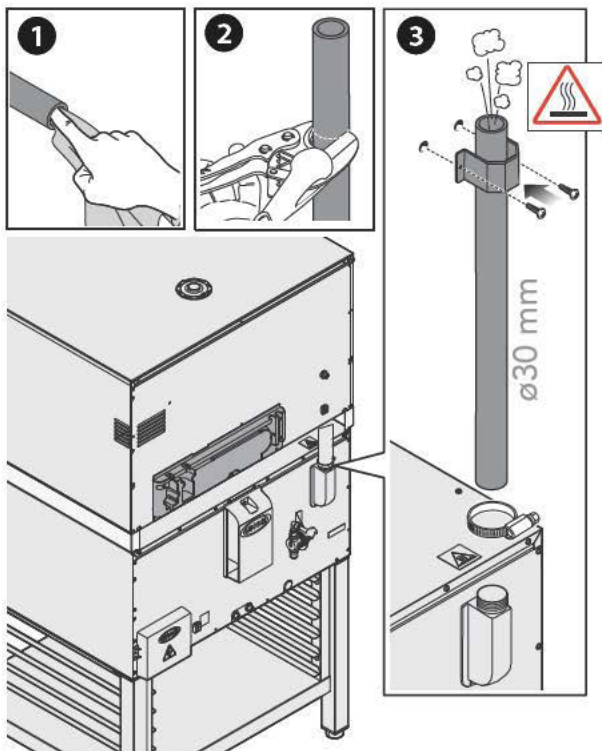


Certifique-se de que por cima da saída de fumos não estão presentes objetos e/ou materiais que possam obstruir o fluxo dos fumos ou ficar danificados pela temperatura ou pelos próprios fumos. Não deixe materiais inflamáveis perto do duto de exaustão de fumos. A exaustão de fumos para o exterior pode ser realizada por meio de:

- 1) uma coifa de aspiração com capacidade e tamanho adequados ao tipo de forno.
- 2) uma coifa de aspiração do fabricante, controlada diretamente por um sistema de autodiagnóstico do forno.



Para a montagem da coifa de aspiração UNOX, consulte as instruções contidas na embalagem da mesma.





INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

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

ESPAÑA

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

ÖSTERREICH

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

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutlak Ekipmanlar Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: 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
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 52 304 3321

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: 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
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

