



Unox La vanguardia en hornos profesionales

Referente indiscutido en el diseño y fabricación de equipos gastronómicos, gracias a la calidad y constante innovación tecnológica de su propuesta, así como la capacidad para adaptarse a las necesidades de empresas del canal HORECA, la firma italiana marca su presencia en Chile. En Espacio Food & Service 2024 estuvo presente con un stand en el que exhibió el alto nivel de su oferta, un portafolio donde figuran los modelos de cocción profesional más modernos que hoy existen para cocinas profesionales. POR MACARENA ANRIQUE V./ FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.

Innovación, eficiencia y sostenibilidad para negocios del rubro gastronómico son solamente algunos de los atributos que resaltan cuando hablamos de Unox, empresa que está potenciando su rol en Chile como respuesta al gran interés que tiene el mercado local por implementar alta tecnología en sus procesos. Estamos hablando de una multinacional de trayectoria y relevancia en el mercado global con base en Italia y presencia en más de 150 países, tiene 45 filiales y en el mercado local participa desde hace más de 15 años.

Durante Espacio Food & Service 2024, presentó una selección de hornos profesionales, junto con otras máquinas de última generación, diseñadas para optimizar y estandarizar el trabajo en las cocinas del canal HORECA, así como en panaderías y pastelerías. Gabriela Bertinetti, directora de ventas de Unox para Latinoamérica, quien estuvo en nuestro país durante los tres días de la feria de



GABRIELA BERTINETTI | directora de ventas de Unox para Latinoamérica



concepto de comercio activo en el que se otorga la posibilidad de trabajar con los equipos antes de adquirirlos, este modelo en Sudamérica es a través de nuestros socios comerciales Marsol y Maquipán. “Damos mucha importancia al cliente en su decisión de compra, por lo que les ofrecemos la posibilidad de probar las diferentes tecnologías que tenemos, entendiendo sus procesos y luego entrenándolos para que puedan sacarle el mayor provecho a la tecnología que tenemos”, explica **Gabriela Bertinetti, directora de ventas para Latinoamérica.**

Con su amplia gama de productos, Unox brinda cobertura a los requerimientos de distintos tipos de negocios, desde nuevos emprendimientos con baja producción hasta cocinas consolidadas y de alto flujo. En su catálogo hay desde hornos de convección, hornos combinados inteligentes, hornos de cocción rápida y hornos combinados con cocción acelerada y lavado, únicos en el mundo. Asimismo, la empresa ofrece soluciones a medida para panaderías, comedores industriales y restaurantes de alta demanda. La diversidad de productos, combinada con la atención personalizada que ofrece en cada etapa del proceso de compra, ha sido clave para el éxito de la empresa en Chile y en el resto del mundo.

alimentos y servicios desarrollada en Espacio Riesco, destacó que uno de los principales atributos de la compañía es su capacidad de innovación constante, posicionándose como los líderes en innovación en la industria. A modo de ejemplo, Bertinetti resalta que en los inicios han sido los **primeros en introducir la tecnología AIR.Maxi™ para brindar uniformidad en la cocción**, algo que hoy ya está bastante estandarizado

en el mercado y permite una cocción más eficiente y uniforme, en las cocinas, pastelerías y panaderías profesionales, mejorando la calidad de los productos finales y reduciendo el margen de error en las cocinas profesionales.

Incluir nuevas tecnologías, tanto a nivel de producto como de servicio, siempre en el afán de ofrecer soluciones más completas a sus clientes, es una constante en **Unox.** Da cuenta de aquello un



INNOVACIÓN, EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD PARA NEGOCIOS DEL RUBRO GASTRONÓMICO SON SOLAMENTE ALGUNOS DE LOS ATRIBUTOS QUE RESALTAN CUANDO HABLAMOS DE UNOX, EMPRESA QUE ESTÁ POTENCIANDO SU ROL EN CHILE COMO RESPUESTA AL GRAN INTERÉS QUE TIENE EL MERCADO LOCAL POR IMPLEMENTAR ALTA TECNOLOGÍA EN SUS PROCESOS ■



EFICIENCIA Y VELOCIDAD

Entre las principales innovaciones que Unox presentó en Chile se encuentra el horno SPEED-X™, equipo de cocción combinada con cocción acelerada con microondas que también involucra un lavado automático; se diseñó para realizar procesos de cocción acelerada sin comprometer la calidad del producto final. Según ejemplifica Gabriela Bertinetti, permite cocinar un filete de salmón en solo un minuto y medio o dos, dependiendo del grado de cocción deseado. Podemos realizar todo lo que tiene un tiempo de cocción menor a media hora con cocción acelerada y

también guisos y otros productos en la modalidad programada. “Esto representa una reducción significativa en los tiempos de cocción, lo que puede traducirse en dar un excelente producto con un servicio más rápido y eficiente para los clientes”, dice la directora.

Otro producto destacado es Evereo, un conservador que puede describirse como una “nevera caliente”, pues permite mantener los alimentos a la temperatura adecuada para el servicio hasta 72 horas sin tener ningún derroche. Este equipo es ideal para platos que requieren una cocción más larga, caso de guisos o arroces; da la oportunidad de preparar

los alimentos en cualquier momento del día y tenerlos listos para servir en menos de diez minutos. “Con Evereo, los restaurantes pueden cocinar durante los momentos de menos actividad y mantener las preparaciones en perfecto estado para cuando los clientes los pidan”, resalta Bertinetti.

Además de su enfoque en la eficiencia y la velocidad, Unox se distingue por su atención al detalle en el diseño de los productos. Todos los equipos están fabricados con materiales de la más alta calidad y más del 95% de los procesos productivos de los equipos son llevados a cabo por Unox para garantizar que cada componente cumpla



EN STAND DE UNOX | Juan Passi, especialista en desarrollo de mercado de la empresa en Chile y Gabriela Bertinetti, directora de ventas de Unox para Latinoamérica

con los estándares de la compañía. Este enfoque en la calidad no solo asegura que los productos de la firma italiana sean duraderos, sino que también permite a la empresa ofrecer una rápida entrega y una excelente calidad.

SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

Un fuerte énfasis en la sostenibilidad y la reducción del impacto ambiental de sus operaciones es parte importante de la política de operación en Unox, y es así como la empresa ha implementado una serie de medidas para garantizar que sus productos sean lo más eficientes posible desde el punto de vista energético. “Todas nuestras fábricas en Italia funcionan con energía verde, y nos hemos comprometido a alcanzar una huella de carbono cero para el año 2030”, especifica Bertinetti. A su vez, su gama de equipos cuenta con certificaciones de eficiencia energé-

DURANTE ESPACIO FOOD & SERVICE 2024, PRESENTÓ UNA SELECCIÓN DE HORNO PROFESIONALES, JUNTO CON OTRAS MÁQUINAS DE ÚLTIMA GENERACIÓN, DISEÑADAS PARA OPTIMIZAR Y ESTANDARIZAR EL TRABAJO EN LAS COCINAS DEL CANAL HORECA, ASÍ COMO EN PANADERÍAS Y PASTELERÍAS. GABRIELA BERTINETTI, DIRECTORA DE VENTAS DE UNOX PARA LATINOAMÉRICA ■

tica, lo que no solo beneficia al medio ambiente, sino que también ayuda a que sus usuarios logren reducir costos operativos en sus respectivos negocios. “Nuestro objetivo es que cada producto que lanzamos al mercado sea el más eficiente energéticamente. Esto ofrece beneficios económicos a nuestros clientes y contribuye a reducir la huella de carbono de las

cocinas profesionales”, añade. En sintonía con todo lo descrito, Unox ha integrado la inteligencia artificial en diversas funciones. “Nuestros equipos son altamente inteligentes y permiten que el operador tenga que tomar la menor cantidad de decisiones posible. Por ejemplo, gracias al sistema Adapting Cooking, los hornos de esta firma pueden ajustar los parámetros de cocción a través de un algoritmo, sin intervención humana para estandarizar el resultado de cocción (cada día de acuerdo en la cantidad de comida se obtiene el mismo resultado deseado).

Por otro lado, esta ‘HEY.Unox’ para obtener ayuda manos libres. Gracias a un micrófono integrado de última generación y a potentes algoritmos, podrás interactuar con tu horno simplemente utilizando tu voz”. Dado que los equipos de Unox también incluyen sistemas de lavado automático, las cocinas profesionales pueden mantener los hornos limpios



con el mínimo esfuerzo. “Al final de la jornada, el horno determina automáticamente el tipo de lavado necesario en función de la cantidad de suciedad acumulada. Esto ahorra tiempo y también reduce el uso de agua y detergente”, describe Bertinetti.

ENTRENAMIENTO Y ASESORÍA

Uno de los aspectos que distingue a Unox es su enfoque en la atención y el soporte técnico continuo. En Chile, la empresa trabaja con Marsol y Maquián, empresas nacionales en cuyas instalaciones resulta posible probar los equipos antes de comprarlos. Asimismo, cuentan con chefs entrenados por Unox

que conocen a la perfección cómo funcionan las máquinas.

Una vez adquirido cualquier equipo Unox, opera un sistema de entrenamiento para garantizar el mayor provecho de la tecnología.

El compromiso de la empresa con el mercado chileno es absoluto y la participación de esta firma en Espacio Food Service 2024 fue una clara señal. “Sabemos que nuestra tecnología tiene una buena llegada en el mercado chileno y estamos entusiasmados por las oportunidades que este nos ofrece”, comenta Gabriela Bertinetti. En esta misma línea, Unox ha establecido un equipo local en el país. Juan Passi, especialista en

“DAMOS MUCHA IMPORTANCIA AL CLIENTE EN SU DECISIÓN DE COMPRA, POR LO QUE LES OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE PROBAR LAS DIFERENTES TECNOLOGÍAS QUE TENEMOS, ENTENDIENDO SUS PROCESOS Y LUEGO ENTRENÁNDOLOS PARA QUE PUEDAN SACARLE EL MAYOR PROVECHO A LA TECNOLOGÍA QUE TENEMOS”, EXPLICA GABRIELA BERTINETTI, DIRECTORA DE VENTAS PARA LATINOAMÉRICA ■

desarrollo de mercado de la empresa en Chile con 3 años en Unox y más de 16 en la industria, actualmente maneja el mercado nacional y cinco países del Cono Sur, donde replicamos nuestro modelo de soporte continuo a los clientes. Junto a Camilo Guerrero, otro miembro del equipo que trabaja a nivel local en el área de servicio, destaca que este año, por primera vez, Unox participó en Espacio Food & Service con un stand propio: “La recepción del público chileno ha sido increíble. En este momento, tenemos CHEFTOP - X™ y BAKERTOP-X™ los hornos más potentes del mundo, y estamos seguros de que nuestros equipos marcarán la diferencia en las cocinas profesionales de Chile”.

Unox

Distribuidores:

Marsol: <https://www.marsol.cl/>

Maquián: <https://www.maquián.cl/>

Web: https://www.unox.com/es_cl/

Instagram (@unoxovens):

<https://www.instagram.com/unoxovens/>

Youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UCe4YrdmP4zWhft67dA0E8Sw>