



MANUAL



LINEMICRO

DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovaciones significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.



Calidad, prestaciones, tradición.

La tecnología de Unox para LINEMICRO™.



AIR.Plus

Uniformidad de horneado.
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todas las zonas 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.

DRY.Plus

Gusto y sabor.
Maximizados.

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 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.

Baking Essentials

Innovadoras y funcionales.
Esenciales para tu trabajo diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite experimentar tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde croissants hasta pizza, desde galletas hasta hogazas.

PROTEK.Safe

Seguridad para tu equipo.
Eficiencia para tu trabajo.

La tecnología Protek.SAFE™ elimina las pérdidas inútiles de energía reduciendo los consumos energéticos y contribuyendo a la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos LineMicro™.

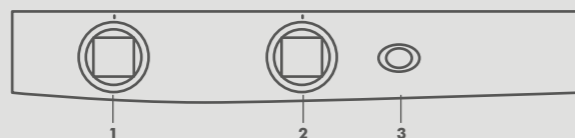
El diseño único del horno, la puerta con doble cristal y el elevado aislamiento de la cámara de cocción aseguran una mínima dispersión de calor y una temperatura de cocción siempre perfecta y superficies externas frías para un ambiente de trabajo más seguro y eficiente.

HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS LINEMICRO™.

600x400, 460x330 Y 342x242

	600x400	460x330	460x330	342x242
				
	Domenica XF 043	Anna XF 023	Lisa XF 013	Roberta XF 003
Capacidad	4 600 x 400	4 460 x 330	3 460 x 330	3 342 x 242
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	70 mm	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica	3,2 / 5,3 kW	3 kW	2,7 kW	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	600x587x472	600x587x402	480x523x402
Peso	44 kg	22 kg	20 kg	16 kg
	Domenica XF 033			
Capacidad	3 600 x 400			
Distancia entre las bandejas	90 mm			
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Voltaje	230 V ~ 1N			
Potencia eléctrica	3,2 kW			
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472			
Peso	44 kg			

DETALLE PANEL DE CONTROL



DETALLE PANEL DE CONTROL

- 1 - Mando para la regularización tiempo de cocción
- 2 - Mando para la regularización temperatura de cocción
- 3 - Led encendido del horno

DOTACIÓN

■ De Serie □ Opcional - No disponible

MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C ■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbina con inversión de marcha sólo modelos 600x400 ■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción ■

BANDEJAS

Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330 y 342x242) ■

FUNCIONES AUXILIARES

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos) ■

Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado ■

Funcionamiento constante «INF» ■

Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara -

Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F -

PUERTA

Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo ■

DETALLES TÉCNICOS

Cámara en acero ferrítico de alta resistencia con bordes redondeados para la máxima higiene y limpieza ■

Iluminación cámara de cocción ■

Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores ■

Interruptor de contacto de puerta (sólo para modelos 600x400) ■

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños -

Limitador de temperatura de seguridad ■