



LINEMISS

DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | MANUAL



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

La excelencia está servida.

En la restauración 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.





TECNOLOGÍA AVANZADA PARA HORNEADOS PERFECTOS.

Perfección de horneado. Cuando quieras.

LINEMISS™ es la solución ideal para panaderías y pastelerías para conseguir los mismos excelentes resultados que conseguirías con un horno más grande, pero en un tamaño compacto. Sencillez y perfección son las ideas claves de esta gama de hornos. Su alta calidad y su diseño esencial le permiten ser original y adecuado para todas las necesidades de cocción. Posibilidad de seleccionar entre cuatro configuraciones del panel del control para satisfacer tus necesidades.

COMPARACIÓN PANEL DE CONTROL	PRE-CALENTAMIENTO	3 PASOS DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA	HUMEDAD	SELECCIÓN RÁPIDA DE 6 PROGRAMAS	99 PROGRAMAS MEMORIZABLES	CONTROL APARATO COMPLEMENTARIO	APERTURA AUTOMÁTICA DE LA PUERTA AL FINAL DE LA COCCIÓN
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

Calidad, prestaciones, innovación.

Las tecnologías de Unox para LINEMISS™.



AIR.Plus

Uniformidad de horneado.
Sin compromiso.

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 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 sea apetecible 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 fermentados puede comprometer el logro del resultado deseado.

La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada.

STEAM.Plus

Humedad.
Cada vez que la
necesites.

La correcta cantidad de humedad en el proceso de horneado garantiza colores intensos, mejorando sabores y sin modificar la estructura.

La introducción de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos fermentados 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 producto.

Baking Essentials

Innovadoras y
funcionales. Esenciales
para tu trabajo cotidiano.

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.

HORNOS ELÉCTRICOS LINEMISS™.

600x400 Y 460x330

	600x400				460x330		
							
Dynamic	ROSSELLA XFT 195		ELENA XFT 188 (<i>Power Dynamic</i>)	ELENA XFT 185	ARIANNA XFT 135	STEFANIA XFT 115	
Capacidad	4 600x400		3 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330	
Distancia entre las bandejas	75 mm		75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N		230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Potencia eléctrica	6,5 kW		4,7 kW	3,3 kW	3 kW	3 kW	
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509		800x774x429	800x774x429	600x655x509	600x655x429	
Peso	49 kg		40 kg	40 kg	31 kg	25 kg	
Humedad	SÍ		SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	
Matic	ROSSELLA XFT 199				STEFANIA XFT 119		
Capacidad	4 600x400				3 460x330		
Distancia entre las bandejas	75 mm				75 mm		
Frecuencia	50 / 60 Hz				50 / 60 Hz		
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N				230 V - 1N		
Potencia eléctrica	6,5 kW				3 kW		
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509				600x655x429		
Peso	49 kg				25 kg		
Humedad	SÍ				SÍ		
Classic	ROSSELLA XFT 190			ELENA XFT 180	ARIANNA XFT 130	STEFANIA XFT 110	
Capacidad	4 600x400			3 600x400	4 460x330	3 460x330	
Distancia entre las bandejas	75 mm			75 mm	75 mm	75 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	6,5 kW			3,3 kW	3 kW	3 kW	
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509			800x774x429	600x655x509	600x655x429	
Peso	49 kg			40 kg	31 kg	25 kg	
Humedad	NO			NO	NO	NO	
Manual Humidity	ROSSELLA XFT 193	ROSSELLA (Manual Matic) XFT 197		ELENA XFT 183	ARIANNA XFT 133	STEFANIA XFT 113	
Capacidad	4 600x400	4 600x400		3 600x400	4 460x330	3 460x330	
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm		75 mm	75 mm	75 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N		230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Potencia eléctrica	6,5 kW	6,5 kW		3,3 kW	3 kW	3 kW	
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509	800x774x509		800x774x429	600x655x509	600x655x429	
Peso	49 kg	49 kg		40 kg	31 kg	25 kg	
Humedad	SÍ	SÍ		SÍ	SÍ	SÍ	

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT199L (*Matic*)

DOTACIÓN	■ De Serie	□ Opcional	— No disponible	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Manual Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
MODALIDADES DE COCCIÓN								
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■	■	■	■	■	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C	■	■	■	■	■	■	■	■
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN								
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 600x400	■	■	■	■	■	■	■	■
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 460x330	■	■	■	■	■	■	■	■
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN								
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■	■	■	■	■	■	■
Tecnología STEAM.Plus: introducción de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico	■	■	■	■	■	■	■	■
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de la humedad	■	■	■	■	■	■	■	■
Bomba que permite al horno absorber agua desde un depósito (para modelos 460x330)	■	■	■	■	■	■	■	■
Electroválvula que permite conectar el horno directamente a la red hídrica (para modelos 600x400)	■	■	■	■	■	■	■	■
BANDEJAS								
Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330)	■	■	■	■	■	■	■	■
FUNCIONALIDADES AUXILIARES								
99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción + pre-calentamiento	■	■	■	■	■	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■	■	■	■	■	■	■

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT119L (*Matic*)

	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Manual Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■	■	■	■
Funcionamiento constante «INFINITO»	■	■	■	■	■
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	■	■	■	■	■
Apertura de la puerta de derecha a izquierda	■	■	■	■	■
Apertura puerta a bandera de derecha a izquierda con cierre magnético	■	■	■	■	■
Apertura de la puerta automática al final del ciclo de cocción	■	■	■	■	■
DETALLES TÉCNICOS					
Cámara de acero inoxidable de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■	■	■	■
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas	■	■	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta para modelos 600x400	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta para modelos 460x330	■	■	■	■	■
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	■	■	■	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■	■	■	■

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de tu cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



Baking Essentials

Las bandejas y parrillas Baking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno LINEMISS™ puede hornear cualquier cosa desde hojaldre hasta macarrons, pasando por galletas, profiteroles, croissants, pizzas y cualquier producto fermentado.



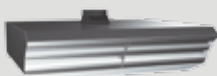
Fermentadora

De la antigua tradición a los maestros panaderos de hoy, el proceso de fermentación es una parte fundamental de la preparación de pan, pizza, croissants y otros productos horneados. Las fermentadoras LINEMISS™ son equipadas con un preciso sensor de humedad que garantiza que el porcentaje de humedad deseado en la cámara de fermentación sea programado y configurado automáticamente para conseguir los mejores resultados.



Soporte abierto

Fabricado según los estándares de higiene, el soporte abierto es perfecto para garantizar la estabilidad de los hornos UNOX.



Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo.



UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

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

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

Imprimido: 07-2015
Todas las imágenes usadas son sólo para fines demostrativos.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

www.unox.com

