



MATIC

LINEMISS TOP



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 innovación 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.





TECNOLOGÍAS AVANZADAS PARA HORNEADOS PERFECTOS.

Alto rendimiento y fiabilidad En un tamaño práctico y compacto.

LINEMISS TOP es la solución ideal para panaderías y pastelerías para conseguir los mismos resultados perfectos que conseguirías con los hornos UNOX más grandes, pero en un tamaño compacto.

LINEMISS TOP es el resultado de la perfecta combinación entre tecnología avanzada, altas prestaciones, fiabilidad y durabilidad.

El sistema de lavado integrado Rotor.KLEAN™ garantiza una higiene perfecta y un mantenimiento ideal a largo plazo del horno y de sus componentes.

Calidad, prestaciones, innovación.

Las tecnologías de Unox para LINEMISS TOP.



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 todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En LINEMISS TOP la posibilidad de elegir dos velocidades de ventilador te permite cocinar cualquier tipo de producto del más ligero y suave a aquel que necesita un alta transmisión de calor.

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 necesitas.

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.

ROTOR.Klean™

Lavado automático integrado.
Más valor al tiempo.

Rotor.KLEAN™ es la tecnología de lavado automático que permite la máxima higiene y seguridad alimenticia en pleno cumplimiento con los estándares APPCC.

Con los hornos LINEMISS TOP es posible seleccionar el correcto ciclo de lavado según el nivel de suciedad de la cámara de cocción con 2 diferentes programas de lavado automático y un programa rápido de aclarado sólo con agua.

HORNOS ELÉCTRICOS LINEMISS TOP.

600x400 Y 460x330

600x400

460x330



ROSSELLA

XFT 200

4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
6,5 kW
800x774x509
50 kg
Sí

ARIANNA

XFT 140

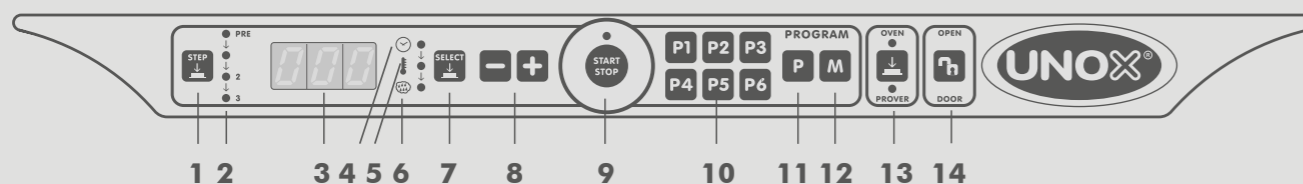
4 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3,2 kW
600x655x509
39 kg
Sí

Capacidad
Distancia entre las bandejas
Frecuencia
Voltaje
Potencia eléctrica
Dimensiones WxDxH (mm)
Peso
Humedad

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT200L

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT140L

DETALLES DEL PANEL DE CONTROL



- 1 - Botón selección paso de cocción
- 2 - LED paso de cocción
- 3 - Display visualización parámetros de cocción
- 4 - LED tiempo cocción
- 5 - LED temperatura cocción
- 6 - LED humedad (STEAM.Plus)
- 7 - Botón selección tiempo, temperatura, humedad
- 8 - Botones incremento / reducción parámetros cocción
- 9 - START / STOP ciclo cocción
- 10 - 6 teclas de selección rápida para consultar los programas preferidos
- 11 - Botón para seleccionar modalidad programas
- 12 - Botón memorización programas
- 13 - Selección horno, cámara de fermentación
- 14 - Apertura automática de la puerta

DOTACIÓN

■ De Serie □ Opcional — No disponible

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: 2 velocidades de los flujos de aire en la cámara programables por el usuario ■

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha ■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

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

Tecnología STEAM.Plus: entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico ■

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) ■

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 ■

LAVADO AUTOMÁTICO

Sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ ■

PUERTA

Apertura de la puerta de derecha a izquierda ■

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 ■

Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L ■

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

Interruptor de contacto de puerta ■

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 la 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 TOP puede hornear cualquier cosa desde hojaldre hasta macarrons, pasando por galletas, profiteroles, croissants, pizzas y cualquier producto de pastelería y panadería que tengas en mente.



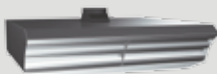
Cámara de fermentación

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 TOP son equipadas con un puntual sensor de humedad que garantiza que el porcentaje de humedad deseado en la cámara de fermentación sea programado y configurado automáticamente para conseguir los resultados mejores.



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.Care

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de manutención. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente UNOX.DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de su partes en el tiempo. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure.



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

