

LineMicro™





Pequeño con prestaciones de grande.



ÍNDICE

Tecnologías	4 - 5
AIR.Plus - DRY.Plus - Baking Essentials - Protek.SAFE™	
Hornos de convección eléctricos	6
Detalles técnicos & Dotación	7

AIR.Plus

Uniformidad de cocción sin concesiones.

El aire es el instrumento de transmisión del calor y por lo tanto el medio para cocinar el producto.

Las prestaciones de ventilación son por lo tanto fundamentales para obtener resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas. Es por este motivo que el estudio de los flujos del aire en el interior de la cámara de cocción tiene un rol de gran importancia en la proyectación de todos los hornos **LineMicro™**.

La tecnología AIR.Plus ha sido desarrollada por **UNOX** para obtener una perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción. 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 de haberse horneado.

DRY.Plus

Crocante por fuera y suave por dentro. Con un sabor único.

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 permite eliminar rápidamente toda la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. La tecnología DRY.Plus favorece la correcta formación de la estructura interna del producto garantizando una consistencia que durará varias horas luego que se ha finalizado la cocción.

Baking Essentials

Innovadoras y funcionales. Esenciales para tu trabajo cotidiano.

En la investigación aplicada por **UNOX** a los procesos de cocción no podía faltar una especial atención a los instrumentos auxiliares necesarios para incrementar la versatilidad del horno durante el uso cotidiano.

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

Protek.SAFE™

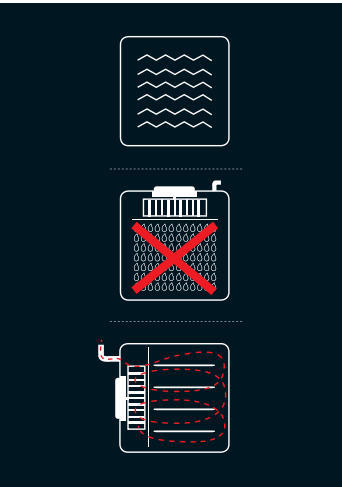
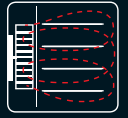
Seguridad y eficiencia.

La tecnología Protek.SAFE™ forma parte del programa NON.STOP EFFORTS con el cual **UNOX** se empeña a reducir al mínimo el impacto ambiental de sus propios productos y de los procesos de cocción que son realizados con ellos.

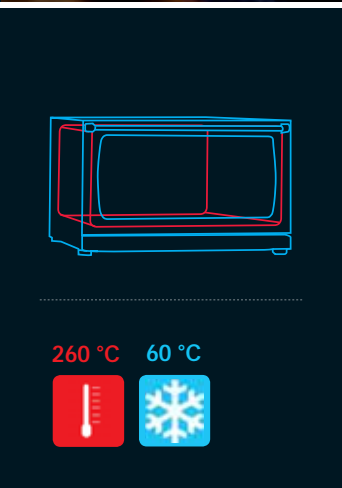
La tecnología Protek.SAFE™ elimina las pérdidas inútiles de energía reduciendo los consumos energéticos y contribuyendo a la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos **LineMicro™**.

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.

La seguridad de un ahorro energético cotidiano, para ti y para el ambiente.



- FAKIRO™
- Black.Bake
- Baguette
- Black.Baguette



Hornos de convección eléctricos

Manual 600x400



Domenica	XF 043	XF 033
Capacidad	4 600x400	3 600x400
Distancia entre las bandejas	75 mm	90 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N / 400 V~ 3N	230 V~ 1N
Potencia eléctrica	3,2 / 5,3 kW	3,2 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	800x706x472
Peso	44 kg	44 kg

Manual 460x330



Anna	XF 023
Capacidad	4 460x330
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x472
Peso	22 kg



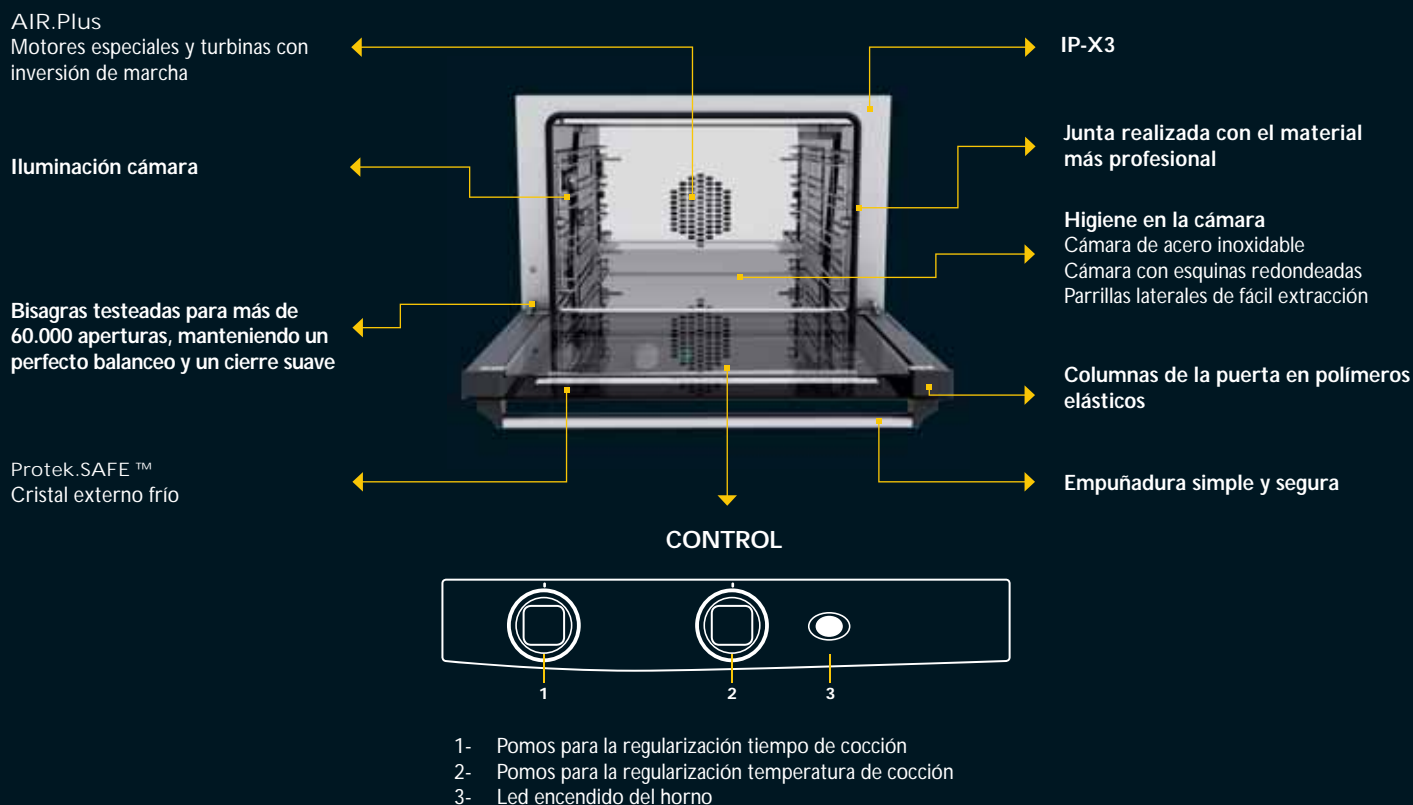
Lisa	XF 013
Capacidad	3 460x330
Distancia entre las bandejas	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N
Potencia eléctrica	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x402
Peso	20 kg

Manual 342x242



Roberta	XF 003
Capacidad	3 342x242
Distancia entre las bandejas	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N
Potencia eléctrica	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	480x523x402
Peso	16 kg

Detalles técnicos



Dotación

■ De serie

□ Opcional

— No disponible

MODOS 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 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)

■

FUNCIONALIDADES 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 light weight - heavy duty con uso 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

■

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 ESPAÑA
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

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

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

AFRICA

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

INTERNATIONAL

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

L12309A2 - Impresión: 02-2014
Las fotos utilizadas en este catálogo sirven solo a uso demostrativo.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir variaciones y ser modificados sin algún preaviso.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

