



## LINEMISS™ MANUAL

### Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología AIR.Plus garantiza una cocción uniforme en todas las bandejas.

## Horno de convección 600x400



### 4 600x400

⚡ Eléctrico

**ROSELLA**

Modelo de horno	XFT197
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 1N~   220-240V 3~
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 774 x 509 mm
Peso	49 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda
Precio	<b>1.660,00 €</b>



### 4 600x400

⚡ Eléctrico

**ROSELLA**

Modelo de horno	XFT193
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~
Potencia eléctrica	6,5 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 774 x 509 mm
Peso	49 kg
Tipo de apertura	Abatible
Precio	<b>1.550,00 €</b>



### 3 600x400

⚡ Eléctrico

**ELENA**

Modelo de horno	XFT183
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,3 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 774 x 429 mm
Peso	40 kg
Tipo de apertura	Abatible
Precio	<b>1.240,00 €</b>

## Accesorios 600x400



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

**XC646**

Precio

**186,00 €**



### Conexión red hídrica

Contiene todas las partes necesarias para la correcta conexión a la red hídrica de varios equipos complementarios.

Producto

**XC615**

Precio

**42,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	8 600x400	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	800 x 759 x 774 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	37 kg	Temperatura máx.	70 °C

Producto

**XLT193**

Precio

**1.145,00 €**



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Peso	7 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V ~		

Producto

**XC114**

Precio

**400,00 €**



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 600x400	Dimensiones - a x p x a	798 x 599 x 782 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	13 kg

Producto

**XR190**

Precio

**434,00 €**



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Soporte bandejas para horno XFT133

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Compatible con

LIEVOX  
Stand

Producto

**XR623**

Precio

**160,00 €**



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a	150 mm
-----------------	--------

Compatible con

LIEVOX

Producto

**XR608**

Precio

**118,00 €**

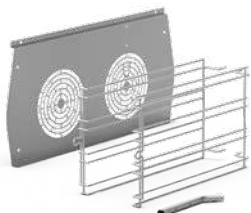
## Accesorios 600x400



### Soportes laterales GN1/1 para hornos

Permite utilizar bandejas GN1/1 en lugar de 600x400.

Producto	Precio
XC630	<b>48,00 €</b>



### Adaptador soportes laterales 600x400 para hornos

Contiene todas las partes necesarias para la instalación de soportes laterales que permiten utilizar bandejas 660x460 en lugar de 600x400.

Producto	Precio
Soporte bandejas para hornos XFT193 y XFT197 XC675	<b>90,00 €</b>



### Bomba alimentación agua

Permite utilizar la humedad del horno incluso cuando la conexión a la red hídrica no está disponible. En caso de solución columna es necesaria una bomba para cada horno y/o LIEVOX.

Producto	Precio
Es necesaria la compra de un tanque de agua XC665	<b>114,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa.

Producto	Precio
Compatible con Hornos con bomba XC655	<b>92,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XC606	<b>24,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC010	<b>112,00 €</b>

#### Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	Precio
KEL1055	<b>40,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>

## Horno de convección 460x330



### 4 460x330

⚡ Eléctrico

**ARIANNA**

Modelo de horno	XFT133
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 655 x 509 mm
Peso	31 kg
Tipo de apertura	Abatible
Precio	<b>880,00 €</b>



### 3 460x330

⚡ Eléctrico

**STEFANIA**

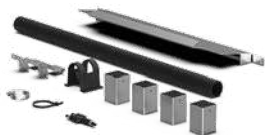
Modelo de horno	XFT113
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones - a x p x a	600 x 655 x 429 mm
Peso	25 kg
Tipo de apertura	Abatible
Precio	<b>830,00 €</b>

#### Notas

XFT133 - 4 bandejas TG305 incluidas.

XFT113 - 3 bandejas TG305 incluidas.

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

**Obligatorio**

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

**XC651**

Precio

**156,00 €**



### Electro válvula agua

Permite conectar el horno directamente a la red hídrica.

Producto

**XC660**

Precio

**58,00 €**



### Conexión red hídrica

Contiene todas las partes necesarias para la correcta conexión a la red hídrica de varios equipos complementarios.

Producto

**XC615**

Precio

**42,00 €**



### LIEVOX

Fermentadora con control manual integrado.

Capacidad	8 460x330	Potencia eléctrica	1.2 kW
Distancia entre bandejas	68 mm	Voltaje	230V 1N~
Dimensiones - a x p x a	600 x 678 x 774 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	22 kg	Temperatura máx.	70 °C

Producto

**XLT133**

Precio

**910,00 €**



### Condensador de vapor

Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Puede conectarse a un solo horno.

Peso	7 kg	Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	230V ~		

Producto

**XC114**

Precio

**400,00 €**



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	598 x 518 x 782 mm
Distancia entre bandejas	70 mm	Peso	12 kg

Producto

**XR130**

Precio

**400,00 €**



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Soporte bandejas para horno XFT133

Dimensiones - a	100 mm
-----------------	--------

Compatible con  
LIEVOX  
Stand

Producto

**XR623**

Precio

**160,00 €**

## Accesorios 460x330



### Patas regulables

Patas regulables para la colocación de la fermentadora. El kit contiene 4 patas.

Dimensiones - a 150 mm

Compatible con	Producto	Precio
LIEVOX	XR608	<b>118,00 €</b>



### Soportes laterales GN2/3 para hornos

Permite utilizar bandejas GN2/3 en lugar de 460x330.

Producto	Precio
Soporte bandejas para horno XFT133	<b>46,00 €</b>



### Tanque agua

Tanque de agua para horno colocado sobre una mesa.

Compatible con	Producto	Precio
Hornos con bomba	XC655	<b>92,00 €</b>



### Reductor flujo de aire

Reductor de flujo de aire que se aplica al ventilador de aspiración. Permite cocinar incluso productos los productos más delicados de pastelería. Es necesario incluir 1 reductor para cada ventilador.

Producto	Precio
XC606	<b>24,00 €</b>



### BAKERY.PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 1.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto	Precio
XHC010	<b>112,00 €</b>

### Es necesaria la compra de

Para la correcta instalación del sistema de filtración de resina PURE combinado con hornos MANUAL es necesario el kit de conexiones JG 8-10 mm.

Producto	Precio
KEL1055	<b>40,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto	Precio
XHC011	<b>56,00 €</b>