



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		
	ROSSELLA	ELENA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA	STEFANIA

	ROSSELLA	ROSSELLA <i>(Manual Matic)</i>	ELENA	ARIANNA	STEFANIA
Manual Humidity	XFT 193	XFT 197	XFT 183	XFT 133	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 <i>(Matic)</i>	Anotaciones:	Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT119L <i>(Matic)</i>
DOTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> De Serie <input type="checkbox"/> Opcional <input type="checkbox"/> No disponible 		
MODALIDADES DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C <input checked="" type="checkbox"/> Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C 		<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado <input checked="" type="checkbox"/> Funcionamiento constante «INFINITO» <input checked="" type="checkbox"/> Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara <input checked="" type="checkbox"/> Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 600x400 <input checked="" type="checkbox"/> Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 460x330 		<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> PUERTA <input checked="" type="checkbox"/> Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo <input checked="" type="checkbox"/> Apertura de la puerta de derecha a izquierda <input checked="" type="checkbox"/> Apertura puerta a bandera de derecha a izquierda con cierre magnético <input checked="" type="checkbox"/> Apertura de la puerta automática al final del ciclo de cocción
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción <input checked="" type="checkbox"/> Tecnología STEAM.Plus: introducción de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico <input checked="" type="checkbox"/> Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de la humedad <input checked="" type="checkbox"/> Bomba que permite al horno absorber agua desde un depósito (para modelos 460x330) <input checked="" type="checkbox"/> Electroválvula que permite conectar el horno directamente a la red hídrica (para modelos 600x400) 		<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> DETALLES TÉCNICOS <input checked="" type="checkbox"/> Cámara de acero inoxidable de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza <input checked="" type="checkbox"/> Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos <input checked="" type="checkbox"/> Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores <input checked="" type="checkbox"/> Interruptor de contacto de puerta para modelos 600x400 <input checked="" type="checkbox"/> Interruptor de contacto de puerta para modelos 460x330 <input checked="" type="checkbox"/> Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños <input checked="" type="checkbox"/> Limitador de temperatura de seguridad
BANDEJAS	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330) 		
FUNCIONALIDADES AUXILIARES	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción + pre-calentamiento <input checked="" type="checkbox"/> Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos) 		

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.



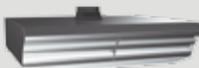
Fermentadora

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.
DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GmbH
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd
SPAIN UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GmbH
CZECH REPUBLIC UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
FRANCE UNOX FRANCE s.a.s.
TURKEY UNOX TURKEY
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
CROATIA UNOX CROATIA
RUSSIAN COUNTRIES UNOX RUSSIAN COUNTRIES
BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.
PORTUGAL UNOX PORTUGAL
IRELAND UNOX IRELAND
BULGARIA UNOX BULGARIA

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD
INDONESIA UNOX INDONESIA
PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES
대한민국 UNOX KOREA CO.LTD
中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD.
OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD
U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC
SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA
AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

AMERICA

U.S.A. & CANADA UNOX INC.
MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
COLOMBIA UNOX COLOMBIA

L12306A2 - Impresión: 06-2017
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.

