



MANUAL

LINEMICRO



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

## La excelencia está servida.

En la restauración profesional 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.



**Calidad, prestaciones, tradición.**  
La tecnología de Unox para LINEMICRO™.



## **AIR.Plus**

Uniformidad de horneado.  
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX 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 se mantenga en perfectas condiciones 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 puede comprometer la calidad deseada de los productos.

La tecnología DRY.Plus permite eliminar la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada.

## **Baking Essentials**

Innovadoras y funcionales.  
Esenciales para tu trabajo diario.

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.

## **PROTEK.Safe**

Seguridad para tu equipo.  
Eficiencia para tu trabajo.

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™.

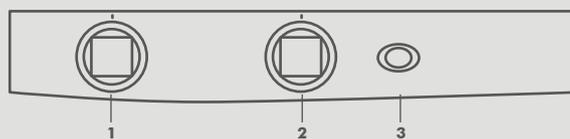
El diseño único del horno, la puerta con doble cristal y el elevado aislamiento de la cámara de cocción aseguran una mínima dispersión de calor y una temperatura de cocción siempre perfecta y superficies externas frías para un ambiente de trabajo más seguro y eficiente.

# LINEMICRO™ HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330
<b>MANUAL</b>		
<b>DOMENICA XF 043</b>	<b>ANNA XF 023</b>	
Capacidad	4 600 x 400	4 460 x 330
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	3,2 / 5,3 kW	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	600x587x472
Peso	44 kg	22 kg
<b>MANUAL</b>	<b>DOMENICA XF 033</b>	
Capacidad	3 600 x 400	
Distancia entre las bandejas	90 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz	
Voltaje	230 V ~ 1N	
Potencia eléctrica	3,2 kW	
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	
Peso	44 kg	

## DETALLE PANEL DE CONTROL



### DETALLE PANEL DE CONTROL

- 1 - Mando para la regularización tiempo de cocción
- 2 - Mando para la regularización temperatura de cocción
- 3 - Led encendido del horno

342x342



**LISA  
XF 013**

3 460 x 330  
70 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
2,7 kW  
600x587x402  
20 kg



**ROBERTA  
XF 003**

3 342 x 342  
70 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
2,7 kW  
480x523x402  
16 kg

**DOTACIÓN**

■ De Serie    □ Opcional    - No disponible

**MODALIDADES 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 sólo 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)

■

**FUNCIONES 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 de peso reducido y altas prestaciones con la utilización 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

■



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](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

---

##### **ITALY**

**UNOX S.p.A.**

E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)

Tel.: +39 049 86 57 513

##### **CZECH REPUBLIC**

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**

E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)

Tel.: +420 241 940 000

##### **GERMANY**

**DUEX HANDELS GMBH**

E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)

Tel.: +49 2951 98760

##### **RUSSIAN COUNTRIES**

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto: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](mailto:info@unox.fr)

Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### **TURKEY**

**UNOX TURKEY**

E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)

Tel.: +90 530 176 62 03

##### **UNITED KINGDOM**

**UNOX UK Ltd**

E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)

Tel.: +44 1252 851 522

##### **PORTUGAL**

**UNOX PORTUGAL**

E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)

Tel.: +351 918 228 787

##### **SPAIN**

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**

E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)

Tel.: +34 900 82 89 43

##### **SCANDINAVIAN COUNTRIES**

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)

Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

---

##### **U.S.A. & CANADA**

**UNOX INC.**

E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)

Tel.: +1 800 489 8669

##### **MEXICO**

**UNOX MEXICO**

E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)

Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

---

##### **ASIA PACIFIC COUNTRIES**

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +603-58797700

##### **REPUBLIC OF SOUTH KOREA**

**UNOX SOUTH KOREA**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +82 10 4354 2856

##### **PHILIPPINES**

**UNOX PHILIPPINES**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +63 998 541 3990

##### **U.A.E.**

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**

E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)

Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

---

##### **SOUTH AFRICA**

**UNOX SOUTH AFRICA**

E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)

Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

---

##### **AUSTRALIA**

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**

E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto: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](http://www.unox.com)

