



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.

STEAM.Plus

Humedad.
Cada vez que la
necesites.

The correct amount of humidity within the cooking process provides for intense colours, enhanced flavours and unchanged structures.

The introduction of humidity during the first minutes of the baking process of leavened products promotes the internal structure development and the goldening of the external surface.

UNOX's STEAM.Plus technology allows the instant creation of humidity in the cooking chamber from 90°C up to 260°C, getting optimum results from each product.

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.

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.

LINEMISS™ HORNOS.

600x400 & 460x330

600x400



Dynamic

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

ROSSELLA

XFT 195

4 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
YES

ELENA

XFT 188 (*Power Dynamic*)

3 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
4,7 kW
800x774x429
40 kg
YES

Matic

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

ROSSELLA

XFT 199

4 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
YES

Classic

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

ROSSELLA

XFT 190

4 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
NO

Manual Humidity

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

ROSSELLA

XFT 193

4 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
YES

ROSSELLA (Manual Matic)

XFT 197

4 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
YES

Anotaciones:

Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT199L (*Matic*)

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: turbinas con inversión de marcha modelos 600x400
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha modelos 460x330

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción
Tecnología STEAM.Plus: introducción de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de la humedad
Bomba que permite al horno absorber agua desde un depósito (para modelos 460x330)
Electroválvula que permite conectar el horno directamente a la red hídrica (para modelos 600x400)

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 Protec.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)

Dynamic *Matic* *Manual Matic* *Classic* *Manual Humidity*

■	■	■	■	■
■	■	■	-	■
■	■	■	■	■
■	■	-	■	-
■	■	■	■	■
■	■	-	-	-
■	■	-	-	■
■	■	■	-	■
■	■	-	■	■
■	■	■	■	■

460x330



ELENA

XFT 185

3 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3,3 kW
800x774x429
40 kg
YES

ARIANNA

XFT 135

4 460 x 330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3 kW
600x655x509
31 kg
YES

STEFANIA

XFT 115

3 460 x 330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
YES

STEFANIA

XFT 119

3 460 x 330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
YES

ELENA

XFT 180

3 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3,3 kW
800x774x429
40 kg
NO

ARIANNA

XFT 130

4 x 460 x 330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3 kW
600x655x509
31 kg
NO

STEFANIA

XFT 110

3 460 x 330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
NO

ELENA

XFT 183

3 600 x 400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3,3 kW
800x774x429
40 kg
YES

ARIANNA

XFT 133

4 x 460 x 330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3 kW
600x655x509
31 kg
YES

STEFANIA

XFT 113

3 460 x 330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
YES

Anotaciones:

Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT119L (*Matic*)

	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Manual Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
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	■	■	-	■	-
PUERTA					
Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo	■	-	-	■	■
Apertura de la puerta de derecha a izquierda	-	■	-	-	-
Apertura puerta a bandera de derecha a izquierda con cierre magnético	-	-	■	-	-
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	■	■	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta para modelos 600x400	■	■	■	■	■
Interruptor de contacto de puerta para modelos 460x330	■	■	-	■	-
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 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.



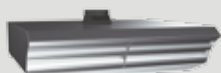
Fermentadora

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.

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

