



LINEMISS™
LÍNEAMICRO™
BAKERLUX™
CHEFLUX™



rango manual

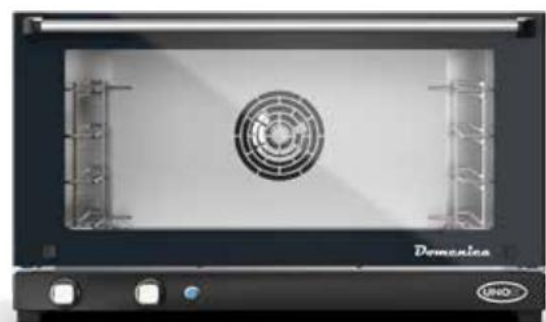
La excelencia está servida.

No hay margen de error en el servicio de alimentación profesional. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios diseñados para afrontar los retos empresariales y de calidad más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce de un vistazo. Compuesto por los mismos ingredientes en los que insisten sus clientes: calidad sin concesiones, opciones innovadoras y audaces, productos probados y eficiencia y confiabilidad mensurables.

Invertir en innovación significa ver los desafíos de cada día desde una perspectiva completamente nueva: desde dar valor a cada gesto hasta la simplificación de todo el proceso de producción.

Para usted, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro.
Para Unox, simplificación inventiva.



Tecnologías Unox

Calidad, rendimiento, tradición.



AIRE.Plus

Horneado uniforme. Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus garantiza una perfecta distribución del aire y del calor dentro de la cámara de cocción, garantizando una cocción uniforme en todas las áreas de cada bandeja y en todas las bandejas.

Gracias a AIR.Plus, al final del proceso de cocción, el alimento tendrá una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que hará que el producto sea apetecible incluso después de varias horas.

SECO.Plus

Sabor y textura. Maximizado.

La presencia de exceso de humedad en las etapas finales del proceso de horneado puede comprometer la consecución del resultado deseado. La tecnología DRY.Plus elimina la humedad de la cámara de horneado, tanto la liberada por los alimentos

y cualquier humedad generada por STEAM.Plus en un paso de horneado previo. Con DRY.Plus la textura de los productos horneados por lo tanto se maximiza, con un seco y bien formado. estructura interna y una superficie externa nítida y dorada.

VAPOR.Plus

Humedad. Siempre que lo necesites.

La cantidad correcta de humedad dentro del proceso de horneado proporciona colores intensos, sabores mejorados y estructuras sin cambios.

La introducción de humedad durante 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. La tecnología STEAM.Plus de UNOX permite la creación instantánea de humedad en la cámara de horneado a partir de 48°C

hasta 260°C, obteniendo óptimos resultados de cada producto horneado.

Protek.SAFE™

Seguridad para tu equipo. Eficiencia para tu trabajo.

La tecnología Protek.SAFE™ elimina el desperdicio energético innecesario, reduciendo el consumo energético y contribuyendo a la compatibilidad medioambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos.

El diseño único del horno, la puerta de doble acristalamiento y el alto aislamiento de la cámara de cocción garantizan una mínima dispersión del calor, una temperatura de horneado siempre perfecta y superficies exteriores frescas para un entorno de trabajo más seguro y eficiente.



Tranquilo. Confiable. Seguro.

Los hornos LINEMISS™, LINEMICRO™ y BAKERLUX™ están diseñados para ser el soporte ideal en los procesos más sencillos de panadería y pastelería y para cumplir con los requisitos de dorado de productos congelados y horneados.



Eficiente. Práctico. Básico.

Los hornos CHEFLUX™ con control analógico atraerán a los profesionales del servicio de alimentos de todo el mundo. el mundo que necesita un horno altamente productivo sin nada superfluo. La combinación perfecta de máxima capacidad de producción y mínima huella.

Sartenes diseñadas específicamente

Esenciales para hornear

Descubre nuestras bandejas en unox.com



FORO.HORNEAR

Bandeja de aluminio perforada.



Ideal para

Pastelería;
Pasteles.

Ventajas

Bandeja de aluminio perforada para aumentar la transpiración de la masa durante la cocción;
Borde ultra bajo para máxima uniformidad de horneado.

Artículo TG410 600 x 400
Artículo TG310 460 x 330

FORO.NEGRO

Sartén de aluminio perforada antiadherente.



Ideal para

croissants;
Pan congelado;
Pastelería y repostería danesa.

Ventajas

Borde ultrabajo para una máxima distribución de los flujos de aire;
No es necesario papel de horno.

Artículo TG430 600 x 400
Artículo TG330 460 x 330

AGUJERO.BAGUETTE

Bandeja de aluminio perforada - 5 canales.



Ideal para

Baguettes congeladas;
Midi-baguettes congeladas.

Ventajas

Baguettes que se hornean de manera uniforme y por separado;
Ideal para productos congelados.

Artículo TG445 600 x 400

HORNEAR

Bandeja de aluminio.



Ideal para

Pastelería;
Pasteles;
Hornear sobre tapetes de silicona.

Ventajas

Bandeja de aluminio para un rápido intercambio de calor;
Borde ultra bajo para máxima uniformidad de horneado.

Artículo TG405 600 x 400
Artículo TG305 460 x 330
Artículo TG205 342 x 342

PENSAR™

Sartén de aluminio. Dos superficies, plana y acanalada, para diferentes productos.



Ideal para

Pizza;
Focaccia;
Pan.

Ventajas

Sartén de aluminio de alto espesor con efecto horneado a la piedra;
Superficie plana para cocinar productos frescos;
Superficie acanalada para cocinar productos congelados;

Artículo TG440 600 x 400
Artículo TG335 460 x 330

PENSAR.PARRILLA

Sartén de aluminio antiadherente. Dos superficies, plana y acanalada, para diferentes cocciones.



Ideal para

Carne, pescado o verduras a la parrilla;
Pizza;
Focaccia.

Ventajas

Sartén de aluminio de alto espesor con efecto horneado a la piedra;
Superficie plana para cocinar productos frescos de panadería;
Superficie acanalada para asar diferentes alimentos.

Artículo TG465 600 x 400

HORNEAR.NEGRO

Sartén de aluminio antiadherente.



Ideal para

Cuerno;
Pasteles daneses;
Pastelería.

Ventajas

Intercambio de calor rápido;
No es necesario papel para hornear;
Borde ultra bajo para máxima uniformidad de horneado.

Artículo TG460 600 x 400

ACERO.HORNO

Sartén de acero inoxidable.



Ideal para

Bizcocho;
Cigarillos rusos.

Ventajas

Bandeja de acero con esquinas de 90° para no desperdicio;
Bordes dobles antipandeo.

Artículo TG450 600 x 400

BAGUETTE.REJILLA

Rejilla cromada extraligera - 5 canales.



Ideal para

Baguettes congeladas;
Midi-baguettes congeladas.

Ventajas

Maximiza la circulación del aire en cada superficie del pan.

Artículo GRP410 600 x 400
Artículo GRP310 460 x 330

FORO.BAGUETTE NEGRO

Bandeja de aluminio perforada antiadherente - 5 canales.



Ideal para

Baguettes frescas;
Baguettes midi frescas.

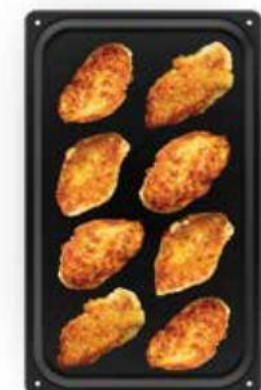
Ventajas

Baguettes que se hornean de manera uniforme y por separado;
Ideal para masa fresca y para ultrarrápido operaciones de limpieza.

Artículo TG435 600 x 400

CACEROLA FRÍE

Sartén de aluminio antiadherente para patatas fritas.



Ideal para

pepitas;
Verduras empanizadas;
Palitos de pescado y carne.

Ventajas

Se utilizará menos aceite para cocinar;
Resultados de fritura idénticos en cada trozo de alimento.

Artículo TG350 460 x 330

FORO.SILICO

Bandeja de aluminio siliconada perforada.



Ideal para

croissants;
Pan congelado;
Pastelería y repostería danesa.

Ventajas

Aluminio recubierto de silicona resistente a altas temperaturas.
cacerola:
Ideal para productos recubiertos de azúcar.

Artículo TG415 600 x 400

Sartenes diseñadas específicamente

Esenciales de cocina

Descubre nuestras bandejas
en unox.com



SUPER.GRILL

Sartén de aluminio antiadherente más grill.
con sistema QUICK.Load.



Ideal para

Carne a la parrilla;
Pescado asado;
Vegetales asados.

Ventajas

Perfecto para cargas completas.

Se acabó el tiempo de asado
hasta un 30% menos que
parrilla tradicional.

Artículo TG970 GN 1/1

PARRILLA

Sartén para asar de aluminio antiadherente.
No requiere precalentamiento antes de su uso.



Ideal para

Pescado asado;
Vegetales asados.

Ventajas

No requiere precalentarse en
el horno.

lograr excelentes notas al
cuadrado en los alimentos;
Perfecto para cargas completas.

Artículo TG885 GN 1/1

NEGRO.40

Sartén de aluminio antiadherente de 40 mm de profundidad.



Ideal para

Estofado;
Asado;
Arroz al vapor.

Ventajas Estofado,

asado y cocción de arroz
al vapor sin desperdicios;
La bandeja está recubierta con
material antiadherente de alta resistencia.
Material para facilitar la
extracción y limpieza de los alimentos.

Artículo TG900 GN 1/1

NEGRO.20

Sartén de acero inoxidable antiadherente de 20 mm.



Ideal para

Estofado;
Asado;
Arroz al vapor.

Ventajas

Estofado, asado y cocción
de arroz al vapor sin desperdicios;
La bandeja está recubierta
con antiadherente de alta resistencia.
Material para facilitar la
extracción y limpieza de los alimentos.

Artículo TG895 GN 1/1

PENSAR.PARRILLA

Sartén de aluminio antiadherente. Dos superficies de cocción:
acanalado para asar, plano para diferentes tipos de cocción.



Ideal para

Carnes y pescados a la brasa;
Vegetales asados;
Pizza y focaccia.

Ventajas

Tiempos de asado hasta un 30%
menos que el tradicional
equipo para asar
o tapas fritas;
Asar diferentes tipos
de alimentos al mismo tiempo.

Artículo TG870 GN 1/1

POLLO.GRILL

Rejilla de acero inoxidable con bandeja recoge grasas.



Ideal para

Spatchcock
o Pollo partido;
Carnes asadas;
Pescado asado.

Ventajas

Bandeja recoge grasas que
mantiene limpio el horno;
Funciona mejor en combinación
con SMItemDRAIN
kit de recogida de grasa.

Artículo GRP840 GN 1/1

FRY NEGRO

Sartén de acero inoxidable antiadherente.



Ideal para

Alimentos congelados prefritos,
Papas fritas.

Ventajas

Fondo perforado
y lados;
Fondo acanalado
para mejorar la circulación y la
uniformidad del aire
sobre papas fritas.

Artículo GRP816 GN 1/1

LIMPIAR.FREÍR

Rejilla para freír antiadherente con bandeja recoge grasas.



Ideal para

Alimentos prefritos congelados.

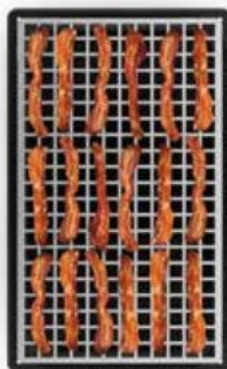
Ventajas

sartén con
recubierto antiadherente
colección de grasas
Bandeja para facilitar la
extracción y limpieza de los alimentos.

Artículo GRP820 GN 1/1

TOCINO.40

Rejilla de acero inoxidable con recipiente recoge grasas.



Ideal para

Tocino;
Carne asada;
Pollo Spatchcock o Split.

Ventajas

Hasta 18 rebanadas de tocino
crujientes en menos de 5 minutos;
La bandeja recolectora de grasa
está recubierta con antiadherente
Material para fácil limpieza.

Artículo TG945 GN 1/1

POLLO.NEGRO

Rejilla antiadherente de acero inoxidable para 8 pollos.



Ideal para

pollos enteros
y pájaros.

Ventajas

Recubrimiento antiadherente
para facilitar la eliminación de aves;
Funciona mejor en combinación
con SMItemDRAIN
kit de recogida de grasa.

Artículo GRP825 GN 1/1

PATATA FRY

Sartén para patatas fritas.



Ideal para

papas fritas

Ventajas

Fondo perforado
y lados;
Fondo acanalado para
mejorar la circulación del aire.
sobre papas fritas.

Artículo GRP817 GN 1/1

CACEROLA FRIE

Sartén de acero inoxidable antiadherente.



Ideal para

pepitas;
Verduras empanizadas;
Palitos de pescado y carne.

Ventajas

Menos aceite a utilizar
para cocinar;
Resultados de fritura idénticos
en cada trozo de alimento.

Artículo TG905 GN 1/1

Sartenes diseñadas específicamente

Esenciales de cocina

HUEVOS 6 x 2

Sartén de aluminio antiadherente para 6 huevos dobles porciones.



Ideal para

Huevos fritos;
Huevos con el lado soleado hacia arriba;
Tortilla.

Ventajas

Grandes cantidades de huevos cocinados en menos de 4 minutos;
Fácil de limpiar y hecho para durar.

Artículo TG935 GN 1/1

HUEVOS 8 x 1

Sartén de aluminio antiadherente para 8 huevos individuales.



Ideal para

Huevos fritos;
Huevos con el lado soleado hacia arriba y tortilla;
Huevo escalfado.

Ventajas

Grandes cantidades de huevos fritos o escalfados en menos de 4 minutos;
Fácil de limpiar y hecho para durar.

Artículo TG936 GN 1/1

VAPOR

Olla para cocinar al vapor de acero inoxidable.



Ideal para

Cocer al vapor;
Cocción al vacío.

Ventajas

Fondo perforado y lados para mejorar el vapor circulación en los alimentos.

Artículo GRP815 GN 1/1

FORO.STEEL20

Sartén de acero inoxidable perforada.



Ideal para

Cocer al vapor;
Cocción al vacío.

Ventajas

Fondo perforado para mejorar el vapor circulación en los alimentos.

Artículo TG810 GN 1/1

FORO.NEGRO

Bandeja de aluminio perforada antiadherente.



Ideal para

Cuerno;
pan congelado,
Pastelería.

Ventajas

Recubrimiento antiadherente;
Lados ultrabajos para mejorar la circulación del aire en cada pieza.

Artículo TG890 GN 1/1

FORO.SILICO

Sartén de aluminio perforado recubierta de silicona.



Ideal para

Cuerno;
Pan congelado;
Pastelería.

Ventajas

Bandeja perforada de aluminio recubierta de silicona;
Resistente a altas temperaturas;
Ideal para utilizar con repostería recubierta de azúcar.

Artículo TG975 GN 1/1

LINEMISS™

Hornos con control de humedad

600x400



ROSELLA

ROSELLA

ELENA

modelo	XFT193	XFT197	XFT183
capacidad	4 600X400	4 600X400	3 600X400
paso	75mm	75mm	75mm
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~ 380-415V 3N~ 220-240V 1N~ 20-240V 3~ 220-240V 1~		
fuerza	6,5 kW 6,5 kW dimensiones anpxpal (mm) 800 x 774		3,3 kilovatios
x 509 peso 49 kg	800x774x509		800x774x429
	49 kilos		40 kilogramos

460x330



ARIANNA

ESTEFANÍA

modelo	XFT133	XFT113
capacidad	4 460x330	3 460x330
paso	75mm	75mm
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
voltaje	220-240V 1N~	220-240V 1~
potencia	3 kilovatios	3 kilovatios
dimensiones anpxpal (mm) 600x655x509 peso 31 kg	600x655x429	
	25 kilos	

LÍNEAMICRO™

Hornos con control de humedad

600x400



Domingo

Domingo

modelo	XF043	XF033
capacidad	4 600X400	3 600X400
paso	75mm	90mm
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~ 3,2	
fuerza	kW / 5,3	
dimensiones anpxpal (mm) 800 x 706 x 472 peso 44 kg	800x706x472	
	44 kilogramos	

460x330



ana

Lisa

modelo	XF023	XF013
capacidad	4 460x330	3 460x330
paso	75mm	70 milímetros
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
voltaje	220-240V 1~	220-240V 1~
potencia	3 kilovatios	2,7 kilovatios
dimensiones anpxpal (mm) 600 x 587 x 472 peso 20 kg	600x587x402	
	20 kilogramos	

342x342



roberta

modelo	XF003
capacidad	3 342X342
paso	70 milímetros
frecuencia	50/60Hz
voltaje	220-240V 1~
	2,7 kilovatios
dimensiones de potencia anpxpal (mm) 480 x 523 x 402	
peso 16 kilos	

BAKERLUX™

Una gama de excelencia

600x400



⚡ modelo	XB693	XB893	XB1083
capacidad	6 600X400	10 600x400	16 600x400
paso	80 milímetros	80 milímetros	80 milímetros
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
fuerza	10,5 kilovatios	15,8 kilovatios	29,7 kilovatios
dimensiones ancho x fondo x alto (mm)	860 x 882 x 930	860x882x1250	866 x 997 x 1863
peso	80 kilogramos	112 kilogramos	177 kilos

600x400



🔥 modelo	XB613G	XB813G
capacidad	6 600X400	10 600x400
paso	80 milímetros	80 milímetros
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
Voltaje	220-240V 1~	220-240V 1~
fuerza	0,7 kilovatios	1 kilovatio
nominal máx. energía de gas	175 kilovatios	20 kilovatios
dimensiones ancho x fondo x alto (mm)	860 x 882 x 1144	860 x 882 x 1464
peso	108 kilos	134 kilos

BAKERLUX™

LINEMISRO™

BAKERLUX™

LINEMISRO™

CHEFLUX™

Una gama de excelencia

GN 1/1



⚡ modelo	XV393	XV593	XV893
capacidad	5GN 1/1	7GN 1/1	12GN 1/1
paso	67 milímetros	67 milímetros	67 milímetros
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~ 380-415V 3N~ / 220-240V 3~		380-415V 3N~ 220-240V 3~
fuerza	7 kilovatios	10 kilovatios	15 kilovatios
dimensiones ancho x fondo x alto (mm)	750 x 773 x 772	860 x 882 x 932	860 x 882 x 1252
peso	67 kilos	86 kilos	124 kilos

GN 1/1

GN 2/1



⚡ modelo	XV1093	XV4093
capacidad	20GN 1/1	20GN 2/1
paso	66mm	66 milímetros
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~	380-415V 3N~
fuerza	29,7 kilovatios	46,7 kilovatios
dimensiones anpxpal (mm)	913 x 997 x 1863 peso	913 x 1237 x 1863
	240 kilogramos	285 kilogramos



🔥 modelo	XV513G	XV813G
capacidad	7GN 1/1	12GN 1/1
paso	67 milímetros	67 milímetros
frecuencia	50/60Hz	50/60Hz
Voltaje	220-240V 1~	220-240V 1N~
fuerza	0,7 kilovatios	1 kilovatio
nominal máx. energía de gas	17,5 kilovatios	20 kilovatios
dimensiones ancho x fondo x alto (mm)	860 x 882 x 1144	860 x 882 x 1464
peso	100 kilogramos	130 kilos

LINEMISS™ y LINEMICRO™

Características

- Estándar
- Opcional
- No disponible

	LINEMISS™	BAKERLUX™	LINEMICRO™
MÉTODOS DE COCINA			
— Horneado por convección con temperatura regulable de 80 °C a 260 °C	●	●	●
— Horneado por convección con humedad y temperatura regulable de 90°C a 260°C	●	●	—
— Temperatura máxima de precalentamiento 260 °C	—	—	—
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE HORNO			
— Tecnología AIR.Plus: múltiples ventiladores funcionando al revés (modelo 600x400)	●	●	●
— Tecnología AIR.Plus: múltiples ventiladores funcionando al revés (modelo 460x330)	●	—	—
— Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de flujo de aire en la cámara, regulables por el usuario	—	—	—
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE HORNO			
— Tecnología DRY.Plus: Extrae la humedad de la cámara de horneado	●	●	●
— Tecnología STEAM.Plus: entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control	—	—	—
— Tecnología STEAM.Plus: entrada manual de humedad	—	●	—
— Bomba que permite al horno utilizar agua de un recipiente (modelos 460x330)	—	●	—
— Electroválvula que permite conectar el horno directamente a la red de agua (modelos 600x400)	—	●	—
QUEMADOR ATMOSFÉRICO DE ALTO RENDIMIENTO			
— Tecnología Spido.GAS™ : apto para tipos de gas G20 / G25 / G30 / G31 (solo para hornos a gas)	—	—	●
— Tecnología Spido.GAS™ : tubos intercambiadores de calor rectos de alto rendimiento para una distribución simétrica del calor (solo para hornos de gas)	—	—	●
— Tecnología Spido.GAS™: tubos intercambiadores de calor rectos para un fácil mantenimiento (sólo para hornos a gas)	—	—	●
FUNCIONES AUXILIARES			
— Memoria de 99 programas de horneado, cada uno compuesto por 3 pasos de horneado + precalentamiento	●	—	—
— Tecnología Protek.SAFE™ : máxima eficiencia térmica y seguridad en el trabajo	●	●	●
— Visualización del tiempo residual de horneado	●	●	●
— Funcionamiento continuo «INF»	●	●	●
— Visualización del valor nominal de la temperatura de la cámara de horneado	●	—	—
— Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F	●	—	—
PUERTA PATENTADA			
— Bisagras de puerta fabricadas en tecnopolímero autolubrificante y de alta durabilidad.	●	—	—
— Puerta reversible, incluso después de la instalación (no para modelos 16 600x400)	●	—	—
— Posiciones puerta parada 60° - 120° - 180°	●	—	—
— Posiciones de acoplamiento de puertas a 87°	●	●	●
DETALLES TÉCNICOS			
— Cámara de cocción redondeada de acero inoxidable AISI 304 para mayor higiene y facilidad de limpieza.	●	●	●
— Iluminación de la cavidad mediante luces LED externas.	●	●	●
— Cerradura de puerta de fibra de carbono de alta durabilidad	—	—	—
— Vidrio interno de apertura lateral para simplificar la limpieza de la puerta.	—	—	—
— Rieles de rack en forma de L de acero inoxidable	—	—	—
— Peso ligero: estructura resistente que utiliza materiales innovadores	●	●	●
— Sistema de autodiagnóstico	●	—	—
— Puerto USB y LAN	—	—	—
— Interruptor de temperatura de seguridad	●	●	●

BAKERLUX™ Y CHEFLUX™

Características

- Estándar
- Opcional
- No disponible

	BAKERLUX™	CHEFLUX™
MÉTODOS DE COCINA		
— Horneado por convección con temperatura regulable de 30 °C a 260 °C	●	●
— Horneado por convección con humedad y temperatura regulable de 48°C a 260°C	●	●
— Temperatura máxima de precalentamiento 260 °C	●	●
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE HORNO		
— Tecnología AIR.Plus: múltiples ventiladores funcionando en reversa	●	●
— Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de flujo de aire en la cámara, ajustables por el usuario	●	●
CLIMATIZACIÓN EN CÁMARA DE COCCIÓN Tecnología DRY.Plus: Extrae la		
— humedad de la cámara de cocción Tecnología STEAM.Plus: entrada manual de humedad	●	●
QUEMADOR ATMOSFÉRICO DE ALTO RENDIMIENTO		
— Tecnología Spido.GAS™ : apto para tipos de gas G20 / G25 / G30 / G31 (solo para hornos a gas)	●	●
— Tecnología Spido.GAS™ : tubos intercambiadores de calor rectos de alto rendimiento para una distribución simétrica del calor (solo para hornos de gas)	●	●
— Tecnología Spido.GAS™: tubos intercambiadores de calor rectos para un mantenimiento sencillo (sólo para hornos a gas)	●	●
FUNCIONES AUXILIARES		
— Tecnología Protek.SAFE™ : máxima eficiencia térmica y seguridad laboral	●	●
— Visualización del tiempo residual de horneado	●	●
— Funcionamiento continuo «INF»	●	●
PUERTA PATENTADA		
— Bisagras de puerta fabricadas en tecnopolímero autolubrificante y de alta durabilidad.	●	●
— Puerta reversible, incluso después de la instalación (no para modelos 16 600x400)	●	●
— Posiciones puerta parada 60° - 120° - 180°	●	●
DETALLES TÉCNICOS		
— Cámara de cocción redondeada de acero inoxidable AISI 304 para mayor higiene y facilidad de limpieza.	●	●
— Iluminación de la cavidad mediante luces LED externas.	●	●
— Cerradura de puerta de fibra de carbono de alta durabilidad	●	●
— Vidrio interno de apertura lateral para simplificar la limpieza de la puerta.	●	●
— Rieles de rack en forma de L de acero inoxidable	●	●
— Peso ligero: estructura resistente que utiliza materiales innovadores	●	●
— Interruptor de temperatura de seguridad	●	●

LINEMISS™

Accesorios

600x400, 460x330

CAPUCHAS



CONDENSADOR DE VAPOR

Voltaje: 230V~1N
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia: 1,2kW
Dimensiones: 340x235x170 ancho x fondo x alto mm
Peso: 7 kilos
Artículo: XC114

MUESTRAS



LIEVOX

Compatible con: Hornos 600x400 Capacidad:
8 600x400 Paso bandeja:
70mm Voltaje: 230V~1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
- Potencia: 1,2 Kw Máx. temperatura: 70 °C
Dimensiones: 800x713x757
ancho x fondo x alto mm Peso: 37 kg Artículo: XLT193

LIEVOX

Compatible con: Hornos 460x330 Capacidad:
8 460x330 Paso bandeja:
68 mm Voltaje: 230V~1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
- Potencia: 1,2 Kw Máx. temperatura: 70 °C
Dimensiones: 600x678x774
ancho x fondo x alto mm Peso: 22 kg Artículo: XLT133

KIT DE APILAMIENTO



KIT DE INSTALACIÓN DE DOBLE PILA

Incluye todas las piezas necesarias para la instalación de dos hornos eléctricos apilados.
Compatible con: hornos 600x400 Artículo: XC646

KIT DE INSTALACIÓN DE DOBLE PILA

Incluye todas las piezas necesarias para la instalación de dos hornos eléctricos apilados.
Compatible con: hornos 460x330 Artículo: XC651

POSICIONAMIENTO DEL SUELO



ALTO STAND

Compatible con: hornos 600x400 (LINEMISS™ -LINEMICRO™)
Capacidad: 8 600x400
Paso de la bandeja: 70 mm
Dimensiones: 794x599x782 ancho x fondo x alto mm
Peso: 13 kilos
Artículo: XR190

KIT RUEDAS +
CADENAS DE PARED

Compatible con:
XLT193 / XR190 / XLT133 / XR130 El
kit incluye 4 ruedas, 2 semanas con freno - 2
semanas sin freno Artículo: XR623

ALTO STAND

Compatible con: hornos 460x330
Capacidad: 8 460x330
Distancia entre bandejas: 70mm
Dimensiones: 598x518x782 ancho x fondo x alto mm
Peso: 12 kilos
Artículo: XR130

PIES AJUSTABLES

Compatible con: XLT193 Pies
regulables para posicionamiento del fermentador.
Este kit contiene 4 pies.
Artículo: XR608

OTROS EQUIPOS



KIT DE BOMBA

Con este kit podrás aprovechar la humedad del horno, incluso donde no hay conexión de agua.

Compatible con: hornos 600x400 Voltaje:
230V~1N Frecuencia:
50 / 60 Hz Potencia: 16 W
Artículo: XC665

KIT DE VÁLVULA SOLENOIDE DE AGUA

Conecta el horno directamente al suministro de agua.
Compatible con: hornos 460x330 Voltaje:
230V~1N Frecuencia:
50 / 60 Hz
Potencia: 8W
Artículo: XC660

600x400, 460x330



PLACA DEFLECTORA DEL FLUJO DE AIRE

1 placa deflectora para cada ventilador.
Artículo: XC606

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Este kit incluye todo lo necesario para conectar la red de agua.
Dimensiones: 3m
Artículo: XC615

ADAPTADOR DE SOPORTE LATERAL
660X460

Compatible con: XFT193-XFT197 660x460
en lugar del 600x400.
Artículo: XC675

ADAPTADOR DE SOPORTE LATERAL
KIT PARA HORNOS GN1/1

Compatible con: hornos 600x400 GN 1/1 en
lugar del 600x400.
Artículo: XC630

SOPORTES LATERALES
KIT PARA HORNOS GN2/3

Compatible con: XFT133
GN 2/3 en lugar del 460x330
Artículo: XC620

CARROS PORTA BANDEJAS



CARRO PORTA BANDEJAS

Capacidad: 18 600x400
Paso de la bandeja: 80 mm
Dimensiones: 526x695x1700 ancho x fondo x alto mm
Peso: 15 kilos
Artículo: XTB0003

CARRO PORTA BANDEJAS

Capacidad: 18 600x400
Paso de la bandeja: 80 mm
Dimensiones: 726x495x1701 ancho x fondo x alto mm
Peso: 15 kilos
Artículo: XTB0005

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

TANQUE DE AGUA PARA HORNO
CON BOMBA

Artículo: XC655

BAKERY.PURE -
SISTEMA DE FILTRACIÓN

Filtra hasta 1.000 litros de agua (la cifra puede variar según la dureza del agua), para su correcta instalación es necesario un kit reductor (JG 8-10 mm).
Artículo: XHC010

BAKERY.PURE -
CARTUCHO DE RECAMBIO

Artículo: XHC011

ROCIAR Y ENJUAGAR™

Detergente en aerosol.
1 paquete contiene 12 botellas de 750 ml.
Tira la botella a la basura una vez que hayas usado el producto.
Artículo: DB1044

BAKERLUX™

Accesorios

600x400

MUESTRAS



LIEVOX

Voltaje: 230V~1N Paso de bandeja: 80 mm
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia: 2,4 Kw
Máx. temperatura: 50 °C
Dimensiones: 866x950x1879 ancho x fondo x alto mm
Peso: 100 kg
Artículo: XL1003

LIEVOX

Capacidad: 12 600x400 Paso de bandeja: 75 mm Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia: 2,4 Kw
Máx. temperatura: 50°C Dimensiones: 862x890x805 ancho x fondo x alto mm Peso: 38 kg Artículo: XL413

POSICIONAMIENTO DEL SUELO

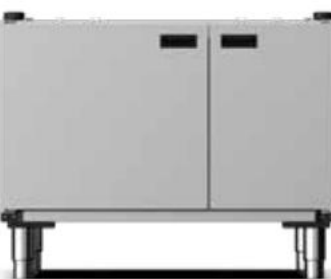


ALTO STAND

Dimensiones: 842x665x692 ancho x fondo x alto mm
Peso: 11 kilos
Artículo: XR168

ADAPTADOR DE SOPORTE LATERAL
KIT PARA SOPORTES

Compatible con: XR168
Capacidad: 7 600x400
Paso de la bandeja: 60 mm
Peso: 3 kilos
Artículo: XR727



GABINETE NEUTRO

Capacidad: 7 600x400 Paso de la bandeja: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 ancho x fondo x alto mm
Peso: 25 kilogramos
Artículo: XR258

KIT RUEDAS +
CADENAS DE PARED

Compatible con: XL 413/ XR 258/ XR 168 El kit incluye 4 ruedas. 2 semanas con freno - 2 semanas sin freno.
Alto 100 mm
Artículo: XUC010

OTROS EQUIPOS



KIT DE INSTALACIÓN DE UNIDAD ÚNICA

Para la correcta instalación de un solo horno. (modelo excluido 16 600x400)
Artículo: XUC001

DUCHA MANUAL EXTERNA

El kit incluye la ducha y una botella de SPRAY & Rinse (750ML).
Artículo: XC208-SR

600x400

CARROS PORTA BANDEJAS



CARROS PORTA BANDEJAS

Capacidad: 18 600x400 Paso de la bandeja: 80 mm
Dimensiones: 726x495x1700 ancho x fondo x alto mm
Peso: 15 kilos
Artículo: XTB0005

CARROS PORTA BANDEJAS

Capacidad: 18 400x600 Paso de la bandeja: 80 mm
Dimensiones: 526x695x1700 ancho x fondo x alto mm
Peso: 15 kilos
Artículo: XTB0003

600x400

CARRETILLA



Carga rápida

Compatible con: XB1083/XL1003
Capacidad: 16 600x400 Paso de la bandeja: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 ancho x fondo x alto mm
Peso: 25 kilos
Artículo: XCB1001

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

BAKERY.PURE -
SISTEMA DE FILTRACIÓN

Filtra hasta 1.000 litros de agua (la cifra puede variar según la dureza del agua), para su correcta instalación es necesario un kit reductor (JG 8-10 mm).
Artículo: XHC003

UNOX.PURE -
CARTUCHO DE RECAMBIO

Artículo: XHC004

SPRAY DET&Rinse™

Detergente en aerosol.
1 paquete contiene 12 botellas de 750 ml.
Tira la botella a la basura una vez que hayas usado el producto.
Artículo: DB1044

CHEFLUX™

Accesorios

POSICIONAMIENTO DEL SUELO

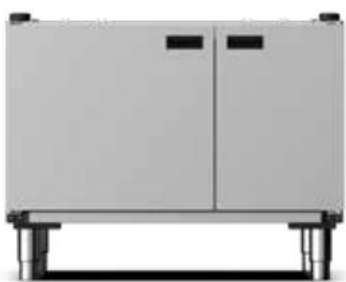


ALTO STAND

Dimensiones: 842x665x692mm (ancho x fondo x alto)
Peso: 11 kilos
Artículo: XR168

ALTO STAND

Dimensiones: 732x546x692mm (ancho x fondo x alto)
Peso: 10 kilos
Artículo: XR118



GABINETE NEUTRO

Capacidad: 7 600x400
Paso de la bandeja: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676mm (ancho x fondo x alto)
Peso: 25 kilos
Artículo: XR260

GABINETE NEUTRO

Capacidad: 7 GN 1/1
Paso de la bandeja: 57 mm
Dimensiones: 750x656x676mm (ancho x fondo x alto)
Peso: 18 kilos
Artículo: XR218



SOPORTE LATERAL

Compatible con: XR168
Capacidad: 7 GN 1/1
Paso de la bandeja: 60 mm
Peso: 3 kilos
Artículo: XR727

SOPORTE LATERAL

Compatible con: XR118
Capacidad: 7 GN 1/1
Paso de la bandeja: 60 mm
Peso: 2 kilos
Artículo: XR717

ADAPTADOR DE SOPORTE LATERAL
KIT PARA SOPORTES

Compatible con: XR168
Capacidad: 7 600x400
Paso de la bandeja: 60 mm
Peso: 3 kilos
Artículo: XR727

KIT RUEDAS +
CADENAS DE PARED

Compatible con: XL 413/ XR 258/ XR 168 Kit
completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2
ruedas sin freno.
altura 100 mm
Artículo: XUC010

CARROS PORTA BANDEJAS



CARROS PORTA BANDEJAS

Capacidad: 20 GN 1/1
Paso de bandeja: 67 mm
Dimensiones: 526x695x1700 ancho x fondo x alto mm
Peso: 15 kilos
Artículo: XTB0002

CARROS PORTA BANDEJAS

Capacidad: 21 GN 1/1
Paso de bandeja: 70 mm
Dimensiones: 450x608x1700 ancho x fondo x alto mm
Peso: 15 kilos
Artículo: XTB0002

CARRETILLA



Carga rápida

Capacidad: 20 GN1/1
Paso de la bandeja: 67 mm
Dimensiones: 743x783x1717 ancho x fondo x alto mm
Peso: 72 kilos
Artículo: XCV4001

Carga rápida

Compatible con: A - Ø
piatto máx. 310 mm B - Ø piatto
170 mm C - h piatto máx.
30 mm Capacidad: 20 GN1/1
Paso de bandeja: 67
mm Dimensiones:
743x783x1717 ancho x fondo x alto mm
Peso: 72 kilos
Artículo: XCV4001

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

BAKERY.PURE -
SISTEMA DE FILTRACIÓN

Filtra hasta 1.000 litros de agua (la cifra
puede variar según la dureza del agua). para su
correcta
instalación es necesario un kit
reductor (JG 8-10 mm).
Artículo: XHC003

UNOX.PURE -
CARTUJO DE RECAMBIO

Artículo: XHC004

SPRAY DET&Rinse™

Detergente en aerosol.
1 paquete contiene 12 botellas de 750 ml.
Tira la botella a la basura una vez que
hayas usado el producto.
Artículo: DB1044

OTROS EQUIPOS



KIT DE INSTALACIÓN DE UNIDAD ÚNICA

Para la correcta instalación de un solo horno.
(modelo excluido 16 600x400)
Artículo: XUC001

DUCHA MANUAL EXTERNA

El kit incluye la ducha y una botella de
SPRAY&Rinse (750ML).
Artículo: XC208-SR

Compañía global. Los mejores servicios a nivel mundial.

UNOX en el mundo



INTERNACIONAL

Spa UNOX

Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italia Correo electrónico: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPA

IT - ITALIA UNOX

Spa E-mail:
info@unox.it Tel: +39 049 736 0781

DE - ALEMANIA UNOX
DEUTSCHLAND GMBH Correo electrónico:
info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCIA, BÉLGICA Y LUXEMBURGO UNOX
FRANCE sas
Correo electrónico:
info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
Correo electrónico: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA UNOX
PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
Correo electrónico:
info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52

GB - REINO UNIDO UNOX UK Ltd.

Correo electrónico: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRLANDA UNOX
IRLANDA Correo electrónico:
info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218

SC - PAÍSES ESCANDINAVOS UNOX SCANDINAVIA
AB Correo electrónico: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - AUSTRIA UNOX
ÖSTERREICH GMBH Correo electrónico:
info.de@unox.com Tel: +43 1206 092 068

RU - RUSIA, PAÍSES BÁLTICOS Y CEI UNOX
RUSIA Correo electrónico:
info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - REPÚBLICA CHECA UNOX DISTRIBUTION sro

Correo electrónico: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

Recursos Humanos - HRVATSKA UNOX
CROACIA Correo electrónico:
narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538

BG - BULGARIA UNOX BULGARIA
Correo electrónico: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLONIA Unox
Polska Sp.zo.o.
Correo electrónico: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

TR - TURQUÍA - UNOX TURQUÍA Sociedad de responsabilidad limitada para la industria y el comercio de equipos de cocina profesionales E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03

NL - PAÍSES BAJOS UNOX HOLANDA BV

Correo electrónico: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

AMERICA

EE.UU. - EE.UU. y CANADÁ UNOX Inc.

Correo electrónico: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA
Correo electrónico: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
Correo electrónico: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA Correo electrónico:
info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE RL DE CV
Correo electrónico: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANÍA Y ÁFRICA

ZA - SUDÁFRICA UNOX SUDÁFRICA

E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35

AE -EAU UNOX MEDIO ORIENTE DMCC Correo electrónico: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTÁN UNOX PRO LLC
Correo electrónico: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - República Popular China COMERCIO UNOX (SHANGHAI) Ltd. CO.
Correo electrónico: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

MY - MALASIA Y SINGAPUR UNOX (ASIA) SDN. BHD Correo electrónico:
info.asia@unox.com Tel: +603-58797700

PH - FILIPINAS UNOX FILIPINAS

Correo electrónico: info@unoxaustria.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA Correo electrónico:
Order.Asia@unox.com Tel: +62 81908852999

KR - UNOX COREA CO., COREA Limitado.
Correo electrónico:
info.kr@unox.com Tel: +82 2 69410351

TW - TAIWÁN, HONG KONG Y MACAO UNOX TAIWÁN Correo electrónico:
info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536

AC - OTROS PAÍSES ASIÁTICOS UNOX (ASIA) SDN. BHD Correo electrónico:
info.asia@unox.com Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

Correo electrónico: info@unoxaustria.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

Nueva Zelanda - Nueva Zelanda UNOX NUEVA ZELANDA Ltd.
Correo electrónico:
info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803

IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
Correo electrónico: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146

ONU - VIETNAM UNOX INDOCHINA Correo electrónico:
info.asia@unox.com Tel: +84916560803

unox.com



LI2852A0

Todas las imágenes utilizadas tienen fines ilustrativos únicamente.

Todas las características indicadas en este catálogo pueden estar sujetas a cambios y podrían actualizarse sin previo aviso.