



MANUAL

LINEMICRO



SFIDARSI OGNI GIORNO, IL PRIMO INGREDIENTE DEL SUCCESSO.

L'eccellenza è servita.

Panificazione e pasticceria non ammettono errori. Unox lo sa e ti offre forni professionali concepiti per vincere le più ambiziose sfide di qualità e di business.

È un'eccellenza che riconosci subito. È fatta degli stessi ingredienti che pretendono i tuoi clienti: qualità senza compromessi, scelte innovative e coraggiose, efficienza e affidabilità garantite e misurabili.

Investire in innovazione significa guardare con occhi sempre nuovi alle sfide di ogni giorno: dalla valorizzazione di ogni singolo gesto alla semplificazione di interi processi produttivi. Per te, questo significa più performance, più libertà, più facilità d'uso, più risparmio. Per Unox, inventive simplification.



Qualità, performance, Tradizione.
Tecnologie Unox per LINEMICRO™.



AIR.Plus

Uniformità di cottura
senza compromessi.

La tecnologia AIR.Plus garantisce la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura per ottenere risultati uniformi in ogni punto di ciascuna teglia e in tutte le teglie.

Grazie ad AIR.Plus gli alimenti avranno a fine cottura una colorazione esterna omogenea e la loro integrità e consistenza resterà intatta per molte ore.

DRY.Plus

Gusto e
Consistenza.

Nella cottura di prodotti lievitati la presenza di umidità durante le fasi finali della cottura può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato.

La tecnologia DRY.Plus consente di espellere l'aria umida dalla camera di cottura, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema STEAM.Plus in un precedente step di cottura. La tecnologia DRY.Plus favorisce la corretta formazione della struttura interna del prodotto garantendo una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura.

Baking Essentials

Innovative e funzionali.
Essenziali per il tuo lavoro
quotidiano.

L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali, quali i tradizionali forni da pizza o i forni statici da pasticceria.

C'è una Baking Essentials dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dalle sfoglie al pan di Spagna, dai biscotti ai bigné, dai croissants alla pizza, dalle focacce fino a panettoni e prodotti lievitati.

PROTEK.Safe

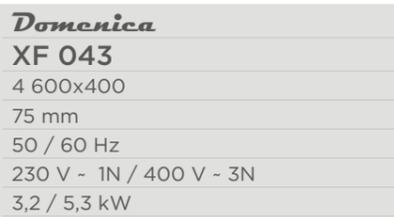
Sicurezza per il tuo team.
Efficienza per il tuo
business.

Il design unico del forno, la porta a doppio vetro e l'alto isolamento della camera di cottura assicurano una dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.

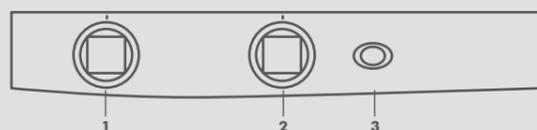
La sicurezza di un risparmio energetico giornaliero, per te e per l'ambiente.

FORNI CONVEZIONE ELETTRICI LINEMICRO™.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330		342x342
				
				
	Domenica XF 043	Anna XF 023		Roberta XF 003
Capacità	4 600x400	4 460x330		3 342x342
Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm		70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N		230 V - 1N
Potenza elettrica	3,2 / 5,3 kW	3 kW		2,7 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	800x706x472	600x587x472		480x523x402
Peso	44 kg	22 kg		16 kg
	Domenica XF 033			
Capacità	3 600x400			
Distanza tra le teglie	90 mm			
Frequenza	50 / 60 Hz			
Voltaggio	230 V - 1N			
Potenza elettrica	3,2 kW			
Dimensioni WxDxH (mm)	800x706x472			
Peso	44 kg			

DETTAGLI PANNELLO DI CONTROLLO



- 1- Manopola impostazione tempo di cottura
- 2- Manopola temperatura di cottura
- 3- Led accensione del forno

DOTAZIONI

■ Di serie □ Optional - Non disponibile

MODALITÀ DI COTTURA

Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C ■

DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia AIR.Plus: ventola ad inversione di marcia per modelli 600x400 ■

GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia DRY.Plus: rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura ■

TEGLIE

Teglie piane alluminio (solo modelli 460x330 e 342x242) ■

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi) ■

Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato ■

Funzionamento continuo «INF» ■

Visualizzazione del valore nominale e reale della temperatura di camera -

Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F -

APERTURA PORTA

Apertura porta manuale dall'alto verso il basso ■

DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio ferritico ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia ■

Illuminazione camera di cottura ■

Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi ■

Interruttore di contatto porta (solo modelli 600x400) ■

Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti -

Limitatore di temperatura di sicurezza ■



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

Stampato: 07-2015
Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo.
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.

www.unox.com

