



LINEMISS

DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | MANUAL



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.





TECNOLOGIA AVANZATA PER UNA COTTURA PERFETTA.

Una cottura perfetta. Sempre.

La linea LINEMISS™ è la soluzione ideale per panifici e pasticcerie per avere prestazioni comparabili a quelle di forni di grande dimensione in un forno compatto. Semplicità e perfezione sono la sintesi della linea, che racchiude molte delle tecnologie UNOX. È possibile scegliere il pannello di controllo più adatto alle proprie esigenze.

Una vasta gamma di accessori fa di LINEMISS™ una linea completa: alta qualità ed un design semplice ed originale ne fanno uno strumento adatto ad ogni tipo di cottura.

COMPARAZIONE	PRE-RISCALDAMENTO	3 STEP DI COTTURA	TEMPO	TEMPERATURA	UMIDITÀ	ACCESSO RAPIDO A 6 PROGRAMMI DI COTTURA PREFERITI	99 PROGRAMMI MEMORIZZABILI	CONTROLLO ATTREZZATURE COMPLEMENTARI	APERTURA AUTOMATICA PORTA A FINE COTTURA
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

Qualità, performance, Innovazione.

Tecnologie Unox per LINEMISS™.



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.

STEAM.Plus

Umidità.
Ogni volta che ne hai
bisogno.

In pasticceria e panificazione, l'utilizzo efficace dell'umidità favorisce lo sviluppo della struttura interna e la doratura della superficie esterna del prodotto.

La tecnologia STEAM.Plus consente la creazione di umidità istantanea in camera di cottura a partire da una temperatura di 90 °C fino a 260 °C, ottenendo ottimi risultati da ciascun prodotto.

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.

FORNI ELETTRICI LINEMISS™.

600x400 & 460x330

600x400



460x330

Dynamic

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

ROSSELLA

XFT 195
4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
SI

ELENA

XFT 188 (Power Dynamic)
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
4,7 kW
800x774x429
40 kg
SI

ELENA

XFT 185
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3,3 kW
800x774x429
40 kg
SI

ARIANNA

XFT 135
4 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3 kW
600x655x509
31 kg
SI

STEFANIA

XFT 115
3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
SI

Matic

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

ROSSELLA

XFT 199
4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
SI

STEFANIA

XFT 119
3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
SI

Classic

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

ROSSELLA

XFT 190
4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
NO

ELENA

XFT 180
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3,3 kW
800x774x429
40 kg
NO

ARIANNA

XFT 130
4 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3 kW
600x655x509
31 kg
NO

STEFANIA

XFT 110
3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
NO

Manual Humidity

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

ROSSELLA

XFT 193
4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
SI

ROSSELLA (Manual Matic)

XFT 197
4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
6,5 kW
800x774x509
49 kg
SI

ELENA

XFT 183
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3,3 kW
800x774x429
40 kg
SI

ARIANNA

XFT 133
4 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3 kW
600x655x509
31 kg
SI

STEFANIA

XFT 113
3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3 kW
600x655x429
25 kg
SI

Note: Apertura porta da sinistra verso destra: XFT199L (Matic) / XFT197L (Manual Matic)

DOTAZIONI

■ Di serie □ Optional - Non disponibile

MODALITÀ DI COTTURA

Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 90 °C a 260 °C

DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia AIR.Plus: ventole ad inversione di marcia modelli 600x400
Tecnologia AIR.Plus: ventole ad inversione di marcia modelli 460x330

GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia DRY.Plus: rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura
Tecnologia STEAM.Plus: immissione di umidità variabile dal 20 al 100% settabile dal controllo elettronico
Tecnologia AIR.Plus: immissione manuale di umidità
Pompa che permette al forno di aspirare acqua dal serbatoio (per modelli 460x330)
Elettrovalvola che permette di collegare il forno direttamente alla rete idrica (per modelli 600x400)

TEGLIE

Teglie piane alluminio (solo modelli 460x330)

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

99 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 3 step di cottura e pre-riscaldamento
Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)

Dynamic
Matic
Manual Matic
Classic
Manual Humidity

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

Note: Apertura porta da sinistra verso destra: XFT119L (Matic)

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
Apertura porta a bandiera da destra verso sinistra
Apertura porta a bandiera da destra verso sinistra con chiusura magnetica
Apertura porta automatica a fine ciclo cottura

DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio inox ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia
Illuminazione camera di cottura attraverso luci alogene
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi
Interruttore di contatto porta (per modelli 600x400)
Interruttore di contatto porta (per modelli 460x330)
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti
Limitatore di temperatura di sicurezza

Dynamic
Matic
Manual Matic
Classic
Manual Humidity

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

Accessori UNOX.

In cucina, un team affiatato fa la differenza.

Studiati per i professionisti della ristorazione, gli accessori Unox ampliano e ottimizzano le funzionalità della tua cucina, rendendola uno spazio di lavoro attrezzato e polivalente.



Baking Essentials

Le teglie e griglie Baking Essentials arricchiscono il tuo forno di nuove funzioni, permettendoti di ridurre i costi e risparmiare spazio in cucina. Con questi accessori, il tuo forno LINEMISS™ può passare dalla sfoglia ai macarons, dai biscotti ai bigné, dai croissants alla pizza, dalle focacce ai prodotti lievitati.



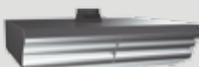
Lievitatore

Dall'antica tradizione dei mastri fornai ad oggi, il processo di lievitazione costituisce la parte fondamentale per la preparazione di pane, pizza, croissants e tanti altri prodotti di arte bianca. I lievitori LINEMISS™ sono infatti dotati di un preciso sensore di umidità che permette di impostare la percentuale desiderata di saturazione della camera di lievitazione e di mantenerla automaticamente con la massima accuratezza, per ottenere sempre il massimo da ogni impasto.



Stand aperto

Disegnato e prodotto secondo le norme sanitarie vigenti, lo stand aperto è il supporto ideale per garantire la stabilità dei forni UNOX.



Cappe

Le cappe con condensatore di vapore garantiscono l'abbattimento dei fumi che escono dal camino. Inoltre, il sistema di aspirazione dei fumi all'apertura della porta ti consente di evitare l'installazione di costosi impianti a soffitto.



UNOX.Pure

Per acque particolarmente dure o sporche, Unox propone UNOX.Pure. Il sistema filtrante UNOX.Pure migliora la qualità dell'acqua riducendo significativamente la durezza carbonatica, evitando depositi di calcare all'interno del forno.



Kit di installazione

Unox mette a tua disposizione una gamma di kit per l'installazione dei forni. Ad esempio, il kit di prima installazione che comprende accessori di scarico delle acque e sifone, il kit di montaggio che ti consente di sovrapporre due forni Unox. Utilizzare questi accessori ti dà la certezza di aver realizzato un'installazione durevole e a regola d'arte.





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

