



LINEMICRO

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.



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 rilasciata dai prodotti infornati.

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: dai croissants alla pizza, dai biscotti alle focacce.

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.

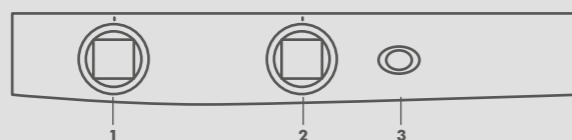
La sicurezza di un risparmio energetico giornaliero, per te e per l'ambiente.

FORNI CONVEZIONE ELETTRICI LINEMICRO™.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330		342x242
				
	Domenica XF 043	Anna XF 023		Roberta XF 003
Capacità	4 600x400	4 460x330		3 342x242
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.
GERMANY UNOX DEUTSCHLAND GmbH
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd
SPAIN UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
AUSTRIA UNOX ÖSTERREICH GmbH
CZECH REPUBLIC UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
FRANCE UNOX FRANCE s.a.s.
TURKEY UNOX TURKEY
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
CROATIA UNOX CROATIA
RUSSIAN COUNTRIES UNOX RUSSIAN COUNTRIES
BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.
PORTUGAL UNOX PORTUGAL

ASIA, AFRICA & OCEANIA

- MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD
OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD
PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES
INDONESIA UNOX INDONESIA
AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

AMERICA

- U.S.A. & CANADA UNOX INC.
MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
COLOMBIA UNOX COLOMBIA

L11990A3 - Stampato: 03-2016
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.

