LINEMICRO

MANUAL

UNOX®

ESPAÑOL

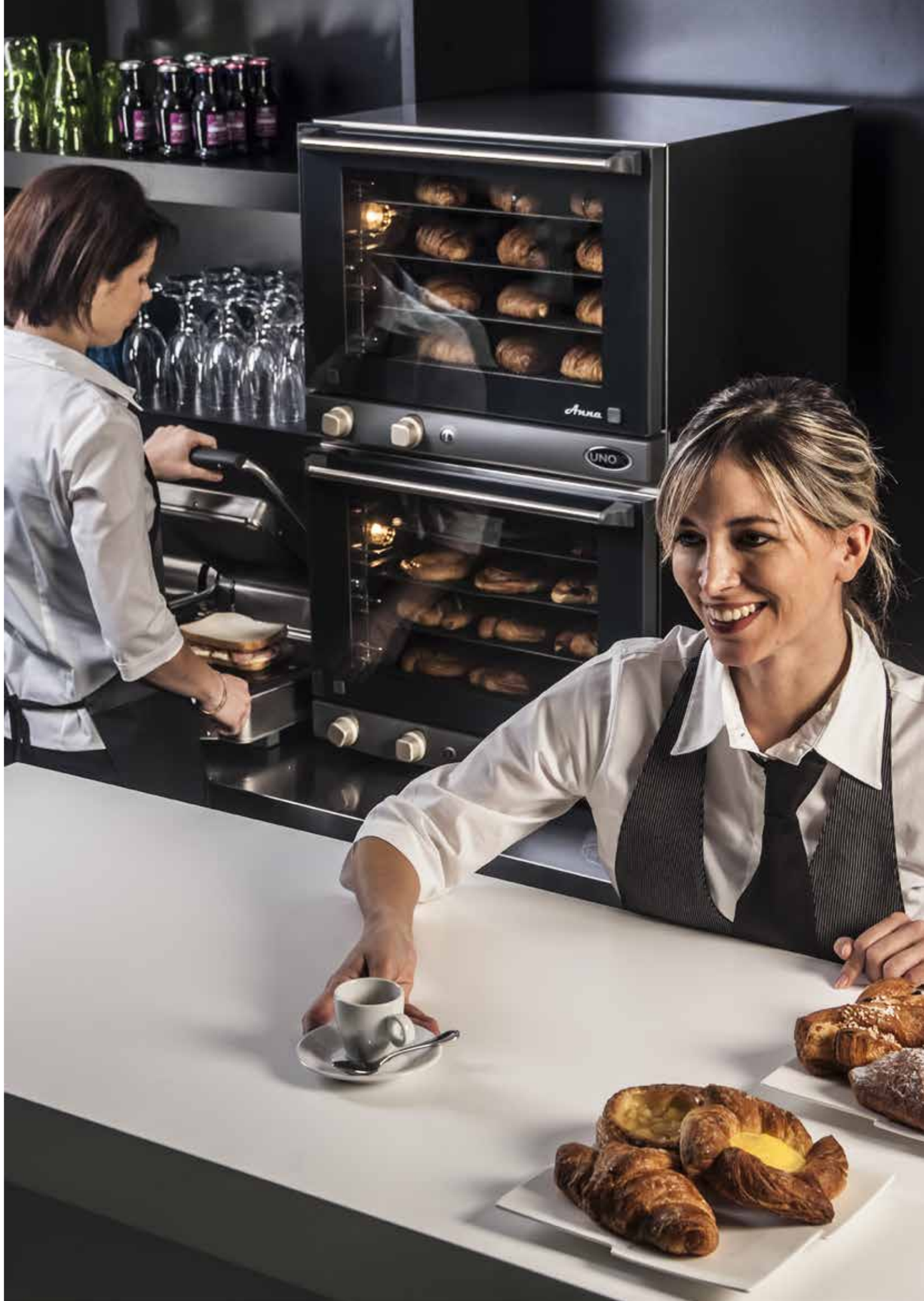
DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración profesional 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.



Calidad, prestaciones, tradición.
La tecnología de Unox para LINEMICRO™.

AIR.Plus
Uniformidad de horneado. Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX 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 se mantenga en perfectas condiciones aun después de varias horas.

DRY.Plus
Gusto y sabor. Maximizados.

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos puede comprometer la calidad deseada de los productos.

La tecnología DRY.Plus permite eliminar la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. 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 diario.

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.

PROTEK.Safe
Seguridad para tu equipo. Eficiencia para tu trabajo.

La tecnología Protek.SAFE™ elimina las pérdidas inútiles de energía reduciendo los consumos energéticos y contribuyendo a la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos LineMicro™.

El diseño único del horno, la puerta con doble cristal y el elevado aislamiento de la cámara de cocción aseguran una mínima dispersión de calor y una temperatura de cocción siempre perfecta y superficies externas frías para un ambiente de trabajo más seguro y eficiente.

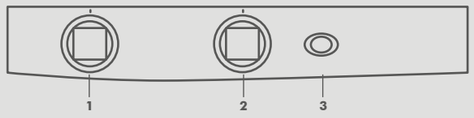
HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS LINEMICRO™.

600x400, 460x330 Y 342x242

	600x400	460x330		342x342
	Domenica	*Anna*	*Lisa*	*Roberta*
	XF 043	XF 023	XF 013	XF 003
Capacidad	4 600 x 400	4 460 x 330	3 460 x 330	3 342 x 342
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm	70 mm	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica	3,2 / 5,3 kW	3 kW	2,7 kW	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	600x587x472	600x587x402	480x523x402
Peso	44 kg	22 kg	20 kg	16 kg

	Domenica
	XF 033
Capacidad	3 600 x 400
Distancia entre las bandejas	90 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N
Potencia eléctrica	3,2 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472
Peso	44 kg

DETALLE PANEL DE CONTROL



DETALLE PANEL DE CONTROL
1 - Mando para la regularización tiempo de cocción
2 - Mando para la regularización temperatura de cocción
3 - Led encendido del horno

DOTACIÓN

■ De Serie ☐ Opcional – No disponible

MODALIDADES DE COCCIÓN	
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	
Tecnología AIR.Plus: turbina con inversión de marcha sólo modelos 600x400	■
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■
BANDEJAS	
Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330 y 342x242)	■
FUNCIONES AUXILIARES	
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■
Funcionamiento constante «INF»	■
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	■
DETALLES TÉCNICOS	
Cámara en acero ferrítico de alta resistencia con bordes redondeados para la máxima higiene y limpieza	■
Iluminación cámara de cocción	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■
Interruptor de contacto de puerta (sólo para modelos 600x400)	■
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	–
Limitador de temperatura de seguridad	■

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