



LINEMICRO

MANUELL



FORDERN SIE SICH SELBST JEDEN TAG NEU HERAUS. DIE ERSTE ZUTAT FÜR IHREN ERFOLG.

Exzellenz serviert.

Es gibt keinen Raum für Fehler in der professionellen Gastronomie. UNOX weiß es und bietet Öfen und Dienstleistungen an, die zugeschnitten sind, mit Qualität die geschäftlichen Herausforderungen zu meistern.

Eine Spitzenleistung ist auf einen Blick zu erkennen. Aus den gleichen Zutaten, auf die Ihr Kunde besteht: kompromisslose Qualität, innovative und mutige Entscheidungen, bewiesene und messbare Effizienz und Zuverlässigkeit.

In Innovation zu investieren bedeutet, täglich Herausforderungen in einem ganz neuen Licht zu sehen: Von jeder einzelnen Geste bis zur Vereinfachung des gesamten Fertigungsprozesses.

Für Sie bedeutet dies eine maximale Leistung, Freiheit, Benutzerfreundlichkeit und Einsparungen. Für UNOX, inventive simplification.



Qualität, Leistung, Tradition.

UNOX Technologien für LINEMICRO™.



AIR.Plus

Gleichmäßiges Backen
ohne Kompromisse.

Die AIR.Plus Technologie von UNOX gewährleistet die perfekte Verteilung von Luft und Wärme im Inneren der Backkammer, und ein perfektes gleichmäßiges Backen auf dem gesamten Backblech auch bei gesamter Blechkapazitätsauslastung.

Dank der AIR.Plus Technologie haben die Backwaren am Ende des Backprozesses eine gleichmäßige Oberfläche und für mehrere Stunden eine intakte Konsistenz.

DRY.Plus

Maximaler Geschmack
und Konsistenz

In der letzten Phase des Backens kann der Feuchtigkeitsgehalt im Backraum das Backergebnis sehr beeinflussen.

Die DRY.Plus Technologie erlaubt die rapide Entnahme der Feuchtigkeit aus dem Backraum, die vorher durch die Backwaren abgegeben wurde.

Die DRY.Plus Technologie sorgt für eine ausgezeichnete innere Produktstruktur und für eine knusprige und krosse Produktoberfläche.

Baking Essentials

Innovativ und funktionell.
Für den alltäglichen Einsatz.

Das innovative Baking Essentials Blech und Rostsortiment ermöglicht das Backen von unterschiedlichsten Backwaren, ohne dass ein Zusatzgerät wie z. B. ein Pizzasteinofen oder ein statischer Ofen angeschafft werden muss.

Die Baking Essentials bieten für jedes Backprodukt eine Lösung: von Croissants bis Pizza, von Plätzchen bis Laugengebäck.

Protek.SAFE™

Sicherheit für Ihr Team.
Effizienz für Ihr Geschäft.

Protek.SAFE™ vermeidet unnötigen Energieverlust, was wiederum den Energieverbrauch verringert und zur Umweltverträglichkeit während des Backens in den LINEMICRO™ Öfen beiträgt.

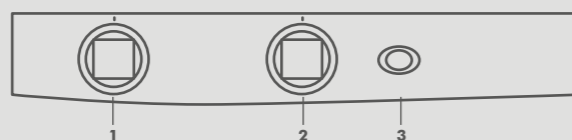
Das einzigartige Design des Ofens, die doppelte Glasscheibe und das innovative Isolationsmaterial garantieren geringe Hitzeabstrahlungen des Backraumes nach außen und gewährleisten stets ein kühles Außengehäuse sowie die maximale Arbeitssicherheit.

LINEMICRO™ ELEKTRO HEISSLUFTÖFEN.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330	460x330	342x242
				
	Domenica XF 043	Anna XF 023	Lisa XF 013	Roberta XF 003
Kapazität	4 600x400	4 460x330	3 460x330	3 342x242
Abstand zw. den Blechen	75 mm	75 mm	70 mm	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Anschlusswert	3,2 / 5,3 kW	3 kW	2,7 kW	2,7 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x706x472	600x587x472	600x587x402	480x523x402
Gewicht	44 kg	22 kg	20 kg	16 kg
	Domenica XF 033			
Kapazität	3 600x400			
Abstand zw. den Blechen	90 mm			
Frequenz	50 / 60 Hz			
Spannung	230 V - 1N			
Anschlusswert	3,2 kW			
Abmessungen BxTxH (mm)	800x706x472			
Gewicht	44 kg			

EINTEILUNG BEDIENPANEL



- 1- Knebel für die Zeiteinstellung
- 2- Knebel für die Temperatureinstellung
- 3- LED - Kontrollleuchte

MERKMALE

■ Standard □ Optional – Nicht verfügbar

BACK MODI

Backen mit Konvektion bei 30 °C - 260 °C

■

LUFTZIRKULATION IM BACKRAUM

AIR.Plus Technologie: reversierende Lüftermotoren in Geräten 600x400 mm

■

BACKRAUM MIT KLIMAKONTROLLE

DRY.Plus Technologie: schnelle Entfeuchtung des Backraums

■

BLECHE

Backbleche Aluminium ungelocht (nur in 460x330 Geräten)

■

ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN

Protek.SAFE™ Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und kühles Gehäuse)

■

Anzeige für die noch verbleibende Backzeit

■

Wiederholbare Funktion «INF» Dauerbetrieb

■

Anzeige für die eingestellte Backtemperatur und die bereits erreichte Backraumtemperatur

–

Temperatureinstellung in °C und °F

–

TÜRÖFFNUNG

Manuelle Türöffnung von oben nach unten

■

TECHNISCHE DETAILS

Abgerundete Backkammer für ein hygienisches und einfaches Reinigen

■

Backraumbeleuchtung

■

Niedriges Gewicht – durch die Verwendung von innovativem Material

■

Türkontaktschalter (nur in 600x400 Modellen)

■

Autodiagnose-System bei Defekten

–

Sicherheitstemperaturbegrenzer

■



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

Gedruckt: 03-2016
Achtung: Die Öfen haben keine Roste und Bleche. Die Bilder sind nur zur Demonstration
Technische Änderungen vorbehalten

