



LINEMISS

DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | 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.





FORTGESCHRITTENE TECHNOLOGIE FÜR DAS PERFEKTE BACKEN.

Perfektes Backen. Zu jeder Zeit.

LINEMISS™ ist die ideale Lösung für Bäckereien und Patisserie, um dieselben perfekten Ergebnisse zu erzielen wie mit den größeren Ladenbacköfen von UNOX, aber in einem kompakten Format. Einfachheit und Perfektion sind die Schlüsselbegriffe dieser Ofenserie. Hohe Qualität und einfaches Design machen es einzigartig und passend für alle Backbedürfnisse. Vier mögliche Bediensteuerungen stehen zur Auswahl, um Ihre Bedürfnisse zu erfüllen.

Vergleichsübersicht	Vorheizen	3 Zeitphasen	Zeit	Temperatur	Beschwädung	Direkter Zugriff auf voreingestellte Programme	99 Backprogramme	Steuerung für Zusatzgeräte	Automatische Türöffnung
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	–
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	–	■	■	–	–
<i>Manuell</i>	–	–	■	■	■	–	–	–	–

Qualität, Leistung, Innovation..

UNOX Technologien für die LINEMISS™.



AIR.Plus

Gleichmäßiges Backen ohne Kompromisse.

Die AIR.Plus-Technologie von UNOX garantiert die perfekte Verteilung von Luft und Hitze im Inneren der Backkammer. Dadurch ergibt sich ein gleichmäßiges Backen auf allen Bereichen des einzelnen Bleches sowie auf allen Blechen im Ofen.

Dank der AIR.Plus-Technologie bekommen die gebackenen Produkte eine einheitliche äußere Farbe, und ihre Konsistenz bleibt für mehrere Stunden nach dem Backende intakt.

DRY.Plus

Geschmack und Konsistenz. Auf das Maximum.

Beschwädung während der letzten Phase des Backvorgangs kann die Entstehung des gewünschten Ergebnisses beeinträchtigen.

Mithilfe der DRY.Plus-Technologie wird die Feuchtigkeit schnell aus der Backkammer entzogen. Sowohl die, die von dem Produkt freigegeben wird, als auch die, die vorher durch die STEAM.Plus Technologie erzeugt wurde.

Die DRY.Plus-Technologie gewährleistet die Konsistenz des gebackenen Produkts und erlaubt eine trockene und gleichmäßige Struktur sowie eine krosse und knusprige Oberfläche.

STEAM.Plus

Feuchtigkeit. Wann immer Sie sie brauchen.

Die richtige Menge an Feuchtigkeit im Backprozess sorgt für intensive Farben, verbesserte Aromen und unveränderte Strukturen.

Die Beschwädung innerhalb der ersten Minuten des Backprozesses in der Backkammer sorgt so dafür, dass sich die innere Struktur des Hefeteigprodukts gut entwickelt, und dass die Oberfläche des Produkts eine goldene Farbe annimmt.

Die STEAM.Plus-Technologie von UNOX ermöglicht die sofortige Produktion von Feuchtigkeit in der Backkammer beginnend bei 90°C bis 260°C, für immer optimale Ergebnisse bei jedem Produkt.

Baking Essentials

Innovativ und funktionell. Für den alltäglichen Einsatz.

Das innovative Sortiment der Baking Essentials Backbleche und Backofenroste ermöglicht es, alle Backmethoden durchführen zu können, was normalerweise nur mit der Verwendung von zusätzlichen professionellen Geräten, wie traditionellen Pizzaöfen oder statischen Konditoreiöfen möglich wäre.

Es gibt eine Baking Essentials Lösung für jede Art von Produkt: von Blätterteig bis Biskuitkuchen, von Gebäck bis Törtchen, von Croissants bis Pizzen und Hefeteigprodukten.

LINEMISS™ Elektro Heissluftofen.

600x400 & 460x330



	600x400			460x330		
Dynamic	ROSSELLA	ELENA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA	
Kapazität	XFT 195 4 600x400	XFT 188 (Power Dynamic) 3 600x400	XFT 185 3 600x400	XFT 135 4 460x330	XFT 115 3 460x330	
Abstand zw. den Blechen	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Spannung	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Anschlusswert	6,5 kW	4,7 kW	3,3 kW	3 kW	3 kW	
Abmessungen BxTxH (mm)	800x774x509	800x774x429	800x774x429	600x655x509	600x655x429	
Gewicht	49 kg	40 kg	40 kg	31 kg	25 kg	
Beschwädung	YES	YES	YES	YES	YES	

Matic	ROSSELLA				STEFANIA
Kapazität	XFT 199 4 600x400				XFT 119 3 460x330
Abstand zw. den Blechen	75 mm				75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz				50 / 60 Hz
Spannung	230 V - 1N / 400 V - 3N				230 V - 1N
Anschlusswert	6,5 kW				3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x774x509				600x655x429
Gewicht	49 kg				25 kg
Beschwädung	YES				YES

Classic	ROSSELLA		ELENA	ARIANNA	STEFANIA
Kapazität	XFT 190 4 600x400		XFT 180 3 600x400	XFT 130 4 460x330	XFT 110 3 460x330
Abstand zw. den Blechen	75 mm		75 mm	75 mm	75 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	6,5 kW		3,3 kW	3 kW	3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x774x509		800x774x429	600x655x509	600x655x429
Gewicht	49 kg		40 kg	31 kg	25 kg
Beschwädung	NO		NO	NO	NO

Manuell Beschwädung	ROSSELLA	ROSSELLA (Manuell Matic)	ELENA	ARIANNA	STEFANIA
Kapazität	XFT 193 4 600x400	XFT 197 4 600x400	XFT 183 3 600x400	XFT 133 4 460x330	XFT 113 3 460x330
Abstand zw. den Blechen	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Anschlusswert	6,5 kW	6,5 kW	3,3 kW	3 kW	3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x774x509	800x774x509	800x774x429	600x655x509	600x655x429
Gewicht	49 kg	49 kg	40 kg	31 kg	25 kg
Beschwädung	YES	YES	YES	YES	YES

Notiz: Türöffnung von links nach rechts: XFT199L (Matic)

MERKMALE	Dynamic	Matic	Manuell Matic	Classic	Manuell Beschwädung
BACK MODI					
Backen mit Konvektion bei 30 °C - 260 °C	■	■	■	■	■
Backen mit Dampf und Konvektion 90°C - 260°C	■	■	■	-	■
LUFTZIRKULATION IM BACKRAUM					
AIR.Plus-Technologie: reversierende Lüftermotoren bei den Modellen 600x400	■	■	■	■	■
AIR.Plus-Technologie: reversierende Lüftermotoren bei den Modellen 460x330	■	■	-	■	-
BACKRAUM MIT KLIMAKONTROLLE					
DRY.Plus-Technologie: schnelle Entnahme der Feuchtigkeit aus der Backkammer	■	■	■	■	■
STEAM.Plus-Technologie: Beschwädung kann in 20%-Schritten über die Bedienplatte eingegeben werden	■	■	-	-	-
STEAM.Plus-Technologie: Manuelle Beschwädung	-	-	■	-	■
Pumpe zur Beschwädung aus externem Wassertank (Modelle 460x330)	■	■	-	-	■
Magnetventil zur Beschwädung über einen Festwasseranschluss (Modelle 600x400)	■	■	■	-	■
BLECHE					
Aluminium Backbleche (in 460x330 Modellen)	■	■	-	■	■
ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN					
Speicherung von 99 Backprogrammen, jede bestehend aus 3 Zeitphasen + Vorheizen	■	■	-	■	-
Protek.SAFE™ Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und kühles Gehäuse)	■	■	■	■	■

Notiz: Türöffnung von links nach rechts: XFT119L (Matic)

	Dynamic	Matic	Manuell Matic	Classic	Manuell Beschwädung
Restbackzeit-Anzeige	■	■	■	■	■
Dauerbetrieb-Funktion «INF»	■	■	■	■	■
Anzeige der Ist- und Solltemperaturwerte in der Backkammer	■	■	-	■	-
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	■	■	-	■	-
TÜRÖFFNUNG					
Manuelle Türöffnung von oben nach unten	■	-	-	■	■
Seitlich angeschlagene Tür mit Öffnung von rechts nach links	-	■	-	-	-
Seitlich angeschlagene Magnettür mit Öffnung von rechts nach links	-	-	■	-	-
Automatische Türöffnung am Ende des Backvorgangs	-	■	-	-	-
TECHNISCHE DETAILS					
Abgerundete Edelstahl-Backkammer für hygienisches und leichtes Reinigen	■	■	■	■	■
Beleuchtung der Backkammer durch LED	■	■	■	■	■
Niedriges Gewicht - innovative Technik	■	■	■	■	■
Sensor Türkontaktschalter in Modellen 600x400	■	■	■	■	■
Sensor Türkontaktschalter in Modellen 460x330	■	■	-	■	-
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	■	■	-	■	-
Sicherheitsthermostat	■	■	■	■	■

UNOX Zubehör.

Das Team macht den Unterschied in der Küche.

Entwickelt für Profis in der Gastronomie und Bäckerei, optimieren Sie mit dem UNOX Zubehör die Funktionalität Ihrer Geräte und machen sie zu einem professionellen und wertvollen Werkzeug.



Baking Essentials

Die Baking Essentials Bleche und Roste erweitern Ihren Ofen um neue Funktionen und erlauben Ihnen, Kosten zu reduzieren und Platz in der Bäckerei oder Küche einzusparen. Mit diesem Zubehör ist Ihr LINEMISS Heissluftofen in der Lage, von Blätterteig bis Biskuitkuchen, von Gebäck bis Törtchen, von Croissants bis Pizzen und Frischteigprodukten alles zu backen.



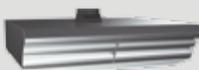
Gärschrank

Von der alten Tradition bis zum Meisterbäcker von heute ist der Gärprozess ein grundlegender Bestandteil der Herstellung von Brot, Pizza, Croissants und vielen anderen Backwaren. Die LINEMISS Gärschränke sind mit einem präzisen Feuchtigkeitssensor ausgestattet, der die gewünschte prozentuale Feuchtigkeitseinstellung im Gärraum ermöglicht und automatisch beibehält, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



Offenes Untergestell

Hergestellt nach den geltenden Hygienestandards ist das offene Untergestell die perfekte Unterstützung, um die Stabilität der UNOX Öfen zu gewährleisten.



Dunstabzugshauben mit Dampfkondensation

Die Hauben mit Dampfkondensatoren ermöglichen das Ansaugen von Dampf bei geöffneter Ofentür. Das macht die Arbeit des Bäckers einfacher und sicherer. Durch die Aufnahme und Abkühlung des Dampfes aus dem Ofenkamin besteht keine Notwendigkeit, eine Sekundärhaube installieren zu müssen.



UNOX.Pure

Die Hauben mit Dampfkondensatoren ermöglichen das Ansaugen von Dampf bei geöffneter Ofentür. Das macht die Arbeit des Bäckers einfacher und sicherer. Durch die Aufnahme und Abkühlung des Dampfes aus dem Ofenkamin besteht keine Notwendigkeit, eine Sekundärhaube installieren zu müssen. Bei besonders hartem oder dreckigem Wasser empfiehlt UNOX die UNOX.Pure. Das UNOX.Pure-Filtersystem verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Karbonathärte und schützt die Backkammer vor Kalkablagerungen und Korrosionen.



Installationszubehör

Diverse Installationssets sind für Ihren Ofen erhältlich. Zum Beispiel das Erstinstallationsset, das Wasserabflussanschlüsse und Siphon enthält, oder das Stapelkit, das Ihnen das Stapeln von UNOX Öfen und Zubehör erlaubt. Dieses Zubehör ermöglicht Ihnen eine einwandfreie Installation.





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

