



# LINEMISS

DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | MANUAL



**GA ELKE DAG DE UITDAGING AAN. HET EERSTE INGREDIËNT VOOR SUCCES.**

## Uitmuntendheid op het menu.

In professionele grootkeukens is er geen ruimte om fouten te maken. Unox begrijpt dit en biedt ovens en services die ontwikkeld zijn om te voldoen aan de meest ambitieuze kwaliteits- en bedrijfsuitdagingen.

Deze uitmuntendheid herkent u in een oogopslag. Het heeft de ingrediënten waar uw klanten zoveel waarde aan hechten: perfecte kwaliteit, innovatieve en gedurfde keuzes, bewezen en meetbare efficiëntie en betrouwbaarheid.

Investeren in innovatie betekent dat alledaagse uitdagingen in een nieuw licht worden gezien: van het evalueren van elke beweging tot het vereenvoudigen van het hele productieproces. Voor u betekent dat maximale prestaties, vrijheid, gebruiksgemak en besparingen. Voor Unox: processen op inventieve wijze eenvoudiger maken.





**GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE VOOR BAKPERFECTIE.**

## Perfectie bij het bakken. Steeds opnieuw.

LINEMISS™ is de ideale oplossing voor bakkerijen en banketbakkerijen, waarmee ze dezelfde voortreffelijke resultaten behalen als met een grote oven, maar dan in een praktisch, compact formaat. Eenvoud en perfectie zijn de belangrijkste ideeën achter deze ovenlijn.

Hoge kwaliteit een eenvoudig ontwerp maken de ovens origineel en geschikt voor alle wensen op bakgebied.

Er zijn vier configuraties voor het bedieningspaneel mogelijk, zodat aan al uw behoeften kan worden voldaan.

VERGELIJKING BEDIENINGSPANEEL	VOORVERWARMEN	3 BAKSTAPPEN	TIJD	TEMPERATUUR	VOCHT	SNELTOETS VOOR 6 FAVORIETE PROGRAMMA'S	99 BAKPROGRAMMA'S	EXTRA BEDIENING APPARATUUR	DEUR OPENT AUTOMATISCH
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

# Kwaliteit, prestaties, innovatie.

Unox-technologieën voor LINEMISS™.



## AIR.Plus

Gelijkmatig bakken.  
Zonder compromis.

De AIR.Plus-technologie van UNOX garandeert de perfecte verdeling van lucht en hitte in de bakkamer en biedt perfect gelijkmatige bakresultaten, overal op de bakplaat en voor alle bakplaten.

Aan het eind van het bakproces hebben de gebakken producten dankzij de AIR.Plus-technologie een gelijkmatige kleur aan de buitenkant en blijft hun consistentie enkele uren intact.

## DRY.Plus

Smaak en textuur.  
Optimaal.

De aanwezigheid van overtollig vocht in de laatste fasen van het bakproces kan ertoe leiden dat het gewenste eindresultaat niet wordt bereikt.

Met de DRY.Plus-technologie wordt vocht uit de bakkamer afgevoerd, zowel het vocht dat vrijkomt uit het voedsel als het vocht dat werd gegenereerd door STEAM.Plus in een eerdere bakfase.

Met DRY.Plus is de textuur van gebakken producten daarom optimaal van kwaliteit, met een droge en goed gevormde interne structuur en een knapperige, goudbruine buitenkant.

## STEAM.Plus

Vocht.  
Wanneer u het nodig hebt.

De juiste hoeveelheid vocht bij het bakproces leidt tot intense kleuren, meer smaak en onveranderde structuren.

Het toevoegen van vocht gedurende de eerste minuten van het bakproces van geseemde producten leidt tot een betere ontwikkeling van de interne structuur en een goudbruine buitenkant.

Met de UNOX STEAM.Plus-technologie kan rechtstreeks vocht worden gevormd in de bakkamer tussen 90°C en maximaal 260°C. Zo bereikt u optimale resultaten voor elk product.

## Baking Essentials

Innovatief en functioneel.  
Essentieel voor uw  
dagelijkse productie.

De innovatieve Baking Essentials-collectie van bakplaten en roosters maakt bakmethoden mogelijk die normaal alleen mogelijk zijn met het gebruik van extra professionele apparatuur, zoals traditionele pizzaovens of statische gebakovens.

Er is een oplossing van Baking Essentials voor elk baktype: van bladerdeeg tot Moskovisch gebak, van biscuit tot cupcakes, van croissants tot pizza's en geseemde producten.

# LINEMISS™ ELECTRIC OVENS.

600x400 & 460x330

600x400



460x330

## Dynamic

Capaciteit  
Roosterafstand  
Frequentie  
Voltage  
Elektrisch vermogen  
Afmetingen (BxDxH mm)  
Gewicht  
Vochtigheid

### ROSSELLA

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

### ELENA

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

### ELENA

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

### ARIANNA

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

### STEFANIA

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

## Matic

Capaciteit  
Roosterafstand  
Frequentie  
Voltage  
Elektrisch vermogen  
Afmetingen (BxDxH mm)  
Gewicht  
Vochtigheid

### ROSSELLA

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

### STEFANIA

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

## Classic

Capaciteit  
Roosterafstand  
Frequentie  
Voltage  
Elektrisch vermogen  
Afmetingen (BxDxH mm)  
Gewicht  
Vochtigheid

### 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 Vochtigheid

Capaciteit  
Roosterafstand  
Frequentie  
Voltage  
Elektrisch vermogen  
Afmetingen (BxDxH mm)  
Gewicht  
Vochtigheid

### ROSSELLA

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

### ROSSELLA (Manual Matic)

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

### ELENA

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

### ARIANNA

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

### STEFANIA

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

Opmerking: Deur opent van links naar rechts: XFT199L (Matic)

## FUNCTIES

■ standaard □ Optioneel - Niet beschikbaar

### BAKMODI

Convectiebakken 30 °C - 260 °C  
Gecombineerd bakken met vocht en convectie 90 °C - 260 °C

### LUCHTVERDELING IN DE BAKKAMER

AIR.Plus-technologie: ventilatoren met omkeerinrichting op modellen van 600x400  
AIR.Plus-technologie: ventilatoren met omkeerinrichting op modellen van 460x330

### KLIMAATMANAGEMENT IN DE BAKKAMER

DRY.Plus-technologie: snelle vochttafvoer uit de bakkamer  
STEAM.Plus-technologie: vochttoevoer die op het bedieningspaneel kan worden ingesteld in stappen van 20%  
STEAM.Plus technologie: manual humidity injection  
Pomp waarmee water uit de tank kan worden opgenomen (voor modellen van 460x330)  
Elektromagnetische klep waarmee een directe aanvoer van water in de oven mogelijk is (voor modellen van 600x400)

### BAKPLATEN

Platte aluminium bakplaten (voor modellen van 460x330)

### HULPFUNCTIES

Geheugen voor bakprogramma met 99 plaatsen, elk bestaand uit voorverwarmen + 3 bakstappen  
Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en werkveiligheid (koele deurruit en externe oppervlakken)

	Dynamic	Matic	Manual Matic	Classic	Manual Vochtigheid
Convectiebakken 30 °C - 260 °C	■	■	■	■	■
Gecombineerd bakken met vocht en convectie 90 °C - 260 °C	■	■	■	-	■
AIR.Plus-technologie: ventilatoren met omkeerinrichting op modellen van 600x400	■	■	■	■	■
AIR.Plus-technologie: ventilatoren met omkeerinrichting op modellen van 460x330	■	■	-	■	-
DRY.Plus-technologie: snelle vochttafvoer uit de bakkamer	■	■	■	■	■
STEAM.Plus-technologie: vochttoevoer die op het bedieningspaneel kan worden ingesteld in stappen van 20%	■	■	-	-	-
STEAM.Plus technologie: manual humidity injection	-	-	■	-	■
Pomp waarmee water uit de tank kan worden opgenomen (voor modellen van 460x330)	■	■	-	-	■
Elektromagnetische klep waarmee een directe aanvoer van water in de oven mogelijk is (voor modellen van 600x400)	■	■	■	-	■
Platte aluminium bakplaten (voor modellen van 460x330)	■	■	-	■	■
Geheugen voor bakprogramma met 99 plaatsen, elk bestaand uit voorverwarmen + 3 bakstappen	■	■	-	■	-
Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en werkveiligheid (koele deurruit en externe oppervlakken)	■	■	■	■	■

Opmerking: Deur opent van links naar rechts: XFT119L (Matic)

Weergave van de resterende baktijd  
Continu werkende modus «INF»  
Weergave van ingestelde en werkelijke temperatuur in de ovenkamer  
Temperatuureenheid kan worden ingesteld in °C of °F

### OPENEN VAN DE DEUR

Handmatig deur openen van boven naar beneden  
Deur opent van rechts naar links  
Deur openen van rechts naar links met magnetische grendel  
Deur wordt automatisch geopend na het bakproces

### TECHNISCHE DETAILS

Rond afgewerkte roestvrijstalen kamer voor betere hygiëne en reinigingsgemak  
Ovenkamer verlicht met LED lichten  
Lichtgewicht, robuuste constructie, gemaakt van innovatieve materialen  
Naderingsschakelaar voor deur op de modellen van 600x400  
Naderingsschakelaar voor deur op de modellen van 460x330  
Autodiagnosesysteem voor het oplossen van problemen of storingen  
Temperatuurveiligheidsschakelaar

	Dynamic	Matic	Manual Matic	Classic	Manual Vochtigheid
Weergave van de resterende baktijd	■	■	■	■	■
Continu werkende modus «INF»	■	■	■	■	■
Weergave van ingestelde en werkelijke temperatuur in de ovenkamer	■	■	-	■	-
Temperatuureenheid kan worden ingesteld in °C of °F	■	■	-	■	-
Handmatig deur openen van boven naar beneden	■	-	-	■	■
Deur opent van rechts naar links	-	■	-	-	-
Deur openen van rechts naar links met magnetische grendel	-	-	■	-	-
Deur wordt automatisch geopend na het bakproces	-	■	-	-	-
Rond afgewerkte roestvrijstalen kamer voor betere hygiëne en reinigingsgemak	■	■	■	■	■
Ovenkamer verlicht met LED lichten	■	■	■	■	■
Lichtgewicht, robuuste constructie, gemaakt van innovatieve materialen	■	■	■	■	■
Naderingsschakelaar voor deur op de modellen van 600x400	■	■	■	■	■
Naderingsschakelaar voor deur op de modellen van 460x330	■	■	-	■	-
Autodiagnosesysteem voor het oplossen van problemen of storingen	■	■	-	■	-
Temperatuurveiligheidsschakelaar	■	■	■	■	■

## UNOX accessoires.

### Het team maakt het verschil in de keuken.

De accessoires van Unox, ontwikkeld voor professionals in grootkeukens, vergroten en optimaliseren de functionaliteit van uw keuken, waardoor deze verandert in een goed uitgeruste, veelzijdige werkomgeving.



#### Baking Essentials

De bakplaten en -roosters van Baking Essentials verrijken uw oven met nieuwe functies, waardoor u de kosten kunt terugbrengen en ruimte kunt besparen in de keuken. Met deze accessoires bakt uw LINEMISS™ alles, van bladerdeeg tot bitterkoekjes, van biscuit tot soesjes, van croissants tot pizza's en gedeseemde producten.



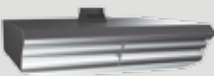
#### Rijskast

Het rijzen is een fundamenteel onderdeel van de bereiding van brood, pizza, croissants en vele andere bakproducten. Dat gold vroeger al, maar dat geldt ook voor de meesterbakkers van nu. De LINEMISS™-rijskasten zijn voorzien van een nauwkeurige vochtsensor waarmee het gewenste vochtpercentage in de rijskamer kan worden ingesteld en automatisch kan worden vastgehouden, zodat het beste resultaat wordt verkregen.



#### Open rek

De open rekken, geproduceerd volgens de toepasselijke hygiënestandaarden, vormen de perfecte ondersteuning die de stabiliteit van de UNOX-ovens garandeert.



#### Afzuigkappen

De kappen met stoomcondensators zuigen stoom af als de deur is geopend, wat het werk van de kok veiliger en gemakkelijker maakt.

De stoom die van de schoorstenen afkomstig is, waarvan de temperatuur door de sensors wordt bepaald, wordt gekoeld, waardoor de lucht kan worden afgevoerd zonder dat extra kappen hoeven te worden geïnstalleerd.



#### UNOX.Pure

Voor extreem hard of verontreinigd water raadt Unox het product UNOX.Pure aan. Het filtersysteem UNOX.Pure verbetert de waterkwaliteit door de carbonaathardheid aanzienlijk te verlagen en zo kalkafzetting in de oven te voorkomen.



#### Installatiesets

Er is een serie installatiesets verkrijgbaar voor uw Unox-oven. U hebt bijvoorbeeld de keus uit de eerste installatieset die afvoeraansluitingen en een U-bocht bevat, en de stapelset waarmee u Unox-ovens en -accessoires kunt stapelen. Gebruik deze accessoires voor een installatie die echt af is.





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
GERMANY UNOX DEUTSCHLAND GmbH E-mail: info.de@unox.com Tel.: +49 2951 98760
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd E-mail: info@unoxuk.com Tel.: +44 1252 851 522
SPAIN UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel.: +34 900 82 89 43
AUSTRIA UNOX ÖSTERREICH GmbH E-mail: bestellung@unox.com Tel.: +43 800 880 963
CZECH REPUBLIC UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel.: +420 241 940 000
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
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES E-mail: info.se@unox.com Tel.: +46 (0)768 716 422
CROATIA UNOX CROATIA E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 513
RUSSIAN COUNTRIES UNOX RUSSIAN COUNTRIES E-mail: info.ru@unox.com Tel.: +7 985 33 77 597 +7 915 397 48 38
BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info@unox.fr Tel.: +33 4 78 17 35 39
PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel.: +351 918 228 787

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700
대한민국 UNOX SOUTH KOREA 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 10 4354 2856
U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel.: +971 55 426 3167
OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700
中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 186 1630 7976
SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel.: +27 845 05 52 35
PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +63 998 541 3990
INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +62 81908852999
AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY LTD. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel.: +61 3 9876 0803

AMERICA

U.S.A. & CANADA UNOX INC. E-mail: infousa@unox.com Tel.: +1 800 489 8669
MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel.: +52 1555 4314 180
COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel.: +39 366 70 87 210

Gedrukt: 03-2017
Alle afbeeldingen zijn uitsluitend gebruikt voor illustratieve doeleinden.
Alle gegevens in deze catalogus zijn onderhevig aan veranderingen en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

