



LINEMICRO

HANDLEIDING



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.



Kwaliteit, prestaties, traditie.

Unox-technologieën voor LINEMICRO™.



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 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 DRY.Plus-technologie wordt overtollig vocht afgevoerd uit de ovenruimte.

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

Baking Essentials

Innovatief en functioneel.
Essentieel voor uw
dagelijkse productie.

De innovatieve Baking Essentials-collectie van bakplaten en roosters maakt baktypen mogelijk die anders 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 producttype: van bladerdeeg tot Moskovisch gebak, van biscuit tot cupcakes, van croissants to pizza's en gedeseemde producten.

Protek.SAFE™

Veiligheid voor uw team.
Efficiëntie voor uw
bedrijf.

Protek.SAFE voorkomt onnodig energieverlies, wat leidt tot een lager energieverbruik en bijdraagt aan een milieuvriendelijker bakproces met de LineMicro™-ovens.

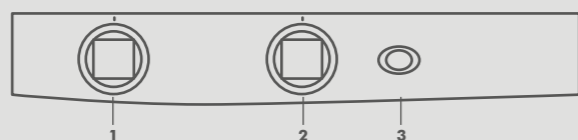
Het unieke ontwerp van de oven, met een deur met dubbel glas en optimale isolatie van de bakkamer, garandeert een minimaal hitteverlies, een altijd perfecte baktemperatuur en koele oppervlakken aan de buitenkant - voor een veilige en efficiënte werkomgeving.

LINEMICRO™ - ELEKTRISCHE CONVECTIE-OVENS.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330		342x242
				
	<i>Domenica</i> XF 043	<i>Anna</i> XF 023		<i>Roberta</i> XF 003
Capaciteit	4 600x400	4 460x330		3 342x242
Roosterafstand	75 mm	75 mm		70 mm
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz
Voltage	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N		230 V - 1N
Elektrisch vermogen	3,2 / 5,3 kW	3 kW		2,7 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	800x706x472	600x587x472		480x523x402
Gewicht	44 kg	22 kg		16 kg
	<i>Domenica</i> XF 033			
Capaciteit	3 600x400			
Roosterafstand	90 mm			
Frequentie	50 / 60 Hz			
Voltage	230 V - 1N			
Elektrisch vermogen	3,2 kW			
Afmetingen (BxDxH mm)	800x706x472			
Gewicht	44 kg			

DETAILS BEDIENINGSPANEEL



- 1- Draaiknop baktijd
- 2- Draaiknop baktemperatuur
- 3- Led-lampje dat aangeeft dat de oven aan staat

FUNCTIES

■ standaard □ Optioneel - Niet beschikbaar

BAKMODI

Convectiebakken 30 °C - 260 °C

LUCHTVERDELING IN DE BAKKAMER

AIR.Plus-technologie: ventilator met omkeerinrichting alleen op modellen van 600x400

KLIMAATMANAGEMENT IN DE BAKKAMER

DRY.Plus-technologie: snelle afvoer van vocht

BAKPLATEN

Platte aluminium bakplaten (alleen voor modellen van 460x330 en 342x242)

HULPFUNCTIES

Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en werkveiligheid (koele deurrand en externe oppervlakken)

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

TECHNISCHE DETAILS

Rond afgewerkte kamer van robuust ferritisch staal voor betere hygiëne en reiniginggemak

Verlichting in de bakkamer

Lichtgewicht, robuuste constructie, gemaakt van innovatieve materialen

Naderingsschakelaar voor deur (alleen voor modellen van 600x400)

Autodiagnosesysteem voor het oplossen van problemen of storingen

Temperatuurveiligheidsschakelaar



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

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.

