



MANUAL

LINEMICRO



AKCEPTOVAT KAŽDODENNÍ VÝZVY. HLAVNÍ INGREDIENCE ÚSPĚCHU.

Dokonalost je nastolena.

Pekařský a cukrářský průmysl chyby nepřipouští. Unox to ví, a navrhuje své profesionální kombinované pece tak, aby uspokojily ty nejnáročnější požadavky na kvalitu a business.

Jde o dokonalost, kterou okamžitě rozpoznáte. Je vyrobena ze stejných složek, jaké vyžadují vaši zákazníci: nekompromisní kvalita, inovativní a odvážné nápady, měřitelná výkonnost a zaručená spolehlivost.

Investovat do inovací znamená dívat se na každodenní výzvy stále novým pohledem: od zhodnocení každého jednotlivého pohybu ruky až po zjednodušení celých výrobních procesů. Pro vás to znamená větší výkonnost, jednodušší ovládání, vyšší spolehlivost a více úspor.
Pro Unox inventive simplification.



Kvalita, výkon, tradice.

Technologie Unox pro LINEMICRO™.



AIR.Plus

Rovnoměrné pečení.
Bez kompromisu.

Technologie UNOX AIR.Plus zaručuje optimální proudění vzduchu a tepla uvnitř pečící komory, pečení je rovnoměrné na každém jednotlivém plechu.

Díky technologii AIR.Plus mají připravené produkty jednotnou barvu a svou atraktivitu a konzistenci si navíc uchovávají i po několika hodinách od dokončení přípravy.

DRY.Plus

Maximální
chuť a struktura.

Během závěrečné fáze pečení produktů z kynutého těsta může přítomnost vlhkosti v komoře negativně ovlivnit dosažení požadovaného výsledku.

Technologie DRY.Plus zabezpečí okamžité odvětrání vlhkosti jak z pečící komory, tak i té pocházející z připravovaných surovin. Technologie DRY.Plus zaručuje výsledný produkt plný chuti s rovnoměrnou vnitřní strukturou s křupavým a zlatavým vnějším povrchem.

Baking Essentials

Inovativní a účelné.
Zásadní pro Vaši
každodenní produkci.

Inovativní sada Baking Essentials plechů, plátů a roštů Vám umožní vyzkoušet mnohé metody pečení, jež byly až doteď uskutečnitelné pouze s použitím profesionálních samostatných zařízení jako speciálních pecí pro přípravu pizzy nebo statických cukrářských pecí.

S tímto doplňkovým příslušenstvím můžete snadno připravit jakýkoli typ produktů: od listového těsta po piškotové, od čajového pečiva přes věnečky a croissanty po pizzu a produkty z kynutého těsta.

PROTEK.Safe

Bezpečnost pro váš tým.
Účelnost pro vaše
podnikání.

Technologie Protek.SAFE™ minimalizuje negativní dopad vlastních produktů a jimi realizovaných pečících procesů na životní prostředí.

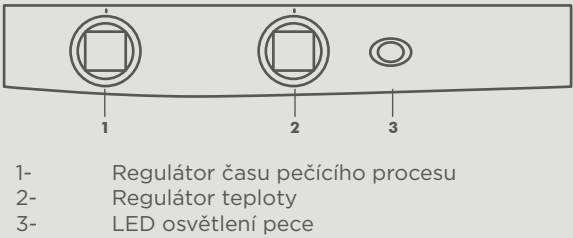
Jedinečný design pece, dveře s dvojitým sklem a vysoce izolovaná pečící komora jsou zárukou jen minimálních tepelných ztrát a více bezpečnosti při používání pece.

KONVEKČNÍ ELEKTRICKÉ PECE LINEMICRO™.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330	342x342
			
	<i>Domenica</i> XF 043	<i>Anna</i> XF 023	<i>Lisa</i> XF 013
Kapacita	4 600x400	4 460x330	3 460x330
Rozteč	75 mm	75 mm	70 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Elektrický příkon	3,2 / 5,3 kW	3 kW	2,7 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	800x706x472	600x587x472	600x587x402
Hmotnost	44 kg	22 kg	20 kg
	<i>Domenica</i> XF 033		
Kapacita	3 600x400		
Rozteč	90 mm		
Frekvence	50 / 60 Hz		
Napětí	230 V ~ 1N		
Elektrický příkon	3,2 kW		
Rozměry (ŠxHxV mm)	800x706x472		
Hmotnost	44 kg		

DETAIL OVLÁDACÍHO PANELU



FUNKCE

■ Standard □ Doplnky — Není k dispozici

PEČÍCÍ REŽIMY

Konvekční pečení 30 °C - 260 °C

DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V PEČÍCÍ KOMOŘE

Technologie AIR.Plus: ventilátory s reverzním chodem modely 600x400

ŘÍZENÉ KLIMA V PEČÍCÍ KOMOŘE

DRY.Plus technologie: rychlé odvětrání vlhkosti z pečící komory

PLECHY

Rovné hliníkové plechy (pouze pro modely 460x330 a 342x242)

POMOCNÉ FUNKCE

Protek.SAFE™ technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a externí povrchy)

Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného varného programu

Kontinuální režim «INF»

Zobrazení nastavené a skutečné hodnoty teploty v pečící komoře

Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F

OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ

Manuální otevírání dveří od shora dolů

TECHNICKÉ DETAILY

Pečící komora z vysoce odolné feritické oceli s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu

Osvětlení pečící komory halogenovou žárovkou s dlouhou životností

Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály

Kontaktní dvevní spínač (pouze pro motel 600x400)

Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch

Bezpečnostní termostat



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

Tisk: 08-2015
V katalogu jsou použity ilustrativní obrázky produktu.
Veškeré údaje v katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.

www.unox.com

