



LINEMICRO

STEROWANY RĘCZNIE



STAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA. PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.

Serwujemy doskonałość.

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błędy. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukany wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

To jest doskonałość, którą można rozpoznać od pierwszego spojrzenia. Składa się z tych samych elementów, których wymaga Twój klient: bezkonkurencyjna jakość, innowacyjne i odważne wybory, udowodniona i wymierna wydajność oraz niezawodność.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.



Jakość, wydajność, tradycja.

Technologie UNOX dla LINEMICRO™.



AIR.Plus

Równomierne pieczenie.
Bez kompromisów.

Technologia UNOX AIR.Plus gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza i ciepła w komorze pieca, zapewniając jednolite rezultaty pieczenia na wszystkich blachach i w każdym miejscu na poszczególnych blachach.

Pod koniec cyklu pieczenia, dzięki technologii AIR.Plus, pieczone produkty mają jednolity kolor na zewnątrz, a ich konsystencja wewnątrz pozostaje nienaruszona przez wiele godzin.

DRY.Plus

Smak i konsystencja.
Zmaksymalizowane.

Nadmierna wilgotność w komorze pieca w ostatnich etapach procesu pieczenia może wpłynąć negatywnie na osiągnięcieżądanego rezultatu obróbki.

Dzięki technologii DRY.Plus z komory pieca zostaje usunięta zarówno wilgoć wydzielana przez poddawane obróbce produkty spożywcze jak i ta, która została wytworzona dzięki technologii STEAM.Plus w poprzednim etapie obróbki. Z technologią DRY.Plus konsystencja pieczonych produktów zostaje więc zmaksymalizowana zapewniając suchą i doskonale uformowaną strukturę wewnętrzną oraz chrupiącą i złocistą powierzchnię zewnętrzną.

Baking Essentials

Innowacyjność i funkcjonalność.
Niezbędne przy
codziennym pieczeniu.

Zestaw innowacyjnych blach i rusztów Baking Essentials umożliwia przeprowadzenie wszelkich sposobów pieczenia, które normalnie byłyby możliwe tylko przy użyciu dodatkowego profesjonalnego wyposażenia takiego jak tradycyjny piec do pizzy lub statyczny piec do ciast i wyrobów cukierniczych.

Istnieje rozwiązanie Baking Essentials dla każdego rodzaju obróbki: od ciasta francuskiego do biszkoptu, od herbatników do babeczek, od croissantów do pizzy i produktów drożdżowych lub na zakwasie.

PROTEK.Safe

Bezpieczeństwo dla Twoich
pracowników.
Wydajność dla Twojego biznesu.

Protek.SAFE™ umożliwia wyeliminowanie niepotrzebnej straty energii, co z kolei zmniejsza zużycie energii elektrycznej i przyczynia się do tego, że proces pieczenia przeprowadzany w piecach LineMicro™ jest przyjazny dla środowiska.

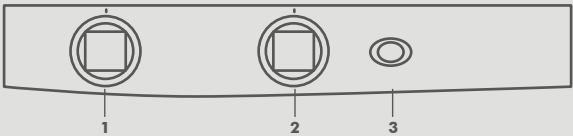
Unikalna konstrukcja pieca, podwójne drzwiczki szklane i zoptymalizowana izolacja komory pieczenia ograniczają straty ciepła do absolutnego minimum, zapewniając przy tym zawsze idealną temperaturę pieczenia oraz chłodne powierzchnie zewnętrzne urządzenia stwarzając bezpieczniejsze i bardziej wydajne środowisko pracy.

ELEKTRYCZNE PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330		342x242
				
	<i>Domenica</i> XF 043	<i>Anna</i> XF 023	<i>Lisa</i> XF 013	<i>Roberta</i> XF 003
Pojemność	4 600x400	4 460x330	3 460x330	3 342x242
Odległość pomiędzy blachami	75 mm	75 mm	70 mm	70 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	3,2 / 5,3 kW	3 kW	2,7 kW	2,7 kW
Wymiary (Szer.xGłęb.xWys. mm)	800x706x472	600x587x472	600x587x402	480x523x402
Ciężar	44 kg	22 kg	20 kg	16 kg
	<i>Domenica</i> XF 033			
Pojemność	3 600x400			
Odległość pomiędzy blachami	90 mm			
Częstotliwość	50 / 60 Hz			
Napięcie	230 V ~ 1N			
Moc elektryczna	3,2 kW			
Wymiary (Szer.xGłęb.xWys. mm)	800x706x472			
Ciężar	44 kg			

INFORMACJE NA TEMAT PANELU STEROWANIA



- 1 - Wskaźnik czasu pieczenia
2 - Wskaźnik temperatury pieczenia
3 - Dioda kontrolna wskazująca czy piec jest włączony

WYPOSAŻENIE

■ Standardowe □ Opcjonalne – Niedostępne

TRYBY PIECZENIA

Pieczenie konwekcyjne 30 ° C - 260 ° C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: wentylator z opcją zmiany kierunku obrotów wyłącznie w modelach 600x400

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Plus: szybka i skuteczna ekstrakcja wilgotności z komory pieca

BLACHY

Płaskie aluminiowe blachy (wyłącznie dla modeli 460x330 i 342x242)

FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwiczki i powierzchnie zewnętrzne)

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia

Praca ciągła "INF"

Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca

Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F

OTWIERANIE DRZWICZEK

Ręczne otwieranie drzwiczek od góry do dołu

DANE TECHNICZNE

Zaokrąglona, wykonana z bardzo odpornej stali ferrytycznej komora pieca zapewnia doskonałą higienę i łatwość czyszczenia

Oświetlenie komory pieca

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów

Zbliżeniowy przełącznik drzwiowy (wyłącznie w modelach 600x400)

System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa



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 & AUSTRIA

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info@unox-oefen.de
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

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

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

CROATIA

UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

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

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

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

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

Wydrukowano: 10-2016
Wszystkie zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy.
Wszystkie dane przedstawione w tym katalogu mogą stać się przedmiotem zmian i modyfikacji technicznych bez uprzedniego powiadomienia.

www.unox.com

