



LINEMICRO

MANUAL



SE SURPASSER CHAQUE JOUR. LE PREMIER INGRÉDIENT DU SUCCÈS.

L'excellence sur un plateau.

La restauration professionnelle ne laisse pas de place à l'erreur. Unox le sait, et propose des fours et des services conçus pour relever les défis professionnels qualitatifs les plus ambitieux.

On reconnaît cette excellence au premier coup d'œil. Fabriqués avec les mêmes ingrédients, exigés par vos clients: la qualité sans concessions, des choix innovants et audacieux, efficacité et fiabilité prouvées et mesurées.

Investir dans l'innovation signifie avoir un regard nouveau sur les défis du quotidien: valoriser chacun de vos gestes, jusqu'à la simplification totale des processus de production. Pour vous, cela signifie une performance maximale, une plus grande liberté et facilité d'utilisation, tout en réalisant des économies. Pour Unox c'est «l'inventive simplification»



Qualité, performance, innovation.

Les technologies Unox pour LINEMICRO™.



AIR.Plus

Uniformité de cuisson.
Sans compromis.

La technologie AIR.Plus a été développée par UNOX afin d'obtenir la distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson et garantir une cuisson parfaitement uniforme sur chaque zone de la plaque et sur toutes les plaques.

Grâce à AIR.Plus les aliments, en fin de cuisson, auront une coloration externe homogène et leur intégrité et consistance seront intactes durant de nombreuses heures.

DRY.Plus

Goût et consistance.
Maximisés.

En pâtisserie et panification la présence excessive d'humidité lors des dernières phases de cuisson peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire de la chambre de cuisson l'air humide provenant des produits enfournés. La technologie DRY.Plus maximise la consistance des produits: elle favorise la formation correcte de la structure interne du produit et la création d'une surface dorée et croustillante.

Baking Essentials

Innovantes et fonctionnelles.
Essentielles pour votre
travail au quotidien.

La série de plaques et de grilles Baking Essentials permet de réaliser des typologies de cuisson possibles jusqu'à aujourd'hui exclusivement grâce à l'utilisation d'équipements professionnels comme des fours à pizza traditionnels ou des fours statiques à pâtisseries.

Pour chaque type de cuisson nous avons conçu une Baking Essential: de la pâte feuilletée à la génoise, des biscuits aux cupcakes, des croissants aux pizzas et aux produits poussés.

PROTEK.Safe

Sécurité pour votre équipe.
Efficacité pour votre activité.

Sécurité pour votre équipe et efficacité pour votre activité. Le système Protek.SAFE™ élimine la perte d'énergie inutile en réduisant la consommation d'énergie et contribue à la compatibilité environnementale du processus de cuisson, réalisé dans les fours LINEMICRO™.

La conception unique de ce four, la porte avec double vitrage et l'isolation optimale de la chambre de cuisson garantissent une perte de chaleur minimale, une température de cuisson toujours parfaite et une basse température pour les surfaces extérieures, assurant ainsi une protection maximale de l'environnement de travail.

600x400, 460x330 & 342x242

DÉTAILS CONTRÔLE

The diagram shows a horizontal control panel with three circular buttons. Button 1 is on the left, button 2 is in the middle, and button 3 is on the right. Each button has a small square icon in the center. Below each button is a number: 1, 2, and 3 respectively.

- 1- Bouton pour la sélection du temps
- 2- Bouton pour la température de cuisson
- 3- LED fonctionnement du four

DOTATION

■ Standard □ Optionnel — Non disponible

MODES DE CUISSON

Cuisson à convection 30 °C - 260 °C ■

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie AIR.Plus: turbine à inversion de sens de rotation seulement pour les modèles 600x400 ■

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie DRY.Plus: humidité à hautes performances et extraction de l'humidité ■

PLAQUES

Plaques aluminium (seulement pour les modèles 460x330 et 342x242) ■

FONCTIONS ANNEXES

La technologie Protek.SAFE™ : un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (surfaces externes et vitre porte froides) ■

Visualisation du temps restant jusqu'à la fin de la cuisson ■

Fonction continue «INF» ■

Possibilité de visualiser la valeur nominale de la température dans la chambre de cuisson —

Unité de temperature en °C ou en °F —

OUVERTURE DE LA PORTE

Ouverture manuelle de la porte de haut en bas ■

DÉTAILS TECHNIQUES

Chambre de cuisson en acier ferritique très résistant, à angles arrondis pour l'hygiène et la facilité de nettoyage ■

Lampes de la chambre de cuisson ■

Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants ■

Interrupteur de contact de porte (uniquement pour les modèles 600x400) ■

Système d'auto-détection des problèmes ou des pannes —

Limiteur de température de sécurité ■



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

L1983A0 - Imprimé: 03-2016

Les photos utilisées dans ce catalogue ont un seul but démonstratif.
Toutes les données contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations et être modifiées sans aucun préavis.

www.unox.com

