



LINEMISS

DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | 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»





UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE POUR UNE CUISSON PARFAITE.

Une cuisson parfaite. Toujours.

La ligne LINEMISS™ est la solution idéale pour les boulangeries et les pâtisseries pour avoir des prestations comparables aux fours de grandes dimensions dans un four compact. La simplicité et la perfection sont la synthèse de la ligne. Haute qualité et un design simple et original font de ce four un instrument convenable à tout type de cuisson. Quatre tableaux de contrôle sont disponibles; il suffit de choisir celui qui est plus convenable à ses propres exigences.

COMPARAISON CONTRÔLE	PRÉCAUFIAGE	3 ÉTAPES DE CUISSON	TEMPS	TEMPÉRATURE	HUMIDITÉ	6 TOUCHES DE SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS	99 PROGRAMMES MÉMORISABLES	CONTRÔLE ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES	OUVERTURE AUTOMATIQUE DE LA PORTE
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

Qualité, performance, innovation.
Les technologies Unox pour LINEMISS™.



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.

Lors de la cuisson de produits poussés, la présence d'humidité, pendant les dernières phases de cuisson, peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire l'air humide de la chambre de cuisson, provenant des produits enfournés ou bien éventuellement généré par le système STEAM.Plus lors d'une étape de cuisson précédente.

Avec DRY.Plus la consistance des produits cuits est maximisée, avec une structure interne sèche et correctement formée et une surface externe croquante et dorée.

STEAM.Plus
Humidité.
Dès que vous en avez besoin.

La bonne quantité d'humidité pendant le processus de cuisson produit des couleurs intenses, des goûts exaltés et des structures inaltérées.

L'introduction d'humidité dans la chambre, lors des premières minutes de cuisson des produits poussés, permet de développer la structure interne et de dorer la surface externe du produit.

La technologie STEAM.Plus développée par UNOX permet la création instantanée d'humidité dans la chambre de cuisson à partir d'une température de 90°C jusqu'à 260°C, en garantissant un résultat optimal pour chaque produit.

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 les fours à pizza traditionnels ou les fours statiques à pâtisserie.

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 au produits poussés.

FOURS ÉLECTRIQUES LINEMISS™.

600x400 & 460x330

	600x400				460x330			
								
<i>Dynamic</i> Capacité Distance entre niveaux Fréquence Voltage Puissance électrique Dimensions (WxDxH mm) Poids Humidité	ROSSELLA XFT 195 4 600x400 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N 6,5 kW 800x774x509 49 kg OUI		ELENA XFT 188 (<i>Power Dynamic</i>) 3 600x400 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N 4,7 kW 800x774x429 40 kg OUI		ARIANNA XFT 135 4 460x330 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N 3 kW 600x655x509 31 kg OUI		STEFANIA XFT 115 3 460x330 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N 3 kW 600x655x429 25 kg OUI	
<i>Matic</i> Capacité Distance entre niveaux Fréquence Voltage Puissance électrique Dimensions (WxDxH mm) Poids Humidité	ROSSELLA XFT 199 4 600x400 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N 6,5 kW 800x774x509 49 kg OUI						STEFANIA XFT 119 3 460x330 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N 3 kW 600x655x429 25 kg OUI	
<i>Classic</i> Capacité Distance entre niveaux Fréquence Voltage Puissance électrique Dimensions (WxDxH mm) Poids Humidité	ROSSELLA XFT 190 4 600x400 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N 6,5 kW 800x774x509 49 kg NON				ARIANNA XFT 130 4 460x330 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N 3 kW 600x655x509 31 kg NON		STEFANIA XFT 110 3 460x330 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N 3 kW 600x655x429 25 kg NON	
<i>Manual Humidity</i> Capacité Distance entre niveaux Fréquence Voltage Puissance électrique Dimensions (WxDxH mm) Poids Humidité	ROSSELLA XFT 193 4 600x400 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N 6,5 kW 800x774x509 49 kg OUI		ROSSELLA (<i>Manual Matic</i>) XFT 197 4 600x400 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N 6,5 kW 800x774x509 49 kg OUI		ARIANNA XFT 133 4 460x330 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N 3 kW 600x655x509 31 kg OUI		STEFANIA XFT 113 3 460x330 75 mm 50 / 60 Hz 230 V ~ 1N 3 kW 600x655x429 25 kg OUI	

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT199L (*Matic*)

DOTATION	■ Standard	□ Optionnel	— Non disponible	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Manual Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
MODES DE CUISSON								
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	■			■	■	■	■	■
Cuisson mixte avec humidité et à convection 90 °C - 260 °C	■			■	■	■	—	■
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON								
La technologie AIR.Plus: ventilateur avec inversion de la rotation pour les modèles 600x400	■			■	■	■	■	■
La technologie STEAM.Plus technology: ventilateur avec inversion de la rotation pour les modèles 460x330	■			■	■	—	■	—
GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON								
La technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson	■			■	■	■	■	■
La technologie STEAM.Plus: injection d'humidité, réglable à partir du panneau de contrôle avec une augmentation de 20%	■			■	■	—	—	—
La technologie AIRE.Plus technology: injection manuelle d'humidité	—			—	—	■	—	■
Kit pompe à connecter sur le four avec le réservoir d'eau (pour les modèles 460x330)	■			■	■	—	—	■
Kit électrovanne pour connecter le four à l'alimentation d'eau (pour les modèles 600x400)	■			■	■	■	—	■
LES PLAQUES								
Plaques aluminium (pour les modèles 460x330)	■			■	■	—	■	■
FONCTIONS ANNEXES								
99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + Préchauffage	■			■	■	—	■	—
La technologie Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (surfaces externes et vitre porte froides)	■			■	■	■	■	■

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT119L (*Matic*)

	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Manual Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
Visualisation du temps restant jusqu'à la fin de la cuisson	■	■	■	■	■
Fonction continue «INF»	■	■	■	■	■
Visualisation des valeurs de température enregistrées et réelles dans la chambre de cuisson	■	■	—	■	—
Unité de température en °C ou en °F	■	■	—	■	—
OUVERTURE DE LA PORTE					
Ouverture manuelle de la porte de haut en bas	■	—	—	■	■
Ouverture de la porte de droite à gauche	—	■	—	—	—
Ouverture de la porte de droite à gauche avec verrouillage magnétique	—	—	■	—	—
Ouverture automatique de la porte à la fin du programme de cuisson	—	■	—	—	—
DÉTAILS TECHNIQUES					
Chambre de cuisson en acier inox, à angles arrondis pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	■	■	■	■	■
Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures	■	■	■	■	■
Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants	■	■	■	■	■
Interrupteur de contact porte pour les modèles 600x400	■	■	■	■	■
Interrupteur de contact porte pour les modèles 460x330	■	■	—	■	—
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	■	■	—	■	—
Limiteur de température de sécurité	■	■	■	■	■

Accessoires UNOX.

L'équipe fait la différence dans votre cuisine.

Étudiés pour les professionnels de la restauration, les accessoires UNOX augmentent et optimisent les fonctionnalités de votre cuisine. Votre espace de travail devient mieux équipé et plus polyvalent.



Baking Essentials

Les plaques et les grilles Baking Essentials enrichissent votre four de nouvelles fonctions, en vous permettant de réduire les coûts et de gagner de la place en cuisine. Avec ces accessoires, votre four LINEMISS™ peut passer de la pâte feuilletée aux macarons, des biscuits à la pâte à choux, des croissants aux pizzas et aux produits poussés.



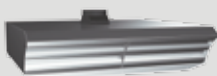
Étuve

À partir de l'ancienne tradition des maitres boulangers jusqu'à présent, le processus de levage est une partie fondamentale de la préparation du pain, de la pizza, des croissants et d'autres produits similaires. Les étuves LINEMISS™ sont équipées d'un capteur d'humidité précis qui permet de régler et maintenir le pourcentage d'humidité souhaité dans la chambre de levage pour garantir des résultats parfaits.



Piètement formant support haut ouvert

Produit en accord avec les standards d'hygiène, le piètement ouvert et un support parfait pour garantir la stabilité aux fours UNOX.



Hottes

Les hottes avec condensateur de vapeur permettent l'aspiration des fumées à l'ouverture de la porte, en rendant le travail du chef de cuisine plus sûr et plus simple. Grâce au refroidissement de la fumée provenant des cheminées – avec la température de l'eau contrôlée par des capteurs – l'air peut être dégagé sans besoin d'installer d'autres systèmes de hottes.



UNOX.Pure

Pour les eaux particulièrement dures ou sales, UNOX suggère le UNOX.Pure. Le système de filtrage XHC003 améliore la qualité de l'eau réduisant considérablement la dureté des carbonates, évitant les dépôts de calcaire à l'intérieur du four.



Kits d'installation

UNOX met à votre disposition une gamme de kits pour l'installation des fours. Par exemple, le kit de première installation qui comprend les accessoires d'évacuation des eaux et U-trap, ou le kit de superposition qui vous permet de superposer deux fours UNOX. Utiliser ces accessoires vous donne la certitude d'avoir réalisé une installation dans les règles de l'art.





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

L11948A4 - 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

