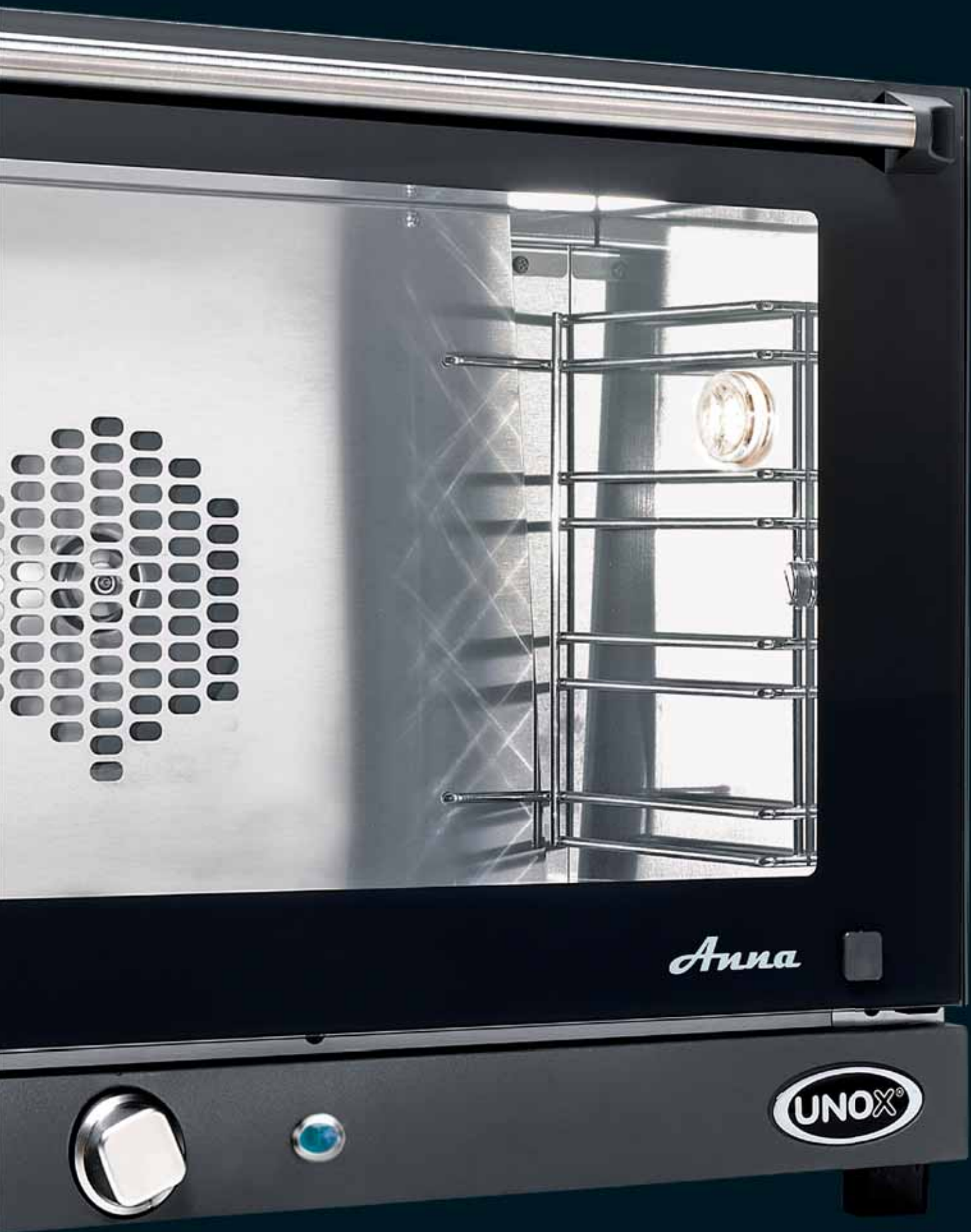


LineMicro™





Il a tout d'un grand!



INDEX

Technologies	4 - 7
AIR.Plus - DRY.Plus	
Protek.SAFE™ - Baking Essentials	
Fours électriques	8 - 9
Détails techniques	10
Dotations	11

AIR.Plus

Uniformité de cuisson sans compromis.

L'air est un instrument de transmission de chaleur, il est donc utilisé comme moyen de cuisson du produit. Les prestations de ventilation sont donc fondamentales pour obtenir des cuissons uniformes sur toute la surface de la plaque et sur toutes les plaques.

C'est pour cela que l'étude des flux d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson est primordiale dans la conception de tous les fours **LineMicro™**.

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.

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.

La technologie AIR.Plus des résultats excellents sur chaque plaque, de la plaque située au dernier niveau, jusqu'à celle située le plus haut sans augmenter les temps de cuisson.

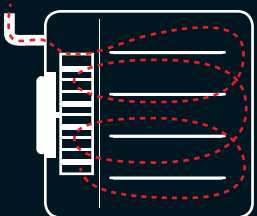
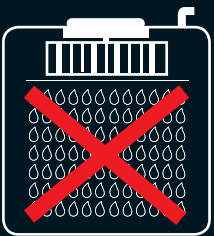
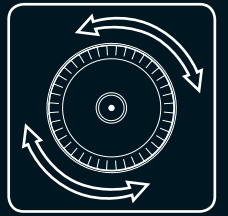
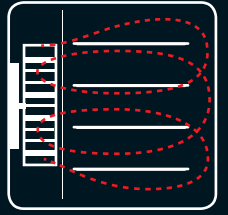
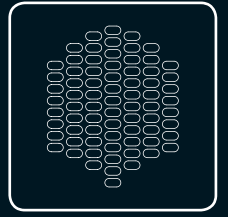
DRY.Plus

Croquant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Pour un goût incomparable.

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.

La technologie DRY.Plus favorise la formation correcte de la structure interne du produit, en garantissant une consistance durable, même de nombreuses heures après le terme de la cuisson.



Protek.SAFE™

Sécurité et efficacité.

Le système Protek.SAFE™ fait partie du programme **NON.STOP EFFORTS** de **UNOX**, qui s'engage à réduire au minimum l'impact fait sur l'environnement par les fours et les processus de cuisson, réalisés à l'intérieur.

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™**.

Grâce à l'utilisation de nouveaux matériaux d'isolation, le système Protek.SAFE™ garantit une basse température pour les surfaces extérieures des fours **LineMicro™**, assurant ainsi une protection maximum de l'environnement de travail.

Baking Essentials

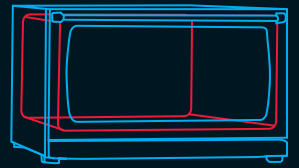
Innovantes et fonctionnelles.

Essentielles pour votre travail au quotidien.

Au sein de la recherche, effectuée par **UNOX** sur les processus de cuisson, une attention toute particulière à été accordée aux outils auxiliaires au four et nécessaires pour augmenter la polyvalence et les fonctionnalités de celui-ci, dans le travail quotidien.

Pour chaque type de produit nous avons conçu une Baking Essentials: des croissants à la pizza, des biscuits aux focacce.

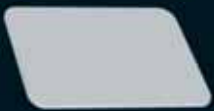
Une série de plaques et de grilles ont été étudiées pour expérimenter des typologies de cuisson, possibles jusqu'à aujourd'hui, exclusivement grâce à l'utilisation d'équipements professionnels, comme les fours à pizza traditionnels ou les fours statiques à pâtisserie.



260 °C 60 °C



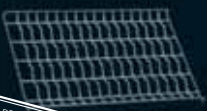
FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



BREVETE

Black.Baguette



Fours électriques

Classic 600x400



Domenica	XF 040
Capacité	4 600x400
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Puissance électrique	3,2 / 5,3 kW
Dimensions LxPxH (mm)	800x706x472
Poids	44 kg

Classic 460x330



Anna	XF 020
Capacité	4 460x330
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V~ 1N
Puissance électrique	3 kW
Dimensions LxPxH (mm)	600x587x472
Poids	22 kg



Lisa	XF 010
Capacité	3 460x330
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V~ 1N
Puissance électrique	2,62 kW
Dimensions LxPxH (mm)	600x587x402
Poids	20 kg

Manual 600x400



Domenica	XF 043
Capacité	4 600x400
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Puissance électrique	3,2 / 5,3 kW
Dimensions LxPxH (mm)	800x706x472
Poids	44 kg

Manual 460x330



Anna	XF 023
Capacité	4 460x330
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V~ 1N
Puissance électrique	3 kW
Dimensions LxPxH (mm)	600x587x472
Poids	22 kg



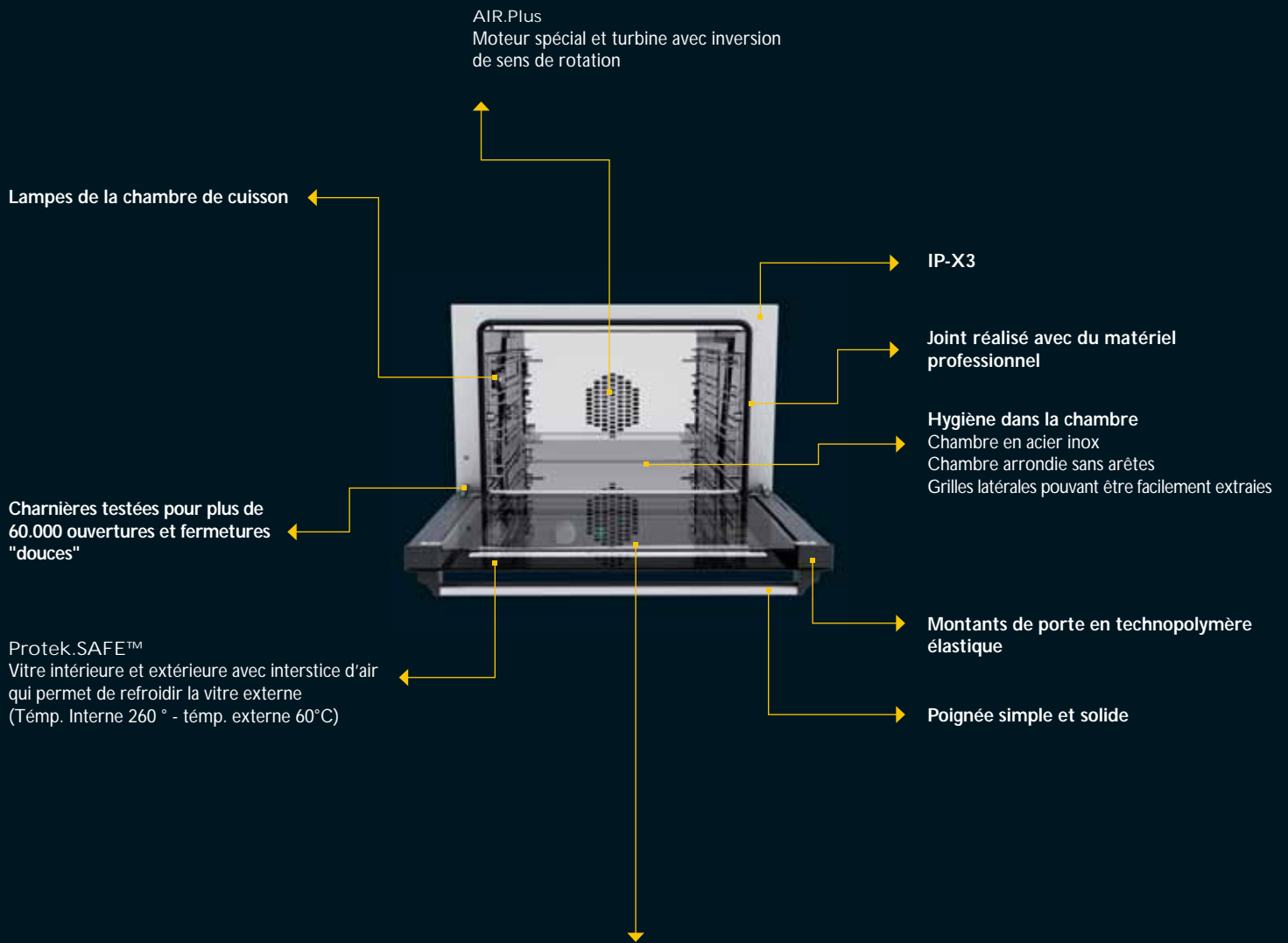
Lisa	XF 013
Capacité	3 460x330
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V~ 1N
Puissance électrique	2,62 kW
Dimensions LxPxH (mm)	600x587x402
Poids	20 kg

Manual 342x242



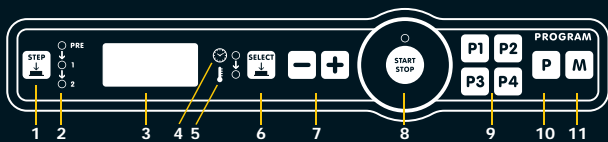
Roberta	XF 003
Capacité	3 342x242
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V~ 1N
Puissance électrique	2,62 kW
Dimensions LxPxH (mm)	480x523x402
Poids	16 kg

Détails techniques



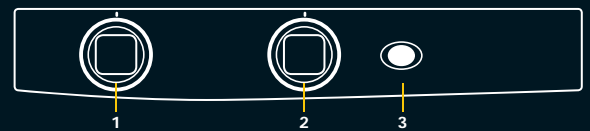
CONTROLE

Layout contrôle Classic



- 1 - Sélection des cycles de cuisson
- 2 - LED cycles de cuisson
- 3 - Affichage des paramètres de cuisson
- 4 - LED temps de cuisson
- 5 - LED température de cuisson
- 6 - Sélection du temps et température
- 7 - Touche +/- des paramètres de cuisson
- 8 - Bouton marche/arrêt
- 9 - Sélection programmes
- 10 - Sélection modalité programmes
- 11 - Mémorisation/programme

Layout contrôle Manual



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

■ Standard □ Optionnel – Non disponible

	Classic	Manual
MODES DE CUISSON		
Cuisson à convection 30 °C – 260 °C	■	■
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON		
Le système AIR.Plus: ventilateur avec inversion de la rotation (uniquement pour les modèles 600x400)	■	■
GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON		
Le système DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson	■	■
LES PLAQUES		
Plaques aluminium (uniquement pour les modèles 460x330)	■	■
FONCTIONS ANNEXES		
70 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 2 étapes de cuisson	■	–
Le système Protek.SAFE™ : un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail	■	■
Possibilité de visualiser le temps programmé et le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson	■	■
Fonction continue «INF»	■	■
Possibilité de visualiser la température de la chambre de cuisson programmée	■	–
Unité de température en °C ou en °F	■	–
OUVERTURE DE LA PORTE		
Ouverture manuelle de la porte de haut en bas	■	■
DETAILS 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 cassures	■	–
Thermostat de contrôle	■	■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

CZECH REPUBLIC
UNOX CZECH REPUBLIC
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

LI1983A0 - Imprimé: 12-2012
Photos non contractuelles imprimées par nos soins
Tout ce qui est indiqué dans ce catalogue peut faire l'objet de modifications et peut être changé sans préavis.



UNOX France
9 rue d'Hanoi - 69626 - Villeurbanne - Cedex
Tel.: 04.78.17.35.39 - Fax: +39 049 86.57.551
info@unox.fr www.unox.com

