

LineMicro™





Malý, ale výkonný.



REJSTŘÍK

Technologie	4 - 7
AIR.Plus - DRY.Plus	
Protek.SAFE™ - Baking Essentials	
Konvekční elektrické pece	8 - 9
Technické detaily	10
Funkce	11

AIR.Plus

Rovnoměrné pečení bez kompromisů.

Vzduch je prostředkem pro přenos tepla a jeho cirkulace má tedy zásadní význam při pečení pro dosažení jednotnosti teploty ve všech částech komory - na každém jednotlivém plechu. Z tohoto důvodu hraje studium proudění vzduchu uvnitř pečící komory při konstrukci všech LineMicro™ pecí hlavní roli.

Technologie AIR.Plus byla vyvinuta firmou UNOX za účelem dosažení dokonalé distribuce vzduchu a tepla uvnitř pečící komory.

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

UNOX technologie AIR.Plus zaručuje rovnoměrnou distribuci vzduchu na všech patrech vsunů a zaručuje skvělý výsledek uvnitř každého jednotlivého plechu.

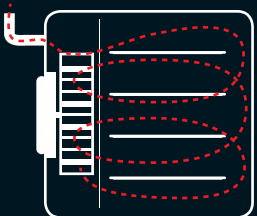
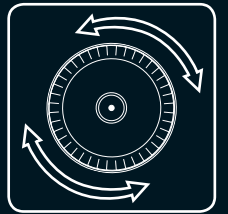
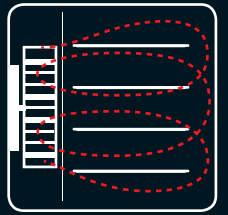
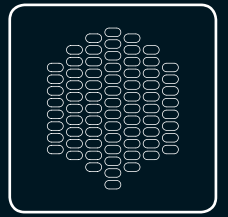
DRY.Plus

Na povrchu křupavé, uvnitř měkké. Pro nezaměnitelnou chuť.

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, pocházející z připravovaných surovin, z pečící komory.

Technologie DRY.Plus zaručuje výslednému produktu rovnoměrnou vnitřní strukturu, která přetrvává i několik hodin po dokončení přípravy.



Protek.SAFE™

Bezpečnost a účelnost.

Technologie **Protek.SAFE™** je součástí programu NON.STOP EFFORTS , prostřednictvím kterého se společnost **UNOX** neustáleho snaží minimalizovat negativní dopad vlastních produktů a jimi realizovaných pečících procesů na životní prostředí.

Technologie **Protek.SAFE™** eliminuje nežádoucí energetické ztráty, čímž snižuje spotřebu energie a harmonizuje pečící procesy pecí **LineMicro™** se životním prostředím.

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

Technologie **Protek.SAFE™** přináší jistotu každodenní energetické úspory, pro Vás i životní prostředí.

Baking Essentials

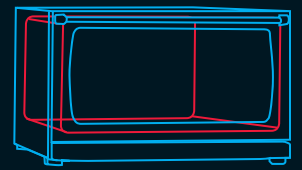
Inovativní a účelné.

Zásadní pro Vaši každodenní produkci.

V průběhu výzkumu věnovanému procesu pečení neopomněl **UNOX** věnovat zvláštní pozornost doplňkovým zařízením, které rozšiřují možnosti každodenního využití **UNOX** pecí.

Pro přípravu každého produktu nabízí **UNOX** konkrétní Baking Essentials doplňky: od croissantů přes pizzu po čajové pečivo a zákusky.

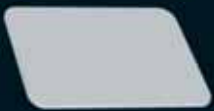
Inovativní sada Baking Essentials plechů, plátů a roštů Vám umožní zakusit mnohé metody pečení, jež byly až to teď uskutečnitelné pouze s použitím profesionálních samostatných zařízení jako speciálních pecí pro přípravu pizzy nebo statických cukrářských pecí.



260 °C 60 °C



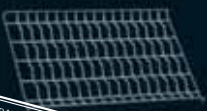
FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



PATENTED

Black.Baguette



Konvekční elektrické pece

600x400 Classic



Domenica	XF 040
Kapacita	4 600x400
Rozteč	70 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Elektrický příkon	5,3 / 3,2 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	800x706x472
Hmotnost	44 kg

460x330 Classic



Anna	XF 020
Kapacita	4 460x330
Rozteč	70 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	230 V~ 1N
Elektrický příkon	3 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	600x587x472
Hmotnost	22 kg



Lisa	XF 010
Kapacita	3 460x330
Rozteč	70 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	230 V~ 1N
Elektrický příkon	2,62 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	600x587x402
Hmotnost	20 kg

600x400 Manual



Domenica	XF 043	XF 043-GN
Kapacita	4 600x400	4 GN 1/1
Rozteč	70 mm	67 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	230 V~ 1N / 400 V~ 3N	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Elektrický příkon	5,3 / 3,2 kW	5,3 / 3,2 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	800x706x472	800x706x472
Hmotnost	44 kg	44 kg

460x330 Manual



Anna	XF 023
Kapacita	4 460x330
Rozteč	70 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	230 V~ 1N
Elektrický příkon	3 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	600x587x472
Hmotnost	22 kg



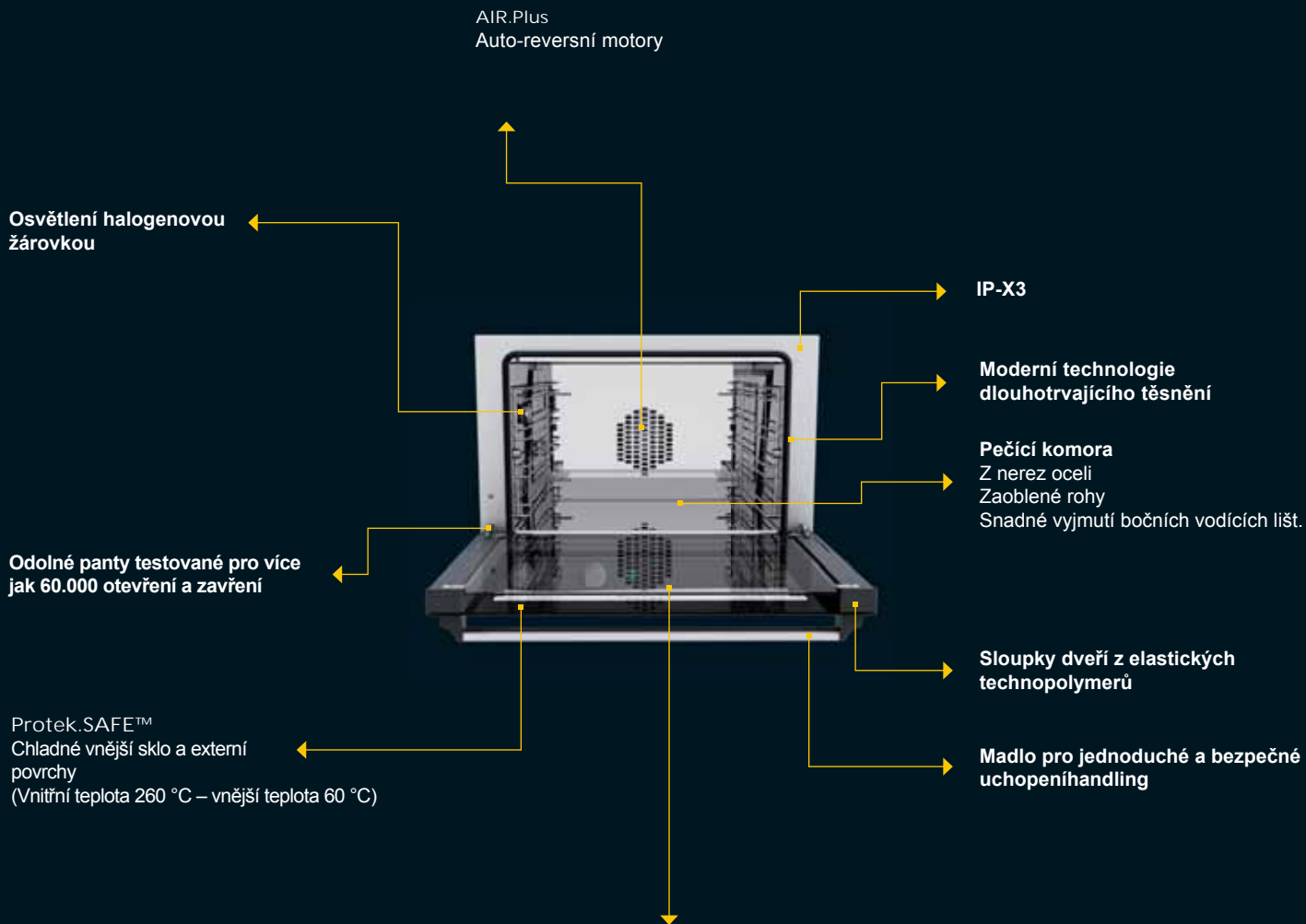
Lisa	XF 013
Kapacita	3 460x330
Rozteč	70 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	230 V~ 1N
Elektrický příkon	2,62 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	600x587x402
Hmotnost	20 kg

342x242 Manual



Roberta	XF 003
Kapacita	3 342x242
Rozteč	70 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	230 V~ 1N
Elektrický příkon	2,62 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	480x523x402
Hmotnost	16 kg

Technické detaily

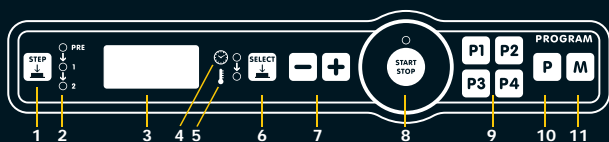


Classic a Manual.

Ovládací panely jsou navrženy a konstruovány pro snadné a rychlé nastavení pece

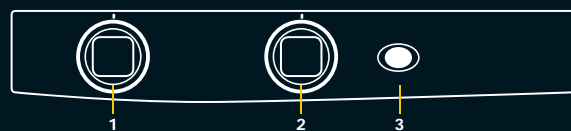
OVLÁDÁNÍ

Ovládací panel Classic



- 1 - Tlačítko pro výběr kroku pečení
- 2 - LED kontrolka kroku pečení
- 3 - Zobrazení parametrů pečení
- 4 - LED kontrolka času pečení
- 5 - LED kontrolka teploty
- 6 - Tlačítko pro nastavení času./teploty
- 7 - Zvýšení / snížení parametrů pečení
- 8 - START/STOP
- 9 - Tlačítko pro výběr přednastaveného programu
- 10 - Tlačítko pro výběr programu
- 11 - Tlačítko pro uložení programu

Ovládací panel Manual



- 1 - Regulátor času pečícího procesu
- 2 - Regulátor teploty
- 3 - Led osvětlení pece

■ Standard □ Volitelné – Nelze

	Classic	Manual
PEČÍCÍ REŽIMY		
Konvekční pečení 30 °C - 260 °C	■	■
DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V KOMOŘE		
AIR.Plus technologie: 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		
Paměť pro 70 programů, každý s 2 pečícími kroky	■	–
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 dveřní spínač (pouze pro model 600x400)	■	■
Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch	■	–
Bezpečnostní termostat	■	■

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

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

L11016A0 - Tisk: 06-2012
V katalogu jsou použity ilustrativní obrázky produktu.
UPOZORNĚNÍ: Veškeré údaje v katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

