LineMiss™



UNOX®

Italiano



LineMiss™

Совершенная выпечка. Всегда.








Содержание

Технологии	4 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Baking Essentials	
Комплексные технологии	8 - 9
TouchControl - MAXI.Link	
600x400 электрические печи	10 - 11
460x330 электрические печи	12 - 13
Технические детали	14
Особенности	15

AIR.Plus

Равномерность выпечки без компромиссов.

Воздух является средой для передачи тепла, и поэтому имеет большое значение в выпечке продукта.
Расстояние воздушного потока – основа, обеспечивающая равномерность готовки как во всех точках одного противня, так и на всех противнях.
По этой причине изучение воздушных потоков внутри камеры играет ведущую роль в дизайне всех печей LineMiss™.

Технология AIR.Plus, специально разработанная UNOX, обеспечивает идеальное распределение воздуха и температуры внутри камеры печи. По окончании выпечки продукт имеет равномерный колер и его внешний вид остается неизменным в течение нескольких часов.
Технология AIR.Plus гарантирует прекрасную равномерность как в пределах одного противня, так и на всех уровнях загрузки.

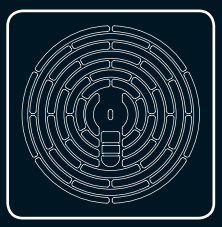
STEAM.Plus

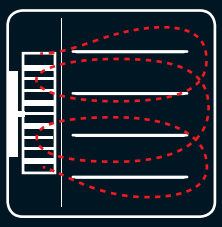
Влажность.Когда она необходима.

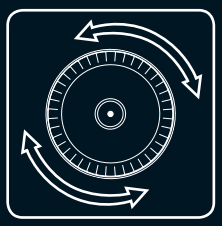
Применение увлажнения камеры значительно расширяет ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий.
Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки.
Технология STEAM.Plus позволяет получать пар в камере готовки при температуре от 90° C до 260 °C.

В печах LineMiss™ Dynamic и Matic подача влажности в камеру готовки может быть установлена на уровне программы выпечки.
Печи LineMiss™ Manual Humidity подача влажности в камеру готовки осуществляется путем нажатия кнопки на панели управления.



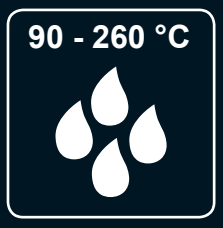











90 - 260 °C



DRY.Plus

Вкус и аромат
Хрустящий снаружи, сочный внутри.

Избыток влажности в камере на заключительном этапе выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий может поставить под угрозу достижение желаемого результата.
Технология DRY.Plus удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией STEAM.Plus на предыдущем шаге готовки.
Технология DRY.Plus обеспечивает текстуру выпекаемых изделий, позволяя получить пропеченный продукт с правильной структурой внутри и хрустящей поверхностью снаружи.

Baking Essentials

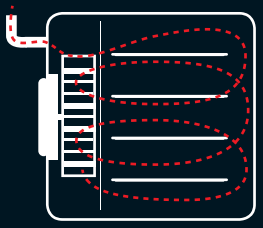
Инновации и функциональность.
Необходимы для ежедневной работы.

Фабрика UNOX тщательно исследует процессы выпечки и уделяет пристальное внимание необходимым аксессуарам и оборудованию для увеличения функциональных возможностей ежедневного использования печи.
Существуют специальные аксессуары для любого типа выпечки: от слоеного теста до бисквитов, от печенья до заварного теста, и от круассанов до пиццы и дрожжевых изделий.
Инновационные аксессуары для выпечки, противни и решетки позволяют работать с различными типами выпекаемых изделий, избегая использования специфического оборудования, например, печей для пиццы или статических печей.

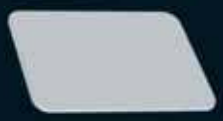








FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



Black.Baguette





TouchControl

Свобода выбора.

Линия печей LineMiss™ состоит из 4х моделей: Dynamic, Matic, Classic и Manual Humidity. Каждая модель оборудована индивидуальной панелью для быстрого и удобного управления. Панель управления Touch печей Dynamic, Matic и Classic позволяет оператору легко получить доступ к шести наиболее часто используемым программах, которые были ранее сохранены.
Выбирая модели LineMiss™ Dynamic и Matic, оператор может контролировать печь и расстоечную камеру с одной панели.
Кроме этого, у печей LineMiss™ Matic дверца открывается автоматически по окончании программы выпечки, установленной оператором.

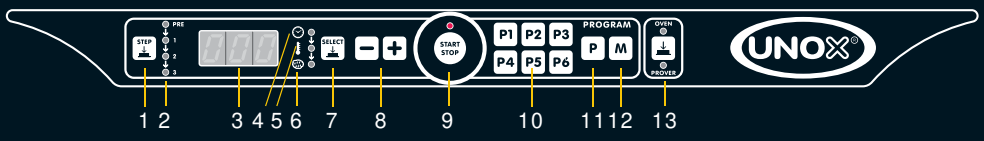
панель управления	предразогрев	3 шага выпечки	время	температура	Влажность	быстрый доступ к 6 популярным программам	99 программ выпечки	контроль дополнительного оборудования	автоматическое открытие двери
→ Dynamic	■	■	■	■	■	■	■	■	–
→ Matic	■	■	■	■	■	■	■	■	■
→ Classic	■	■	■	■	–	■	■	–	–
→ Manual H.	–	–	■	■	■	–	–	–	–

MAXI.Link

Простота и эффективность.

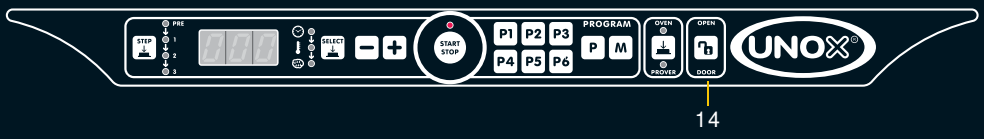
Технология MAXI.Link позволяет создавать колонны для осуществления выпечки из 2 печей LineMiss™, в которых можно одновременно выпекать изделия, требующие различных значений температуры, влажности и времени.
Технология MAXI.Link позволяет включать только те печи, которые нужны для работы в данный момент, тем самым используя необходимую энергию оптимальным образом, уменьшая ее потребление и связанные с этим расходы.
Технология MAXI.Link позволяет сочетать производительность и гибкость процесса, при этом сводя к минимуму эксплуатационные затраты.

Панель управления Dynamic



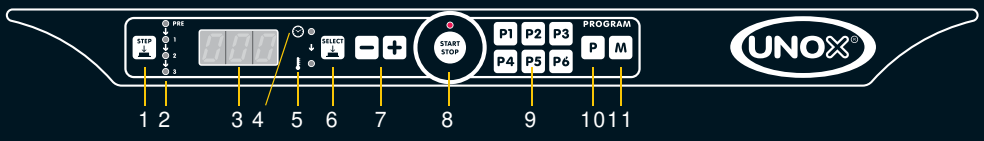
1 - Кнопка для выбор шага готовки
2 - Индикатор шага готовки
3 - Дисплей для визуализации параметров выпечки
4 - Индикатор времени готовки
5 - Индикатор температуры готовки
6 - Индикатор влажности (STEAM.Plus)
7 - Кнопка установки времени/температуры/влажности
8 - Кнопка изменения значений параметров
9 - START/STOP цикла выпечки
10 - Быстрый доступ к 6 сохраненным программам
11 - Кнопка доступа к меню программ
12 - Кнопка сохранения программ
13 - Кнопка для выбор объекта управления: печь/ расстоечный шкаф

Панель управления Matic



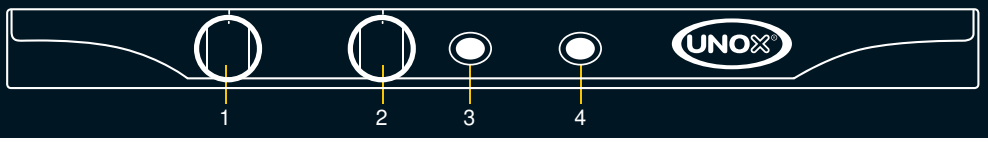
14 - Автоматическое открывание двери

Панель управления Classic



1 - Кнопка для выбора шага готовки
2 - Индикатор шага готовки
3 - Дисплей для визуализации параметров выпечки
4 - Индикатор времени готовки
5 - Индикатор температуры готовки
6 - Кнопка установки времени/ температуры
7 - Кнопка изменения значений параметров
8 - START/STOP цикла готовки
9 - Быстрый доступ к 6 сохраненным программам
10 - Кнопка доступа к меню программ
11 - Кнопка сохранения программ

Панель управления Manual Humidity



1 - Установка продолжительности готовки
2 - Контроль температуры
3 - Индикатор включения печи
4 - Кнопка для подачи влажности в камеру (STEAM.Plus)



6 460x330 | 7 460x330 | 7 460x330 | 8 600x400 | 7 600x400 | 7 600x400

Электрические печи 600x400





ROSSELLA

Вместимость

Расстояние между направляющими

Частота

Напряжение

Мощность

Размеры WxDxH (mm)

Вес

Влажность



ROSSELLA

Вместимость

Расстояние между направляющими

Частота

Напряжение

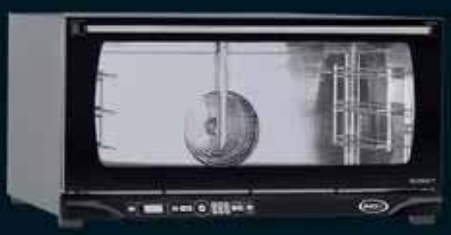
Мощность

Размеры WxDxH (mm)

Вес

Влажность

XFT199L (M atic**): открытие дверцыслева направо.**



ELENA

Вместимость

Расстояние между направляющими

Частота

Напряжение

Мощность

Размеры WxDxH (mm)

Вес

Влажность



ELENA

Вместимость

Расстояние между направляющими

Частота

Напряжение

Мощность

Размеры WxDxH (mm)

Вес

Влажность

XFT 195 (Dynamic)	**XFT 190** (Classic)	**XFT 193** (Manual H.)
4 600x400	4 600x400	4 600x400
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
800x770x509	800x770x509	800x770x509
49 kg	49 kg	49 kg
Да	Нет	Да

XFT 199 (Matic)
4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x770x509
49 kg
Да

XFT 188 (Power Dynamic)
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
4,7 kW
800x770x429
40 kg
Да

XFT 185 (Dynamic)	**XFT 180** (Classic)	**XFT 183** (Manual H.)
3 600x400	3 600x400	3 600x400
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3,3 kW	3,3 kW	3,3 kW
800x770x429	800x770x429	800x770x429
40 kg	40 kg	40 kg
Да	Нет	Да

Дополнительное оборудование и Аксессуары



Расстоечная камера
Управляется только от печей Dynamic и Matic
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT185/ XFT188
Вместимость: 8 600x400 - Расстояние: 70 mm
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 200 W
Макс. температура: 50 °C
Размеры: 800x713x757 WxDxH mm - Вес: 37 Kg
Art.: XLT 195



Расстоечная камера с ручным управлением
Вместимость: 8 600x400 - Расстояние: 70 mm
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 1,2 kW - Макс. температура: 70 °C
Размеры: 800x713x757 WxDxH mm
Вес: 37 Kg
Art.: XLT 193



Вытяжной зонт с пароконденсатором
Управляется только от печей Dynamic и Matic
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT185/ XFT188
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 200 W - Диаметр вытяжной трубы: 121 mm
Мин. воздушный поток: 550 m³/h - Макс. воздушный поток: 750 m³/h
Размеры: 800x847x261 WxDxH mm
Art.: XC 595



UNOX.Pure
XC215 - система фильтрации, улучшающая качество воды, за счет снижения карбонатной жесткости. Позволяет избежать известковых отложений внутри камеры.
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183
Требуется RC1030A2 (3/4-JG8 JOIN) для подсоединения XC215 к печи.
Art.: XC 215



Пароконденсатор
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 8 W
Размеры: 340x235x170 WxDxH mm - Вес: 7 Kg
Art.: XC 114



Стыковочный комплект
Для моделей 600x400
Art.: XC 646



Открытый стенд
Вместимость: 8 600x400
Расстояние: 70 mm
Размеры: 798x599x782 WxDxH mm
Вес: 13 Kg
Art.: XR 190



Набор колес
Для моделей: XLT195/ XLT193/ XR190
Комплект из 4 колес:
2 колеса с тормозом – 2колеса без тормоза
Art.: XR 623



Набор для помпы
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT 188/ XFT183
(Позволяет печи использовать воду из канистры (XC 655) при отсутствии подключения к водопроводу)
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 16 W
Art.: XC 665



Емкость для воды (для печей с помпой)
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183
Art.: XC 655



Набор для подсоединения нескольких печей к водопроводу
Для моделей: XFT199/XFT195/XFT193/XFT185/XFT188/XFT183
Размеры: 3 m
Art.: XC 615



Набор для противней 660x460
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT190/ XFT193
Da 600x400 a 660x460
Art.: XC 675



Набор для адаптации направляющих
от 600x400 к GN 1/1
Art.: XC 630



Набор для снижения скорости воздушного потока
1 заглушка на 1 вентилятор. Набор содержит 1 заглушку.
Art.: XC 606

Электрические печи 460x330





ARIANNA

Вместимость

Расстояние между направляющими

Частота

Напряжение

Мощность

Размеры WxDxH (mm)

Вес

Влажность



STEFANIA

Вместимость

Расстояние между направляющими

Частота

Напряжение

Мощность

Размеры WxDxH (mm)

Вес

Влажность



STEFANIA

Вместимость

Расстояние между направляющими

Частота

Напряжение

Мощность

Размеры WxDxH (mm)

Вес

Влажность

XFT119L (M atic**): открытие дверцыслева направо.**

XFT 135 (Dynamic)	**XFT 130** (Classic)	**XFT 133** (Manual H.)
4 460x330	4 460x330	4 460x330
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3 kW	3 kW	3 kW
600x651x509	600x651x509	600x651x509
31 kg	31 kg	31 kg
Да	Нет	Да

XFT 115 (Dynamic)	**XFT 110** (Classic)	**XFT 113** (Manual H.)
3 460x330	3 460x330	3 460x330
75 mm	75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3 kW	3 kW	3 kW
600x651x429	600x651x429	600x651x429
25 kg	25 kg	25 kg
Да	Нет	Да

XFT 119 (Matic)
3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3 kW
600x651x429
25 kg
Да

Дополнительное оборудование и Аксессуары



Расстоечная камера
Управляется только от печей Dynamic e Matic
Для моделей: XFT135/ XFT119/ XFT115
Вместимость: 8 460x330
Расстояние: 70 mm
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 1,2 kW - Макс. температура: 50 °C
Размеры: 600x650x757 WxDxH mm - Вес: 22 Kg
Art.: XLT 135



Расстоечная камера с ручным управлением
Вместимость: 8 460x330
Расстояние: 70 mm
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 1,2 kW
Макс. температура: 70 °C
Размеры: 600x650x757 WxDxH mm - Вес: 22 Kg
Art.: XLT 133



Вытяжной зонт с пароконденсатором
Управляется только от печей Dynamic и Matic
Для моделей: XFT135/ XFT119/ XFT115
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 200 W - Диаметр вытяжной трубы: 121 mm
Мин. воздушный поток: 550 m3/h - Макс. воздушный поток: 750 m3/h
Размеры: 600x722x261 WxDxH mm
Art.: XC 535



UNOX.Pure
XC215 - система фильтрации, улучшающая качество воды, за счет снижения карбонатной жесткости. Позволяет избежать известковых отложений внутри камеры.
Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113
Требуется RC1030A2 (3/4-JG8 JOIN) для подсоединения XC215 к печи.
Art.: XC 215



Пароконденсатор
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 8 W - Вес: 7 Kg
Размеры: 340x235x170 WxDxH mm
Art.: XC 114



Стыковочный комплект
Для моделей 460x330
Art.: XC 651



Открытый стенд
Вместимость: 8 460x330
Расстояние: 70 mm
Размеры: 598x518x782 WxDxH mm
Вес: 12 Kg
Art.: XR 130



Набор колес
Для моделей: XLT135/ XLT133/ XR130
Комплект из 4 колес:
2 колеса с тормозом – 2колеса без тормоза
Art.: XR 623



Комплект для электроклапана
Соединяет печь с водопроводом
Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 8 W
Art.: XC 660



Емкость для воды (для печей с помпой)
Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113
Art.: XC 655



Набор для подсоединения нескольких печей к водопроводу
Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113
Размеры: 3 m
Art.: XC 615



Набор для адаптации направляющих
Для моделей: XFT135/ XFT130/ XFT133
От 460x330 к GN 2/3
Art.: XC 620



Набор для снижения скорости воздушного потока
1 заглушка на 1 вентилятор.
Набор содержит 1 заглушку.
Art.: XC 606

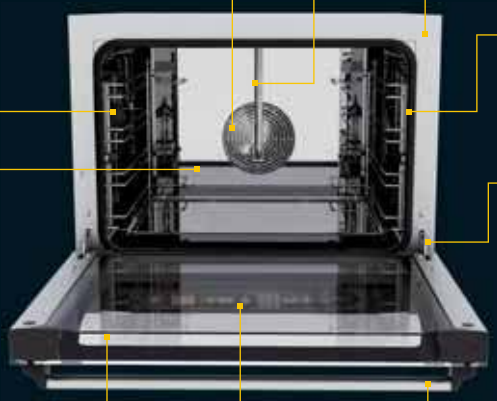
Технические детали

AIR.Plus
Автоматический реверс вентиляторов
Высокая скорость вентиляторов

STEAM.Plus
Образование влажности в камере готовки при температуре от 90 °C

Освещение: галогеновая лампа с длительным сроком службы

IP-X3



Усовершенствованная уплотнительная резинка с высокой износостойкостью

Камера выпечки
Из нержавеющей стали
Закругленные углы
Легкое извлечение направляющих из камеры готовки

Петли, разработанные и протестированные, рассчитанные на 100,000 , всегда идеально сбалансированное открытие двери

Protek.SAFE™
Холодная внешняя поверхность двери
Холодная внешняя поверхность печи
Повышение эффективности использования энергии

Простая и безопасная в работе ручка

панель управления

TouchControl

Особенности панели управления Dynamic



> 3 шага готовки, с установкой времени, температуры в камере и влажности на каждом шаге (STEAM.Plus)
> До 99 программ в памяти для быстрого доступа к ним
> Все программы выпечки разделены на 3 этапа для получения оптимального результата
> Быстрый доступ к 6 популярным программам
> панель Dynamic может управлять расстоечной камерой и вытяжным зонтом с пароконденсатором

Особенности панели управления Matic



> 3 шага готовки, с установкой времени, температуры в камере и влажности на каждом шаге (STEAM.Plus)
> До 99 программ в памяти для быстрого доступа к ним
> Все программы выпечки разделены на 3 этапа для получения оптимального результата
> Быстрый доступ к 6 популярным программам
> панель Matic может управлять расстоечной камерой и вытяжным зонтом с пароконденсатором
> Автоматическое открытие двери по окончании процесса выпечки

Особенности панели управления Classic



> 3 шага готовки, с установкой времени, температуры на каждом шаге
> До 99 программ в памяти для быстрого доступа к ним
> Все программы выпечки разделены на 3 этапа для получения оптимального результата
> Быстрый доступ к 6 популярным программам

Manuale

Особенности панели управления Manual Humidity



> ручки для установки времени и температуры в камере
> Кнопка подачи влажности в камеру (STEAM.Plus)

Оснащение

■ Di serie □ Optional – Non disponibile

	Dynamic	Matic	Classic	Manual Humidity
Режимы выпечки				
Выпечка при конвекции 30 °C - 260 °C	■	■	■	■
Комбинированная выпечка конвекция+влажность 90 °C - 260 °C	■	■	–	■
РСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ВЫПЕЧКИ				
Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным вращением для моделей 600x400	■	■	■	■
Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным вращением для моделей 460x330	■	■	■	–
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ВЫПЕЧКИ				
Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры	■	■	■	■
Технология STEAM.Plus: подача влажности в камеру, установленной на панели управления с шагом 20%	■	■	–	–
Технология STEAM.Plus: подача влажности вручную	–	–	–	■
Помпа позволяет печи брать воду из емкости (для моделей 460x330)	■	■	–	■
Соленоидный клапан позволяет соединить печь с гидросетью напрямую (для моделей 600x400)	■	■	–	■
ПРОТИВНИ				
Алюминиевые противни (для моделей 460x330)	■	■	■	■
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ				
99 программ в памяти , каждая по 3 шага + предразогрев	■	■	■	–
Технология Protek.SAFE™ : максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)	■	■	■	■
Визуализация оставшегося времени выпечки	■	■	■	■
Непрерывное функционирование «INF»	■	■	■	■
Визуализация значений установленной и реальной температуры в камере	■	■	■	–
Единицы измерения температуры устанавливаются в °C или °F	■	■	■	–
ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРИ				
Открывание двери вручную сверху вниз	■	–	■	■
Открывание двери вручную справа налево	–	■	–	–
Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки	–	■	–	–
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ				
Камера из нержавеющей стали с закругленными углами для облегчения чистки и максимальной гигиены	■	■	■	■
Освещение в камере посредством галогеновой лампы	■	■	■	■
Небольшой вес структуры за счет использования инновационных материалов	■	■	■	■
Контактный переключатель двери на моделях 600x400	■	■	■	■
Контактный переключатель двери на моделях 460x330	■	■	■	–
Система самодиагностики проблем и неисправностей	■	■	■	–
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■	■

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 295198760
	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 851522
	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 241940 000
AMERICA	U.S.A. & CANADA UNOX INC. E-mail: infousa@unox.com Tel.: +1800 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.: +613 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

LI1945A1 - Отпечатано: 09-2012
Все изображения используются только в качестве иллюстраций.
Все характеристики, прописанные в данном каталоге, могут быть изменены и обновлены без предварительного уведомления.



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