

LineMissTop



Tecnología avanzada para una cocción perfecta.



ÍNDICE

Tecnologías

AIR.Plus - STEAM.Plus - DRY.Plus - Baking Essentials	4 - 5
UNOX.Link - Rotor.KLEAN™ - UNOX.Pure - Protek.SAFE™	6 - 7
Hornos eléctricos 600x400	8 - 9
Hornos eléctricos 460x330	8 - 9
Accesorios para todos los modelos	10
Detalles técnicos & Dotación	11

AIR.Plus

Uniformidad de cocción sin concesiones.

El aire es el instrumento de transmisión del calor y por lo tanto el medio para cocinar el producto. Las prestaciones de ventilación son por lo tanto fundamentales para obtener resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

Es por este motivo que el estudio de los flujos del aire en el interior de la cámara de cocción tiene un rol de gran importancia en la proyectación de todos los hornos **LineMissTop**. La tecnología AIR.Plus ha sido desarrollada por **UNOX** para obtener una perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción. Al finalizar el horneado, gracias AIR.Plus los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse horneado. Los hornos **LineMissTop** dan la posibilidad de escoger dos velocidades del ventilador para modular el flujo de aire de acuerdo con el tipo de cocción que requiere el producto cocido.

STEAM.Plus

Humedad. Cada vez que la necesites.

El uso de la humedad es cada vez más difundido en las cocciones de pastelería y panificación.

La incorporación de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos leudados favorece el desarrollo de la estructura interna y el dorado de la superficie externa del productos.

La tecnología STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 90 °C hasta los 260 °C.

En los hornos **LineMissTop** la entrada de humedad puede ser configurada en el programa de cocción.

DRY.Plus

Crocante por fuera y suave por dentro. Con un sabor único.

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos fermentados puede comprometer el logro del resultado deseado.

La tecnología DRY.Plus permite eliminar rápidamente toda la humedad de la cámara de cocción, la producida por los productos que se están horneando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

La tecnología DRY.Plus favorece la correcta formación de la estructura interna del producto garantizando una consistencia que durará varias horas luego que se ha finalizado la cocción.

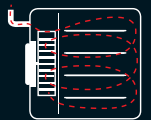
Baking Essentials

Innovadoras y funcionales. Esenciales para tu trabajo cotidiano.

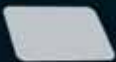
En la investigación aplicada por **UNOX** a los procesos de cocción no podía faltar una especial atención a los instrumentos auxiliares necesarios para incrementar la versatilidad del horno durante el uso cotidiano.

Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde hojaldre hasta tortas, desde galletas hasta pasta choux, desde croissants hasta pizza, desde hogazas hasta panettone y productos leudados.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite experimentar tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.



FAIRO™



Black.Bake



Baguette



Black.Baguette



UNOX.Link

La gestión innovadora de tus cocciones y de los datos APPCC.

Gracias a la función BlackBox de UNOX.Link **XC 231** es muy fácil descargar del horno **LineMissTop** todos los datos relativos a las cocciones de los últimos 3 meses para monitorizar de una manera simple y eficaz el cumplimiento de los procedimientos APPCC en la cocina. El software OVEX.Net 3.0 permite sacar estadísticas relativas al consumo de energía y a la efectiva utilización del horno **LineMissTop** así que el profesional pueda controlar los costes de la manera más detallada.

Con el software OVEX.Net 3.0 el usuario puede crear de manera simple e intuitiva recetas y programas de cocción o también descargarlos del portal InfoNet.unox.com. y memorizarlos después en el control TouchControl a través del interfaz USB.

El kit UNOX.Link **XC 231** es una herramienta preciada para facilitar y monitorizar la utilización del horno y aumentar su productividad.

Rotor.KLEAN™

Lavado automático integrado. Más valor al tiempo.

Rotor.KLEAN™ es la tecnología de lavado que permite a los hornos **LineMissTop** obtener de manera automática la máxima higiene y seguridad alimenticia de la cámara de cocción y eliminar ineficaces y trabajosas operaciones de limpieza manual.

Es posible seleccionar el correcto ciclo de lavado para todo tipo de sucio: 1 programa automático de limpieza y un rápido programa de aclarado con sólo agua.

UNOX.Pure

Una nueva idea de filtración del agua.

UNOX.Pure es el sistema filtrante desarrollado por **UNOX** a fin de garantizar una solución rápida, segura y compacta para que la cualidad del agua esté siempre elevada.

En un único cartucho de UNOX.Pure hay 4 fases de filtración durante las cuales el agua es privada de los iones de calcio y magnesio y además de los metales pesados como plomo y cobre.

El sistema filtrante UNOX.Pure actúa de manera eficaz sobre las partículas más finas y sobre las sustancias de olor y sabor desagradable. De esta manera es posible contrastar la formación de caliza y los posibles fenómenos de corrosión y garantizar que el sabor y el aroma de las comidas se desenrollen enteramente ofreciendo una calidad óptima.

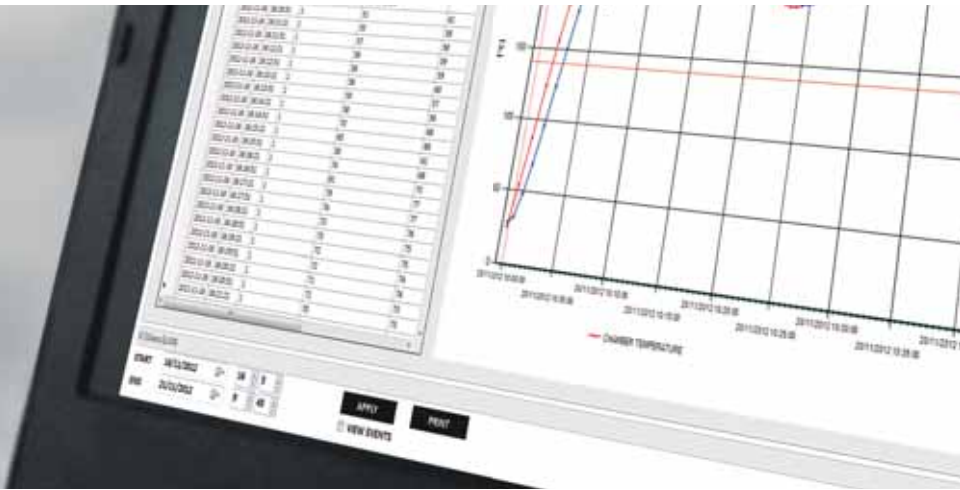
Protek.SAFE™

Seguridad y eficiencia.

La tecnología Protek.SAFE™ forma parte del programa NON.STOP EFFORTS con el que **UNOX** se compromete a reducir al mínimo el impacto ambiental de sus productos y de los procesos de cocción que con ellos se realizan.

La tecnología Protek.SAFE™ elimina las pérdidas inútiles de energía para reducir los consumos energéticos y contribuir con la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados con los hornos **LineMissTop**.

Gracias al uso de innovadores materiales aislantes Protek.SAFE™ también mantiene al mínimo la temperatura en las superficies externas de los hornos **LineMissTop**, garantizando siempre la máxima seguridad en el ambiente de trabajo.

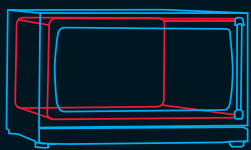


CLE WASHING
39 min

H2O WASHING
7 min



- Alimentación
- Pre-filtración
- Resina de intercambio iónico
- Filtro de carbones activados
- Filtración fina (10 µm)



260 °C 60 °C



Hornos eléctricos



Horno eléctrico 600x400



ROSSELLA

Capacidad

Distancia entre las bandejas

Frecuencia

Voltaje

Potencia eléctrica

Dimensiones WxDxH (mm)

Peso

Humedad

Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT200L

Horno eléctrico 460x330



ARIANNA

Capacidad

Distancia entre las bandejas

Frecuencia

Voltaje

Potencia eléctrica

Dimensiones WxDxH (mm)

Peso

Humedad

Apertura puerta de izquierda a derecha: XFT140L

Aparatos complementarios & Accesorios 600x400

XFT 200

4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x774x509
50 kg
SI

**C. de Fermentación**

Comandada electrónicamente sólo por los hornos LineMissTop
 Capacidad: 8 600x400
 Distancia: 70 mm - Voltaje: 230 V ~ 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 1,2 kW
 Temperatura máx.: 50 °C
 Dimensiones: 800x713x757 WxDxH mm - Peso: 37 kg
Art.: XLT 195

**C. de Fermentación con mando manual**

Capacidad: 8 600x400
 Distancia: 70 mm - Voltaje: 230 V ~ 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 1,2 kW
 Temperatura máx.: 70 °C
 Dimensiones: 800x713x757 WxDxH mm - Peso: 37 kg
Art.: XLT 193

**Campana con condensador de vapor**

Comandada electrónicamente sólo por los hornos LineMissTop.
 Voltaje: 230 V ~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia eléctrica: 200 W
 Diámetro salida de vapores: 121 mm
 Caudal mínimo: 550 m³/h - Caudal máximo: 750 m³/h
 Dimensiones: 800x847x261 WxDxH mm
Art.: XC 595

**Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos**

Fijación + conexión de agua + desagüe
Art.: XC 648

**Stand abierto alto**

Capacidad: 8 600x400 - Distancia: 70 mm
 Dimensiones: 798x599x782 WxDxH mm
 Peso: 13 Kg
Art.: XR 190

**Kit ruedas con cadenas ajuste pared**

Para modelos: XLT195/ XLT193/ XR190
 Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno
Art.: XR 623

Aparatos complementarios & Accesorios 460x330

XFT 140

4 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3,2 kW
600x655x509
39 kg
SI

**C. de Fermentación**

Comandada electrónicamente sólo por los hornos LineMissTop.
 Capacidad: 8 460x330 - Distancia: 70 mm
 Voltaje: 230 V ~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia eléctrica: 1,2 kW - Temperatura máx.: 50 °C
 Dimensiones: 600x650x757 WxDxH mm
 Peso: 22 kg
Art.: XLT 135

**C. de Fermentación con mando manual**

Capacidad: 8 460x330 - Distancia: 70 mm
 Voltaje: 230 V ~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia eléctrica: 1,2 kW - Temperatura máx.: 70 °C
 Dimensiones: 600x650x757 WxDxH mm
 Peso: 22 kg
Art.: XLT 133

**Campana con condensador de vapor**

Comandada electrónicamente sólo por los hornos LineMissTop.
 Voltaje: 230 V ~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia eléctrica: 200 W
 Diámetro salida fumi: 121 mm
 Portata mínima: 550 m³/h - Portata massima: 750 m³/h
 Dimensiones: 600x722x261 WxDxH mm
Art.: XC 535

**Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos**

Fijación + conexión de agua + desagüe
Art.: XC 653

**Stand abierto alto**

Capacidad: 8 460x330 - Distancia: 70 mm
 Dimensiones: 598x518x782 WxDxH mm
 Peso: 12 kg
Art.: XR 130

**Kit ruedas con cadenas ajuste pared**

Para modelos: XLT135/ XLT133/ XR130
 Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno
Art.: XR 623

Accesorios para todos los modelos

Baking Essentials 600x400



Bake

Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación

Art.: TG 410 Para LineMissTop 600x400



Black Bake

Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación

Art.: TG 430 Para LineMissTop 600x400



FAKIRO™

Plancha aluminio plana-rayada para pizza y focaccia

Art.: TG 440 Para LineMissTop 600x400



PATENTADO

Baguette

Parrilla cromada 5 canales para baguette precocida

Art.: GRP 410 Para LineMissTop 600x400



Black Baguette

Bandeja aluminio perforada antiadherente 5 canales para baguette fresca

Art.: TG 435 Para LineMissTop 600x400



Baguette

Bandeja aluminio perforada 5 canales para baguette precocida

Art.: TG 445 Para LineMissTop 600x400

Accesorios



Kit patas 150 mm

Para colocación en el suelo.
Kit completo 4 patas regulables.

Art.: XR 608



Condensador de vapor

Voltaje: 230 V ~ IN - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 8 W - Peso: 7 kg
Dimensiones: 340x235x170 WxDxH mm

Art.: XC 114



Kit buzzer

Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción.

Art.: XC 706



UNOX.Link
Interfaz USB y software OVEX.Net 3.0
Art.: XC 231

Baking Essentials 460x330



Bake

Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación

Art.: TG 310 Para LineMissTop 460x330



Black Bake

Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación

Art.: TG 330 Para LineMissTop 460x330



FAKIRO™

Plancha aluminio plana-rayada para pizza y focaccia

Art.: TG 335 Para LineMissTop 460x330



Baguette

Parrilla cromada 4 canales para baguette precocida

Art.: GRP 310 Para LineMissTop 460x330



No.Fry

Parrilla INOX para cocciones patatas fritas

Art.: GRP 350 Para LineMissTop 460x330

UNOX.Care Program



UNOX.Pure (Sistema de filtración)

Empalme necesario 3/4-JG8 (art.: RC1030A2) para conexión del XC 215 con el horno

Art.: XC 215



Cartucho UNOX.Pure (Sistema de filtración)

Art.: XC 216



UNOX.Det&Rinse
Para Rotor.KLEAN™
Caja de 2 x 5 L

Art.: DB 1011A0



Kit para conectar más aparatos complementarios a la red hídrica
Dimensiones: 3 m

Art.: XC 615

Detalles técnicos

Rotor.KLEAN™ (DE SERIE)
Programa de lavado automático

Iluminación con lámpara halógena de larga duración

AIR.Plus
Motor especial y ventiladores con inversión de sentido
2 velocidades de los flujos de aire en la cámara ajustables por el utilizador

Empuñadura simple y segura

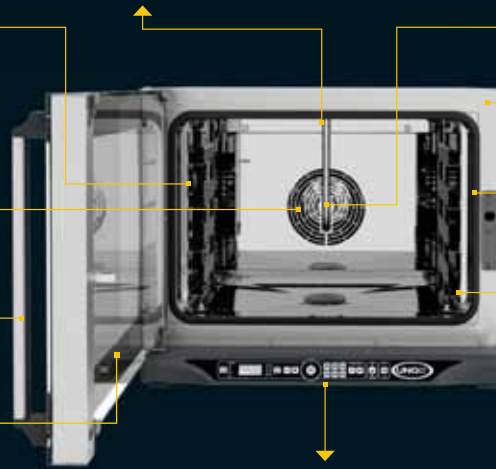
Protek.SAFE™
Cristal externo frío

STEAM.Plus
Producción de humedad instantánea en cámara de cocción a partir de 90 °C

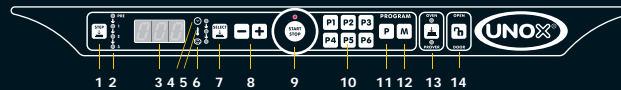
IP-X3

Junta de la puerta realizada con materiales de alta calidad, acoplada a una ranura hermética

Soportes laterales en lámina plegada en L



TouchControl



- | | |
|---|---|
| 1 - Botón selección paso de cocción | 9 - START / STOP ciclo cocción |
| 2 - LED paso de cocción | 10 - 6 teclas de selección rápida para consultar los programas preferidos |
| 3 - Display visualización parámetros de cocción | 11 - Botón para seleccionar modalidad programas |
| 4 - LED tiempo cocción | 12 - Botón memorización programas |
| 5 - LED temperatura cocción | 13 - Selección horno, fermentador |
| 6 - LED humedad (STEAM.Plus) | 14 - Apertura automática de la puerta |
| 7 - Botón selección tiempo, temperatura, humedad | |
| 8 - Botones incremento / disminución parámetros cocción | |

Dotación

■ De serie

□ Opcional

— Non disponible

MODOS DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C

■

Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C

■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire en la cámara programables por el usuario

■

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha

■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción

■

Tecnología STEAM.Plus: entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico

■

BANDEJAS

Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330)

■

FUNCIONALIDADES AUXILIARES

99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción + pre-calentamiento

■

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)

■

Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado

■

Funcionamiento constante «INF»

■

Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara

■

Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F

■

LAVADO AUTOMÁTICO

Sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™

■

PUERTA

Apertura de la puerta de derecha a izquierda

■

Apertura de la puerta automática al final del ciclo de cocción

■

DETALLES TÉCNICOS

Cámara de acero inoxidable de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza

■

Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas

■

Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L

■

Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores

■

Interruptor de contacto de puerta

■

Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños

■

Limitador de temperatura de seguridad

■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

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

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

RUSSIAN COUNTRIES
UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

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

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

PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

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

L12388A0 - Impresión: 02-2014
Las fotos utilizadas en este catálogo sirven solo a uso demostrativo.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir variaciones y ser modificados sin algún preaviso.



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

