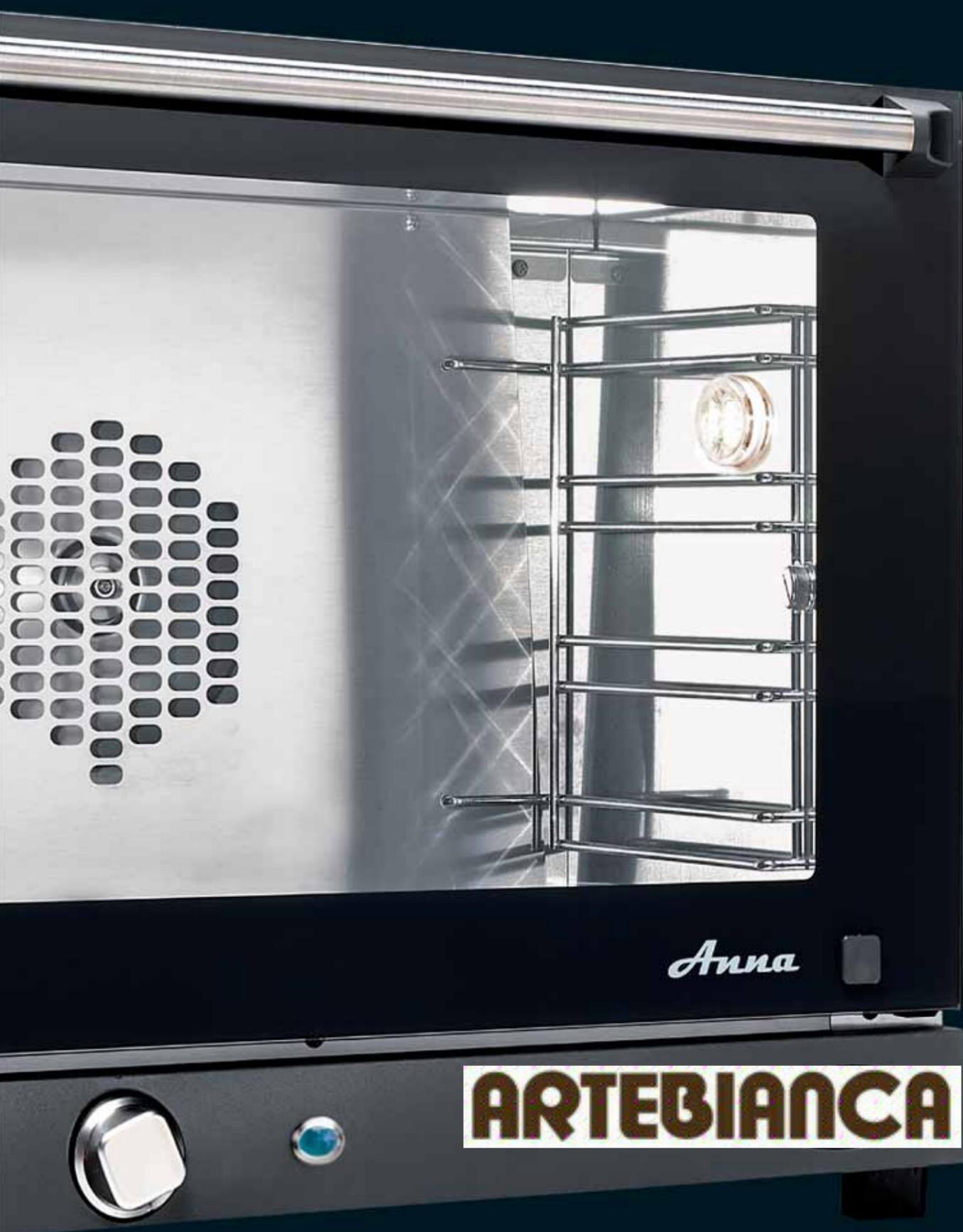


LineMicro™



ARTEBIANCA

Piccolo con prestazioni da grande.



INDICE

Tecnologie	4 - 7
AIR.Plus - DRY.Plus	
Protek.SAFE™ - Baking Essentials	
Forni a convezione elettrici	8 - 9
Dettagli tecnici	10
Dotazioni	11

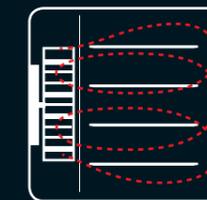
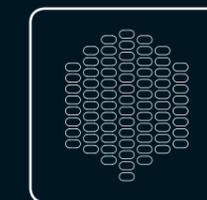
AIR.Plus

Uniformità di cottura senza compromessi.

L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto. Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie. È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura ha nella progettazione di tutti i forni LineMicro™ un ruolo di primaria importanza.

La tecnologia AIR.Plus è stata sviluppata da UNOX per ottenere la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura. Grazie ad AIR.Plus gli alimenti avranno a fine cottura una colorazione esterna omogenea e la loro integrità e consistenza resterà intatta per molte ore.

La tecnologia AIR.Plus permette la corretta distribuzione dell'aria all'interno di ogni singola teglia, da quella posizionata più in basso fino a quella più in alto senza aumentare i tempi di cottura.



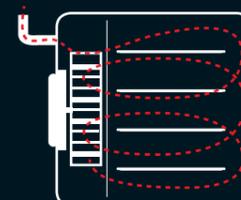
DRY.Plus

Croccante fuori e soffice dentro. Per un gusto inconfondibile.

Nella cottura di prodotti lievitati la presenza di umidità durante le fasi finali della cottura può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato.

La tecnologia DRY.Plus consente di espellere l'aria umida dalla camera di cottura rilasciata dai prodotti infornati.

La tecnologia DRY.Plus favorisce la corretta formazione della struttura interna del prodotto garantendo una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura.



Protek.SAFE™

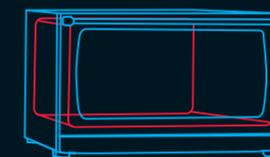
Sicurezza ed efficienza.

La tecnologia **Protek.SAFE™** fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale **UNOX** si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

La tecnologia **Protek.SAFE™** elimina le perdite inutili di energia per ridurre i consumi energetici e contribuire alla compatibilità ambientale dei processi di cottura realizzati nei forni **LineMicro™**.

Il design unico del forno, la porta a doppio vetro e l'alto isolamento della camera di cottura assicurano una dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.

La sicurezza di un risparmio energetico giornaliero, per te e per l'ambiente.



Baking Essentials

Innovative e funzionali. Essenziali per il tuo lavoro quotidiano.

All'interno della ricerca applicata da **UNOX** ai processi di cottura non poteva mancare una particolare attenzione agli strumenti ausiliari al forno necessari per aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano.

C'è una Baking Essentials dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dai croissants alla pizza, dai biscotti alle focacce.

L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali, quali i tradizionali forni da pizza o i forni statici da pasticceria.

FAKIRO™
TG 425



BREVETTATA

TG 430



GRP 430



BREVETTATA

TG 435



TG 445



Forni convezione elettrici

Classic 600x400



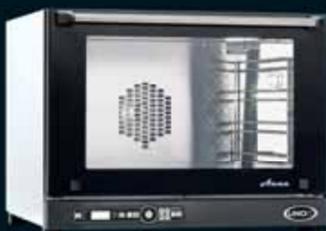
Domenica	XF 040
Capacità	4 600x400
Distanza tra le teglie	70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Potenza elettrica	5,3 / 3,2 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	800x706x472
Peso	44 kg

Manual 600x400



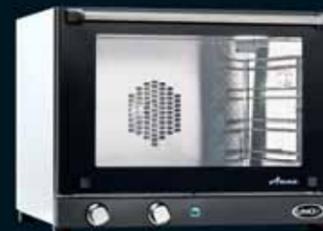
Domenica	XF 043	XF 043-GN
Capacità	4 600x400	4 GN 1/1
Distanza tra le teglie	70 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N / 400 V~ 3N	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Potenza elettrica	5,3 / 3,2 kW	5,3 / 3,2 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	800x706x472	800x706x472
Peso	44 kg	44 kg

Classic 460x330



Anna	XF 020
Capacità	4 460x330
Distanza tra le teglie	70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N
Potenza elettrica	3 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	600x587x472
Peso	22 kg

Manual 460x330



Anna	XF 023
Capacità	4 460x330
Distanza tra le teglie	70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N
Potenza elettrica	3 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	600x587x472
Peso	22 kg



Lisa	XF 010
Capacità	3 460x330
Distanza tra le teglie	70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N
Potenza elettrica	2,62 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	600x587x402
Peso	20 kg

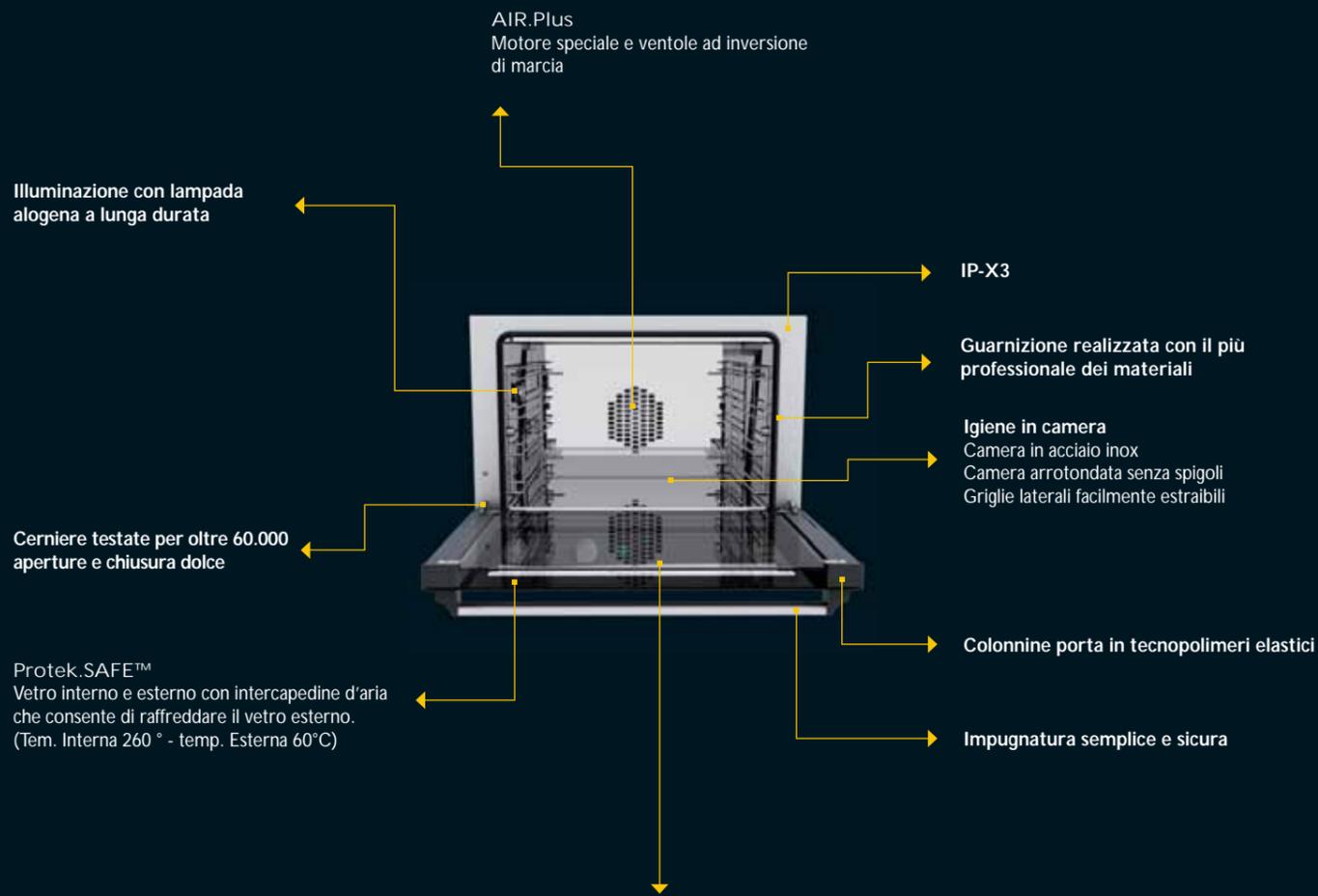


Lisa	XF 013
Capacità	3 460x330
Distanza tra le teglie	70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N
Potenza elettrica	2,62 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	600x587x402
Peso	20 kg

Manual 342x242



Roberta	XF 003
Capacità	3 342x242
Distanza tra le teglie	70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N
Potenza elettrica	2,62 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	480x523x402
Peso	16 kg

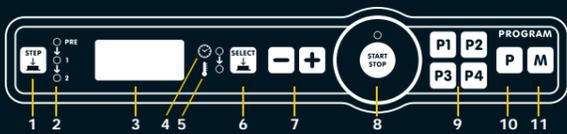


Classic e Manual.

Ciascun pannello di controllo è personalizzato e pensato per un utilizzo facile e veloce del forno.

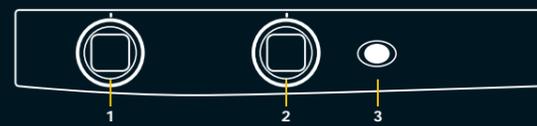
CONTROLLO

Layout controllo Classic



- 1 - Pulsante selezione step cottura
- 2 - LED step di cottura
- 3 - Display visualizzazione parametri cottura
- 4 - LED tempo cottura
- 5 - LED temperatura cottura
- 6 - Pulsante selezione tempo, temperatura
- 7 - Pulsanti incremento / decremento parametri cottura
- 8 - START / STOP ciclo cottura
- 9 - Pulsante selezione programma preimpostato
- 10 - Pulsante richiamo modalità programmi
- 11 - Pulsante memorizzazione programmi

Layout controllo Manual



- 1- Manopola impostazione tempo di cottura
- 2- Manopola temperatura di cottura
- 3- Led accensione del forno

■ Di serie □ Optional - Non disponibile

	Classic	Manual
MODALITÀ DI COTTURA		
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	■	■
DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA		
Tecnologia AIR.Plus: ventole ad inversione di marcia modelli 600x400	■	■
GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA		
Tecnologia DRY.Plus: rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura	■	■
TEGLIE		
Teglie piane alluminio (solo modelli 460x330 e 342x242)	■	■
FUNZIONALITÀ AUSILIARIE		
70 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 2 step di cottura	■	-
Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)	■	■
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato	■	■
Funzionamento continuo «INF»	■	■
Visualizzazione del valore nominale e reale della temperatura di camera	■	-
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	■	-
APERTURA PORTA		
Apertura porta manuale dall'alto verso il basso	■	■
DETTAGLI TECNICI		
Camera in acciaio ferritico ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	■	■
Illuminazione camera di cottura attraverso luci alogene	■	■
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	■	■
Interruttore di contatto porta (solo modelli 600x400)	■	■
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	-
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■