LineMiss™

ARTEBIANCA®

Italiano

180
UNOX

LineMiss™

Una cottura perfetta. Sempre.

INDICE

Tecnologie 4 - 7

AIR.Plus - STEAM.Plus

DRY.Plus - Baking Essentials

Tecnologie integrate 8 - 9

Controllo - MAXI.Link

Forni elettrici 600x400 10 - 11

Forni elettrici 460x330 12 - 13

Dettagli tecnici 14

Dotazioni 15

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 **LineMiss™** 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.

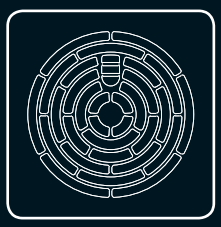
STEAM.Plus

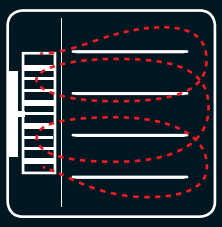
Umidità. Ogni volta che ne hai bisogno.

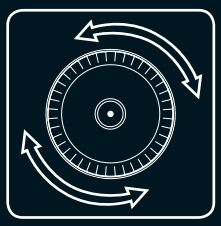
L'utilizzo di umidità è sempre più diffuso nelle cotture di pasticceria e panificazione.
L'immissione di umidità in camera nei primi minuti del processo di cottura di prodotti lievitati permette di favorire lo sviluppo della struttura interna e la doratura della superficie esterna del prodotto.

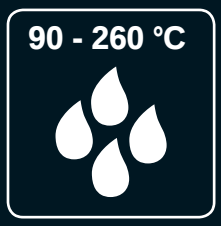
La tecnologia STEAM.Plus consente la creazione di umidità istantanea in camera di cottura a partire da una temperatura di 90 °C fino a 260 °C.

Nei forni **LineMiss™ Dynamic** l'immissione di umidità può essere impostata nel programma di cottura oppure immessa manualmente con apposito pulsante.
Nei forni **LineMiss™ Manual Humidity** l'immissione di umidità in camera viene azionata con un pulsante dedicato.








90 - 260 °C

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, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema STEAM.Plus in un precedente step di cottura.

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.

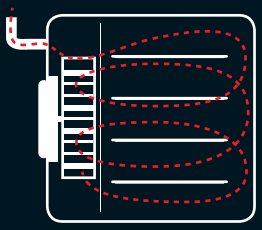
Baking Essentials

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: dalle sfoglie al pan di spagna, dai biscotti ai bigné, dai croissants alla pizza, dalle focacce fino a panettoni e prodotti lievitati.

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.



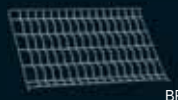
FAKIRO™

TG 425

BREVETTATA

TG 430

GRP 430



BREVETTATA

TG 435

TG 445

Controllo

Dynamic, Matic, Classic o Manual Humidity. Libertà di scelta.

La gamma di forni **LineMiss™** si compone di 4 modelli: **Dynamic**, **Matic**, **Classic** e **Manual Humidity**. Ogni modello è caratterizzato da un pannello di controllo personalizzato e pensato per un utilizzo facile e veloce del forno.

COMPARAZIONE	3 step di cottura	Tempo	Temperatura	Umidità	70 Programmi memorizzabili	Controllo attrezzature complementari	Apertura automatica porta a fine cottura
→ Dynamic	■	■	■	■	■	■	–
→ Matic	■	■	■	■	■	–	■
→ Classic	–	■	■	–	■	–	–
→ Manual H.	–	■	■	■	–	–	–

MAXI.Link

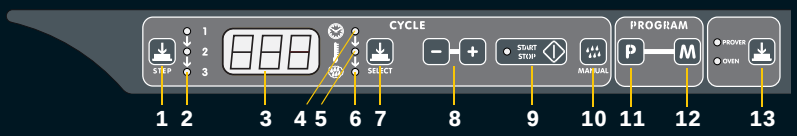
Semplicità ed efficienza.

Grazie alla possibilità di creare colonne di cottura costituite da più forni **LineMiss™** sovrapposti, la tecnologia MAXI.Link permette di cuocere contemporaneamente più prodotti da forno con esigenze di temperatura, umidità e tempo anche molto diverse fra loro.

Accendere solo i forni necessari per gestire l'effetivo carico di lavoro permette inoltre di sfruttare al meglio l'energia disponibile e ridurre al minimo i consumi energetici ed i relativi costi di esercizio.

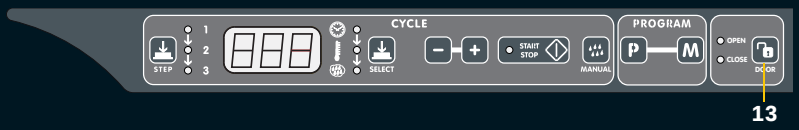
I forni **LineMiss™ con** tecnologia MAXI.Link permettono di avere la combinazione perfetta tra perfomance e flessibilità.

Layout pannello di controllo Dynamic



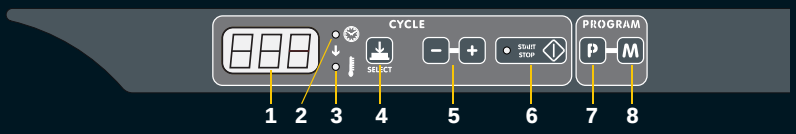
1 - Pulsante selezione step cottura
2 - LED step di cottura
3 - Display visualizzazione parametri cottura
4 - LED tempo cottura
5 - LED temperatura cottura
6 - LED umidità
7 - Pulsante selezione tempo, temperatura, umiditá
8 - Pulsanti incremento / decremento parametri cottura
9 - START / STOP ciclo cottura
10 - Pulsante immissione manuale umiditá (STEAM.Plus)
11 - Pulsante richiamo modalità programmi
12 - Pulsante memorizzazione programmi
13 - Selezione forno, lievitatore

Layout pannello di controllo Matic



13 - Apertura automatica porta

Layout pannello di controllo Classic



1 - Display visualizzazione parametri cottura
2 - LED tempo cottura
3 - LED temperatura cottura
4 - Pulsante selezione tempo / temperatura
5 - Pulsanti incremento / decremento parametri cottura
6 - START / STOP ciclo cottura
7 - Pulsante richiamo modalità programmi
8 - Pulsante memorizzazione programmi

Layout controllo Manual Humidity

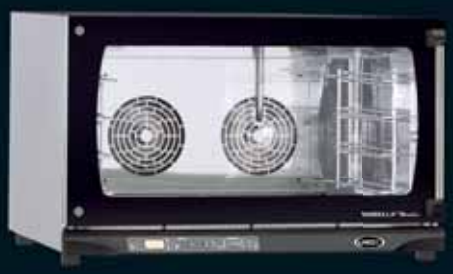
1- Impostazione tempo di cottura
2- Regolazione temperatura
3- LED accensione forno
4- Pulsante di attivazione sistema (STEAM.Plus)

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

Forni elettrici 600x400

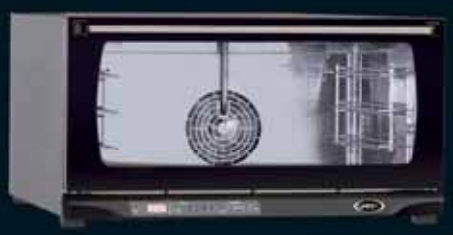
ROSSELLA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity



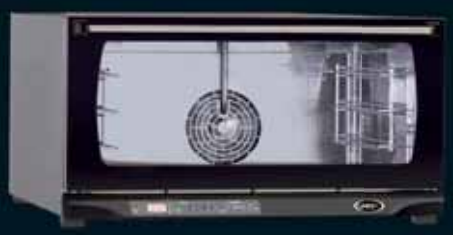
ROSSELLA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity



ELENA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity



ELENA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

XF 195-B (Dynamic)	XF 190-B (Classic)	XF 193-B (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
6,3 kW	6,3 kW	6,3 kW
800x770x509	800x770x509	800x770x509
49 kg	49 kg	49 kg
SI	NO	SI

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

XF 188-B (Power Dynamic)
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
4,6 kW
800x770x429
40 kg
SI

XF 185-B (Dynamic)	XF 180-B (Classic)	XF 183-B (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
3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW
800x770x429	800x770x429	800x770x429
40 kg	40 kg	40 kg
SI	NO	SI

Attrezzature complementari & Accessori

Lievitatore
(Comandato elettronicamente solo dai forni Dynamic)
Per modelli: XF 195-B/ XF 185-B/ XF 188-B
Capacità: 8 600x400 - Distanza: 70 mm
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 200 W
Temperatura max: 50 ºC
Dimensioni: 800x713x757 WxDxH mm
Peso: 37 Kg
Art.: XL 195-B

Lievitatore con comando manuale
Capacità: 8 600x400 - Distanza: 70 mm
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 1,2 kW - Temperatura max: 70 ºC
Dimensioni: 800x713x757 WxDxH mm
Peso: 37 Kg
Art.: XL 193-B

Cappa con condensatore di vapore
(Comandato elettronicamente solo dai forni Dynamic)
Per modelli: XF 195-B/ XF 185-B/ XF 188-B
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 200 W - Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 550 m³/h - Portata massima: 750 m³/h
Dimensioni: 800x847x261 WxDxH mm
Art.: XC 595

Condensatore di vapore
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 8 W
Dimensioni: 340x235x170 WxDxH mm
Peso: 7 Kg
Art.: XC 114

Kit completo di installazione per forni sovrapposti.

Art.: XR 646

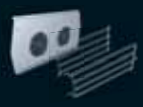
Stand aperto alto
Capacità: 8 600x400
Distanza: 70 mm
Dimensioni: 798x599x782 WxDxH mm
Peso: 13 Kg
Art.: XR 190

Ruote
Per modelli: XL195-B/ XL193-B/ XR190
H: 105 mm
Kit completo di 4 ruote: 2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.
Art.: XR 621

Kit pompa
Per modelli: XF199/ XF 195-B/ XF 193-B/ XF 185-B/ XF 188-B/ XF 183-B
(Permette al forno di utilizzare acqua dal serbatoio XC 655 in mancanza della rete idrica.)
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 16 W
Art.: XC 665

Serbatoio acqua per forni con pompa
Per modelli: XF199/ XF 195-B/ XF 193-B/ XF 185-B/ XF 188-B/ XF 183-B
Art.: XC 655

Kit per collegare più attrezzature complementari alla rete idrica
Per modelli: XF199/ XF 195-B/ XF 193-B/ XF 185-B/ XF 188-B/ XF 183-B
Dimensioni: 3 m
Art.: XC 615



Kit per teglie 660x460
Per modelli: XF199/ XF195-B/ XF190-B/ XF193-B
Da 600x400 a 660x460
Art.: XC 675

Kit adattamento supporti laterali
Da 600x400 a GN 1/1

Art.: XC 630

Kit riduzione portata d'aria
1 disco per ogni ventola. Il kit contiene un disco.
Art.: XC 605

Forni elettrici 460x330

ARIANNA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

STEFANIA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

STEFANIA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

CRISTINA

Capacità
Distanza tra le teglie
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni WxDxH (mm)
Peso
Humidity

XF 135-B (Dynamic)	XF 130-B (Classic)	XF 133-B (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
SI	NO	SI

XF 115-B (Dynamic)	XF 110-B (Classic)	XF 113-B (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
SI	NO	SI

XF 119-B (Matic)
3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3 kW
600x651x429
25 kg
SI

XF 100-B (Classic)
3 342x242
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3 kW
480x531x429
20 kg
NO

Attrezzature complementari & Accessori

Lievitatore
(Comandato elettronicamente solo dai forni Dynamic)
Per modelli: XF135-B/ XF115-B
Capacità: 8 460x330 - Distanza: 70 mm
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 1,2 kW
Temperatura max: 50 ºC
Dimensioni: 600x650x757 WxDxH mm
Peso: 22 Kg
Art.: XL 135-B

Lievitatore con comando manuale
Capacità: 8 460x330 - Distanza: 70 mm
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 1,2 kW
Temperatura max: 70 ºC
Dimensioni: 600x650x757 WxDxH mm
Peso: 22 Kg
Art.: XL 133-B

Cappa con condensatore di vapore
(Comandata elettronicamente solo dai forni Dynamic)
Per modelli: XF135-B/ XF115-B
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 200 W - Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 550 m3/h - Portata massima: 750 m3/h
Dimensioni: 600x722x261 WxDxH mm
Art.: XC 535

Condensatore di vapore
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 8 W
Dimensioni: 340x235x170 WxDxH mm
Peso: 7 Kg
Art.: XC 114

Kit completo di installazione per forni sovrapposti.

Art.: XR 651

Stand aperto alto
Per modelli 460x330
Capacità: 8 460x330 - Distanza: 70 mm
Dimensioni: 598x518x782 WxDxH mm
Peso: 12 Kg
Art.: XR 130

Ruote
Per modelli: XL135-B/ XL133-B/ XR130
H: 105 mm
Kit completo di 4 ruote: 2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.
Art.: XR 621

Kit elettrovalvola
Permette di collegare il forno direttamente alla rete idrica.
Per modelli: XF135-B/ XF133-B/ XF119-B/ XF115-B/ XF113-B
Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 8 W
Art.: XC 660

Serbatoio acqua per forni con pompa
Per modelli: XF135-B/ XF133-B/ XF119-B/ XF115-B/ XF113-B

Art.: XC 655

Kit per collegare più attrezzature complementari alla rete idrica
Per modelli: XF135-B/ XF133-B/ XF119-B/ XF115-B/ XF113-B
Dimensioni: 3 m
Art.: XC 615

Kit adattamento supporti laterali
Per modelli: XF135-B/ XF130-B/ XF133-B
Da 460x330 a GN 2/3

Art.: XC 620

Kit riduzione portata d'aria
1 disco per ogni ventola. Il kit contiene un disco.

Art.: XC 605

Dettagli tecnici

AIR.Plus
Motore speciale e ventole ad inversione di marcia

STEAM.Plus
Creazione di umidità istantanea in camera di cottura a partire da 90 °C

Illuminazione con lampada alogena a lunga durata

IP-X3

Guarnizione realizzata con il più professionale dei materiali e fissata all'interno di una cava stagna

Igiene in camera
Camera in acciaio inox
Camera arrotondata senza spigoli
Griglie laterali facilmente estraibili

Cerniere testate per oltre 100.000 aperture e chiusura dolce

Protek.SAFE™
Vetro interno e esterno con intercapedine d'aria che consente di raffreddare il vetro esterno.
(Tem. Interna 260 ° - temp. Esterna 60°C)

Impugnatura semplice e sicura

CONTROLLO

Controllo Dynamic

Caratteristiche:
> Parametri di cottura impostabili
Per ogni step di cottura è possibile impostare i seguenti parametri:
- Tempo;
- Temperatura camera;
- Umidità (STEAM.Plus)

> Fino a 70 programmi memorizzabili
> Programmi divisibili in tre step
> Gestione delle attrezzature complementari (cappa e lievitatore)

Controllo Matic

Caratteristiche:
> Parametri di cottura impostabili
Per ogni step di cottura è possibile impostare i seguenti parametri:
- Tempo;
- Temperatura camera;
- Umidità (STEAM.Plus)

> Fino a 70 programmi memorizzabili
> Programmi divisibili in tre step
> Apertura automatica della porta

Controllo Classic

Caratteristiche:
> Parametri di cottura impostabili:
- Tempo;
- Temperatura camera;
> Fino a 70 programmi memorizzabili

Controllo Manual Humidity

Caratteristiche:
> Parametri di cottura impostabili
- Tempo;
- Temperatura camera;
- Umidità (STEAM.Plus)

Dotazioni

■ Di serie ☐ Optional – Non disponibile

	Dynamic	Matic	Classic	Manual Humidity
MODALITÀ DI COTTURA				
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	■	■	■	■
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 90 °C a 260 °C	■	■	–	■
DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA				
Tecnologia AIR.Plus: ventole ad inversione di marcia modelli 600x400	■	■	■	■
Tecnologia AIR.Plus: ventole ad inversione di marcia modelli 460x330	■	■	■	–
GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA				
Tecnologia DRY.Plus: rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura	■	■	■	■
Tecnologia STEAM.Plus: immissione di umidità variabile dal 20 al 100% settabile dal controllo elettronico	■	■	–	–
Tecnologia STEAM.Plus: immissione manuale di umidità	■	–	–	■
Pompa che permette al forno di aspirare acqua dal serbatoio (per modelli 460x330)	■	■	–	■
Elettrovalvola che permette di collegare il forno direttamente alla rete idrica (per modelli 600x400)	■	■	–	■
TEGLIE				
Teglie piane alluminio (solo modelli 460x330)	■	■	■	■
FUNZIONALITÀ AUSILIARIE				
70 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 3 step di cottura	■	■	–	–
70 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 1 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	■	–	■	■
Apertura porta a bandiera da destra verso sinistra	–	■	–	–
Apertura porta automatica a fine ciclo cottura	–	■	–	–
DETTAGLI TECNICI				
Camera in acciaio inox AISI 304 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	■	■	■	■
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	■	■	–
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■	■	■