LineMicro™

UNOX®

Deutsch

Anna
UNOX

Kompakte Heißluftöfen, große Kapazität.

INHALTSVERZEICHNIS

Technologie	4 - 7
AIR.Plus - DRY.Plus	
Protek.SAFE™ - Baking Essentials	
Elektro Heißluftöfen	8 - 9
Technische Ausstattung	10
Merkmale	11

AIR.Plus

Gleichmäßiges Backen ohne Kompromisse.

Luft ist ein Medium zur Hitzeübertragung und demnach sehr entscheidend beim Backen.
Die Qualität der Luftzirkulation ist grundlegend für die Gleichmäßigkeit des Backens mit nur einem Blech, wie auch mit der gesamten Blechkapazität.
Aus diesem Grund spielt bei der Produktentwicklung das Wissen über die Luftzirkulation im **LineMicro™** Ofen eine große Rolle.

Die ***AIR.Plus*** Technologie wurde von **UNOX** entwickelt, um eine perfekte Verteilung der Luft und der Hitze im Backraum zu erzeugen.
Am Ende des Backprozesses erhalten Backwaren dank der ***AIR.Plus*** Technologie eine gleichmäßige Oberfläche und eine intakte Konsistenz für einige Stunden.

Die ***AIR.Plus*** Technologie gewährleistet eine perfekte Gleichmäßigkeit auf jedem einzelnen Backblech, vom unteren bis zum oberen Backblech.

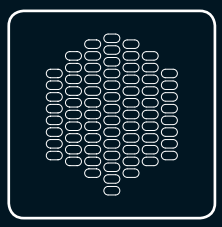
DRY.Plus

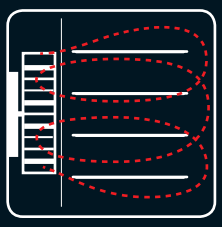
Konsistenz und Form.
Außen knusprig, innen soft.

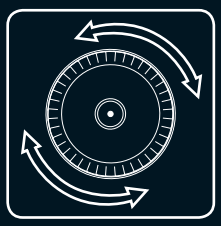
In der letzten Phase des Backens kann der Feuchtigkeitsgehalt im Backraum das Backergebnis sehr beeinflussen.

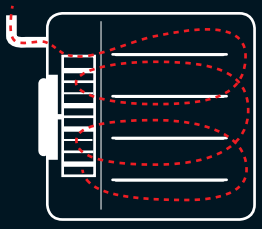
Die ***DRY.Plus*** Technologie erlaubt die rapide Entnahme der Feuchtigkeit aus dem Backraum, die vorher durch die Backwaren abgegeben wurde.

Die ***DRY.Plus*** Technologie sorgt für eine ausgezeichnete innere Produktstruktur und für eine knusprige und krosse Produktoberfläche.









Protek.SAFE™

Sicherheit und Effizienz.

Die **Protek.SAFE™** Technologie ist ein Teil des **UNOX NON.STOP EFFORTS** Programms.
Dank dieser Technologie haben Umwelteinwirkungen keinen Einfluss auf die Öfen und auf die Backvorgänge.

Protek.SAFE™ verhindert unnötigen Energieverbrauch und beschränkt den Energieverbrauch nur auf das Minimum.

Das einzigartige Design, die doppelte Glasscheibe und das innovative Isolationsmaterial garantieren geringe Hitzeabstrahlungen des Garraumes nach außen und gewährleisten stets ein kühles Außengehäuse sowie die maximale Arbeitssicherheit für den Einsatzbereich des **LineMicro™** Ofens.

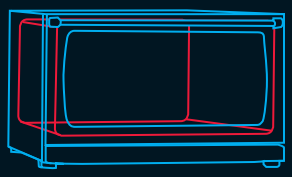
Baking Essentials

Innovativ und funktionell.
Für den alltäglichen Einsatz.

UNOX Forschung und Entwicklung widmet sich auch speziellen Backprozessen, die das gesamte Ofenzubehör berücksichtigt. Dieses führt zu einer Perfektionierung und Vielseitigkeit der Funktionalität der **UNOX**-Öfen im alltäglichen Einsatz.

Die **Baking Essentials** bieten für jedes Backprodukt eine Lösung: von Croissants bis Pizza, von Plätzchen bis Laugengebäck.

Dank diesem Spezialzubehör an Blechen und Rosten ist es möglich geworden, die Anwendungen der **UNOX**-Öfen zu vervielfachen. Diese innovative Lösung führt zu Ersparnissen in den Bereichen Geld, Zeit, Platz und Sonderausstattung, wie z. B. einem Pizzasteinofen oder einem statischen Backofen.



260 °C 60 °C

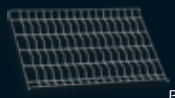
FAKIRO™

TG 425

PATENTIERT

TG 430

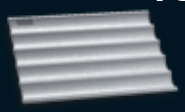
GRP 430



PATENTIERT

TG 435

TG 445



Elektro Heißluftöfen

Classic 600x400

Domenica	XF 040
Kapazität	4 600x400
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V~ 3N
Anschlusswert	5,3 / 3,2 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x706x472
Gewicht	44 kg

Classic 460x330

Anna	XF 020
Kapazität	4 460x330
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	600x587x472
Gewicht	22 kg

Lisa	XF 010
Kapazität	3 460x330
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	2,62 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	600x587x402
Gewicht	20 kg

Manual 600x400

Domenica	XF 043	XF 043-GN
Kapazität	4 600x400	4 GN 1/1
Abstand zwischen den Blechen	70 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V~ 3N	400 V~ 3N
Anschlusswert	5,3 / 3,2 kW	5,3 / 3,2 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	800x706x472	800x706x472
Gewicht	44 kg	44 kg

Manual 460x330

Anna	XF 023
Kapazität	4 460x330
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	3 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	600x587x472
Gewicht	22 kg

Lisa	XF 013
Kapazität	3 460x330
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	2,62 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	600x587x402
Gewicht	20 kg

Manual 342x242

Roberta	XF 003
Kapazität	3 342x242
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	2,62 kW
Abmessungen BxTxH (mm)	480x523x402
Gewicht	16 kg

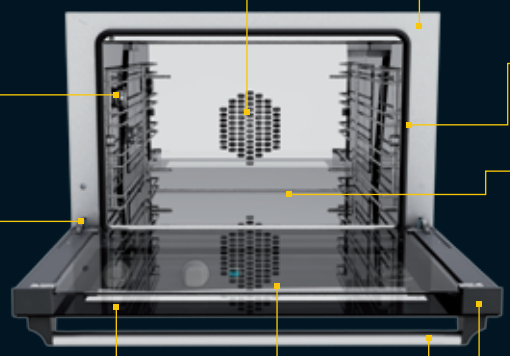
Technische Ausstattung

AIR.Plus
Automatische reversierende Motoren in Kombination mit Hochgeschwindigkeitslüfterrädern

Backraumbeleuchtung

IP-X3

Türdichtung hergestellt aus einem robusten langlebigen Material



Design des Backraums
Abgerundete Ecken
Einfache Demontage des Einhanggestells

Hochqualitative Scharniere getestet bei mehr als 60.000 Öffnungen

Protek.SAFE™
Belüftete Ofentür
Kühle Außenscheibe
Verbesserte Energieeffizienz

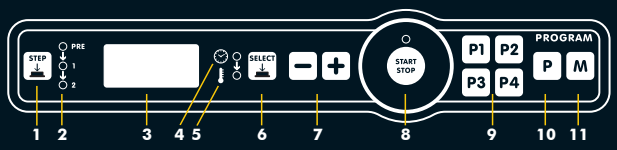
Türfassung hergestellt aus einem elastischen Technopolymer

Einfacher und sicherer Türgriff

Classic e ***Manual.***
Die Bedienpanels ermöglichen eine schnelle und einfache Steuerung des LineMicro Ofens.

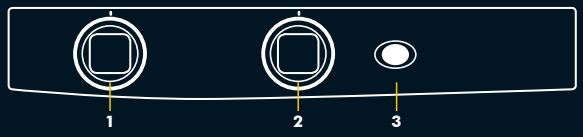
STEUERUNG

Classic Bedienpanel



1 - Wahltaste für die Backschritte
2 - LED-Leuchte für die Backschritte
3 - Displayanzeige für die Backparameter
4 - Backzeit-LED
5 - Backtemperatur-LED
6 - Wahltaste Backzeit/Backtemperatur
7 - Einstelltaste Backparameter
8 - START/STOP-Taste
9 - Schnellwahltaste Programm
10 - Programmwahltaste
11 - Programmspeichertaste

Manual Bedienpanel



1- Knebel für die Zeiteinstellung
2- Knebel für die Temperatureinstellung
3- LED-Kontrolleuchte

Merkmale

LineMicro™

■ Standard ☐ Optional – Nicht verfügbar

	Classic	Manual
BACK MODI		
Backen mit Konvektion bei 30 °C - 260 °C	■	■
LUFTZIRKULATION IM GARRAUM		
AIR.Plus Technologie: reversierende Lüftermotoren in Geräten 600x400 mm	■	■
BACKRAUM MIT KLIMAKONTROLLE		
DRY.Plus Technologie: schnelle Entfeuchtung des Backraums	■	■
BLECHE		
Backbleche Aluminium ungelocht (nur in 460x330 Geräten)	■	■
ARBEITSERLEICHTERNDE FUNKTIONEN		
70 Programme speicherbar, pro Backprogramm 2 Backschritte	■	–
Protek.SAFE™ Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und kühles Gehäuse)	■	■
Anzeige für die noch verbleibende Backzeit	■	■
Wiederholbare Funktion «INF» Dauerbetrieb	■	■
Anzeige für die eingestellte Backtemperatur und die bereits erreichte Backraumtemperatur	■	–
Temperatureinstellung in °C und °F	■	–
TÜRÖFFNUNG		
Manuelle Türöffnung von oben nach unten	■	■
TECHNISCHE DETAILS		
Abgerundete Backkammer für ein hygienisches und einfaches Reinigen	■	■
Backraumbeleuchtung	■	■
Niedriges Gewicht – durch die Verwendung von innovativem Material	■	■
Türkontaktschalter (nur in 600 x 400 Modellen)	■	■
Autodiagnose-System bei Defekten	■	–
Sicherheitstemperaturbegrenzer	■	■

OVENS PLANET®

UNOX Vertrieb Deutschland und Österreich
DUEX Handels GmbH
Industriegebiet Büren-West
Oberer Westring 22
D-33142 Büren / Westfalen
Telefon 0 29 51 - 98 76 -0
Telefax 0 29 51 - 98 76 -29
Internet: www.unox-oefen.de
E-Mail: info@unox-oefen.de

A

Anrufweiterschaltung aus Österreich zur
Zentrale nach Deutschland zum Ortstarif!
Telefon: 0 22 46 - 2 71 66

www.unox-oefen.de

ACHTUNG: Technische Änderung vorbehalten. Alle Bilder dienen nur zu Demonstrationszwecken

Deutsch

LI2152A0 - Gedruckt: 02-2012