LineMiss™

UNOX®

Deutsch

LineMiss™

Perfektes Backen. Jedes Mal.

INHALTSVERZEICHNIS

Technologien	4 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Baking Essentials	
Integrierte Technologien	8 - 9
Bedienung - MAXI.Link	
600x400 Elektro Heissluftöfen	10 - 11
460x330 Elektro Heissluftöfen	12 - 13
Technische Einzelheiten	14
Ausstattung	15

AIR.Plus

Gleichmäßiges Backen ohne Abstriche.

Luft ist das Medium für die Wärmeübertragung und somit das Mittel um Produkte zu backen.
Die Leistung des Luftstroms ist grundlegend für ein gleichmäßiges Backen auf allen Bereichen des einzelnen Bleches sowie auf allen Blechen im Ofen.
Aus diesem Grund spielt der Luftstrom in der Backkammer eine führende Rolle im Design aller **UNOX LineMiss™**-Öfen.

Die ***AIR.Plus***-Technologie wurde von **UNOX** so entwickelt, dass eine perfekte Verteilung der Luft und der Wärme innerhalb der Backkammer erreicht wird.
Dank der ***AIR.Plus***-Technologie haben alle Lebensmittel am Ende des Backvorgangs außen eine gleichmäßige Farbe und ihre Konsistenz bleibt für mehrere Stunden erhalten.

Die ***AIR.Plus***-Technologie gewährleistet perfekte Gleichmäßigkeit auf jedem einzelnen Blech und auf allen Blechen, von den obersten bis zu den untersten.

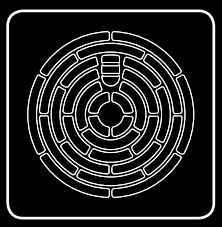
STEAM.Plus

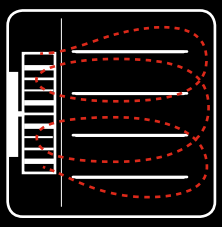
Feuchtigkeit, wann immer Sie sie brauchen.

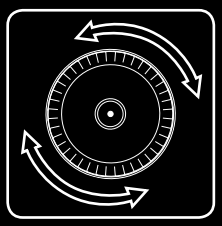
Die Beschwadung wird immer häufiger in Bäckerei- und Konditoreibetrieben genutzt.
Der Dampf wird innerhalb der ersten Minuten des Backprozesses in die Kammer eingeführt und sorgt so dafür, dass sich die innere Struktur des Hefeteigprodukts gut entwickelt und dass die Oberfläche des Produkts eine goldene Farbe annimmt.

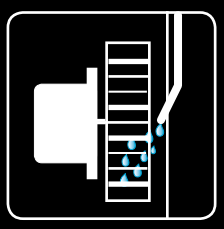
Die ***STEAM.Plus***-Technologie erlaubt eine Beschwadung der Backkammer von einer niedrigen Temperatur von 90° bis zu einer hohen Temperatur von 260° C.

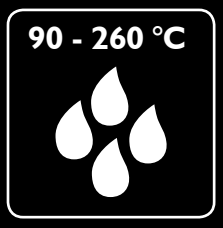
In den **LineMiss™** ***Dynamic***-Öfen kann die Erzeugen des Dampfs durch das Backprogramm oder manuell mit einem Knopf aktiviert werden.
In den **LineMiss™** ***Manual Humidity*** -Öfen mit manueller Steuerung wird die Beschwadung per Knopfdruck manuell aktiviert.










90 - 260 °C

DRY.Plus

Beschaffenheit und Form: außen knusprig, innen weich.

Beschwadung während der letzten Phasen des Backvorgangs von Hefeteigprodukten kann die Entstehung des gewünschten Ergebnisses beinträchtigen.

Mithilfe der **DRY.Plus** -Technologie wird die Feuchtigkeit schnell aus der Backkammer entzogen. Sowohl die, die von dem Produkt freigegeben wird, als auch die, die vorher durch die **STEAM.Plus**-Technologie erzeugt wurde.

Die **DRY.Plus**-Technologie gewährleistet die Beschaffenheit des gebackenen Produkts und erlaubt eine trockene und gleichmäßige innere Struktur sowie eine krosse und knusprige Oberfläche.

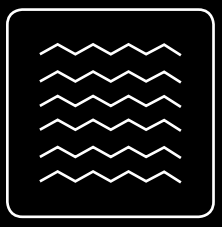
Baking Essentials

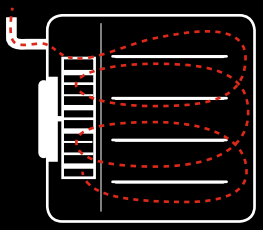
Innovativ und funktionell.
Grundlegend für Ihre tägliche Produktion.

In Bezug auf den Backprozess konnten wir innerhalb der **UNOX** -Forschung nicht darauf verzichten, unsere Aufmerksamkeit vor allem auch auf ergänzendes Zubehör zu richten, das gebraucht wird, um die vielfältige Einsetzbarkeit unseres Ofens für Ihren täglichen Gebrauch zu steigern.

Es gibt eine **Baking Essentials**-Lösung für jede Art von Produkt: von Blätterteig bis Biskuitkuchen, von Gebäck bis Törtchen, von Croissants bis Pizzen und Hefeteigprodukten.

Die innovativen **Baking Essentials** -Backbleche und -Roste, erlauben es dem Benutzer, alle Arten des Backens durchzuführen, die ansonsten nur mit einer zusätzlichen professionellen Ausstattung möglich sind, zum Beispiel mit traditionellen Pizzaöfen oder statischen Öfen für Blätterteiggebäck.





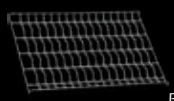
FAKIRO™

TG 425

PATENTIERT

TG 430

GRP 430



PATENTIERT

TG 435

TG 445

Steuerung

Dynamic, *Matic*, *Classic* oder *Manual Humidity*. Es ist Ihre Entscheidung.

Die **LineMiss™**-Serie bestehend aus 4 Gerätetypen: *Dynamic*, *Matic*, *Classic* und *Manual Humidity* Steuerung. Jedes davon zeichnet sich durch ein maßgefertigtes Bedienfeld aus und wurde für die schnelle und einfache Nutzung entworfen.

VERGLEICH	3 Zeitphasen	Zeit	Temperatur	Beschwadung	70 Backpro-gramme	Steuerung für Zusätzgeräte	Automatische Türöffnung
→ *Dynamic*	■	■	■	■	■	■	–
→ *Matic*	■	■	■	■	■	–	■
→ *Classic*	–	■	■	–	■	–	–
→ *Manual H.*	–	■	■	■	–	–	–

MAXI.Link

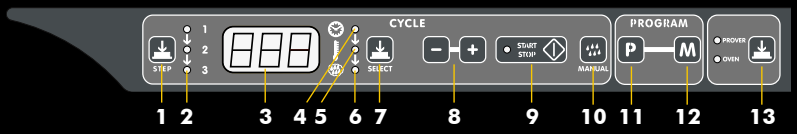
Einfachheit und Effizienz.

Die **MAXI.Link**-Technologie erlaubt das Übereinanderstapeln von zwei **LineMiss™**-Öfen, um eine Backsstation zu schaffen, sodass zur selben Zeit Produkte mit unterschiedlicher Temperatur-, Beschwadungs- und Zeitanforderung gebacken werden können.

Mit der **MAXI.Link**-Technologie können nur die Öfen in Betrieb genommen werden, die tatsächlich für das jeweilig akutelle Arbeitsaufkommen gebraucht werden, sodass die Leistung, der Energieverbrauch und damit verbundene Kosten reduziert werden.

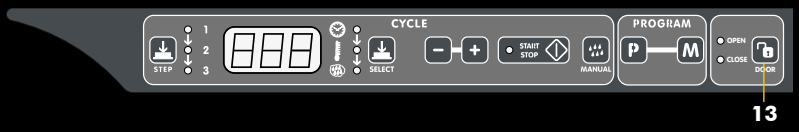
Die **LineMiss™**-Öfen mit der **MAXI.Link**-Technologie verbinden echte Leistungsfähigkeit und Flexibilität, um die Betriebskosten zu minimieren.

Dynamic Bedienfeld Aufbauskizze



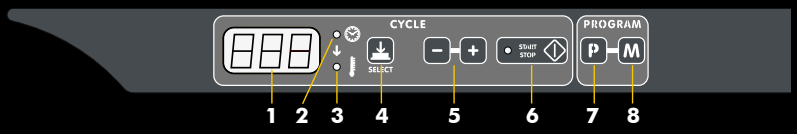
1 - Auswahl Zeitphasen
2 - LED-Leuchte Zeitphasen
3 - Displayanzeige für die Backparameter
4 - LED Anzeige Zeit
5 - LED Anzeige Temperatur
6 - LED Anzeige Beschwadung
7 - Auswahl Zeit, Temperatur und Beschwadung
8 - Einstellungen Zeit/Temperatur und Feuchtigkeit
9 - START / STOP
10 - Manuelle Beschwadung (**STEAM.Plus**)
11 - Programmtaste
12 - Programm Speichertaste
13 - Auswahl für die Steuerung von Ofen oder Gärschrank

Matic Bedienfeld Aufbauskizze



13 - Automatische Türöffnung

Classic Bedienfeld Aufbauskizze



1 - Display
2 - LED Anzeige Zeit
3 - LED Anzeige Temperatur
4 - Wahltaste Zeit/Temperatur
5 - Einstellungen Zeit/Temperatur
6 - START / STOP
7 - Programmtaste
8 - Programm Speichertaste

Manual Humidity Bedienfeld Aufbauskizze

1- Zeiteinstellung
2- Temperatureinstellung
3- Kontrollleuchte
4- Knopf zur Beschwadung (**STEAM.Plus**)

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

600x400 Elektro Heissluftofen

ROSSELLA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

ROSSELLA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

ELENA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

ELENA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

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
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
6,3 kW	6,3 kW	6,3 kW
800x770x509	800x770x509	800x770x509
49 kg	49 kg	49 kg
JA	NEIN	JA

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

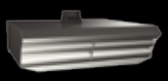
XF 188-B *(Power Dynamic)*
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
4,6 kW
800x770x429
40 kg
JA

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
JA	NEIN	JA

Ergänzendes Zubehör

Gärschrank
(Digitale Steuerung nur über Dynamic-Öfen)
Für die Geräte: XF 195-B/ XF 185-B/ XF 188-B
Kapazität: 8 600x400
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 200 W
Maximale Temperatur: 50 °C
Abmessungen: 800x713x757 BxTxH mm
Gewicht: 37 Kg
Art.: XL 195-B

Gärschrank mit manueller Steuerung
Kapazität: 8 600x400
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 1,2 kW
Maximale Temperatur: 70 °C
Abmessungen: 800x713x757 BxTxH mm
Gewicht: 37 Kg
Art.: XL 193-B



Digitale Steuerung nur bei Dynamic-Öfen
(Digitale Steuerung nur bei Dynamic-Öfen)
Für die Geräte: XF199/ XF195-B/ XF185-B/ XF188-B
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 200 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 550 m³/h; Max. Luftleistung: 750 m³/h
Abmessungen: 800x847x261 BxTxH mm
Art.: XC 595

Dampfkondensator
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 8 W
Abmessungen: 340x235x170 WxDxH mm
Gewicht: 7 Kg
Art.: XC 114

Montageset für zwei Öfen übereinander
Art.: XC 646

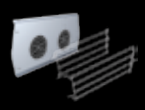
Untergestell
Kapazität: 8 600x400
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
Abmessungen: 798x599x782 BxTxH mm
Gewicht: 13 Kg
Art.: XR 190

Rollen
Für die Geräte: XL195-B/ XL193-B/ XR190
H: 105 mm
Set besteht aus 4 Rollen, 2 davon feststellbar.
Art.: XR 621

Pumpe
Für die Geräte: XF199/ XF195-B/ XF193-B/ XF185-B/ XF188-B/ XF183-B
(zur Versorgung der Geräte aus externem Wassertank)
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 16 W
Art.: XC 665

Wassertank mit Aufsatz für Öfen mit eingebauter Pumpe
Für die Geräte: XF199/ XF195-B/ XF193-B/ XF185-B/ XF188-B/ XF183-B
Art.: XC 655

Schlauchverbindungsset für mehrere Öfen
Für die Geräte: XF199/ XF195-B/ XF193-B/ XF185-B/ XF188-B/ XF183-B
Abmessungen: 3 m
Art.: XC 615



Umrüstsatz für Backbleche 660x460
Für die Geräte: XF199/ XF195-B/ XF190-B/ XF193-B
Von 600x400 auf 660x460
Art.: XC 675

Umrüstsatz von Backblachen
Von 600x400 auf GN 1/1
Art.: XC 630

Luftstromreduzierscheibe
1 Scheibe pro Ventilator. – Das Set enthält 1 Scheibe.
Art.: XC 605

460x330 Elektro Heissluftofen

ARIANNA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

STEFANIA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

STEFANIA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

CRISTINA

Kapazität	
Abstand zwischen den Blechen	
Frequenz	
Spannung	
Anschlusswert	
Abmessungen BxTxH (mm)	
Gewicht	
Beschwadung	

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
JA	NEIN	JA

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
JA	NEIN	JA

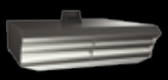
XF 119-B (Matic)
3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3 kW
600x651x429
25 kg
JA

XF 100-B (Classic)
3 342x242
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3 kW
480x531x429
20 kg
NEIN

Ergänzendes Zubehör

Gärschrank
(Digitale Steuerung nur über Dynamic-Öfen)
Für die Geräte: XF135-B/ XF115-B
Kapazität: 8 460x330
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 1,2 kW
Maximale Temperatur 50 °C
Abmessungen: 600x650x757 BxTxH mm
Gewicht: 22 Kg
Art.: XL 135-B

Gärschrank mit manueller Steuerung
Kapazität: 8 460x330
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 1,2 kW
Maximale Temperatur: 70 °C
Abmessungen: 600x650x757 BxTxH mm
Gewicht: 22 Kg
Art.: XL 133-B



Digitale Steuerung
(Digitale Steuerung nur bei Dynamic-Öfen)
Für die Geräte: XF135-B/ XF119-B/ XF115-B
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 200 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 550 m³/h; Max. Luftleistung: 750 m³/h
Abmessungen: 600x722x261 BxTxH mm
Art.: XC 535

Dampfkondensator
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 8 W
Abmessungen: 340x235x170 BxTxH mm
Gewicht: 7 Kg
Art.: XC 114

Montageset für zwei Öfen übereinander
Für die Geräte 460x330
Art.: XC 651

Untergestell
Für die Geräte 460x330
Kapazität: 8 460x330
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
Abmessungen: 598x518x782 BxTxH mm
Gewicht: 12 Kg
Art.: XR 130

Rollen
Für die Geräte: XL135-B/ XL133-B/ XR130
H: 105 mm
Set besteht aus 4 Rollen, 2 davon feststellbar.
Art.: XR 621

Umrüstsatz zum Umrüsten von Pumpe auf Festwasseranschluss 1/2", max. 2 bar
Für die Geräte: XF135-B/ XF133-B/ XF119-B/ XF115-B/ XF113-B
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 8 W
Art.: XC 660

Wassertank mit Aufsatz für Öfen mit eingebauter Pumpe
Für die Geräte: XF135-B/ XF133-B/ XF119-B/ XF115-B/ XF113-B
Art.: XC 655

Schlauchverbindungsset für mehrere Öfen
Für die Geräte: XF135-B/ XF133-B/ XF119-B/ XF115-B/ XF113-B
Abmessungen: 3 m
Art.: XC 615

Umrüstsatz von Backblachen
Für die Geräte: XF135-B/ XF130-B/ XF133-B
Von 460x330 auf GN 2/3
Art.: XC 620

Luftstromreduzierscheibe
1 Scheibe pro Ventilator. – Das Set enthält 1 Scheibe.
Art.: XC 605

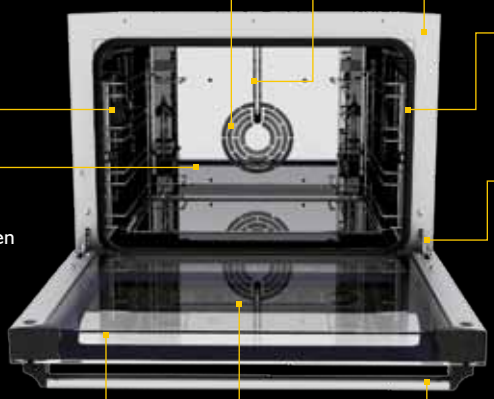
Technische Einzelheiten

AIR.Plus
Reversierende Motoren mit
Hochgeschwindigkeitsventilatoren

STEAM.Plus
Sofortige Beschwadung ab 90°

Beleuchtung durch langlebige Halogenlampe

IP-X3



Hochentwickelte langlebige Türdichtung

Backkammer
Bestehend aus rostfreiem Edelstahl mit abgerundeten Ecken
Einfache Entnahme der seitlichen Einhangschienen

Long-life Scharniere, entwickelt und getestet für mehr als 100.000 Öffnungen, immer mit perfekt abgestimmter Öffnung

Protek.SAFE™
Cool touch Ofentür
Kühle Außenfläche
Verbesserte Energieeffizienz

Einfacher und sicherer Türgriff

STEUERUNG

Dynamic Steuerung

Bedienfeldfunktionen:
- 3 Zeitphasen, jede mit eigener Zeit-;
- Backraumtemperatur-;
- Beschwadungseinstellung (***STEAM.Plus***)

> Speicherung von bis zu 70 Backprogrammen mit einfacher Wiederwahl
> Alle Backprogramme sind für verbesserte Ergebnisse in 3 Backphasen eingeteilt
> Das Dynamic Bedienfeld steuert Gärschränke und Dunstabzugshauben

Matic Steuerung

Bedienfeldfunktionen:
- 3 Zeitphasen, jede mit eigener Zeit-;
- Backraumtemperatur-;
- Beschwadungseinstellung (***STEAM.Plus***)

> Speicherung von bis zu 70 Backprogrammen mit einfacher Wiederwahl;
> Alle Backprogramme sind für verbesserte Ergebnisse in 3 Backphasen eingeteilt
> Automatische Türöffnung bei Ende des Backvorgangs

Classic Steuerung

Bedienfeldfunktionen:
- Zeit- ;
- Backraumtemperatureinstellung.

> Speicherung von bis zu 70 Backprogrammen mit einfacher Wiederwahl

Manual Humidity Steuerung

Bedienfeldfunktionen:
- Knebel zur Zeit-;
- Backraumtemperatureinstellung;
- Startknopf für Beschwadung (***STEAM.Plus***)

Ausstattung

■ Standardmäßig ☐ Wahlweise – Nicht verfügbar

	Dynamic	Matic	Classic	Manual Humidity
BACK MODI				
Konvektionsbacken 30° - 260° C	■	■	■	■
Dampf- und Konvektionsbacken 90° - 260° C	■	■	–	■
LUFTVERTEILUNG IN DER BACKKAMMER				
AIR.Plus-Technologie: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüftermotoren bei den Geräten 600x400	■	■	■	■
AIR.Plus-Technologie: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüftermotoren bei den Geräten 460x330	■	■	■	–
KLIMAMANAGEMENT IN DER BACKKAMMER				
DRY.Plus-Technologie: schnelle Entfeuchtung der Backkammer	■	■	■	■
STEAM.Plus-Technologie: Beschwadung von 20% - 100% einstellbar, durch den Benutzer programmierbar	■	■	–	–
STEAM.Plus-Technologie: manuelle Einstellung der Beschwadung	■	–	–	■
Beschwadungsfunktion mit Pumpe aus einem externen Wassertank (für die Geräte 460x330)	■	■	–	■
Beschwadung durch ein Magnetventil mit Festwasseranschluss (für die Geräte 600x400)	■	■	–	■
BACKBLECHE				
Backbleche Aluminium ungelocht (nur in Geräten 460x330)	■	■	■	■
HILFSFUNKTIONEN				
Speicherung von 70 Backprogrammen, jede bestehend aus 3 Zeitphasen	■	■	–	–
Speicherung von 70 Backprogrammen, jede bestehend aus 1 Zeitphase	–	–	■	–
Protek.SAFE™-Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und kühles Gehäuse)	■	■	■	■
Anzeige der Restbackzeit	■	■	■	■
Dauerbetrieb <INF>	■	■	■	■
Anzeige der realen und der eingestellten Temperaturwerte in der Ofenkammer	■	■	■	–
Temperatureinheit in °C und °F einstellbar	■	■	■	–
TÜRÖFFNUNG				
Manuelle Türöffnung als Klappe von oben nach unten	■	–	■	■
Flügeltüröffnung von rechts nach links	–	■	–	–
Automatische Türöffnung bei Ende des Backvorgangs	–	■	–	–
TECHNISCHE EINZELHEITEN				
Abgerundete Backkammer aus rostfreiem Stahl (AISI 304) für hygienische und einfache Reinigung	■	■	■	■
Halogenbeleuchtung	■	■	■	■
Niedriges Gewicht – durch die Verwendung von innovativem Material	■	■	■	■
Türkontaktschalter	■	■	■	■
Selbstdiagnose bei Problemen oder Defekten	■	■	■	–
Sicherheitstemperaturbegrenzer	■	■	■	■

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.com

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

Deutsch

LI2307A0 - Gedruckt: 02-2012