

# LineMiss™





# Совершенная выпечка. Всегда.



## Содержание

<b>Технологии</b>	4 - 7
<i>AIR.Plus - STEAM.Plus</i>	
<i>DRY.Plus - Baking Essentials</i>	
<b>Комплексные технологии</b>	8 - 9
<i>TouchControl - MAXI.Link</i>	
<b>600x400 электрические печи</b>	10 - 11
<b>460x330 электрические печи</b>	12 - 13
<b>Технические детали</b>	14
<b>Особенности</b>	15

## AIR.Plus

### Равномерность выпечки без компромиссов.

Воздух является средой для передачи тепла, и поэтому имеет большое значение в выпечке продукта.

Расстояние воздушного потока – основа, обеспечивающая равномерность готовки как во всех точках одного противня, так и на всех противнях.

По этой причине изучение воздушных потоков внутри камеры играет ведущую роль в дизайне всех печей LineMiss™.

Технология **AIR.Plus**, специально разработанная UNOX, обеспечивает идеальное распределение воздуха и температуры внутри камеры печи. По окончании выпечки продукт имеет равномерный колер и его внешний вид остается неизменным в течение нескольких часов.

Технология **AIR.Plus** гарантирует прекрасную равномерность как в пределах одного противня, так и на всех уровнях загрузки.

## STEAM.Plus

### Влажность. Когда она необходима.

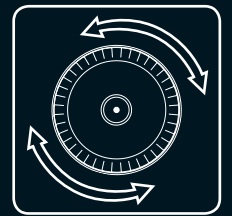
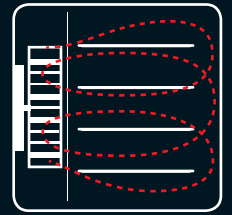
Применение увлажнения камеры значительно расширяет ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий.

Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки.

Технология **STEAM.Plus** позволяет получать пар в камере готовки при температуре от 90° C до 260 °C.

В печах LineMiss™ *Dynamic* и *Matic* подача влажности в камеру готовки может быть установлена на уровне программы выпечки.

Печи LineMiss™ *Manual Humidity* подача влажности в камеру готовки осуществляется путем нажатия кнопки на панели управления.



## **DRY.Plus**

**Вкус и аромат**

**Хрустящий снаружи, сочный внутри.**

Избыток влажности в камере на заключительном этапе выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий может поставить под угрозу достижение желаемого результата.

Технология **DRY.Plus** удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией **STEAM.Plus** на предыдущем шаге готовки.

Технология **DRY.Plus** обеспечивает текстуру выпекаемых изделий, позволяя получить пропеченный продукт с правильной структурой внутри и хрустящей поверхностью снаружи.

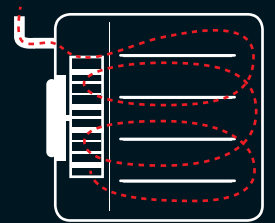
## **Baking Essentials**

**Инновации и функциональность.**

**Необходимы для ежедневной работы.**

Фабрика UNOX тщательно исследует процессы выпечки и уделяет пристальное внимание необходимым аксессуарам и оборудованию для увеличения функциональных возможностей ежедневного использования печи.

Существуют специальные аксессуары для любого типа выпечки: от слоеного теста до бисквитов, от печенья до заварного теста, и от круассанов до пиццы и дрожжевых изделий. Инновационные аксессуары для выпечки, противни и решетки позволяют работать с различными типами выпекаемых изделий, избегая использования специфического оборудования, например, печей для пиццы или статических печей.



FAKIRO™



*Black.Bake*

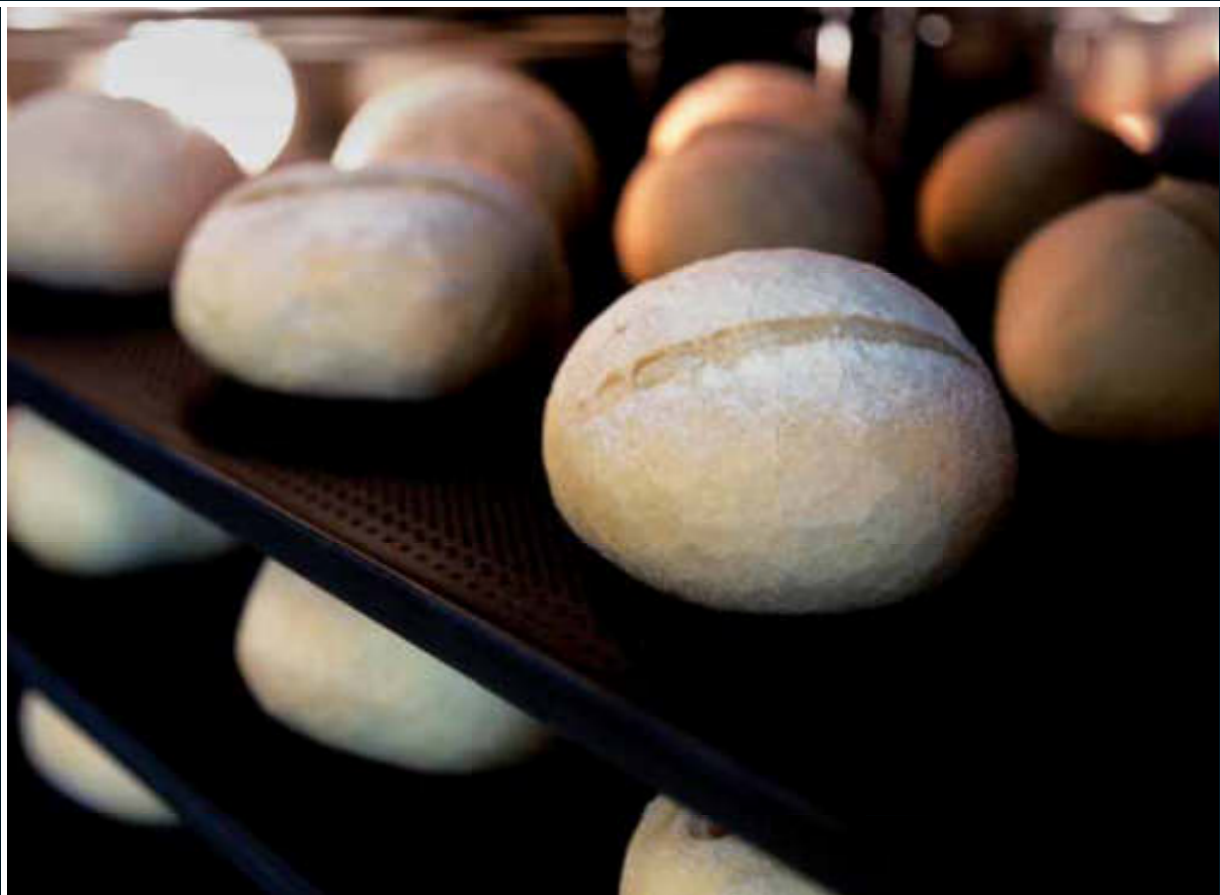


*Baguette*



PATENTED

*Black.Baguette*



## TouchControl

### Свобода выбора.

Линия печей LineMiss™ состоит из 4х моделей: *Dynamic*, *Matic*, *Classic* и *Manual Humidity*. Каждая модель оборудована индивидуальной панелью для быстрого и удобного управления. Панель управления Touch печей *Dynamic*, *Matic* и *Classic* позволяет оператору легко получить доступ к шести наиболее часто используемым программам, которые были ранее сохранены.

Выбирая модели LineMiss™ *Dynamic* и *Matic*, оператор может контролировать печь и расстоечную камеру с одной панели.

Кроме этого, у печей LineMiss™ *Matic* дверца открывается автоматически по окончании программы выпечки, установленной оператором.

панель управления	предразогрев	3 шага выпечки	время	температура	Влажность	быстрый доступ к 6 популярным программам	99 программ выпечки	контроль дополнительного оборудования	автоматическое открытие двери
→ <i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
→ <i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
→ <i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
→ <i>Manual H.</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

## MAXI.Link

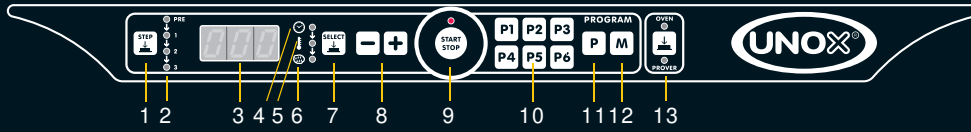
### Простота и эффективность.

Технология **MAXI.Link** позволяет создавать колонны для осуществления выпечки из 2 печей LineMiss™, в которых можно одновременно выпекать изделия, требующие различных значений температуры, влажности и времени.

Технология **MAXI.Link** позволяет включать только те печи, которые нужны для работы в данный момент, тем самым используя необходимую энергию оптимальным образом, уменьшая ее потребление и связанные с этим расходы.

Технология **MAXI.Link** позволяет сочетать производительность и гибкость процесса, при этом сводя к минимуму эксплуатационные затраты.

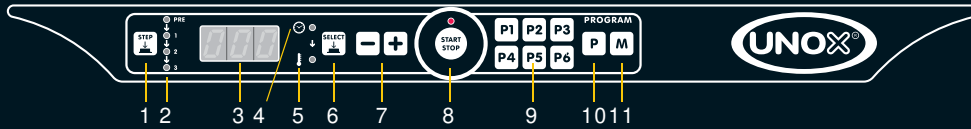
## Панель управления *Dynamic*



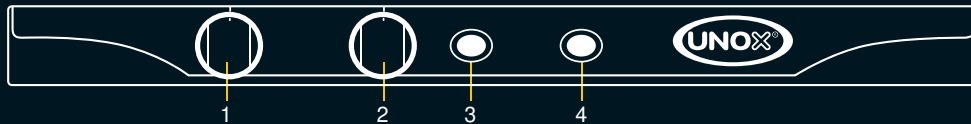
## Панель управления *Matic*



## Панель управления *Classic*



## Панель управления *Manual Humidity*



- 1 - Кнопка для выбор шага готовки
- 2 - Индикатор шага готовки
- 3 - Дисплей для визуализации параметров выпечки
- 4 - Индикатор времени готовки
- 5 - Индикатор температуры готовки
- 6 - Индикатор влажности (**STEAM.Plus**)
- 7 - Кнопка установки времени/температуры/влажности
- 8 - Кнопка изменения значений параметров
- 9 - START/STOP цикла выпечки
- 10 - Быстрый доступ к 6 сохраненным программам
- 11 - Кнопка доступа к меню программ
- 12 - Кнопка сохранения программ
- 13 - Кнопка для выбор объекта управления: печь/расстоечный шкаф

- 14 - Автоматическое открывание двери

- 1 - Кнопка для выбора шага готовки
- 2 - Индикатор шага готовки
- 3 - Дисплей для визуализации параметров выпечки
- 4 - Индикатор времени готовки
- 5 - Индикатор температуры готовки
- 6 - Кнопка установки времени/ температуры
- 7 - Кнопка изменения значений параметров
- 8 - START/STOP цикла готовки
- 9 - Быстрый доступ к 6 сохраненным программам
- 10 - Кнопка доступа к меню программ
- 11 - Кнопка сохранения программ

- 1 - Установка продолжительности готовки
- 2 - Контроль температуры
- 3 - Индикатор включения печи
- 4 - Кнопка для подачи влажности в камеру (**STEAM.Plus**)



6 460x330

7 460x330

7 460x330

8 600x400

7 600x400

7 600x400

# Электрические печи 600x400



## ROSSELLA

Вместимость  
Расстояние между направляющими  
Частота  
Напряжение  
Мощность  
Размеры WxDxH (mm)  
Вес  
Влажность



## ROSSELLA

Вместимость  
Расстояние между направляющими  
Частота  
Напряжение  
Мощность  
Размеры WxDxH (mm)  
Вес  
Влажность

XFT199L (*Matic*): открытие дверцы слева направо.



## ELENA

Вместимость  
Расстояние между направляющими  
Частота  
Напряжение  
Мощность  
Размеры WxDxH (mm)  
Вес  
Влажность



## ELENA

Вместимость  
Расстояние между направляющими  
Частота  
Напряжение  
Мощность  
Размеры WxDxH (mm)  
Вес  
Влажность

XFT 195 ( <i>Dynamic</i> )	XFT 190 ( <i>Classic</i> )	XFT 193 ( <i>Manual H</i> )
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
6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
800x770x509	800x770x509	800x770x509
49 kg	49 kg	49 kg
Да	Нет	Да

XFT 199 ( <i>Matic</i> )
4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
6,5 kW
800x770x509
49 kg
Да

XFT 188 ( <i>Power Dynamic</i> )
3 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N
4,7 kW
800x770x429
40 kg
Да

XFT 185 ( <i>Dynamic</i> )	XFT 180 ( <i>Classic</i> )	XFT 183 ( <i>Manual H</i> )
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
3,3 kW	3,3 kW	3,3 kW
800x770x429	800x770x429	800x770x429
40 kg	40 kg	40 kg
Да	Нет	Да

## Дополнительное оборудование и Аксессуары



### Расстоечная камера

Управляется только от печей *Dynamic* и *Matic*  
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT185/ XFT188  
Вместимость: 8 600x400 - Расстояние: 70 mm  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 200 W  
Макс. температура: 50 °C  
Размеры: 800x713x757 WxDxH mm - Вес: 37 Kg  
**Art.: XLT 195**



### Расстоечная камера с ручным управлением

Вместимость: 8 600x400 - Расстояние: 70 mm  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 1,2 kW - Макс. температура: 70 °C  
Размеры: 800x713x757 WxDxH mm  
Вес: 37 Kg  
**Art.: XLT 193**



### Вытяжной зонт с пароконденсатором

Управляется только от печей *Dynamic* и *Matic*  
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT185/ XFT188  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 200 W - Диаметр вытяжной трубы: 121 mm  
Мин. воздушный поток: 550 m³/h - Макс. воздушный поток: 750 m³/h  
Размеры: 800x847x261 WxDxH mm  
**Art.: XC 595**



### UNOX.Pure

XC215 - система фильтрации, улучшающая качество воды, за счет снижения карбонатной жесткости. Позволяет избежать известковых отложений внутри камеры.  
Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183  
Требуется RC1030A2 (3/4-JG8 JOIN) для подсоединения XC215 к печи.  
**Art.: XC 215**



### Пароконденсатор

Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 8 W  
Размеры: 340x235x170 WxDxH mm - Вес: 7 Kg  
**Art.: XC 114**



### Стыковочный комплект

Для моделей 600x400  
**Art.: XC 646**



### Открытый стенд

Вместимость: 8 600x400  
Расстояние: 70 mm  
Размеры: 798x599x782 WxDxH mm  
Вес: 13 Kg  
**Art.: XR 190**



### Набор колес

Для моделей: XLT195/ XLT193/ XR190  
Комплект из 4 колес:  
2 колеса с тормозом – 2 колеса без тормоза  
**Art.: XR 623**



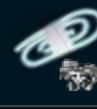
### Набор для помпы

Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183  
(Позволяет печи использовать воду из канистры (XC 655) при отсутствии подключения к водопроводу)  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 16 W  
**Art.: XC 665**



### Емкость для воды (для печей с помпой)

Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183  
**Art.: XC 655**



### Набор для подсоединения нескольких печей к водопроводу

Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183  
Размеры: 3 m  
**Art.: XC 615**



### Набор для противней 660x460

Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT190/ XFT193  
Да 600x400 а 660x460  
**Art.: XC 675**



### Набор для адаптации направляющих от 600x400 к GN 1/1

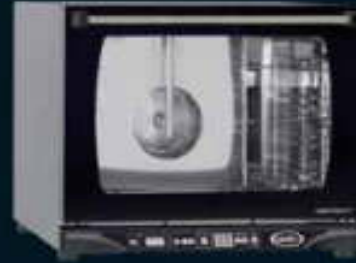
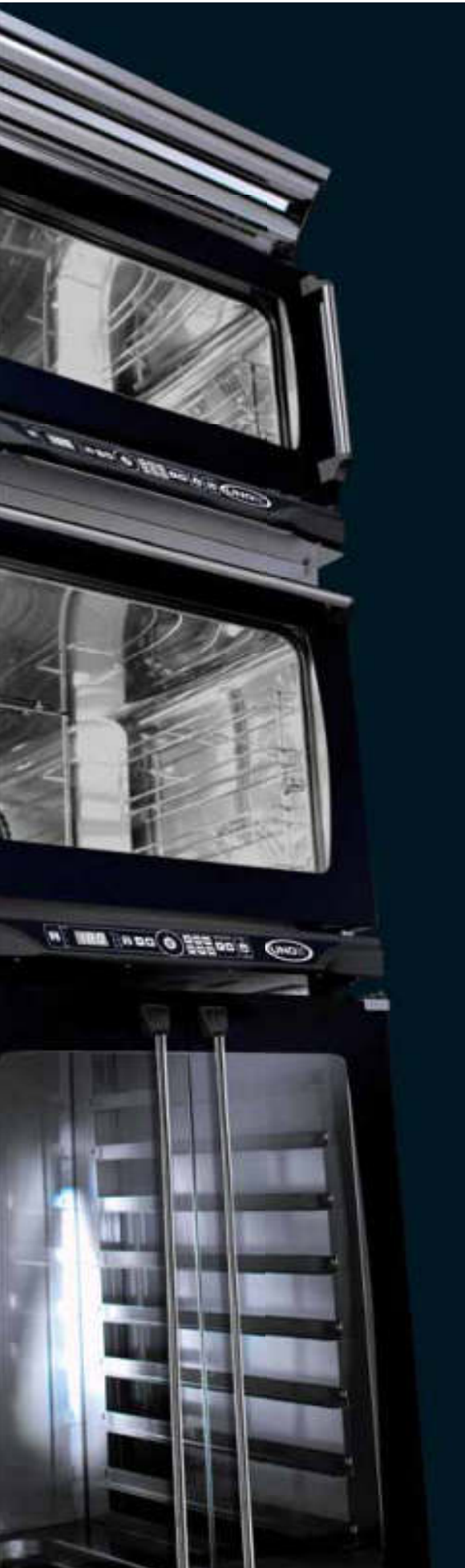
**Art.: XC 630**



### Набор для снижения скорости воздушного потока

1 заглушка на 1 вентилятор. Набор содержит 1 заглушку.  
**Art.: XC 606**

# Электрические печи 460x330



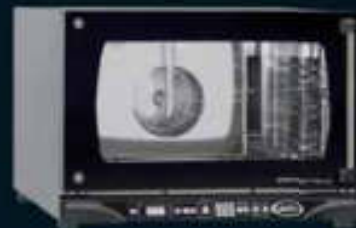
## ARIANNA

Вместимость
Расстояние между направляющими
Частота
Напряжение
Мощность
Размеры WxDxH (mm)
Вес
Влажность



## STEFANIA

Вместимость
Расстояние между направляющими
Частота
Напряжение
Мощность
Размеры WxDxH (mm)
Вес
Влажность



## STEFANIA

Вместимость
Расстояние между направляющими
Частота
Напряжение
Мощность
Размеры WxDxH (mm)
Вес
Влажность

XFT119L (*Matic*): открытие дверцы слева направо.

XFT 135 (Dynamic)	XFT 130 (Classic)	XFT 133 (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
Да	Нет	Да

XFT 115 (Dynamic)	XFT 110 (Classic)	XFT 113 (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
Да	Нет	Да

**XFT 119 (Matic)**

3 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3 kW
600x651x429
25 kg
Да

**Дополнительное оборудование и Аксессуары****Расстояющая камера**

Управляется только от печей *Dynamic* и *Matic*  
Для моделей: XFT135/ XFT119/ XFT115  
Вместимость: 8 460x330  
Расстояние: 70 mm  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 1,2 kW - Макс. температура: 50 °C  
Размеры: 600x650x757 WxDxH mm - Вес: 22 Kg

**Art.: XLT 135****Расстояющая камера с ручным управлением**

Вместимость: 8 460x330  
Расстояние: 70 mm  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 1,2 kW  
Макс. температура: 70 °C  
Размеры: 600x650x757 WxDxH mm - Вес: 22 Kg

**Art.: XLT 133****Вытяжной зонт с пароконденсатором**

Управляется только от печей *Dynamic* и *Matic*  
Для моделей: XFT135/ XFT119/ XFT115  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 200 W - Диаметр вытяжной трубы: 121 mm  
Мин. воздушный поток: 550 м³/ч - Макс. воздушный поток: 750 м³/ч  
Размеры: 600x722x261 WxDxH mm

**Art.: XC 535****UNOX.Pure**

XC215 - система фильтрации, улучшающая качество воды, за счет снижения карбонатной жесткости. Позволяет избежать известковых отложений внутри камеры.  
Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113  
Требуется RC1030A2 (3/4-JG8 JOIN) для подсоединения XC215 к печи.

**Art.: XC 215****Пароконденсатор**

Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 8 W - Вес: 7 Kg  
Размеры: 340x235x170 WxDxH mm

**Art.: XC 114****Стыковочный комплект**

Для моделей 460x330

**Art.: XC 651****Открытый стенд**

Вместимость: 8 460x330  
Расстояние: 70 mm  
Размеры: 598x518x782 WxDxH mm  
Вес: 12 Kg

**Art.: XR 130****Набор колес**

Для моделей: XLT135/ XLT133/ XR130  
Комплект из 4 колес:  
2 колеса с тормозом – 2 колеса без тормоза

**Art.: XR 623****Комплект для электроклапана**

Соединяет печь с водопроводом  
Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113  
Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 8 W

**Art.: XC 660****Емкость для воды (для печей с помпой)**

Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113

**Art.: XC 655****Набор для подсоединения нескольких печей к водопроводу**

Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113  
Размеры: 3 m

**Art.: XC 615****Набор для адаптации направляющих**

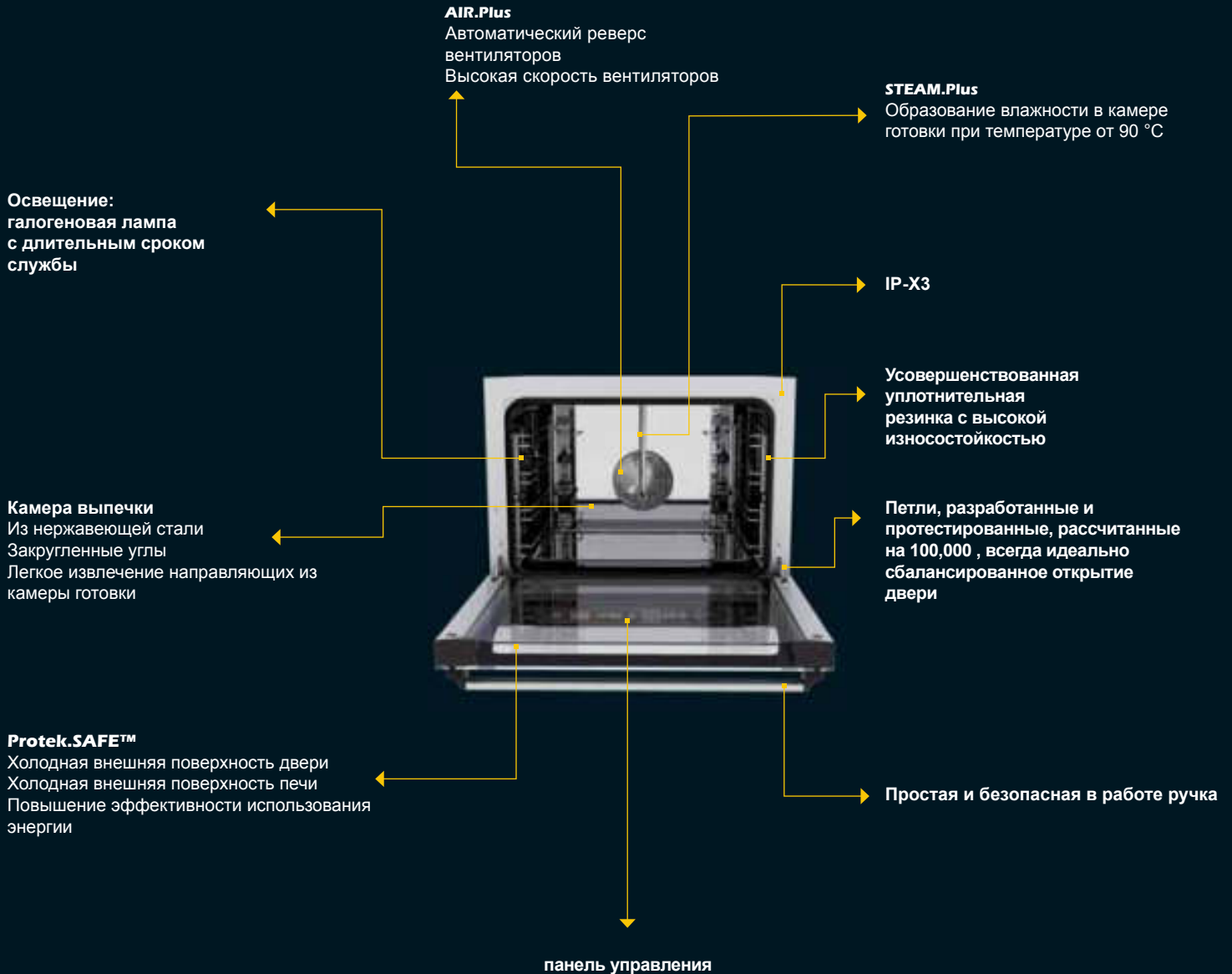
Для моделей: XFT135/ XFT130/ XFT133  
От 460x330 к GN 2/3

**Art.: XC 620****Набор для снижения скорости воздушного потока**

1 заглушка на 1 вентилятор.  
Набор содержит 1 заглушку.

**Art.: XC 606**

# Технические детали



## TouchControl

## Manuale

### Особенности панели управления *Dynamic*



- > 3 шага готовки, с установкой времени, температуры в камере и влажности на каждом шаге (**STEAM.Plus**)
- > До 99 программ в памяти для быстрого доступа к ним
- > Все программы выпечки разделены на 3 этапа для получения оптимального результата
- > Быстрый доступ к 6 популярным программам
- > панель *Dynamic* может управлять расстоечной камерой и вытяжным зонтом с пароконденсатором

### Особенности панели управления *Matic*



- > 3 шага готовки, с установкой времени, температуры в камере и влажности на каждом шаге (**STEAM.Plus**)
- > До 99 программ в памяти для быстрого доступа к ним
- > Все программы выпечки разделены на 3 этапа для получения оптимального результата
- > Быстрый доступ к 6 популярным программам
- > панель *Matic* может управлять расстоечной камерой и вытяжным зонтом с пароконденсатором
- > Автоматическое открытие двери по окончании процесса выпечки

### Особенности панели управления *Classic*



- > 3 шага готовки, с установкой времени, температуры на каждом шаге
- > До 99 программ в памяти для быстрого доступа к ним
- > Все программы выпечки разделены на 3 этапа для получения оптимального результата
- > Быстрый доступ к 6 популярным программам

### Особенности панели управления *Manual Humidity*



- > ручки для установки времени и температуры в камере
- > Кнопка подачи влажности в камеру (**STEAM.Plus**)

# Оснащение

■ Di serie      □ Optional      – Non disponibile

	<i>Dynamic</i>	<i>Matic</i>	<i>Classic</i>	<i>Manual Humidity</i>
<b>Режимы выпечки</b>				
Выпечка при конвекции 30 °C - 260 °C	■	■	■	■
Комбинированная выпечка конвекция+влажность 90 °C - 260 °C	■	■	–	■
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ВЫПЕЧКИ</b>				
Технология <b>AIR.Plus</b> : вентиляторы с реверсивным вращением для моделей 600x400	■	■	■	■
Технология <b>AIR.Plus</b> : вентиляторы с реверсивным вращением для моделей 460x330	■	■	■	–
<b>УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ВЫПЕЧКИ</b>				
Технология <b>DRY.Plus</b> : быстрое удаление влажности из камеры	■	■	■	■
Технология <b>STEAM.Plus</b> : подача влажности в камеру, установленной на панели управления с шагом 20%	■	■	–	–
Технология <b>STEAM.Plus</b> : подача влажности вручную	–	–	–	■
Помпа позволяет печи брать воду из емкости (для моделей 460x330)	■	■	–	■
Соленоидный клапан позволяет соединить печь с гидросетью напрямую (для моделей 600x400)	■	■	–	■
<b>ПРОТИВНИ</b>				
Алюминиевые противни (для моделей 460x330)	■	■	■	■
<b>ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ</b>				
99 программ в памяти , каждая по 3 шага + предразогрев	■	■	■	–
Технология Proték.SAFE™ : максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)	■	■	■	■
Визуализация оставшегося времени выпечки	■	■	■	■
Непрерывное функционирование «INF»	■	■	■	■
Визуализация значений установленной и реальной температуры в камере	■	■	■	–
Единицы измерения температуры устанавливаются в °C или °F	■	■	■	–
<b>ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРИ</b>				
Открывание двери вручную сверху вниз	■	–	■	■
Открывание двери вручную справа налево	–	■	–	–
Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки	–	■	–	–
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ</b>				
Камера из нержавеющей стали с закругленными углами для облегчения чистки и максимальной гигиены	■	■	■	■
Освещение в камере посредством галогеновой лампы	■	■	■	■
Небольшой вес структуры за счет использования инновационных материалов	■	■	■	■
Контактный переключатель двери на моделях 600x400	■	■	■	■
Контактный переключатель двери на моделях 460x330	■	■	■	–
Система самодиагностики проблем и неисправностей	■	■	■	–
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■	■

EUROPE

ITALY  
UNOX S.p.A.  
E-mail: info@unox.it  
Tel.: +39 049 86 57 511

GERMANY  
DUEX HANDELS GMBH  
E-mail: info@unox-oefen.de  
Tel.: +49 295198760

FRANCE  
UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: info@unox.fr  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

UNITED KINGDOM  
UNOX UK Ltd  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel.: +44 1252 851522

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

CZECH REPUBLIC  
UNOX CZECH REPUBLIC  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel.: +420 241940 000

AMERICA

U.S.A. & CANADA  
UNOX INC.  
E-mail: infousa@unox.com  
Tel.: +1800 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.: +613 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

L11945A1 - Отпечатано: 09-2012  
Все изображения используются только в качестве иллюстраций.  
Все характеристики, прописанные в данном каталоге, могут быть изменены и обновлены без предварительного уведомления.



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

