

# LineMiss™





# Совершенная выпечка. Всегда.



## Содержание

<b>Технологии</b>	4 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Baking Essentials	
<b>Комплексные технологии</b>	8 - 9
TouchControl - MAXI.Link	
<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.

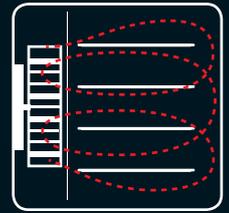
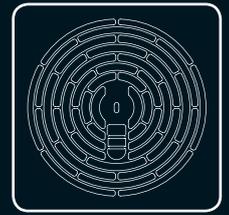
Применение увлажнения камеры значительно расширяет ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий.

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.



90 - 260 °C



## 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.

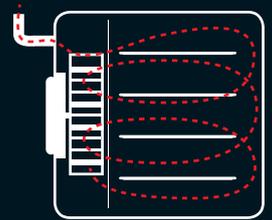
## Baking Essentials

### 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.



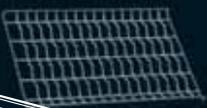
FAKIRO™



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
→ Dynamic	■	■	■	■	■	■	■	■	—
→ Matic	■	■	■	■	■	■	■	■	■
→ Classic	■	■	■	■	—	■	■	—	—
→ Manual H.	—	—	■	■	■	—	—	—	—

## MAXI.Link

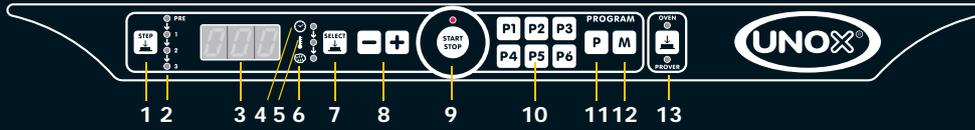
### Простота и эффективность.

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.

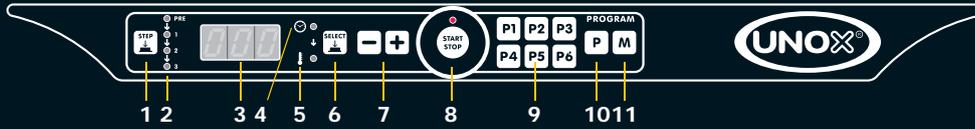
## Панель управления Dynamic



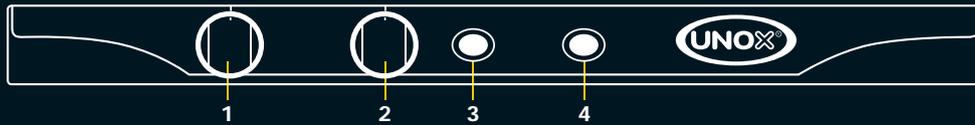
## Панель управления Matic



## 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 (Dynamic)	XFT 190 (Classic)	XFT 193 (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
6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
800x770x509	800x770x509	800x770x509
49 kg	49 kg	49 kg
Да	Нет	Да
<b>XFT 199 (Matic)</b>		
4 600x400		
75 mm		
50 / 60 Hz		
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N		
6,5 kW		
800x770x509		
49 kg		
Да		
<b>XFT 188 (Power Dynamic)</b>		
3 600x400		
75 mm		
50 / 60 Hz		
230 V~ 1N / 400 V ~ 3N		
4,7 kW		
800x770x429		
40 kg		
Да		
<b>XFT 185 (Dynamic)</b>		
3 600x400		
75 mm		
50 / 60 Hz		
230 V~ 1N		
3,3 kW		
800x770x429		
40 kg		
Да		
<b>XFT 180 (Classic)</b>		
3 600x400		
75 mm		
50 / 60 Hz		
230 V~ 1N		
3,3 kW		
800x770x429		
40 kg		
Нет		
<b>XFT 183 (Manual H.)</b>		
3 600x400		
75 mm		
50 / 60 Hz		
230 V~ 1N		
3,3 kW		
800x770x429		
40 kg		
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 м³/ч - Макс. воздушный поток: 750 м³/ч  
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



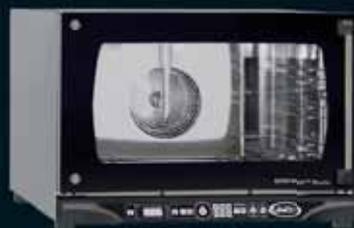
## ARIANNA

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.

## Дополнительное оборудование и Аксессуары

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



### Расстояющая камера

Управляется только от печей **Dynamic e 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

Управляется только от печей **Dynamic e 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: 70 °C  
Размеры: 600x650x757 WxDxH mm - Вес: 22 Kg

**Art.: XLT 133**



### Вытяжной зонт с пароконденсатором

Управляется только от печей **Dynamic e 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 стелд

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**

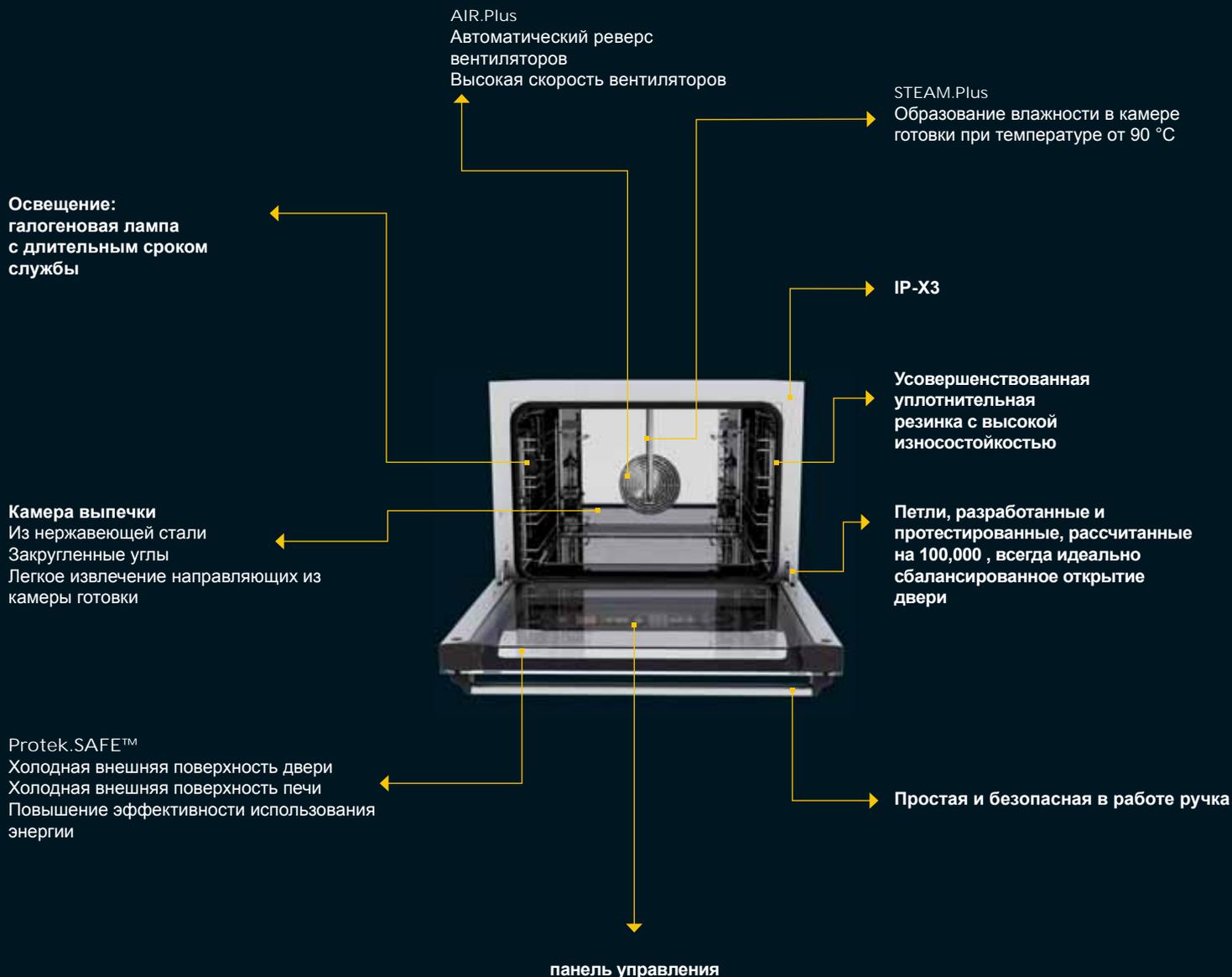


### Набор для снижения скорости воздушного потока

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

	Dynamic	Matic	Classic	Manual Humidity
<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 AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным вращением для моделей 600x400	■	■	■	■
Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным вращением для моделей 460x330	■	■	■	–
<b>УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ВЫПЕЧКИ</b>				
Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры	■	■	■	■
Технология STEAM.Plus: подача влажности в камеру, установленной на панели управления с шагом 20%	■	■	–	–
Технология STEAM.Plus: 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 Protek.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 2951 98760

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 851 522

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.: +420 241 940 000

AMERICA

U.S.A. & CANADA  
**UNOX INC.**  
E-mail: infousa@unox.com  
Tel.: +1 800 489 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.: +61 3 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

