



LISTA DE PRECIOS

LINEMISS™
LINEMICRO™

VÁLIDA DESDE: 01-2021



Dotación

- De serie
- No disponible

LineMiss™ Manual Medic
LineMiss™ Manual Hum.
LineMicro™

	LineMiss™ Manual Medic	LineMiss™ Manual Hum.	LineMicro™
MODOS DE COCCIÓN			
Cocción Convección con temperatura variable de 80 °C a 260 °C	•	•	•
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C	•	•	—
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN			
Tecnología AIR.Plus : 2 velocidades de los flujos de aire en la cámara programables por el usuario	•	•	•
Tecnología AIR.Plus : turbinas con inversión de marcha modelos 460x330	—	—	—
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN			
Tecnología DRY.Plus : eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	•	•	•
Tecnología STEAM.Plus : entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico	—	—	—
Tecnología STEAM.Plus : entrada manual de la humedad	•	•	—
BANDEJAS			
Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330 y 342x242)	—	•	•
FUNCIONALIDADES AUXILIARES			
99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	—	—	—
Tecnología Protek.SAFE™ : máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo	•	•	•
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	•	•	•
Funcionamiento constante «INF»	•	•	•
Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara	—	—	—
Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F	—	—	—
PUERTA			
Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo	—	•	•
Apertura de la puerta de derecha a izquierda	—	—	—
Apertura puerta a bandera de derecha a izquierda con cierre magnético	•	—	—
Apertura de la puerta automática al final del ciclo de cocción	—	—	—
DETALLES TÉCNICOS			
Cámara de acero inoxidable de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	•	•	—
Cámara en acero ferrítico de alta resistencia	—	—	•
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	•	•	—
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas	—	—	•
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	•	•	•
Interruptor de contacto de puerta (para modelos 600x400)	•	•	•
Interruptor de contacto de puerta (para modelos 460x330)	—	—	—
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños	—	—	—
Limitador de temperatura de seguridad	•	•	•

600x400 MANUAL



4 600x400	XFT 197 (<i>Manual Matic</i>)	XFT 193 (<i>Manual H-</i>)
Distancia entre las bandejas	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N- / 400V 3N-	230V 1N- / 400V 3N-
Potencia eléctrica	6,5 kW	6,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x509	800x774x509
Peso	49 kg	49 kg
<i>Humedad</i>	SI	SI
PRECIO	1 564,00 €	1 464,00 €



3 600x400	XFT 183 (<i>Manual H-</i>)
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	3,3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x774x429
Peso	40 kg
<i>Humedad</i>	SI
PRECIO	1 164,00 €

	Kit completo de instalación para hornos apilados.	
	Kit bomba Permite al horno utilizar agua desde un recipiente XC 655 en ausencia de red hídrica. Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 16 W	
	Recipiente agua para hornos con bomba	
	BAKERY.Pure Permite filtrar hasta 1000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua). Al instalar el XHC010 combinado con LINEMISS™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.	
	Cartucho BAKERY.Pure (Sistema de filtración)	
	Kit para adaptación soportes laterales De 600x400 a GN 1/1	
	Kit reducción flujo de aire 1 disco para cada turbina. El kit contiene un disco.	

	Cámara de Fermentación con control manual Capacidad: 8 600x400 - Distancia: 70 mm Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia eléctrica: 1,2 kW - Temperatura máx.: 50 °C Dimensiones: 800x713x757 WxDxH mm- Peso: 37 Kg	
	Condensador de vapor Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 8 W Dimensiones: 340x235x170 WxDxH mm - Peso: 7 Kg	
	Stand abierto alto Capacidad: 8 600x400 Distancia: 70 mm Dimensiones: 798x599x782 WxDxH mm Peso: 13 Kg	
	Kit ruedas con cadenas ajuste pared Compatible con: XLT193/ XR190 Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. H: 100 mm	
	kit patas 150 mm Compatible con: XLT193. Para colocación en el suelo. Kit completo 4 patas regulables.	
	Kit para conectar más aparatos complementarios a la red hídrica Dimensiones: 3 m	
	Kit para bandejas 660x460 Compatible con: XFT193 - XFT197 De 600x400 a 660x460	

460x330 MANUAL



4 460x330

XFT 133 (Manual H-)

Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x509
Peso	31 kg
Humedad	SI
PRECIO	832,00 €

3 460x330

XFT 113 (Manual H-)

Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x655x429
Peso	25 kg
Humedad	SI
PRECIO	782,00 €



Kit completo de instalación para hornos apilados.

Art.: XC651

146,00 €

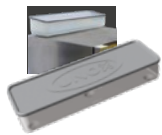


Kit electroválvula

Permite conectar el horno directamente a la red hídrica.
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 8 W

Art.: XC 660

54,00 €



Recipiente agua para hornos con bomba

Art.: XC655

86,00 €



BAKERY.Pure

Permite filtrar hasta 1000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Al instalar el XHC010 combinado con LINEMISS™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.

Art.: XHC010

103,00 €



Cartucho BAKERY.Pure (Sistema de filtración)

Art.: XHC011

52,00 €



Kit reducción flujo de aire

1 disco para cada turbina. El kit contiene un disco.

Art.: XC606

22,00 €



Cámara de Fermentación

Capacidad: 8 460x330 - Distancia: 70 mm
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 1,2 kW - Temperatura máx: 50 °C
Dimensiones: 600x650x757 WxDxH mm - Peso: 22 Kg

Art.: XLT133

860,00 €



Condensador de vapor

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia eléctrica: 8 W
Dimensiones: 340x235x170 WxDxH mm
Peso: 7 Kg

Art.: XC114

376,00 €



Stand abierto alto

Compatible con 460x330
Capacidad: 8 460x330
Distancia: 70 mm
Dimensiones: 598x518x782 WxDxH mm
Peso: 12 Kg

PATENTADO

Art.: XR130

376,00 €



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Compatible con: XLT133/ XR130
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. H 100 mm.

Art.: XR623

150,00 €



kit patas 150 mm

Compatible con: XLT133. Para colocación en el suelo.
Kit completo 4 patas regulables.

Art.: XR608

108,00 €



Kit para conectar más aparatos complementarios a la red hídrica
Dimensiones: 3 m

Art.: XC615

38,00 €



Kit para adaptación soportes laterales

Compatible con: XFT133
Da 460x330 a GN 2/3

Art.: XC620

42,00 €

600x400 MANUAL



4-3 600x400

XF 043 *Domenica*

Capacidad	4 600x400
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N- / 400V 3N-
Potencia eléctrica	5,3/ 3,2 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472
Peso	44 kg

XF 033 *Domenica*

Capacidad	3 600x400
Distancia entre las bandejas	90 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	3,2 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472
Peso	44 kg

PRECIO 1 100,00 €

1 100,00 €

460x330 MANUAL



4 460x330

XF 023 *Anna*

Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x472
Peso	22 kg

PRECIO 620,00 €

3 460x330

XF 013 *Lisa*



Distancia entre las bandejas	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x402
Peso	20 kg

PRECIO 580,00 €

342x242 MANUAL



3 342x242

XF 003 *Roberta*

Distancia entre las bandejas	70 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	2,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	480x523x402
Peso	16 kg

PRECIO 536,00 €

BAKING ESSENTIALS

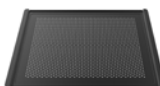


FORO.BAKE

Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación;
TG410 h 15 mm - TG310 h 10 mm
Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas.

600x400 Art.: TG410 *precio por unidad 29,00 €

460x330 Art.: TG310 *precio por unidad 18,00 €

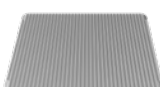


FORO.BLACK

Bandeja aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación;
TG430 h 15 mm - TG330 h 10 mm
Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas.

600x400 Art.: TG430 *precio por unidad 39,00 €

460x330 Art.: TG330 *precio por unidad 26,00 €



FAKIRO™

Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente con 2 caras diferentes. El lado plano sirve para cocinar/tostar y regenerar pizza, focaccia y pan congelado. El lado acanalado permite la evacuación de la humedad adicional producida durante la descongelación de los productos precocidos y abatidos;
h 12 mm.

600x400 Art.: TG440 120,00 €

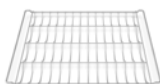
460x330 Art.: TG335 70,00 €



FAKIRO.GRILL

Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente con 2 caras diferentes. El lado plano sirve para cocinar/tostar pizza fresca, focaccia y pan. El tratamiento antiadherente evita que los alimentos quemados se peguen a la bandeja de horno. El lado acanalado permite la evacuación de la humedad adicional producida durante la descongelación de los productos precocidos y abatidos;
h 12 mm.

600x400 Art.: TG465 186,00 €



BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada 5 canales para baguettes o barras de pan precocidas;
GRP 410: h 27 mm
GRP 310: h 32 mm.

PATENTED

600x400 Art.: GRP410 26,00 €

460x330 Art.: GRP310 22,00 €



FORO.BAGUETTE

Bandeja aluminio perforada 5 canales baguettes o barras de pan precocidas;
h 34 mm.

600x400 Art.: TG445 42,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja aluminio antiadherente perforada 5 canales baguettes o barras de pan precocidas;
h 34 mm.

600x400 Art.: TG435 54,00 €



BAKE.BLACK

Bandeja de aluminio antiadherente;
h 15,5 mm.
Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas.

600x400 Art.: TG460 *precio por unidad 35,00 €



BAKE

Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación;
TG305 - TG205: h 11 mm
TG405: h 15 mm
Se pueden ordenar sólo paquetes de 2 piezas.

600x400 Art.: TG405 *precio por unidad 24,00 €

460x330 Art.: TG305 *precio por unidad 14,00 €

342x242 Art.: TG205 *precio por unidad 12,00 €



STEEL.BAKE

Bandeja INOX;
h 20 mm.

600x400 Art.: TG450 66,00 €



PAN.FRY

Bandeja esmaltada para freír;
h 20 mm.

460x330 Art.: TG350 34,00 €



STEAM&FRY

Parrilla INOX para cocinar al vapor y freír patatas fritas;
h 30 mm.

600x400 Art.: GRP420 110,00 €



CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada;
h 8,5 mm.

600x400 Art.: GRP405 19,00 €

460x330 Art.: GRP305 14,00 €

342x242 Art.: GRP205 12,00 €



FORO.SILICO

Bandeja microperforada en aluminio y con silicona para productos de pastelería y panadería;
h 9 mm

600x400 Art.: TG415 39,00 €



BAKE.SILICO

Bandeja de aluminio con silicona;
h 9 mm.

600x400 Art.: TG416 38,00 €

ACCESORIOS PARA BANDEJAS



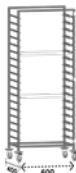
Carro portabandejas

Capacidad: 18 400x600
 Distancia entre bandejas: 80 mm
 Dimensiones: 526x695x1700 WxDxH mm
 Peso: 15 Kg

400x600

Art.: XTBO003

820,00 €



Carro portabandejas

Capacidad: 18 600x400
 Distancia entre bandejas: 80 mm
 Dimensiones: 726x495x1701 WxDxH mm
 Peso: 15 Kg

600x400

Art.: XTBO005

820,00 €

AGENTES DE LIMPIEZA



SPRAY&Rinse

Detergente spray. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.
 Una vez usado el producto deseché la botella.

Art.: DB1044

1 caja	80,00 €
6 cajas (Precio por caja)	76,00 €
30 cajas (Precio por caja)	72,00 €



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206092068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 665 232 000
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 78 17 35 39	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 900 82 89 43	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	--	---

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: Order.Asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: Order.Asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: Order.Asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: Order.Asia@unox.com Tel: +62 81908852999	IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146		

unox.com



LI2340B1 impresión 10-2020
Condiciones de venta: Embalaje incluido – IVA no incluido
Las fotografías utilizadas en esta lista de precios tienen un efecto demostrativo.