



LINEMISS™ LINEMICRO™

PREISLISTE

GÜLTIG AB 01-2025





LINEMISS™ MANUAL

Heißluftofen

Kombiofen mit Beschladung, analoger Steuerung und Garraum aus Edelstahl 304. Funktion für Zeit, Temperatur, Schwadenanteil und 2 Lüftergeschwindigkeiten. Ideal für alle Backprozesse von frischen und gefrorenen Backwaren. Die AIR.Plus-Technologie garantiert perfekte Gleichmäßigkeit beim Garen auf allen Blechen.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

entfernt die Feuchtigkeit aus dem Garraum



STEAM.Plus:

Erzeugt sofort Feuchtigkeit



AIR.Plus:

Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten
(nur für Modelle 600x400)

Manuelles Garen

—— Temperatur: 80 °C – 260 °C

—— Umluftgaren und Dampfgaren ab 80 °C

Standard Ausstattung

—— Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
—— Backkammer mit verchromten Einhangschienen

—— Doppelverglasung
—— Multilüfter-System mit 2 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen

—— Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür

Heißluftofen 600x400



4 600x400

Elektro

Ofen Modelle	XFT197
Blech Abstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	380-415V 3N~ 220-240V 1N~ 220-240V 3~
Elektrische Leistung	6,5 kW
Abmessungen - B x T x H	800 x 774 x 509 mm
Gewicht	49 kg
Öffnungsart	Linksanschlag (Türgriff Rechts)

Sonderausstattung
Rechtsanschlag (Türgriff Links)

Artikel
XFT197L



4 600x400

Elektro

Ofen Modelle	XFT193
Blech Abstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Elektrische Leistung	6,5 kW
Abmessungen - B x T x H	800 x 774 x 509 mm
Gewicht	49 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten



3 600x400

Elektro

Ofen Modelle	XFT183
Blech Abstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	220-240V 1~
Elektrische Leistung	3,3 kW
Abmessungen - B x T x H	800 x 774 x 429 mm
Gewicht	40 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten

Zubehör 600x400



Installationsset für Doppelstationen

Er enthält alle notwendigen Teile für die korrekte Installation von zwei gestapelten Elektroöfen.

Erforderlich

Für die korrekte Installation von zwei gestapelten Elektroöfen.

Artikel

XC646



Anschluss an die Wasserleitung

Dieses Kit enthält alles, was Sie benötigen, um zusätzliche Geräte und Zubehör an das Wassernetz anzuschließen.

Artikel

XC615



LIEVOX

Gärskrank mit integrierter manueller Steuerung.

Kapazität	8 600x400	Elektrische Leistung	1.2 kW
Blech Abstand	68 mm	Spannung	230V 1N~
Abmessungen - b x t x h	800 x 759 x 774 mm	Frequenz	50/60 Hz
Gewicht	37 kg	Max. Temperatur	50 °C

Artikel

XLT193



Dampfkondensator

Er eliminiert Dampf und Gerüche aus den Kochdämpfen. Er kann nur an einen Ofen angeschlossen werden.

Gewicht	7 kg	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	230V ~		

Artikel

XC114



Untergestell hoch

Die praktische Halterung ist ideal, um Bleche sicher zu verstauen und bringt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.

Kapazität	8 600x400	Abmessungen - b x t x h	798 x 599 x 782 mm
Blech Abstand	70 mm	Gewicht	13 kg

Artikel

XR190



Drehbares Rad mit Bremse

Sie erleichtern die Reinigung. Das Set enthält 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse und Ketten für die Wandmontage.

Abmessungen - h	100 mm
-----------------	--------

Kompatibel mit

LIEVOX
Untergestell

Artikel

XR623



Einstellbare Füße

Verstellbare Füße zur Positionierung des Gärskranks. Der Bausatz enthält 4 Füße.

Abmessungen - h max.	150 mm
----------------------	--------

Kompatibel mit

LIEVOX

Artikel

XR608

Zubehör 600x400

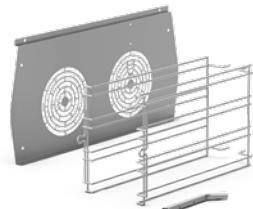


GN 1/1 Einhängegestell-Kit für Öfen

Er ermöglicht die Verwendung von GN1/1-Blechen anstelle der 600x400-Bleche.

Artikel

XC630



600x400 Einhängegestell-Adaptersatz für Öfen

Dieser Einbausatz enthält alles, was Sie benötigen, um seitliche Einhängegestelle zu installieren, die es Ihnen ermöglichen, 660x460 Bleche anstelle von 600x400 Blechen zu verwenden.

Artikel

Halterung für Bleche für Ofen XFT193 / XFT197

XC675



Wasserversorgungspumpe

Mit diesem Kit können Sie die Feuchtigkeit im Ofen nutzen, auch wenn kein Wasseranschluss vorhanden ist. Für Doppelstationen wird eine Pumpe pro Schrank und/oder LIEVOX benötigt.

Erfordert den Kauf von

Wassertank

Artikel

XC665



Wassertank

Wassertank für einen Ofen auf der Arbeitsfläche positioniert.

Kompatibel mit
Öfen mit Pumpe

Artikel

XC655



Platz für Luftstromumlenker

Luftstromleitblech zum Aufsetzen auf das Sauggebläse. Damit können Sie auch empfindlichste Gebäckstücke backen. Verwenden Sie für jeden Ventilator 1 Umlenklech.

Artikel

XC606



BAKERY.PURE

Filtersystem auf Harzbasis, welches alle Stoffe, die zur Kalkbildung beitragen, aus dem Wasser entfernt. Filtert bis zu 1.000 Liter Wasser (Wert kann je nach Wasserhärte variieren).

Artikel

XHC010

Erforderlich ist auch der Kauf von

Für die Installation des PURE-Filtersystems auf Harzbasis mit MANUELLEN-Öfen benötigen Sie einen JG-Anbausatz 8-10 mm.

Artikel

KEL1055

REFILL BAKERY.PURE

Ersatzpatrone für das PURE Filtersystem auf Harzbasis.

Artikel

XHC011

Heißluftofen 460x330



4 460x330

Elektro

Ofen Modelle	XFT133
Blech Abstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Elektrische Leistung	3 kW
Abmessungen - B x T x H	600 x 655 x 509 mm
Gewicht	31 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten



3 460x330

Elektro

Ofen Modelle	XFT113
Blech Abstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	220-240V 1~
Elektrische Leistung	3 kW
Abmessungen - B x T x H	600 x 655 x 429 mm
Gewicht	25 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten

Hinweise

XFT133 - 4 Bleche TG305 im Lieferumfang erhalten.
XFT113 - 3 Bleche TG305 im Lieferumfang erhalten.

Zubehör 460x330



Installationsset für Doppelstationen

Dieser Bausatz enthält alles, was Sie zum Installieren und Stapeln von zwei Elektroöfen benötigen.

Erforderlich

Für die korrekte Installation von zwei gestapelten Elektroöfen.

Artikel

XC651



Wasser-Magnetventil

Schließen Sie den Ofen direkt an die Wasserversorgung an.

Artikel

XC660



Anschluss an die Wasserleitung

Dieses Kit enthält alles, was Sie benötigen, um zusätzliche Geräte und Zubehör an das Wassernetz anzuschließen.

Artikel

XC615



LIEVOX

Gärschrank mit integrierter manueller Steuerung.

Kapazität	8 460x330	Elektrische Leistung	1.2 kW
Blech Abstand	68 mm	Spannung	230V 1N~
Abmessungen - b x t x h	600 x 678 x 774 mm	Frequenz	50/60 Hz
Gewicht	22 kg	Max. Temperatur	50 °C

Artikel

XLT133



Dampfkondensator

Er eliminiert Dampf und Gerüche aus den Kochdämpfen. Er kann nur an einen Ofen angeschlossen werden.

Gewicht	7 kg	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	230V ~		

Artikel

XC114



Untergestell hoch

Die praktische Halterung ist ideal, um Bleche sicher zu verstauen und bringt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.

Kapazität	8 460x330	Abmessungen - b x t x h	598 x 518 x 782 mm
Blech Abstand	70 mm	Gewicht	12 kg

Artikel

XR130



Drehbares Rad mit Bremse

Sie erleichtern die Reinigung. Das Set enthält 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse und Ketten für die Wandmontage.

Abmessungen - h 100 mm

Kompatibel mit

LIEVOX
Untergestell

Artikel

XR623

Zubehör 460x330



Einstellbare Füße

Verstellbare Füße zur Positionierung des Gärschranks. Der Bausatz enthält 4 Füße.

Abmessungen - h max. 150 mm

Kompatibel mit

LIEVOX

Artikel

XR608



GN 2/3 Einhängegestelle für Öfen

Mit diesem Kit können Sie GN2/3-Bleche anstelle von 460x330-Blechen verwenden.

Artikel

Halterung für Bleche für Ofen XFT133

XC620



Wassertank

Wassertank für einen Ofen auf der Arbeitsfläche positioniert.

Kompatibel mit

Öfen mit Pumpe

Artikel

XC655



Platz für Luftstromumlenker

Luftstromleitblech zum Aufsetzen auf das Sauggebläse. Damit können Sie auch empfindlichste Gebäckstücke backen. Verwenden Sie für jeden Ventilator 1 Umlenkleblech.

Artikel

XC606



BAKERY.PURE

Filtersystem auf Harzbasis, welches alle Stoffe, die zur Kalkbildung beitragen, aus dem Wasser entfernt. Filtert bis zu 1.000 Liter Wasser (Wert kann je nach Wasserhärte variieren).

Artikel

XHC010

Erforderlich ist auch der Kauf von

Für die Installation des PURE-Filtersystems auf Harzbasis mit MANUELLEN-Öfen benötigen Sie einen JG-Anbausatz 8-10 mm.

Artikel

KEL1055

REFILL BAKERY.PURE

Ersatzpatrone für das PURE Filtersystem auf Harzbasis.

Artikel

XHC011



LINEMICRO™ MANUAL

Heißluftofen

Kombiofen mit analoger Steuerung und Stahlkochraum. Hier können Garzeit und Temperatur eingestellt werden. Ideal für gefrorene Back- und Backwaren zum Frühstück und Fastfood. Die AIR.Plus-Technologie garantiert eine perfekte Gleichmäßigkeit des Kochens auf allen Blechen.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

entfernt die Feuchtigkeit aus dem Garraum



AIR.Plus:

Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten
(nur für Modelle 600x400)

Manuelles Garen

—— Temperatur: 80 °C – 260 °C

Standard Ausstattung

—— Garraum aus hochfestem Stahl AISI 430 mit abgerundeten Kanten
—— Backkammer mit verchromten Einhangschienen

—— Doppelverglasung

—— Ofenraumbeleuchtung mit Halogenlampe

Heißluftofen 600x400



4 600x400

Elektro

Ofen Modelle	XF043
Blech Abstand	70 mm
Frequenz	50 Hz
Spannung	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Elektrische Leistung	5,3 kW
Abmessungen - B x T x H	800 x 707 x 472 mm
Gewicht	44 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten



3 600x400

Elektro

Ofen Modelle	XF033
Blech Abstand	90 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	220-240V 1~
Elektrische Leistung	3,2 kW
Abmessungen - B x T x H	800 x 707 x 472 mm
Gewicht	44 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten

Zubehör



Untergestell hoch

Die praktische Halterung ist ideal, um Bleche sicher zu verstauen und bringt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.

Kapazität	8 600x400	Abmessungen - b x t x h	798 x 599 x 782 mm
Blech Abstand	70 mm	Gewicht	13 kg
Artikel			XR190

Heißluftofen 460x330



4 460x330

Elektro

Ofen Modelle	XF023
Blech Abstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	220-240V 1~
Elektrische Leistung	3 kW
Abmessungen - B x T x H	600 x 587 x 472 mm
Gewicht	22 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten



3 460x330

Elektro

Ofen Modelle	XF013
Blech Abstand	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	220-240V 1~
Elektrische Leistung	2,7 kW
Abmessungen - B x T x H	600 x 587 x 402 mm
Gewicht	20 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten

Hinweise

XF023 - 4 Bleche TG305 im Lieferumfang erhalten.
 XF013 - 3 Bleche TG305 im Lieferumfang erhalten.

Heißluftofen 342x242



3 342x242

Elektro

Ofen Modelle	XF003
Blech Abstand	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	220-240V 1~
Elektrische Leistung	2,7 kW
Abmessungen - B x T x H	480 x 523 x 402 mm
Gewicht	16 kg
Öffnungsart	Öffnung nach unten

Hinweise

3 Bleche TG205 im Lieferumfang erhalten.



LINEMISS™ & LINEMICRO™

Preisliste

Code	Beschreibung	Preis
ÖFEN		
XFT197	LINEMISS™ MANUAL COUNTERTOP	1.890,00 €
XFT197L	LINEMISS™ MANUAL COUNTERTOP	1.940,00 €
XFT193	LINEMISS™ MANUAL COUNTERTOP	1.760,00 €
XFT183	LINEMISS™ MANUAL COUNTERTOP	1.410,00 €
XFT133	LINEMISS™ MANUAL COUNTERTOP	1.000,00 €
XFT113	LINEMISS™ MANUAL COUNTERTOP	950,00 €
XF043	LINEMICRO™ MANUAL COUNTERTOP	1.320,00 €
XF033	LINEMICRO™ MANUAL COUNTERTOP	1.320,00 €
XF023	LINEMICRO™ MANUAL COUNTERTOP	750,00 €
XF013	LINEMICRO™ MANUAL COUNTERTOP	700,00 €
XF003	LINEMICRO™ MANUAL COUNTERTOP	650,00 €
ZUBEHÖR		
XC646	Installationsset für Doppelstationen	212,00 €
XC615	Anschluss an die Wasserleitung	50,00 €
XLT193	LIEVOX	1.310,00 €
XC114	Dampfkondensator	460,00 €
XR190	Untergestell hoch	495,00 €
XR623	Drehbares Rad mit Bremse	182,00 €
XR608	Einstellbare Füße	136,00 €
XC630	GN 1/1 Einhängegestell-Kit für Öfen	56,00 €
XC675	600x400 Einhängegestell-Adaptersatz für Öfen	104,00 €
XC665	Wasserversorgungspumpe	130,00 €
XC655	Wassertank	106,00 €
XC606	Platz für Luftstromumlenker	28,00 €
XHC010	BAKERY.PURE	128,00 €
KEL1055	JG-Anbausatz 8-10 mm	40,00 €

XHC011	REFILL BAKERY.PURE	75,00 €
XC651	Installationsset für Doppelstationen	180,00 €
XC660	Wasser-Magnetventil	66,00 €
XTL133	LIEVOX	1.040,00 €
XR130	Untergestell hoch	460,00 €
XC620	GN 2/3 Eihängegestelle für Öfen	54,00 €



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.z.o.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
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: +57 305 21 38 223

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

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

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

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



Gedruckt 01-2025

Verkaufsbedingungen: Verpackung inklusive - ohne Mehrwertsteuer
Alle verwendeten Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.