



PREISLISTE

LINEMISS™
LINEMICRO™
GÜLTIG AB: 01-2021



AUSSTATTUNGSMERKMALE

- Standard – Nicht erhältlich

LineMiss™ *Manual Magic*
 LineMiss™ *Manual of Hum.*
 LineMicro™

	LineMiss™ <i>Manual Magic</i>	LineMiss™ <i>Manual of Hum.</i>	LineMicro™
KOCHMETHODEN			
Heißluft 80 °C - 260 °C	•	•	•
Backen mit Dampf und Konvektion 90 °C - 260 °C	•	•	–
LUFTZIRKULATION IM BACKRAUM			
AIR.Plus Technologie: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüftermotoren modelle 600x400	•	•	•
AIR.Plus Technologie: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüftermotoren modelle 460x330	–	–	–
BACKRAUM MIT KLIMAKONTROLLE			
DRY.Plus Technologie: hochleistungsfähige Feuchtigkeitsentnahme	•	•	•
STEAM.Plus Technologie: Beschwadung von 20 bis 100% einstellbar, durch den Benutzer programmierbar	–	–	–
STEAM.Plus Technologie: manuelle Einstellung der Beschwadung	•	•	–
BLECHE			
Aluminium Backbleche (in 460x330 und 342x242 Geräten)	–	•	•
ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN			
99 Backprogramme speicherbar mit jeweils einem Vorheiz- und drei Backschritten	–	–	–
Proték.SAFE™ Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit	•	•	•
Anzeige der Restbackzeit	•	•	•
Dauerbetrieb Funktion «INF»	•	•	•
Anzeige der Ist- und Solltemperaturwerte in der Backkammer	–	–	–
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	–	–	–
AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG			
Manuelle Türöffnung von oben nach unten	–	•	•
Seitlich angeschlagene Tür mit Öffnung von rechts nach links	–	–	–
Seitlich angeschlagene Tür mit Öffnung von rechts nach links mit magnetischem Türverschluss	•	–	–
Automatische Türöffnung am Ende des Backvorgangs	–	–	–
TECHNISCHE DETAILS			
Abgerundete Edelstahl-Backkammer für hygienisches und leichtes Reinigen	•	•	–
Abgerundete Backkammer aus Chrom-Nickelstahl für ein hygienisches und einfaches Reinigen	–	–	•
Backraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen	•	•	–
Beleuchtung der Backkammer durch Halogenlampe	–	–	•
Niedriges Gewicht – robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material	•	•	•
Sensor Türkontaktschalter in Modellen 600x400	•	•	•
Sensor Türkontaktschalter in Modellen 460x330	–	–	–
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	–	–	–
Sicherheitsthermostat	•	•	•

LINEMISS™ ÖFEN UND ZUBEHÖR
600x400 MANUAL



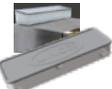
4 600x400	XFT 197 (<i>Manual Matic</i>)	XFT 193 (<i>Manual Humidity</i>)
Blechabstand	75 mm	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N- / 400V 3N-	230V 1N- / 400V 3N-
Anschlusswert	6,5 kW	6,5 kW
Abmessung BxTxH (mm)	800x774x509	800x774x509
Gewicht	49 kg	49 kg
Beschwädung	JA	JA
PREIS	1 564,00 €	1 464,00 €



3 600x400	XFT 183 (<i>Manual Humidity</i>)
Blechabstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N-
Anschlusswert	3,3 kW
Abmessung BxTxH (mm)	800x774x429
Gewicht	40 kg
Beschwädung	JA
PREIS	1 164,00 €

- 

Montageset für zwei Geräte übereinander, mit Wärmeschutzblech und Abluftverbindung
Art.: XC646 174,00 €
- 

Pumpen-Kit
 Pumpe zur Versorgung der Geräte aus externem
 Spannung : 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 16 W
Art.: XC665 106,00 €
- 

Wassertank für Geräte mit eingebauter Pumpe
Art.: XC655 86,00 €
- 

BAKERY.Pure
 Kann bis 1000 Liter Wasser filtern (diese Daten können variieren; es hängt von der Wasserhärte ab)
Für die Installation von XHC010 auf LINEMISS Öfen ist das Reduktionskit JG 8-10mm KEL1055A.
Art.: XHC010 103,00 €
- 

Wechselkartusche für BAKERY.Pure
Art.: XHC011 52,00 €
- 

Umrüstsatz von Backblechen
 Von 600x400 zu GN 1/1
Art.: XC630 44,00 €
- 

Luftstromreduzierscheibe
 Pro Lüftermotor wird 1 Scheibe benötigt.
Art.: XC606 22,00 €

- 

Gärschrank mit manueller Steuerung
 Kapazität: 8 600x400 - Blechabstand: 70 mm
 Spannung : 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
 Anschlusswert: 1,2 kW - Max. Temperatur: 50 °C
 Abmessungen 800x713x757BxTxHmm - Gewicht: 37 Kg
Art.: XLT193 1 080,00 €
- 

Dampfkondensator
 Spannung : 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
 Anschlusswert: 8 W
 Abmessungen 340x235x170BxTxHmm - Gewicht: 7 Kg
Art.: XC114 376,00 €
- 

Untergestell hoch
 Kapazität: 8 600x400 - Blechabstand: 70 mm
 Abmessungen 798x599x782BxTxHmm
 Gewicht: 13 Kg
PATENTIERT Art.: XR190 408,00 €
- 

Satz Rollen
 Für Modelle:XLT193/ XR190
 Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar. H 100 mm.
Art.: XR623 150,00 €
- 

Satz Füße 150 mm
 Kompatibel mit: XLT133. Komplettes Kit mit 4 einstellbaren Füßen um den Gärschrank auf den Boden zu stellen.
Art.: XR608 108,00 €
- 

Schlauchverbindungsset für den Wasserzulauf von zwei Geräten
 Abmessungen 3 m
Art.: XC615 38,00 €
- 

Kit für Bleche 660x460
 Für Modelle:XFT193 - XFT197
 Von 600x400 zu 660x460
Art.: XC675 84,00 €

460x330 MANUAL



4 460x330

XFT 133 (Manual H-)

Blechabstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N-
Anschlusswert	3 kW
Abmessung BxTxH (mm)	600x655x509
Gewicht	31 kg
Beschwädung	JA
PREIS	832,00 €

3 460x330

XFT 113 (Manual H-)

Blechabstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N-
Anschlusswert	3 kW
Abmessung BxTxH (mm)	600x655x429
Gewicht	25 kg
Beschwädung	JA
PREIS	782,00 €



Montageset für zwei Geräte übereinander, mit Wärmeschutzblech und Abluftverbindung

Art.: XC651 146,00 €



Magnetventil:
ermöglicht den direkten Anschluss an die Wasserversorgung
Spannung : 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 8 W

Art.: XC660 54,00 €



Wassertank für Geräte mit eingebauter Pumpe

Art.: XC655 86,00 €



BAKERY.Pure
Kann bis 1000 Liter Wasser filtern (diese Daten können variieren; es hängt von der Wasserhärte ab)
Für die Installation von XHC010 auf LINEMISS Öfen ist das Reduktionskit JG 8-10mm KEL1055A.

Art.: XHC010 103,00 €



Wechselkartusche für BAKERY.Pure

Art.: XHC011 52,00 €



Luftstromreduzierscheibe
Pro Lüftermotor wird 1 Scheibe benötigt.

Art.: XC606 22,00 €



Gärschrank mit manueller Steuerung
Kapazität: 8 460x330 - Blechabstand: 70 mm - Spannung : 230 V- 1N
Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 1,2 kW
Max. Temperatur: 50 °C - Abmessungen 600x650x757BxTxHmm
Gewicht: 22 Kg

Art.: XLT133 860,00 €



Dampfkondensator
Spannung : 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 8 W
Abmessungen 340x235x170BxTxHmm
Gewicht: 7 Kg

Art.: XC114 376,00 €



Untergestell hoch
Kapazität: 8 460x330
Blechabstand: 70 mm
Abmessungen 598x518x782BxTxHmm
Gewicht: 12 Kg

PATENTIERT Art.: XR130 376,00 €



Satz Rollen
Für Modelle: XLT133/ XR130
Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar. H 100 mm.

Art.: XR623 150,00 €



Satz Füße 150 mm
Kompatibel mit: XLT133
Komplettes Kit mit 4 einstellbaren Füßen um den Gärschrank auf den Boden zu stellen.

Art.: XR608 108,00 €



Schlauchverbindungsset für den Wasserzulauf von zwei Geräten
Abmessungen 3 m

Art.: XC615 38,00 €



Umrüstsatz von Backblechen
Für Modelle: XFT133
Von 460x330 zu GN 2/3

Art.: XC620 42,00 €

600x400 MANUAL



4-3 600x400

XF 043 *Domenica*

Kapazität	4 600x400
Blechabstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N- / 400V 3N-
Anschlusswert	5,3/ 3,2 kW
Abmessung BxTxH (mm)	800x706x472
Gewicht	44 kg

XF 033 *Domenica*

Kapazität	3 600x400
Blechabstand	90 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N-
Anschlusswert	3,2 kW
Abmessung BxTxH (mm)	800x706x472
Gewicht	44 kg

PREIS 1 100,00 €

1 100,00 €

460x330 MANUAL



4 460x330

XF 023 *Anna*

Blechabstand	75 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N-
Anschlusswert	3 kW
Abmessung BxTxH (mm)	600x587x472
Gewicht	22 kg

PREIS 620,00 €

3 460x330

XF 013 *Lisa*



Blechabstand	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N-
Anschlusswert	2,7 kW
Abmessung BxTxH (mm)	600x587x402
Gewicht	20 kg

PREIS 580,00 €

342x242 MANUAL



3 342x242

XF 003 *Roberta*

Blechabstand	70 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230V 1N-
Anschlusswert	2,7 kW
Abmessung BxTxH (mm)	480x523x402
Gewicht	16 kg

PREIS 536,00 €

BAKING ESSENTIALS



FORO.BAKE

Backblech Aluminium gelocht;
TG410 h 15 mm - TG310 h 10mm
Nur im 2er-Pack bestellbar.

600x400	Art.: TG410	*Je Einzelteil 29,00 €
460x330	Art.: TG310	*Je Einzelteil 18,00 €



FORO.BLACK

Backblech Aluminium gelocht, Teflon beschichtet;
TG430 h 15 mm - TG330 h 10mm
Nur im 2er-Pack bestellbar.

600x400	Art.: TG430	*Je Einzelteil 39,00 €
460x330	Art.: TG330	*Je Einzelteil 26,00 €



FAKIRO™

Aluminium Pizzaplatte;
h 12 mm.

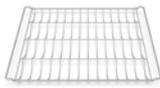
600x400	Art.: TG440	120,00 €
460x330	Art.: TG335	70,00 €



FAKIRO.GRILL

Aluminium Grillplatte mit Teflonbeschichtung;
h 12 mm.

600x400	Art.: TG465	186,00 €
----------------	--------------------	-----------------

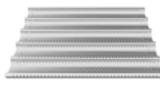


PATENTED

BAGUETTE.GRID

Backofenrost verchromt für 5 Baguettes oder vorgebackene
Stangenbrötchen;
GRP 410: h 27 mm
GRP 310: h 32 mm.

600x400	Art.: GRP410	26,00 €
460x330	Art.: GRP310	22,00 €



FORO.BAGUETTE

Verchromtes Stahlblech für 5 Baguettes oder vorgebackene
Stangenbrötchen;
h 34 mm.

600x400	Art.: TG445	42,00 €
----------------	--------------------	----------------



FORO.BAGUETTE.BLACK

Verchromtes Stahlblech für 5 Baguettes oder vorgebackene
Stangenbrötchen, Teflon beschichtet;
h 34 mm.

600x400	Art.: TG435	54,00 €
----------------	--------------------	----------------



BAKE.BLACK

Aluminiumblech antihaft;
h 15,5 mm.
Nur im 2er-Pack bestellbar.

600x400	Art.: TG460	*Je Einzelteil 35,00 €
----------------	--------------------	-------------------------------



BAKE

Backblech Aluminium;
TG305 - TG205: h 11 mm
TG405: h 15 mm
Nur im 2er-Pack bestellbar.

600x400	Art.: TG405	*Je Einzelteil 24,00 €
460x330	Art.: TG305	*Je Einzelteil 14,00 €
342x242	Art.: TG205	*Je Einzelteil 12,00 €



STEEL BAKE

Edelstahlblech;
h 20 mm.

600x400	Art.: TG450	66,00 €
----------------	--------------------	----------------



PAN.FRY

Emalliertes Blech zum Frittieren
h 20 mm.

460x330	Art.: TG350	34,00 €
----------------	--------------------	----------------



STEAM&FRY

Aus Chrom-Nickelstahl zur schnellen, kostengünstigsten
Zubereitung von Frittierwaren ohne Fett;
h 30 mm.

600x400	Art.: GRP420	110,00 €
----------------	---------------------	-----------------



CHROMO.GRID

Backofenrost verchromt;
h 8,5 mm.

600x400	Art.: GRP405	19,00 €
460x330	Art.: GRP305	14,00 €
342x242	Art.: GRP205	12,00 €



FORO.SILICO

Gelochtes Aluminiumblech, Silikon beschichtet, für Konditorei-
und Bäckereiprodukte;
h 9 mm.

600x400	Art.: TG415	39,00 €
----------------	--------------------	----------------

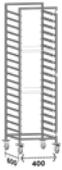


BAKE.SILICO

Aluminiumbackblech, Silikon beschichtet;
h 9 mm.

600x400	Art.: TG416	38,00 €
----------------	--------------------	----------------

ZUSATZAUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR FÜR BLECHE



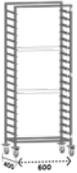
Stikkenwagen für Bleche

Kapazität: 18 400x600
 Abstand zwischen den blechen: 80 mm
 Abmessungen 526x695x1700BxTxHmm
 Gewicht: 15 Kg

400x600

Art.: XTBO003

820,00 €



Stikkenwagen für Bleche

Kapazität: 18 600x400
 Abstand zwischen den blechen: 80 mm
 Abmessungen 726x495x1701BxTxHmm
 Gewicht: 15 Kg

600x400

Art.: XTBO005

820,00 €

REINIGUNGSMITTEL



SPRAY&Rinse

Spray-Reiniger. 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml.
 Nach Gebrauch entsorgen Sie bitte die Flaschen.

Art.: DB1044

1 Karton	80,00 €
6 Kartons (Preis per Karton)	76,00 €
30 Kartons (Preis per Karton)	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



LI1550A5 Gedruckt 10-2020

Verkaufsbedingungen: Verpackungen inkludiert, Nettopreise ohne Mehrwertsteuer
Diese Bilder sind nur zur Demonstration.