



LINEMISS™, LINEMICRO™ & BAKERLUX™



ESPAÑOL

Para respetar el medio ambiente hemos decidido digitalizar nuestros catálogos y sustituirlos con este folleto. Con esta elección hemos reducido el consumo de papel **hasta un 95%**. ¿Necesitas más informaciones? ¡Visita nuestro sitio web y chatea con nosotros!



L12743A0

Hornos de convección manuales

La esencialidad y la facilidad de uso combinadas con una cocción perfectamente uniforme permiten que los hornos LINEMISS™, LINEMICRO™ y BAKERLUX™ sean la solución perfecta para construir tu negocio día tras día.

Estos hornos de convección compactos manuales están disponibles en tres versiones para satisfacer las necesidades específicas de bares, cafeterías, estaciones de servicio y pequeñas panaderías.



LINEMICRO™
Bar con
barra abierta

LINEMISS™
Cafetería con
barra abierta

BAKERLUX™
Panaderías y pastelerías
con altas producciones

Rendimiento concreto

Las tecnologías inteligentes de Unox son desarrolladas para maximizar los resultados de tu trabajo y garantizar cocciones perfectas.


24
pan
rosetta
16 minutos


4
pizzas
en bandeja
22 minutos


35
galletas de
mantequilla
16 minutos


48
galletas
danesas rellenas
20 minutos

Los datos se refieren a una carga completa de 4 bandejas 600x400

¿Estás buscando más rendimiento?
Descubre BAKERLUX **SHOP.Pro™**
en unox.com

Esencial para tu trabajo diario



Panadería
congelada
BAKERLUX™
LINEMISS™
LINEMICRO™



Pastelería
congelada
BAKERLUX™
LINEMISS™
LINEMICRO™



Panadería
fresca
BAKERLUX™
LINEMISS™



Pastelería
fresca
BAKERLUX™
LINEMISS™





LINEMICRO™

Los hornos de convección LINEMICRO™ son la solución ideal para los procesos de panadería y pastelería más sencillos. Perfecto para dorar productos congelados.



LINEMISS™

Los hornos de convección con humedad LINEMISS™ son la solución ideal para panaderías y pastelerías que quieran un rendimiento comparable al de los hornos de gran tamaño en un horno compacto y fácil para usar.



BAKERLUX™

Los hornos de convección con humedad BAKERLUX™ están dirigidos a profesionales que requieran un horno de panadería y pastelería de alta productividad que reuna eficacia y esencialidad.

Descubre más detalles en unox.com



Eléctrico

Capacidad	4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330	3 342x242
Potencia	5,3 kW	3,2 kW	3 kW	2,7 kW	2,7 kW
Dimensiones (l x p x h)	800x706x472 mm	800x587x472 mm	600x587x472 mm	600x587x402 mm	480x523x402 mm

Esencial

Rendimiento concreto, sin nada superfluo.

Práctico

Ideal como **solución** en la **barra**.

Sencillo

Facilidad de uso, control directo con perillas.



AIR.Plus
Cocción uniforme sin compromisos.



DRY.Plus
Cocciones rápidas perfectamente uniformes.



Baking Essentials
Accesorios originales fáciles para limpiar.

Descubre más detalles en unox.com



Eléctrico

Capacidad	4 600x400	4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330
Potencia	6,5 kW	6,5 kW	3,3 kW	3 kW	3 kW
Dimensiones (l x p x h)	800x774x509 mm	800x774x509 mm	800x774x429 mm	600x655x509 mm	600x655x429 mm

Eficaz

Obten el resultado deseado.

Compacto

Alta **productividad** en menos de un metro cuadrado.

Sencillo

Facilidad de uso, control directo con perillas.



AIR.Plus
Cocción uniforme sin compromisos.



DRY.Plus
Cocciones rápidas perfectamente uniformes.



STEAM.Plus
Textura perfecta por dentro y por fuera.



Baking Essentials
Accesorios originales fáciles para limpiar.

Descubre más detalles en unox.com



Eléctrico



Gas

Capacidad	6 600x400	10 600x400	16 600x400
Potencia	10,5 kW	15,8 kW	29,7 kW
Dimensiones (l x p x h)	860x882x930 mm	860x882x1250 mm	866x997x1863 mm

Confiable

Tecnología **sencilla**, rendimiento **concreto**.

Eficiente

Volúmenes altos para grandes producciones.

Sencillo

Facilidad de uso, control directo con perillas.



AIR.Plus
Cocción uniforme sin compromisos.



DRY.Plus
Cocciones rápidas perfectamente uniformes.



STEAM.Plus
Textura perfecta por dentro y por fuera.



Baking Essentials
Accesorios originales fáciles para limpiar.