

# Dotación

• De serie — No disponible

LineMiss™ Manual Modic.  
LineMiss™ Manual Hum.  
LineMicro™

	LineMiss™ Manual Modic.	LineMiss™ Manual Hum.	LineMicro™
<b>MODOS DE COCCIÓN</b>			
Cocción Convección con temperatura variable de 80 °C a 260 °C	•	•	•
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 90°C a 260 °C	•	•	—
<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>			
Tecnología <b>AIR.Plus</b> : 2 velocidades de los flujos de aire en la cámara programables por el usuario	•	•	•
Tecnología <b>AIR.Plus</b> : turbinas con inversión de marcha modelos 460x330	—	—	—
<b>CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>			
Tecnología <b>DRY.Plus</b> : eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	•	•	•
Tecnología <b>STEAM.Plus</b> : entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrónico	—	—	—
Tecnología <b>STEAM.Plus</b> : entrada manual de la humedad	•	•	—
<b>BANDEJAS</b>			
Bandejas planas de aluminio (sólo para modelos 460x330 y 342x242)	—	•	•
<b>FUNCIONALIDADES AUXILIARES</b>			
99 Programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción y pre-calentamiento	—	—	—
Tecnología <b>Protek.SAFE™</b> : 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	—	—	—
<b>PUERTA</b>			
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	—	—	—
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>			
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



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

	<b>Kit completo de instalación para hornos apilados.</b>	
	<b>Art.: XC646</b>	
	<b>Kit bomba</b> 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	
	<b>Art.: XC665</b>	
	<b>Recipiente agua para hornos con bomba</b>	
	<b>Art.: XC655</b>	
	<b>BAKERY.Pure</b> Permite filtrar hasta 1000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua). <b>Al instalar el XHC010 combinado con LINEMISS™ es necesario el Kit de reducción JG 8-10 mm KEL1055A.</b>	
	<b>Art.: XHC010</b>	
	<b>Cartucho BAKERY.Pure (Sistema de filtración)</b>	
	<b>Art.: XHC011</b>	<b>52,00 €</b>
	<b>Kit para adaptación soportes laterales</b> De 600x400 a GN 1/1	
	<b>Art.: XC630</b>	<b>44,00 €</b>
	<b>Kit reducción flujo de aire</b> 1 disco para cada turbina. El kit contiene un disco.	
	<b>Art.: XC606</b>	<b>22,00 €</b>

	<b>Cámara de Fermentación con control manual</b> 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	
	<b>Art.: XLT193</b>	<b>1 080,00 €</b>
	<b>Condensador de vapor</b> Voltaje: 230 V- 1N Frecuencia: 50 / 60 Hz - Potencia eléctrica: 8 W Dimensiones: 340x235x170 WxDxH mm - Peso: 7 Kg	
	<b>Art.: XC114</b>	<b>376,00 €</b>
	<b>Stand abierto alto</b> Capacidad: 8 600x400 Distancia: 70 mm Dimensiones: 798x599x782 WxDxH mm Peso: 13 Kg	
<b>PATENTADO</b>	<b>Art.: XR190</b>	<b>408,00 €</b>
	<b>Kit ruedas con cadenas ajuste pared</b> Compatible con: XLT193/ XR190 Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. H: 100 mm	
	<b>Art.: XR623</b>	<b>150,00 €</b>
	<b>kit patas 150 mm</b> Compatible con: XLT193. Para colocación en el suelo. Kit completo 4 patas regulables.	
	<b>Art.: XR608</b>	<b>110,00 €</b>
	<b>Kit para conectar más aparatos complementarios a la red hídrica</b> Dimensiones: 3 m	
	<b>Art.: XC615</b>	<b>38,00 €</b>
	<b>Kit para bandejas 660x460</b> Compatible con: XFT193 - XFT197 De 600x400 a 660x460	
	<b>Art.: XC675</b>	<b>84,00 €</b>

## 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
<i>Humedad</i>	SI
<b>PRECIO</b>	<b>832,00 €</b>



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
<i>Humedad</i>	SI
<b>PRECIO</b>	<b>782,00 €</b>



**Kit completo de instalación para hornos apilados.**

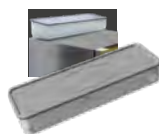
**Art.: XC651**



**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**



**Recipiente agua para hornos con bomba**

**Art.: XC655**



**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**



**Cartucho BAKERY.Pure (Sistema de filtración)**

**Art.: XHC011**



**Kit reducción flujo de aire**

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

**Art.: XC606**



**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**



**Condensador de vapor**

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

**Art.: XC114**



**Stand abierto alto**

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

**PATENTADO**

**Art.: XR130**



**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**



**kit patas 150 mm**

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

**Art.: XR608**



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

**Art.: XC615**



**Kit para adaptación soportes laterales**

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

**Art.: XC620**

## 600x400 MANUAL



4-3 600x400	XF 043 <i>Domenica</i>	XF 033 <i>Domenica</i>
Capacidad	4 600x400	3 600x400
Distancia entre las bandejas	75 mm	90 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N- / 400V 3N-	230V 1N-
Potencia eléctrica	5,3/ 3,2 kW	3,2 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x706x472	800x706x472
Peso	44 kg	44 kg

## 460x330 MANUAL



4 460x330	XF 023 <i>Anna</i>
Distancia entre las bandejas	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230V 1N-
Potencia eléctrica	3 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	600x587x472
Peso	22 kg



3 460x330	XF 013 <i>Lisa</i>
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

## 342x242 MANUAL



3 342x242	XF 003 <i>Roberta</i>
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

## 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**

**460x330 Art.: TG310**

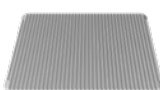


### FORO.BLACK

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**

**460x330 Art.: TG330**



### 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**

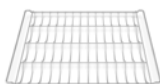
**460x330 Art.: TG335**



### 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**



PATENTED

### BAGUETTE.GRID

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

**600x400 Art.: GRP410**

**460x330 Art.: GRP310**



### FORO.BAGUETTE

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

**600x400 Art.: TG445**



### FORO.BAGUETTE.BLACK

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

**600x400 Art.: TG435**



### BAKE.BLACK

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

**600x400 Art.: TG460**



### 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**

**460x330 Art.: TG305**

**342x242 Art.: TG205**



### STEEL.BAKE

Bandeja INOX;  
h 20 mm.

**600x400 Art.: TG450**



### PAN.FRY

Bandeja esmaltada para freír;  
h 20 mm.

**460x330 Art.: TG350**



### STEAM&FRY

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

**600x400 Art.: GRP420**



### CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada;  
h 8,5 mm.

**600x400 Art.: GRP405**

**460x330 Art.: GRP305**

**342x242 Art.: GRP205**



### FORO.SILICO

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

**600x400 Art.: TG415**

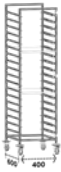


### BAKE.SILICO

Bandeja de aluminio con silicona;  
h 9 mm.

**600x400 Art.: TG416**

## ACCESORIOS PARA BANDEJAS



### Carro portabandejas

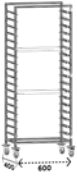
Capacidad: 18 400x600  
Distancia entre bandejas: 80 mm  
Dimensiones: 526x695x1700 WxDxH mm  
Peso: 15 Kg

---

**400x600**

**Art.: XTBO003**

---



### Carro portabandejas

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

---

**600x400**

**Art.: XTBO005**

---

## 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

6 cajas (Precio por caja)

30 cajas (Precio por caja)

---