



FREGIBOX

concept

MATIC

SE SURPASSER CHAQUE JOUR. LE PREMIER INGRÉDIENT DU SUCCÈS.

L'excellence sur un plateau.

On reconnaît cette excellence au premier coup d'œil. Fabriqués avec les mêmes ingrédients, exigés par vos clients: la qualité sans concessions, des choix innovants et audacieux, efficacité et fiabilité prouvées et mesurées.

Investir dans l'innovation signifie avoir un regard nouveau sur les défis du quotidien: valoriser chacun de vos gestes, jusqu'à la simplification totale des processus de production. Pour vous, cela signifie une performance maximale, une plus grande liberté et facilité d'utilisation, tout en réalisant des économies.





UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE POUR UNE CUISSON PARFAITE.

Haut rendement et fiabilité. En un format compact.

La ligne LINEMISS TOP est la solution idéale pour les boulangeries et pâtisseries désirant avoir des prestations comparables à celles des fours de grande dimension, dans un four compact.

Les fours LINEMISS TOP sont le résultat de la combinaison parfaite de technologie avancée, haut rendement, fiabilité et durabilité.

Rotor.KLEAN™ est la technologie de lavage intégrée qui garantit l'hygiène et le maintien du four et de ses composants dans le temps.

Qualité, performance, innovation.



AIR.Plus

Uniformité de cuisson
Sans compromis.

La technologie AIR.Plus afin d'obtenir la distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson et garantir une cuisson parfaitement uniforme sur chaque zone de la plaque et sur toutes les plaques.

Les fours LINEMISS TOP permettent de choisir entre deux vitesses de turbine pour gérer le flux d'air en fonction de la typologie de cuisson que le produit enfourné requiert, à partir des plus délicats jusqu'à ceux qui demandent un transfert de chaleur important.

DRY.Plus

Goût et consistance.
Maximisés.

Lors de la cuisson de produits poussés, la présence d'humidité, pendant les dernières phases de cuisson, peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire l'air humide de la chambre de cuisson, provenant des produits enfournés ou bien éventuellement généré par le système STEAM.Plus lors d'une étape de cuisson précédente.

Avec DRY.Plus la consistance des produits cuits est maximisée, avec une structure interne sèche et correctement formée et une surface externe croquante et dorée.

STEAM.Plus

Humidité.
Dès que vous en avez besoin.

La bonne quantité d'humidité pendant le processus de cuisson produit des couleurs intenses, des goûts exaltés et des structures inaltérées.

L'introduction d'humidité dans la chambre, lors des premières minutes de cuisson des produits poussés, permet de développer la structure interne et de dorer la surface externe du produit.

La technologie STEAM.Plus permet la création instantanée d'humidité dans la chambre de cuisson à partir d'une température de 90°C jusqu'à 260°C, en garantissant un résultat optimal pour chaque produit.

ROTOR.Klean™

Lavage automatique intégré.
Plus de valeur au temps.

Rotor.KLEAN™ est la technologie de lavage qui permet d'obtenir automatiquement l'hygiène et la sécurité alimentaire selon les standards HACCP.

Avec les fours LINEMISS TOP, il est possible de sélectionner le cycle de lavage adapté à l'état de saleté du four: deux programmes de nettoyage différentes et un programme de rinçage avec de l'eau exclusivement.

FOURS ÉLECTRIQUES LINEMISS TOP.

600x400 & 460x330

600x400

460x330



ROSSELLA

XFT 200

4 600x400
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N / 400 V - 3N
6,5 kW
800x774x509
50 kg
OUI

ARIANNA

XFT 140

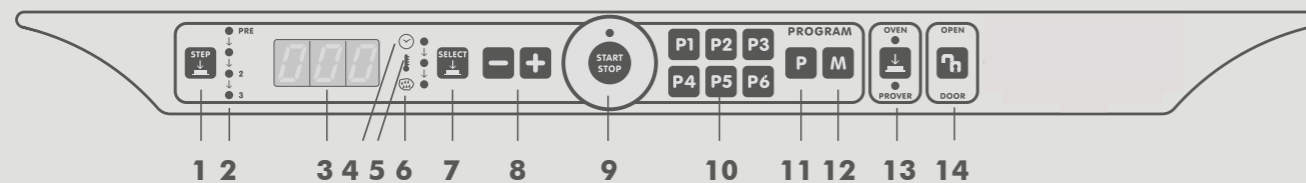
4 460x330
75 mm
50 / 60 Hz
230 V - 1N
3,2 kW
600x655x509
39 kg
OUI

Capacité
Distance entre niveaux
Fréquence
Voltage
Puissance électrique
Dimensions (WxDxH mm)
Poids
Humidité

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT200L

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT140L

DÉTAILS CONTRÔLE



- 1 - Sélection des cycles de cuisson
- 2 - Indicateur de cycle de cuisson
- 3 - Affichage des paramètres de cuisson
- 4 - Indicateur du temps de cuisson
- 5 - Indicateur de la température de cuisson
- 6 - Indicateur d'humidité (STEAM.Plus)
- 7 - Sélection du temps, température et humidité
- 8 - Touche +/- des paramètres de cuisson
- 9 - Bouton START/STOP
- 10 - 6 touches de sélection rapide des programmes favoris
- 11 - Touche de modalité programmes
- 12 - Bouton de mémorisation programme
- 13 - Bouton de sélection four/étuve
- 14 - Ouverture automatique de la porte

DOTATION

■ Standard □ Optionnel - Non disponible

MODES DE CUISSON

Convection baking 30 °C - 260 °C

Cuisson mixte avec humidité et à convection 90 °C - 260 °C

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie AIR.Plus: 2 vitesses de l'air, programmables par l'utilisateur

La technologie AIR.Plus technology: ventilateurs avec inversion de la rotation

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson

La technologie STEAM.Plus: injection d'humidité, réglable à partir du panneau de contrôle avec une augmentation de 20%

LES PLAQUES

Plaques aluminium (pour les modèles 460x330)

FONCTIONS ANNEXES

99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + Préchauffage

Le système Protek.SAFE™ : un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (Superficie et vitre externe froids)

Visualisation du temps restant jusqu'à la fin de la cuisson

Fonction continue «INF»

Visualisation des valeurs de température enregistrées et réelles dans la chambre de cuisson

Unité de température en °C ou en °F

LAVAGE AUTOMATIQUE

Le système de lavage automatique Rotor.KLEAN™

OUVERTURE DE LA PORTE

Ouverture de la porte de droite à gauche

Ouverture automatique de la porte à la fin du programme de cuisson

DÉTAILS TECHNIQUES

Chambre de cuisson en acier inox, à angles arrondis pour l'hygiène et la facilité de nettoyage

Lampes halogènes

Supports pour les plaques en tôle pliée en forme de L

Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants

Interrupteur de contact porte

Système d'auto-détection des problèmes ou cassures

Limiteur de température de sécurité

Accessoires

L'équipe fait la différence dans votre cuisine.



Baking Essentials

Les plaques et les grilles Baking Essentials enrichissent votre four de nouvelles fonctions, en vous permettant de réduire les coûts et de gagner de la place en cuisine.

Avec ces accessoires, votre four LINEMISS TOP peut passer de la pâte feuilletée aux macarons, des biscuits à la pâte à choux, des croissants aux pizzas et aux produits poussés.



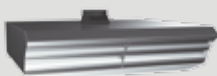
Étuve

À partir de l'ancienne tradition des maîtres boulangers jusqu'à présent, le processus de levage est une partie fondamentale de la préparation du pain, de la pizza, des croissants et d'autres produits similaires. Les étuves LINEMISS TOP sont équipées d'un capteur d'humidité précis qui permet de régler et maintenir le pourcentage d'humidité souhaité dans la chambre de levage pour garantir des résultats parfaits.



Piètement formant support haut ouvert

Produit en accord avec les standards d'hygiène, le piètement ouvert et un support parfait pour garantir la stabilité aux fours



Hottes

Les hottes avec condensateur de vapeur permettent l'aspiration des fumées à l'ouverture de la porte, en rendant le travail du chef de cuisine plus sûr et plus simple.

Grâce au refroidissement de la fumée provenant des cheminées - avec la température de l'eau contrôlée par des capteurs - l'air peut être dégagé sans besoin d'installer d'autres systèmes de hottes.



Les produits [Rinse](#) maintiennent votre four propre, le préservent dans le temps et réduisent les coûts d'entretien.

Le système de lavage automatique Rotor.KLEAN™ et les produits [DET&Rinse™](#) garantissent une hygiène parfaite et un entretien idéal du four et de ses composants dans le temps. Pour les eaux particulièrement dures



Kits d'installation

Le kit de première installation comprend les accessoires d'évacuation des eaux et U-trap, ou le kit de superposition qui vous permet de superposer deux fours. Utiliser ces accessoires vous donne la certitude d'avoir réalisé une installation dans les règles de l'art.





FREGIBOX
concept

www.fregibox.fr