



**XBC 604 är en av de mer kompakta bakugnarna på marknaden, och med sina 86 cm i bredd så tar den inte mycket plats. XBC är den 5:e generationen av Unox bakugnar och har med bakkvalité, pris och energiförbrukning säkrat sin plats som den bästa bakugnen på marknaden – i sin storleksklass.**

**Höger eller vänsterhängd, i stapel eller på stativ – välj själv**

Unox XBC en kompakt, effektiv och energisnål ugnsserie som finns i många utföranden och kombinationsmöjligheter allt ifrån den minsta 4-plåtarsugnen till den största 16 plåtarsugnen i roll-in utförande. Alla ugnarna kan utrustas med ett rikligt antal tillbehör och allt kan eftermonteras, kan GN anpassas mot TILLÄGG!

Välj om du vill ha din ugn i stapel med en annan ugn eller t.ex. jässkåp, kombijässkåp (roll-in) eller Stativ, vänster eller högerhängd det väljer du själv – tar endast 1 timma att hänga om.

**Standardfunktioner:** Varmluft, Ånga, Kombi, klimatkontroll (DRYMaxi, STEAMMaxi, AIRMaxi- 100% luftfuktighet till 100% lufttorrhet), Programmerbar, 70 program i upp till 4 steg, CHEFUnoxBaker – Helautomatisk tillagning (Helautomatisk rengöring RotorKlean – tillval) Kärntemperatur, Delta-T, Halogenbelysning, Reverserande motorer, HACCP, Höger eller vänsterhängning (vänster är standard) – Höger mot TILLÄGG (gäller XBC 1004 och uppåt) !

## Bakugn Unox XBC 604

<b>Kapacitet (antal bleck):</b>	<b>6 stycken bakplåtar 600x400</b>
<b>Gejderavstånd:</b>	<b>80 mm</b>
<b>Plåtstorlek:</b>	<b>600x400</b>
<b>Effekt:</b>	<b>9,4 kW 3-Fas 16 A</b>
<b>Max temperatur (°C)</b>	<b>260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)</b>
<b>Ytermått (BxDxHmm):</b>	<b>860x900x812 mm (inklusive handtag &amp; skorsten)</b>
<b>Vikt:</b>	<b>78 kg</b>