



XVC 2004 P är en mycket prisvärd ugn med stor kapacitet och funktionalitet. Kan fås i 2 utföranden 20 GN 1/1 eller 10 GN 2/1 . Mycket lämplig för stor - produktion i kök och butik. För kunden med stora krav på kapacitet och effekt på liten plats. En låg ugn med hög kapacitet.

Unox XVC en kompakt, effektiv och energisnål ugnsserie som finns i otaliga utföranden och kombinationsmöjligheter allt ifrån den minsta 1-fasugnen till den största 40 bleckugnen i roll-in utförande. Alla ugnarna kan utrustas med ett rikligt antal tillbehör och alla kan eftermonteras. Välj om du vill ha din ugn i stapel med en annan ugn eller t.ex. Värmeskåp, BlastChiller 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, CHEFUnox – Helautomatisk tillagning (Helautomatisk rengöring RotorKlean – tillval) Kärntemperatur, Delta-T, Halogenbelysning, Reverserande motorer, HACCP, Höger eller vänsterhängning (vänster är standard) – Höger mot TILLÄGG (gäller XVC 1004 och uppåt) !

Kombiugn Unox XVC 2004 P

Kapacitet (antal bleck):	20 stycken bleck GN 1/1 (10 GN 2/1)
Gejderavstånd:	80 mm
Plåtstorlek:	GN 1/1 eller GN 2/1
Effekt:	28 kW 3-Fas 41 A
Max temperatur (°C)	260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)
Yttermått (BxDxHmm):	860x1152x1208 mm (inklusive handtag & skorsten)
Vikt:	190 kg