



**XVC 3204 P är en mycket prisvärd ugn med stor kapacitet och funktionalitet. Kan fås i 2 utföranden 32 GN 1/1 eller 16 GN 2/1 . Mycket lämplig för stor - produktion i kök och butik. För kunden med stora krav på kapacitet och effekt på liten plats.**

**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 3204 P

<b>Kapacitet (antal bleck):</b>	<b>32 stycken bleck GN 1/1 (16 GN 2/1)</b>
<b>Gejderavstånd:</b>	<b>80 mm ( Kan fås med 85 mm delning mot tillägg)</b>
<b>Plåtstorlek:</b>	<b>GN 1/1 eller GN 2/1</b>
<b>Effekt:</b>	<b>46,5 kW 3-Fas 67 A</b>
<b>Max temperatur (°C)</b>	<b>260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)</b>
<b>Yttermått (BxDxHmm):</b>	<b>869x1206x1857 mm (inklusive handtag &amp; skorsten)</b>
<b>Vikt:</b>	<b>190 kg</b>