



XBC 1004 är en av de mer kompakta bakugnarna på marknaden, och med sina 87 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 1004 / 1004 PL

Kapacitet (antal bleck):	16 stycken bakplåtar 600x400
Gejderavstånd:	80 mm
Plåtstorlek:	600x400
Effekt:	31,6 kW 3-Fas 16 A
Max temperatur (°C)	260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)
Ytermått (BxDxHmm):	869x900x1857 mm (inklusive handtag & skorsten)
Vikt:	177 kg