



XVC 1004 P är en mycket prisvärd ugn med stor kapacitet och funktionalitet. Kan fås i 2 utföranden 20 eller 15 GN 1/1 samt även med bakplåtsanpassning för 600x400 plåtar – ugnen är mycket kompakt och tar i jämförelse mycket liten plats. Mycket lämplig för storproduktion i kök och butik.

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 1004 P

Kapacitet (antal bleck):	20 stycken bleck GN 1/1 (15 GN 1/1 vid 85 mm delning)
Gejderavstånd:	67 mm (Kan fås med 85 mm delning mot tillägg)
Plåtstorlek:	GN 1/1
Effekt:	31,6 kW 3-Fas 46 A
Max temperatur (°C)	260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)
Ytermått (BxDxHmm):	869x970x1857 mm (inklusive handtag & skorsten)
Vikt:	177 kg