



XVC 204 är en av de mindre fullkombiugnarna på marknaden, och med sina 57 cm i bredd så tar den inte mycket plats, stapla den gärna med XVC 054 – allt går att lösa på samma sätt som att alla tillbehör kan eftermonteras. En perfekt grillugn för den lilla butiken.

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 204

Kapacitet (antal bleck):	5 stycken bleck GN 2/3 (4 GN 2/3 vid 85 mm delning)
Gejderavstånd:	67 mm (Kan fås med 85 mm delning mot tillägg)
Plåtstorlek:	GN 2/3
Effekt:	5,3 kW 3-Fas 10 A eller 3,2 kW – 1-fas 16 A
Max temperatur (°C)	260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)
Ytermått (BxDxHmm):	574x707x625 mm (inklusive handtag & skorsten)
Vikt:	41 kg

Generalagent: CaterConsult Försäljnings AB, Varlabergsvägen 22, SE-434 39 Kungsbacka, Sweden
Tel.vxl: +46(0)300- 718 35 – Fax:+46(0)300 – 734 84 – E-mail: kund@caterconsult.se

CATERCONSULT AB

Tel: (46) 0300-718 35 • Fax: (46) 0300-734 84
Internet: www.caterconsult.se

ChefTop™



OVENS PLANET®

Generalagent: CaterConsult Försäljnings AB, Varlabergsvägen 22, SE-434 39 Kungsbacka, Sweden
Tel.vxl: +46(0)300- 718 35 – Fax:+46(0)300 – 734 84 – E-mail: kund@caterconsult.se