



XVC 4004 P är en mycket prisvärd ugn med stor kapacitet och funktionalitet. Kan fås i 2 utföranden 40 GN 1/1 eller 20 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 4004 P

Kapacitet (antal bleck):	40 stycken bleck GN 1/1 (20 GN 2/1)
Gejderavstånd:	67 mm (Kan fås med 85 mm delning mot tillägg)
Plåtstorlek:	GN 1/1 eller GN 2/1
Effekt:	46,5 kW 3-Fas 67 A
Max temperatur (°C)	260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)
Yttermått (BxDxHmm):	869x1206x1857 mm (inklusive handtag & skorsten)
Vikt:	190 kg