



XVC 504 P är en av de mindre fullkombiugnarna på marknaden, och med sina 75 cm i bredd så tar den inte mycket plats, stapla den gärna med XVC 304 – 504 P har försetts med hög effekt 10,6 kW för att kunna leverera mycket, snabbt och effektivt på liten plats – En perfekt ugn för storproduktion.

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 504 P

Kapacitet (antal bleck):	7 stycken bleck GN 1/1 (6 GN 1/1 vid 85 mm delning)
Gejderavstånd:	67 mm (Kan fås med 85 mm delning mot tillägg)
Plåtstorlek:	GN 1/1
Effekt:	10,6 kW 3-Fas 16 A
Max temperatur (°C)	260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)
Yttermått (BxDxHmm):	750x752x813 mm (inklusive handtag & skorsten)
Vikt:	70 kg