



XVC 504 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 – allt går att lösa på samma sätt som att alla tillbehör kan eftermonteras. En perfekt grillugn för den mindre butiken. Mycket energisnål.

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

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:	7,6 kW 3-Fas 13 A
Max temperatur (°C)	260 °C (Max 300 °C vid uppvärmning)
Yttermått (BxDxHmm):	750x752x813 mm (inklusive handtag & skorsten)
Vikt:	70 kg