CUISINIÈRE MIXTE DE 36 PO — 6 BRÛLEURS

DF36650/S/P

CARACTÉRISTIQUES

Les brûleurs scellés brevetés à double couche offrent la possibilité de régler avec précision la température de haut en bas, tandis que le système d'allumage par étincelle permet un redémarrage automatique du brûleur.

Le système de convection Dual VertiFlowMC de Wolf fournit une chaleur fiable et homogène, réduit les points chauds et froids et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Le mode Gastronomique comprend 50 présélections qui contrôlent automatiquement le four pour ainsi obtenir des résultats délicieux

Obtenez une cuisson parfaite en ne laissant rien au hasard. Profitez des 10 modes de cuisson conçus par des chefs experts, comprenant Cuire, Griller, Convection, Rôtir par convection, Déshydrater, Gourmet, Apprêt, Rôtir, Pierre et Garder au chaud

Six brûleurs double couche générant une puissance allant jusqu'à 20 000 BTU pour des ébullitions rapides et des saisies intenses et 300 BTU pour une cuisson à feu doux et la fonte précise des ingrédients

Pour un meilleur contrôle de la température et une sécurité renforcée, le système d'allumage par étincelle rallume les brûleurs automatiquement

L'écran tactile en couleurs est convivial et facilement lisible, et il se cache discrètement lorsque vous ne l'utilisez pas.

Les panneaux de commande rétroéclairés par DEL s'illuminent lorsqu'ils sont utilisés, indiquant les brûleurs actifs

Le four offre les fonctions autonettoyage, mise en marche différée, cuisson minutée et Sabbat

La sonde de température vous avise lorsque votre plat a atteint la température souhaitée

La fonction d'activation Wi-Fi du four vous permet de le préchauffer, de sélectionner des modes et d'en ajuster la température à distance depuis votre appareil mobile

ACCESSOIRES

Ensemble de grilles de déshydratation 36 po

Ensemble pierre de cuisson

Ensemble plaque indicatrice en laiton brossé pour cuisinière mixte 36 po

Garniture de remplissage

Grille de four standard 76 cm (36 po)

Grille de four à extension complète sur roulement à billes 36 po

Grille de wok à deux brûleurs

Sonde de température

Kits de boutons de coloris rouge, noir, inox brossé, laiton brossé et gris brossé

Couvercles pour roulettes arrière

Couvercles d'extension pour pieds avant

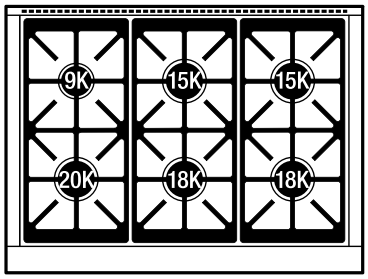
Plaques de protection en acier inoxydable

Montées en acier inoxydable de 5" et 10 po et montée de 20 po avec tablette

Des accessoires sont offerts par les dépositaires Sub-Zero agréés.
Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, rendez-vous à l'adresse

OPTIONS DE BOUTON

CONFIGURATION PRINCIPALE



SPÉCIFICATIONS DU DESSUS DE CUISINIÈRE

- 1 - brûleur de 9 200 BTU
- 2 - brûleurs de 15 000 BTU
- 2 - brûleurs de 18 000 BTU
- 1 - brûleur de 20 000 BTU
- Garniture insulaire en acier inoxydable

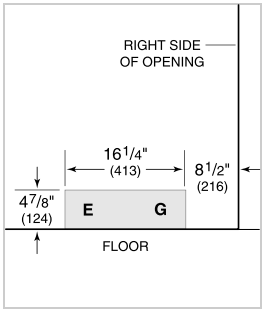
subzero-wolf.com/locator .

Les spécifications peuvent varier sans préavis. Ces informations ont été générées le May j, 2024. Vérifiez les spécifications avant de finaliser vos armoires.

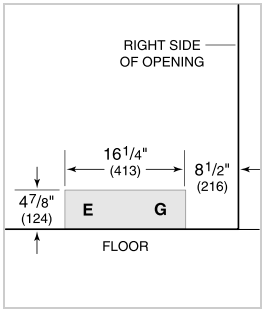
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	DF36650/S/P
Dimensions	35 7/8"W x 36 1/2"H x 29 1/2"D
Dimensions intérieures du four 1	31 1/4"W x 17 1/2"H x 20"D
Capacité utilisable du four 1	4.1 cu. ft.
Capacité globale du four 1	6.3 cu. ft.
Dégagement de la porte	21"
Alimentation électrique	240/208 VAC, 60 Hz
Service électrique	circuit dédié de 30 A
Alimentation en gaz	3/4" ID line
Arrivée de gaz	1/2" NPT female

ÉLECTRIQUE

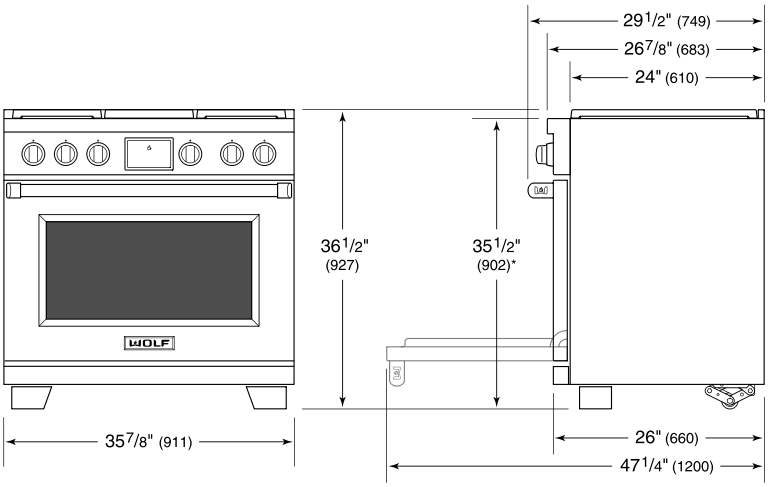


GAZ



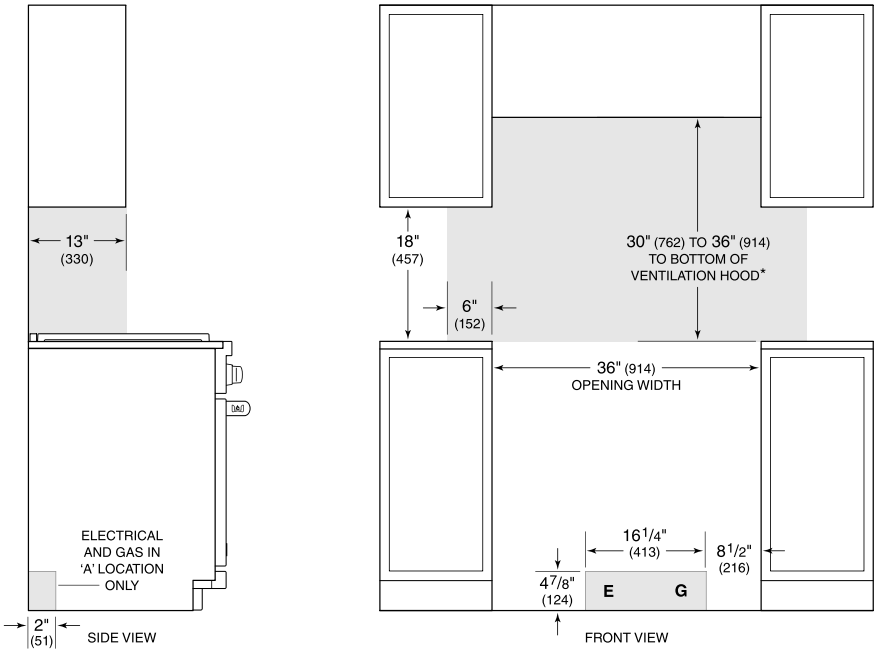
NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONS



*35 1/2" (902) MIN TO 38" (965) MAX

STANDARD INSTALLATION



**Without ventilation hood, 36" (914) minimum clearance countertop to combustible materials, 44" (1118) for charbroiler.*

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.
For island installation, 12" (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.