SURFACE DE CUISSON AU GAZ DE STYLE TRANSITIONNEL DE 36 PO - 5 BRÛLEURS

CG365T/S

CARACTÉRISTIQUES

Gardez le contrôle grâce aux brûleurs double couche qui passent de 18 000 BTU jusqu'à un soupçon de flamme

Faites facilement mijoter et fondre des sauces, des soupes et des marinades grâce au niveau inférieur du brûleur double couche

Attire tous les regards, même lorsqu'il est installé seul

Rallumage automatique de la flamme grâce au système d'allumage par étincelle

Le nettoyage se fait en un clin d'œil, car les cuvettes de brûleurs scellées et sans joint retiennent les éclaboussures et les renversements

Déplacez facilement les casseroles et poêles sur des grilles continues en fonte

ACCESSOIRES

Ensemble de grilles professionnelles de 36 po

Grille de wok à deux brûleurs

High altitude conversion kits available

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

SPÉCIFICATIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

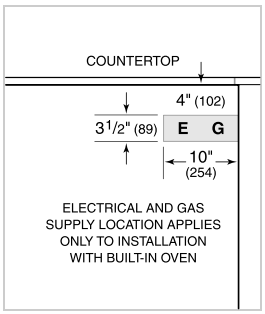
- 3 - brûleur de 9 200 BTU
- 1 - brûleur de 12 000 BTU
- 1 - brûleur de 18 000 BTU

SURFACE DE CUISSON AU GAZ DE STYLE TRANSITIONNEL DE 36 PO - 5 BRÛLEURS

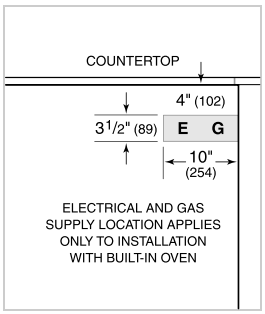
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	CG365T/S
Dimensions	36"W x 4"H x 21"D
Poids	67 lbs
Alimentation électrique	120 VAC, 60 Hz
Service électrique	15 amp dedicated circuit
Alimentation en gaz	3/4" ID line
Arrivée de gaz	1/2" NPT female

ÉLECTRIQUE

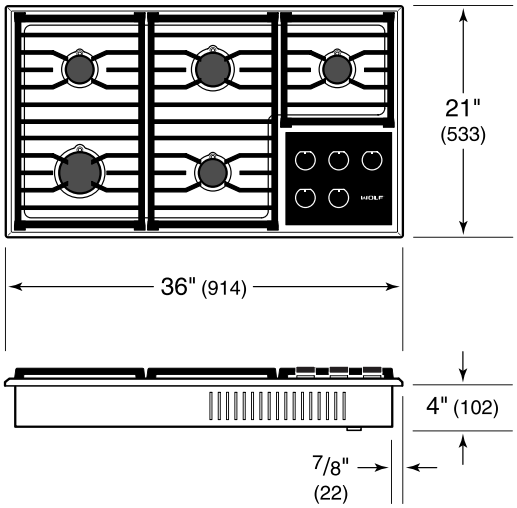


GAZ

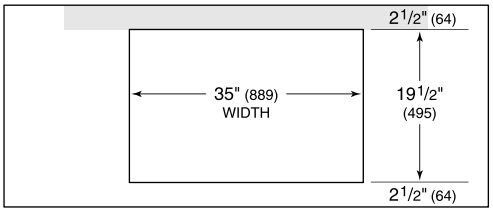


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

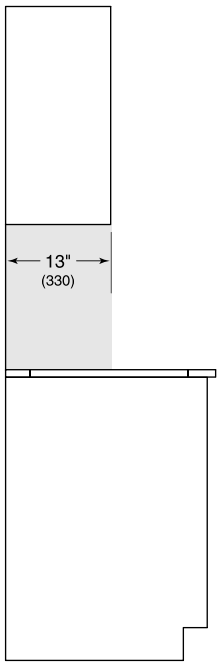
DIMENSIONS



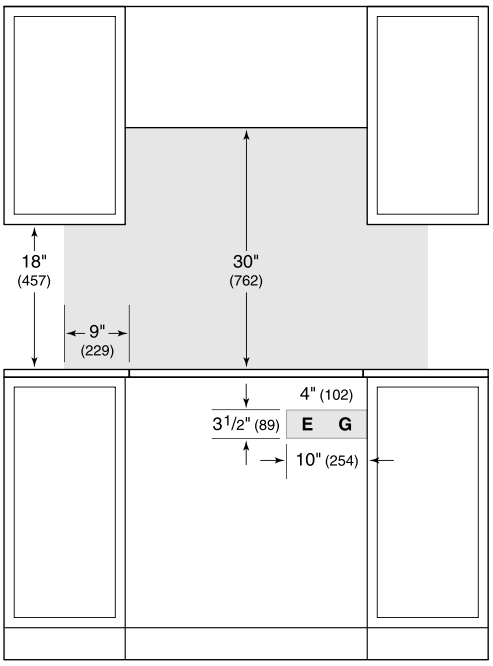
STANDARD INSTALLATION



COUNTERTOP CUT-OUT



SIDE VIEW



FRONT VIEW

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.
Electrical and gas supply location only applies to installations with built-in oven.