

DF484DG



CARACTÉRISTIQUES

Quatre brûleurs double couche plus une plaque à frire double de 30 000 BTU

Les brûleurs double couche produisent jusqu'à 20 000 BTU

10 modes de cuisson pour faciliter la préparation des repas

Four à convection double pour une cuisson plus rapide, plus uniforme

Deuxième four à convection simple de 18"

Grilles continues en fonte pour facilement déplacer les chaudrons et les casseroles

Testé rigoureusement dans nos unités de production américaines pour des décennies d'usage

Excellent soutien 24 heures par jour, sept jours par semaine de la part de notre équipe de service à la clientèle à Madison

Intérieur en porcelaine bleu de cobalt

Système d'allumage à étincelle individuel

Acier inoxydable épais

Panneau de commande pivotant exclusif

Boutons de commande en acier inoxydable, noirs ou rouges

Temperature probe cooks to ideal doneness and lets you know when it's ready

Modes auto-nettoyage, mise en marche différée, cuisson minutée, Shabbath et autres

ACCESSORIES

18" Broiler Pan

18" Dehydration Kit

2-Burner Wok Grate

22" Cutting Board

3 1/4" (83) Front Leg Covers

3 1/4" (83) Rear Caster Covers

3 3/4" (95) Front Leg Covers

3 3/4" (95) Rear Caster Covers

30" Bake Stone Kit

30" Broiler Pan

30" Full-Extension Oven Rack

4 1/4" (108) Front Leg Covers

4 1/4" (108) Rear Caster Covers

4 3/4" (121) Front Leg Covers

4 3/4" (121) Rear Caster Covers

Dehydration Kit

Griddle Ceaning Pads

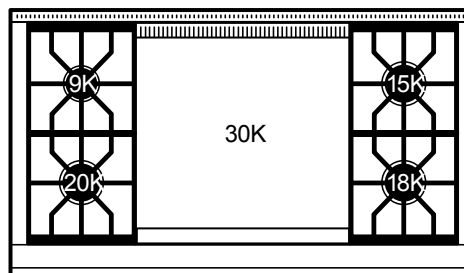
Griddle Cleaning Kit



OPTIONS DE BOUTON



MEILLEUR CONFIGURATION



SPÉCIFICATIONS DU DESSUS DE CUISINIÈRE

- 1 - brûleur de 9 200 BTU
- 1 - 15,000 Btu Burner
- 1 - 18,000 Btu Burner
- 1 - 20,000 Btu Burner
- 1 - plaque à frire double de 30 000 BTU (26 000 BTU avec PL)

Griddle Cleaning Solution

Oven Rack Set (3)

Premier Baking Sheet

S-Grates

Temperature Probe

Cadrans en acier inoxydable, en laiton ou en chrome

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

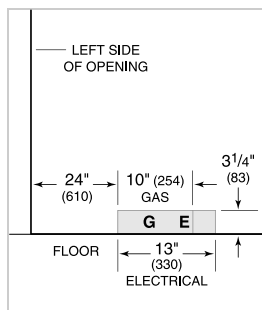
Des accessoires sont offerts par les dépositaires autorisés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, visitez subzero-wolf.com/locator.

Specifications are subject to change without notice. This information was generated on March 22, 2019. Verify specifications prior to finalizing your cabinetry/enclosures.

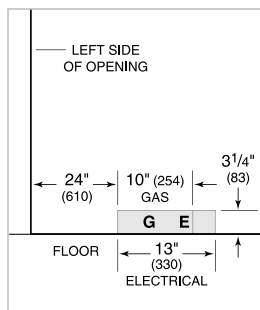
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	DF484DG
Dimensions	47 7/8"W x 36 7/8"H x 29 1/2"D
Capacité utilisable du four 1	1.5 cu. ft.
Capacité globale du four 1	2.5 cu. ft.
Capacité utilisable du four 2	2.8 cu. ft.
Capacité globale du four 2	4.5 cu. ft.
Door Clearance	19 1/2"
Poids	750 lbs
Alimentation électrique	240/208 volts CA, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié de 50 ampères
Alimentation en gaz	Tuyau rigide de 3/4 po
Admission de gaz	Femelle 1/2 po NPT

ÉLECTRIQUE

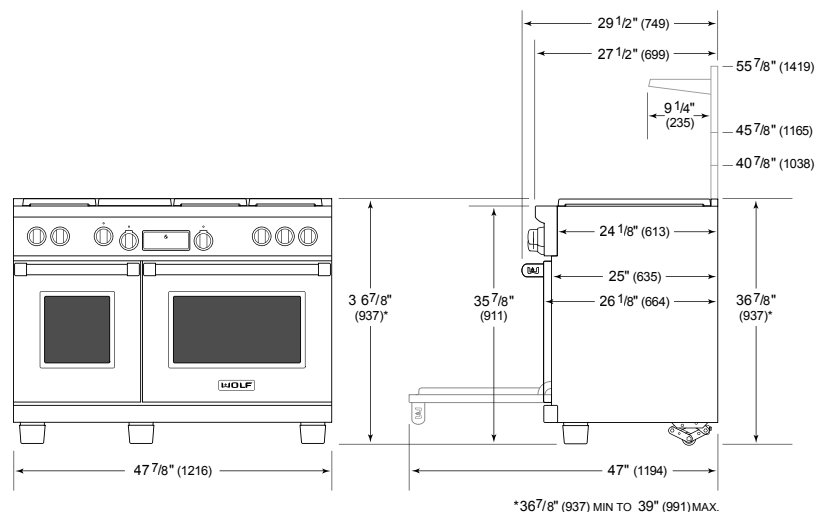


GAZ

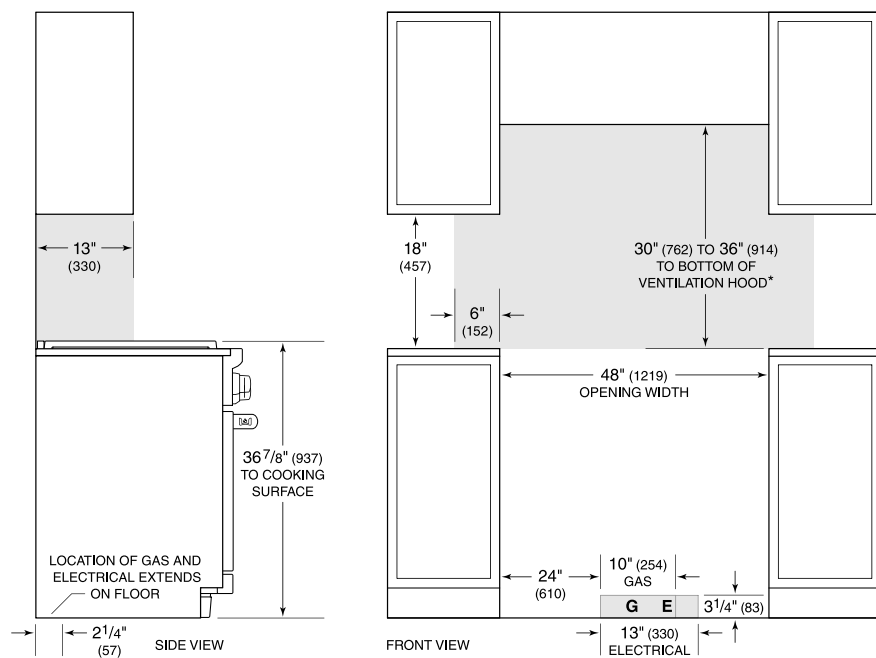


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONS



STANDARD INSTALLATION



*Without ventilation hood, 36" (914) minimum clearance countertop to combustible materials, 44" (118) 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.