

DF60650CG/S/P



## CARACTÉRISTIQUES

Exprimez votre style en personnalisant les couleurs et les finitions de la porte de votre cuisinière Wolf à double combustible. Optez pour le classique acier inoxydable ou optez pour un nouveau revêtement en poudre noir ou blanc.

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.

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

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

Le grilloir au charbon infrarouge réglable de 16 000 BTU offre un contrôle précis avec des réglages haut et bas, vous permettant de cuisiner une variété d'aliments de manière optimale, des steaks juteux et des hamburgers savoureux aux filets de poisson délicats et aux légumes tendres

La plaque à frire redessinée de 15 000 BTU offre une chaleur précise et uniforme, vous permettant de préparer des petits déjeuners délicats ainsi que de saisir parfaitement les protéines et les légumes sautés avec finesse

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 30 po

Ensemble de nettoyage pour plaque de cuisson

Ensemble pierre de cuisson

Ensemble plaque indicatrice en laiton brossé pour cuisinière mixte 48 et 60 po

Garniture de remplissage

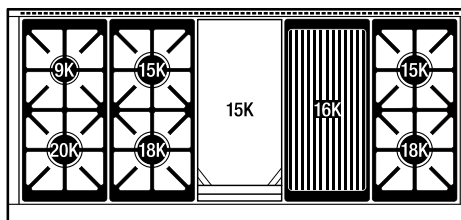
Grille de four standard 30 po



## 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
- 1 - gril de 16 000 BTU
- 1 - plaque à frire de 15 000 BTU (14 000 BTU avec PL)
- Couverts de gril et de plaque à frire en acier inoxydable

Grille de four à extension complète sur roulement à billes 30 po

Grille de wok à deux brûleurs

Poêle multifonction

Poêle à griller de 30 pouces

Solution de nettoyage pour plaque de cuisson

Sonde de température

Tampons de nettoyage pour plaque de cuisson

Tôle à biscuits de luxe 30 po

planche à découper 11 po

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 [subzero-wolf.com/locator](http://subzero-wolf.com/locator).

• Garniture insulaire en acier inoxydable

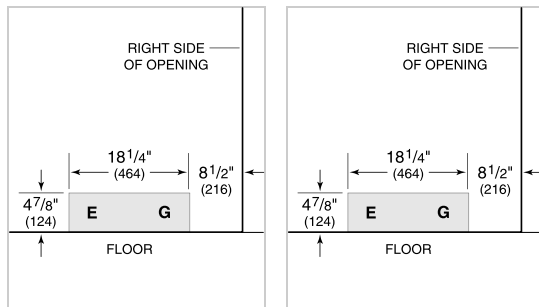
Les spécifications peuvent varier sans préavis. Ces informations ont été générées le March j, 2025. Vérifiez les spécifications avant de finaliser vos armoires.

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	DF60650CG/S/P
Dimensions	59 7/8"W x 36 1/2"H x 29 1/2"D
Dimensions intérieures du four 1	25 1/4"W x 17 1/2"H x 20"D
Dimensions intérieures du four 2	25 1/4"W x 17 1/2"H x 20"D
Capacité utilisable du four 1	3.2 cu. ft.
Capacité globale du four 1	5.1 cu. ft.
Capacité utilisable du four 2	3.2 cu. ft.
Capacité globale du four 2	5.1 cu. ft.
Dégagement de la porte	21"
Alimentation électrique	240/208 VAC, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié de 50 A
Alimentation en gaz	Ligne diamètre int. 3/4"
Arrivée de gaz	Raccord 1/2" NPT femelle

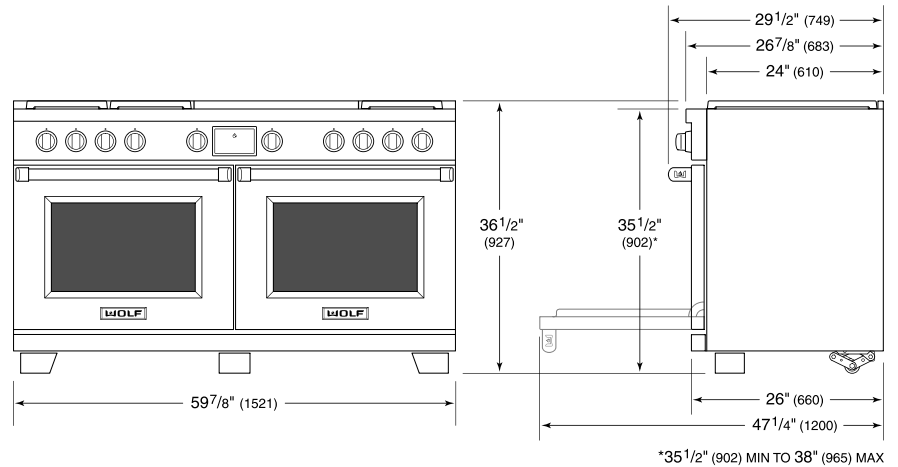
## ÉLECTRIQUE

## GAZ

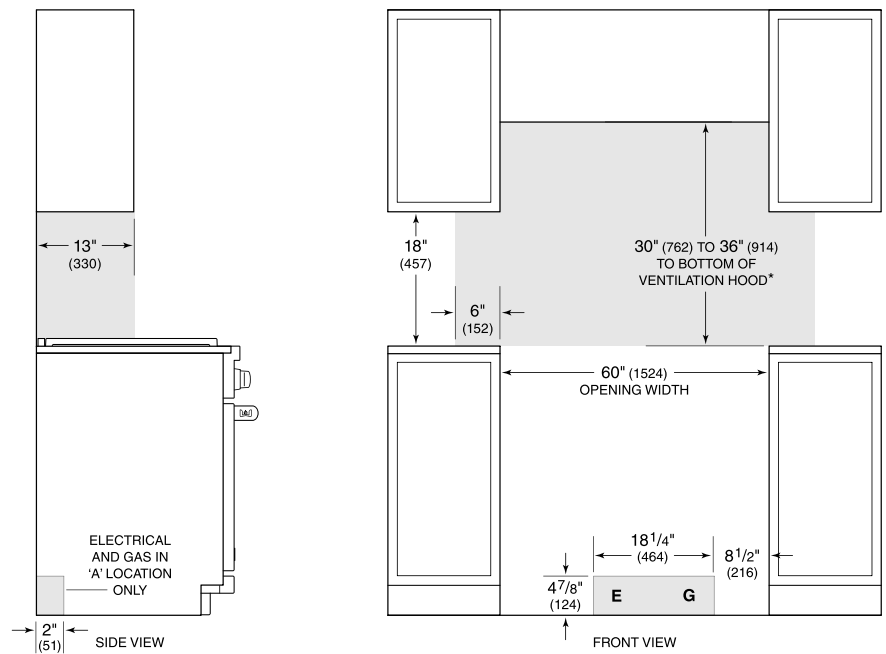


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

## DIMENSIONS



## STANDARD INSTALLATION



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