

DF606F



CARACTÉRISTIQUES

Testé rigoureusement pour assurer des dizaines d'année d'utilisation

Exceptionnel service à la clientèle de la part de notre équipe de service à la clientèle

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

Intérieur en porcelaine bleu de cobalt

Les brûleurs double couche produisent jusqu'à 20 000 BTU

Brûleurs pouvant fournir moins de 300 BTU pour une performance supérieure à feu doux.

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

Système d'allumage à étincelle individuel

Acier inoxydable épais

Panneau de commande pivotant exclusif

Boutons de commande en acier inoxydable, noirs ou rouges

La sonde de température permet d'obtenir la cuisson idéale tout en vous avisant lorsque l'aliment est prêt.

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

10 modes de cuisson pour faciliter la préparation des repas

Plus de neuf pieds cubes de capacité de four à convection dans deux fours

Six brûleurs double couche plus une table de cuisson française de 15 000 BTU

ACCESSORIES

3 1/4" (83) Front Leg Covers

3 3/4" (95) Front Leg Covers

30" Broiler Pan

48" and 60" Black Knobs

48" and 60" Red Knobs

48" and 60" Stainless Steel Knobs

804667-4 1/4" (108) Front Leg Covers

805092-4 3/4" (121) Front Leg Covers

805093-3 1/4" (83) Rear Caster Covers

805094-3 3/4" (95) Rear Caster Covers

805095-4 1/4" (108) Rear Caster Covers

805096-4 3/4" (121) Rear Caster Covers

807143-30" Bake Stone Kit

812694-30" Full-Extension Oven Rack

Baking Sheet

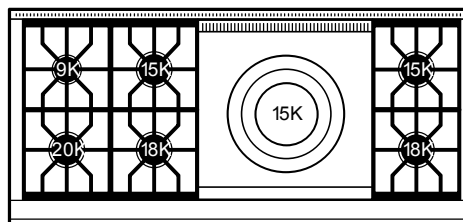
Dehydration Kit



OPTIONS DE BOUTON



MEILLEUR CONFIGURATION



SPÉCIFICATIONS DU DESSUS DE CUISINIÈRE

- 1 - brûleur de 9 200 BTU
- 2 - 15,000 Btu Burners
- 2 - 18,000 Btu Burners
- 1 - brûleur de 20 000 BTU
- 1 - table de cuisson française de 15 000 BTU

Garniture de remplissage

Grille de wok à deux brûleurs

Grilles en S

Oven Rack Set (3)

Premier Baking Sheet

Temperature Probe

Cadrons en acier inoxydable, en laiton ou en chrome

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

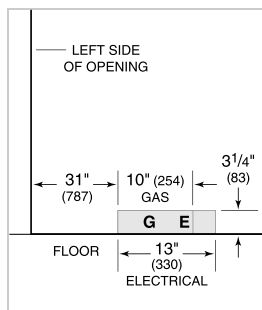
Des accessoires sont offerts par les dépositaires autorisés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, visitez [subzero-wolf.com/locator](https://www.subzero-wolf.com/locator).

Specifications are subject to change without notice. This information was generated on January 20, 2021. Verify specifications prior to finalizing your cabinetry/enclosures.

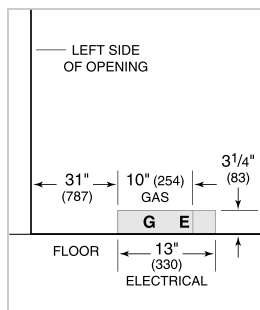
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	DF606F
Dimensions	60 1/8"W x 36 7/8"H x 29 1/2"D
Capacité utilisable du four 1	2.8 cu. ft.
Capacité globale du four 1	4.5 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	950 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

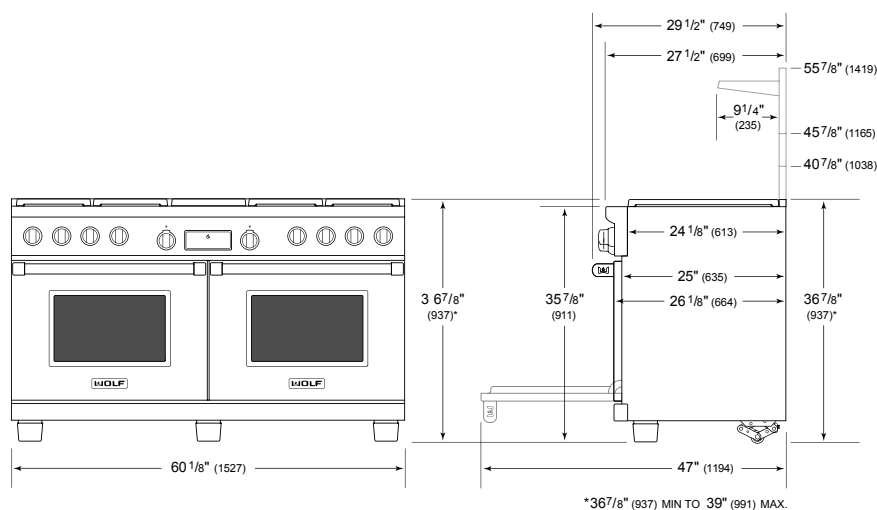


GAZ

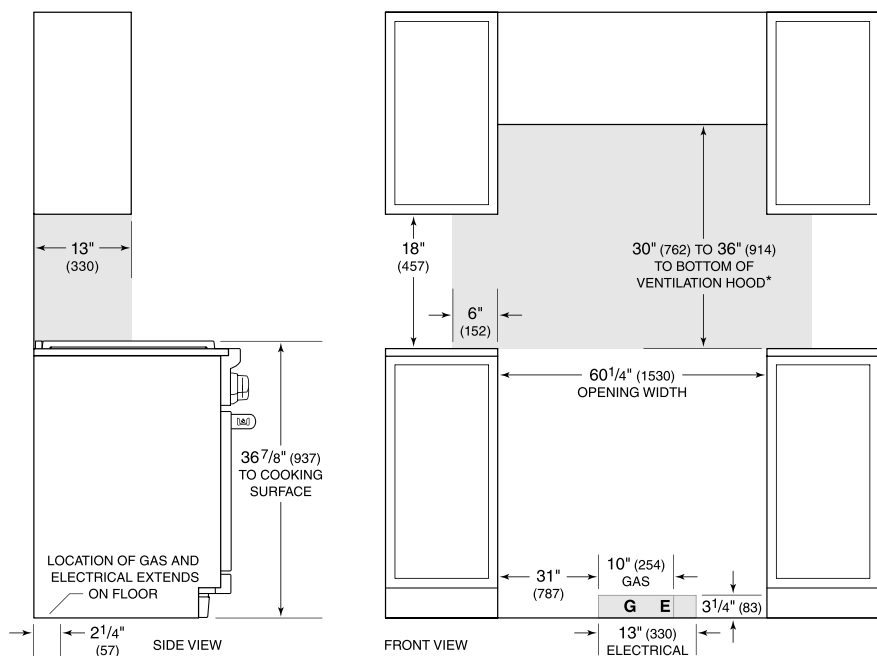


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

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.