

CG365T/S



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

Système d'allumage à étincelle individuel

Le niveau inférieur du brûleur double couche vous permet de faire mijoter et fondre

Cuvette de brûleur sans joint facile à nettoyer

Boutons de commande raffinés en acier inoxydable

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

Les brûleurs double couche passent de 18 000 BTU jusqu'à un soupçon de flamme.

ACCESSORIES

2-Burner Wok Grate

36" Professional Grate Set

Trousse de conversion pour haute altitude

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



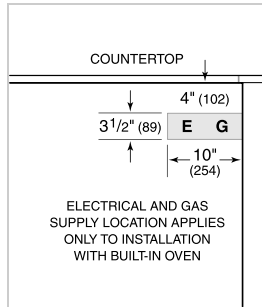
COOKTOP SPECIFICATIONS

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

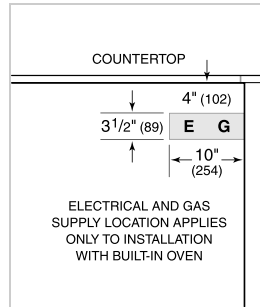
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

| | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Modèle | CG365T/S |
| Dimensions | 36"W x 4"H x 21"D |
| Poids | 67 lbs |
| Alimentation électrique | 120 volts CA, 60 Hz |
| Service électrique | Circuit dédié de 15 ampères |
| Alimentation en gaz | Tuyau rigide de 3/4 po |
| Admission de gaz | Mâle de 1/2 po NPT |

ÉLECTRIQUE

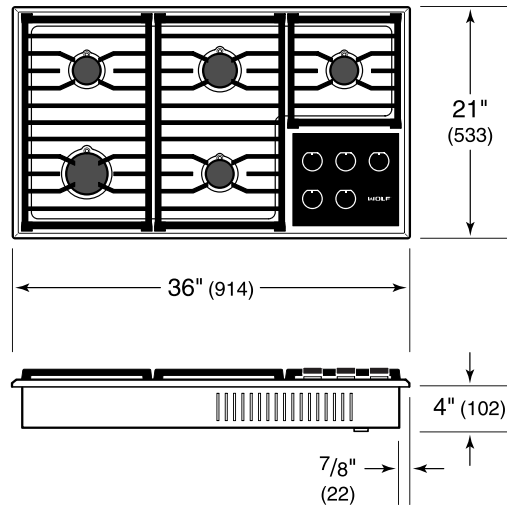


GAZ

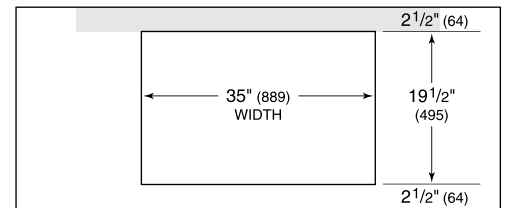


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

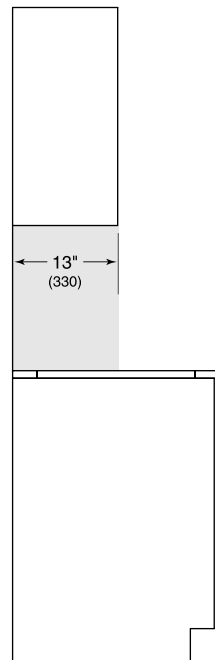
DIMENSIONS



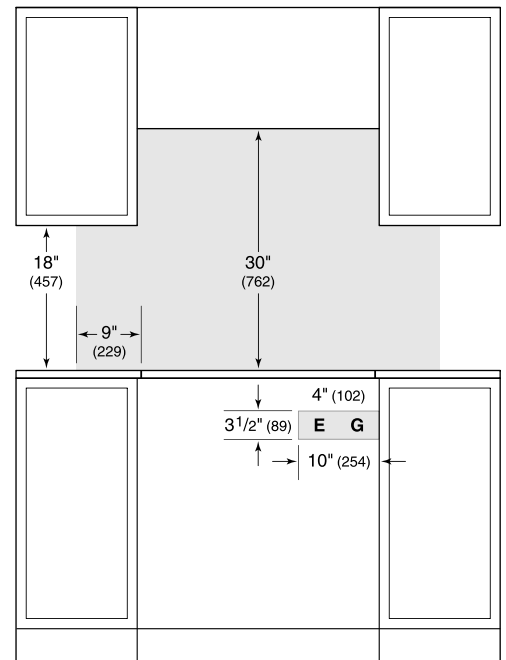
STANDARD INSTALLATION



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.