

IR30451/S/P



CARACTÉRISTIQUES

Wolf induction technology offers consistent, precise temperature control and nearly instantaneous temperature adjustment response

Every induction zone features Boost Mode for quick boils. The new 5500-watt zone supercharges Boost Mode to heat liquid in even the largest pots with incredible speed

Sturdy knobs mimic the experience of cooking with gas, offering precision across the temperature range. Flick past the highest setting to quickly engage Boost Mode

Slick ceramic glass surface resists scratching, staining, and impact; because the cooktop stays relatively cool, spills wipe off easily

The Bridge function joins two induction zones into one large area, enabling use of an induction-capable griddle, open roaster, or fish poacher

Wolf's Dual VertiFlow™ convection system provides reliably even heat, reduces hot and cold spots, and enables consistent multi-rack cooking

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 mode Gastronomique comprend 50 présélections qui contrôlent automatiquement le four pour ainsi obtenir des résultats délicieux

Control your range from wherever you are using our convenient Owners' App—remotely preheat, adjust temperatures, select modes, and more

Stainless-steel construction, heavy-duty handles, and Wolf's iconic knobs make a striking statement and coordinate elegantly with similarly styled Sub-Zero, Wolf, and Cove appliances

ACCESSOIRES

30" Induction Range Brushed Brass Bezel Kit

Ensemble de grilles de déshydratation 30 po

Ensemble pierre de cuisson

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

Poêle multifonction

Poêle à griller de 30 pouces

Sonde de température

Tôle à biscuits de luxe 30 po

5" and 10" stainless steel risers, and 20" riser with shelf

Professional Induction Range Knob Kits

Couvercles d'extension pour pieds avant

Couvercles pour roulettes arrière

Plaques de protection en acier inoxydable

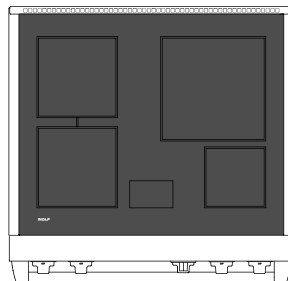
Des accessoires sont offerts par les dépositaires Sub-Zero agréés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, rendez-vous à l'adresse subzero-wolf.com/locator.



OPTIONS DE BOUTON



CONFIGURATION PRINCIPALE



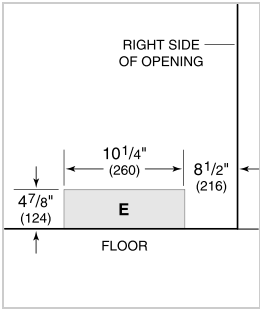
SPÉCIFICATIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

- Quatre zones à induction
- 1 - Zone de 6 po et 1 400 W avec suralimentation de 2 200 W
- 2 - éléments de 8 po et 2 100 W avec suralimentation de 3 700 W
- 1 - 11" 2,600 W Zone with 5,500 W Boost

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

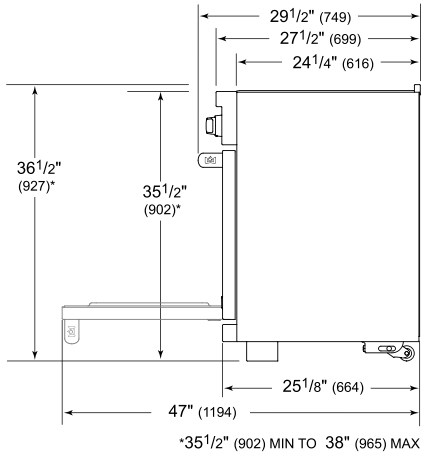
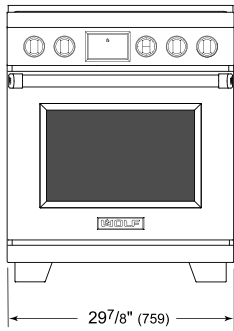
Modèle	IR30451/S/P
Dimensions	29 7/8"W x 36 1/2"H x 29 1/2"D
Dimensions intérieures du four 1	25 1/4"W x 17 1/2"H x 20"D
Capacité utilisable du four 1	3.2 cu. ft.
Capacité globale du four 1	5.1 cu. ft.
Dégagement de la porte	21"
Poids	391 lbs
Alimentation électrique	240/208 VAC, 60 Hz
Service électrique	50 amp dedicated circuit

ÉLECTRIQUE

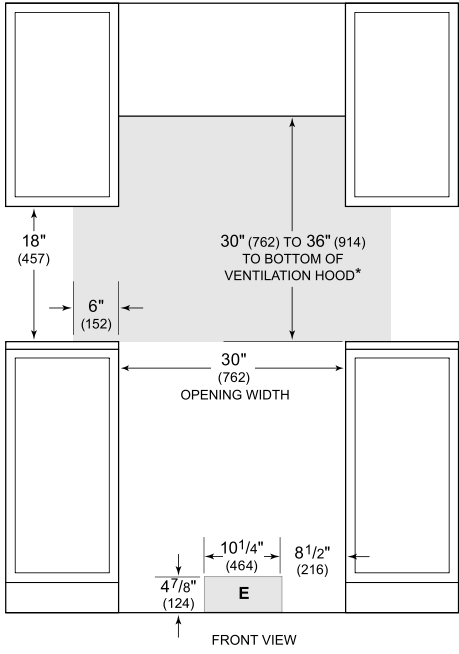
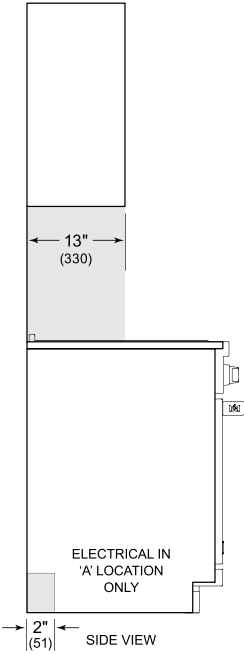


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONS



STANDARD INSTALLATION



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