

IR36550/S/T



CARACTÉRISTIQUES

La surface de cuisson à induction en vitrocéramique résistante aux égratignures fournit un contrôle précis et constant de la température, en plus d'une réaction presque instantanée aux ajustements de température

Le système à double convection VertiFlow™ de Wolf fournit de la chaleur uniforme et constante, réduit les zones chaudes et froides et permet la cuisson homogène sur plusieurs grilles

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

Dix modes de cuisson, y compris Cuisson, Grillage, Convection, Rôtissage à convection, Déshydratation, Gastronomique, Apprêt, Rôtissage, Pierre de cuisson et Garder au chaud, ont été développés par des chefs de Wolf pour maximiser la performance de votre four

La plaque de cuisson lisse comprend un affichage interactif éclatant. L'écran tactile en couleurs est intuitif, facile à lire et se verrouille pour la sécurité et le nettoyage

Le mode Suralimentation fournit rapidement de la chaleur pour des ébullitions 40 % plus rapides, ce qui rivalise avec la vitesse du gaz et de l'électricité

La fonction de raccordement joint deux zones à induction pour former une grande zone pour vous permettre d'utiliser une plaque à frire à induction, une rôtissoire ouverte ou une poissonnière

Le nettoyage est simple. La surface en vitrocéramique noire et lisse résiste aux égratignures et aux taches; se nettoie en l'essuyant

Le four offre les fonctions autonettoyage, mise en marche différée, cuisson minutée et Shabbat

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

La construction en acier inoxydable et les lignes épurées de la cuisinière se coordonnent merveilleusement bien avec la gamme complète d'appareils électroménagers de style transitionnel de Sub-Zero, Wolf et Cove

ACCESSORIES

30" Broiler Pan

36" Dehydration Rack Set

36" Full-extension ball-bearing oven rack

36" Standard Oven Rack

Bake Stone Kit

Baking Sheet

Filler Trim

Temperature Probe

Couvercles pour roulettes arrière

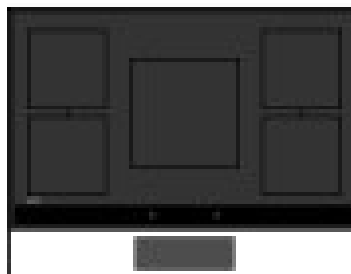
Couvercles d'extension pour pieds avant

Plaques de protection en acier inoxydable

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



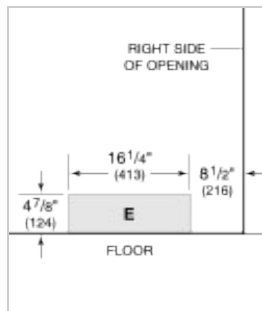
MEILLEUR CONFIGURATION



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

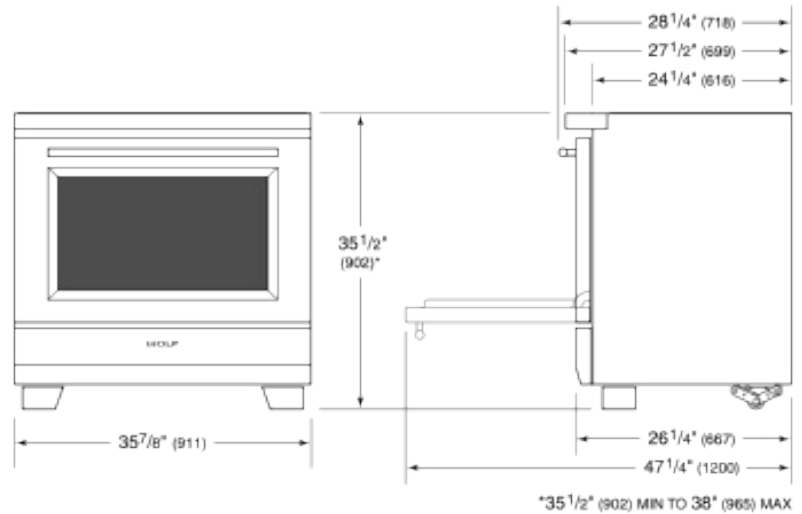
Modèle	IR36550/S/T
Dimensions	35 7/8"W x 35 1/2"H x 28 1/4"D
Dimensions intérieures du four 1	31 1/4"W x 16 1/2"H x 19"D
Capacité utilisable du four 1	4.1 cu. ft.
Capacité globale du four 1	6.3 cu. ft.
Door Clearance	19 1/2"
Poids	445 lbs
Alimentation électrique	240/208 VAC, 60 Hz
Service électrique	50 amp dedicated service

ÉLECTRIQUE

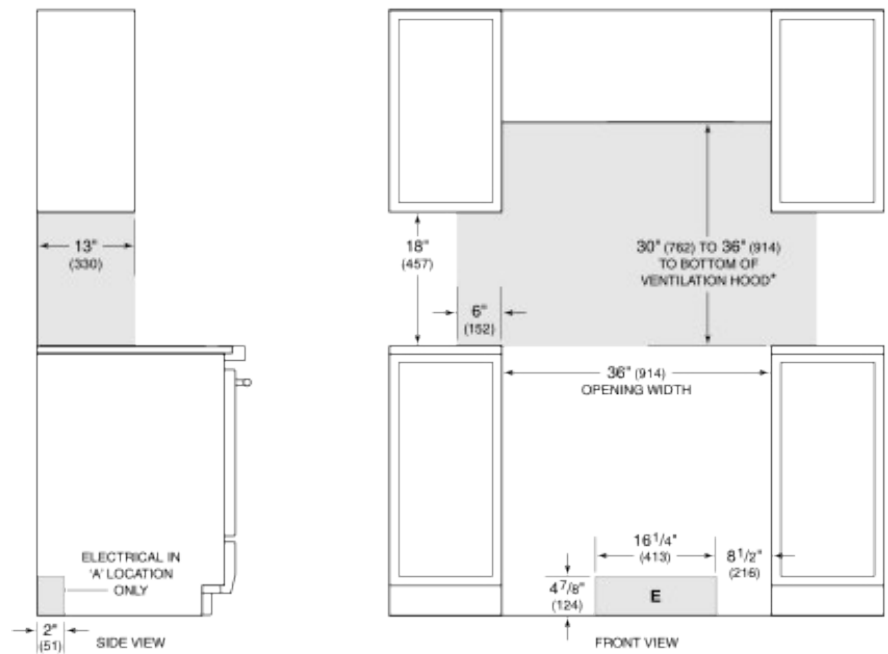


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

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.