

IR36550/S/P



## CARACTÉRISTIQUES

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

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

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 Boost offre une chaleur intense et rapide, permettant d'atteindre des temps d'ébullition extrêmement rapides, presque instantanés

La fonction Bridge (pontage) permet de rassembler 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

La plaque de cuisson restant relativement froide, les éclaboussures n'adhèrent pas à la surface, ce qui facilite le nettoyage.

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

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 poignées robustes de la cuisinière s'harmonisent avec une gamme complète d'appareils électroménagers de style PRO Sub-Zero, Wolf et Cove.

## ACCESSOIRES

Ensemble de grilles de déshydratation 36 po

Ensemble pierre de cuisson

Grille de four à extension complète sur roulement à billes 36 po

Poêle à griller de 30 pouces

Sonde de température

Tôle à biscuits de luxe 30 po

Couvercles pour roulettes arrière

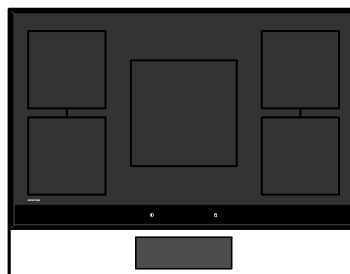
Couvercles d'extension pour pieds avant

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



## CONFIGURATION PRINCIPALE



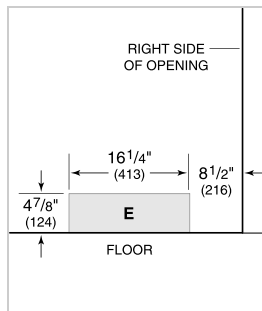
## SPÉCIFICATIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

- Cinq zones à induction
- 4 - éléments de 8 po et 2 100 W avec suralimentation de 3 700 W
- 1 - Zone de 11 po et 2 600 W avec suralimentation de 3 700 W

**SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT**

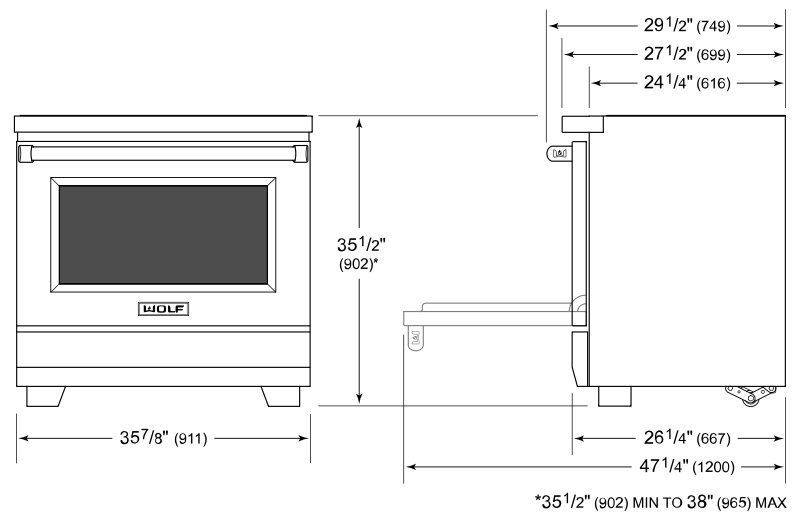
Modèle	IR36550/S/P
Dimensions	35 7/8"W x 35 1/2"H x 29 1/2"D
Dimensions intérieures du four 1	31 1/4"W x 17 1/2"H x 20"D
Capacité utilisable du four 1	4.1 cu. ft.
Capacité globale du four 1	6.3 cu. ft.
Dégagement de la porte	21"
Poids	445 lbs
Alimentation électrique	240/208 VAC, 60 Hz
Service électrique	Service dédié de 50 A

**ÉLECTRIQUE**

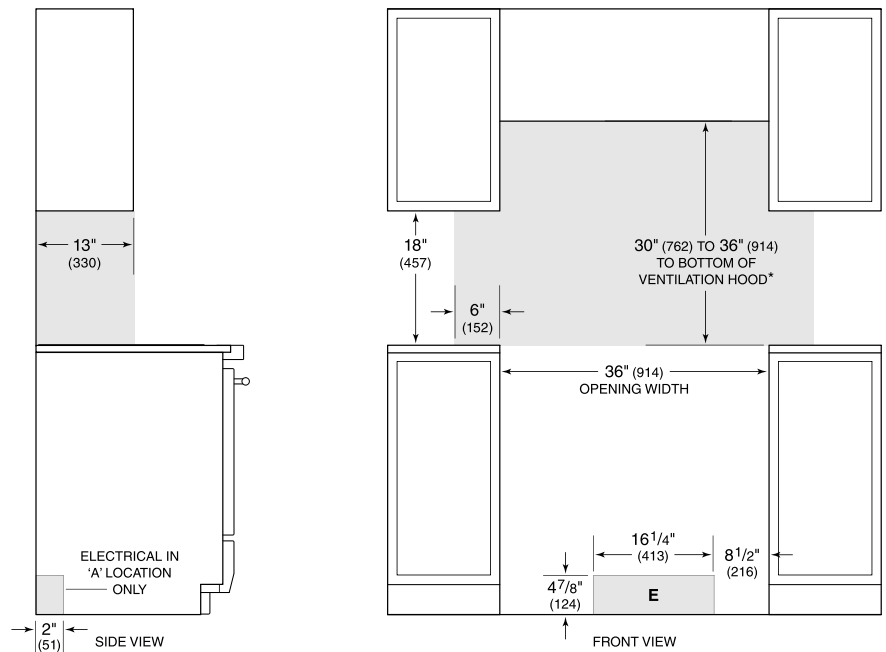


**NOTE:** Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

**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.