

SO30TM/S/TH



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

10 modes de cuisson pour des résultats délicieux de façon prévisible (Convection, Rôtissage, Cuisson, Grillage, Rôtissage par convection, Pierre, Gourmet, Garder au chaud, Apprêt et Déshydrater)

Système à convection double avancée VertiCross pour un préchauffage plus rapide et une cuisson uniforme sur toutes les grilles

La fonction Gourmet possède un menu de pré-réglages qui contrôle automatiquement la cuisson de repas populaires

Écran tactile interactif en couleur pour un contrôle avancé de la cuisson

Peut être installé à égalité avec les armoires adjacentes pour une apparence intégrée

Vues intérieures améliorées avec du verre à triple vitrage et trois lumières halogènes

Capacité de 5,1 pi³ pour cuisiner plusieurs plats en même temps

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

ACCESSORIES

30" Broiler Pan

30" Premier Baking Sheet

Bake Stone Kit

Dehydration Kit

Dual Installation Kit

Full-Extension Ball Bearing Rack

Multi-Function Pan

Oven Rack

Oven Rack Set (3)

Temperature Probe

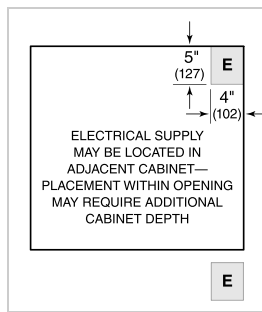
Des accessoires sont offerts par les dépositaires autorisés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, visitez subzero-wolf.com/locator.



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

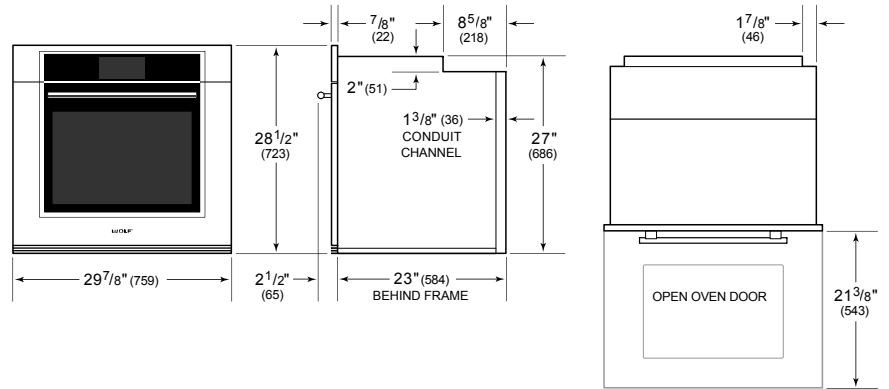
Modèle	SO30TM/S/TH
Dimensions	29 7/8"W x 28 1/2"H x 23"D
Dimensions intérieures du four 1	25 1/4"W x 17 1/2"H x 19 7/8"D
Overall Capacity	5.1 cu. ft.
Usable Capacity	3.3 cu. ft.
Door Clearance	21 3/8"
Alimentation électrique	240/208 volts CA, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié de 30 ampères
Longueur de la conduite	4 Feet

ÉLECTRIQUE

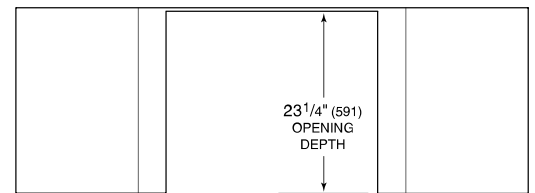


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

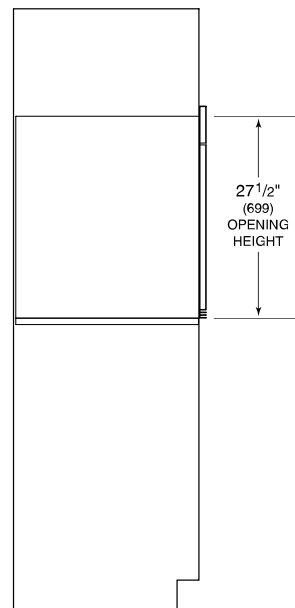
DIMENSIONS



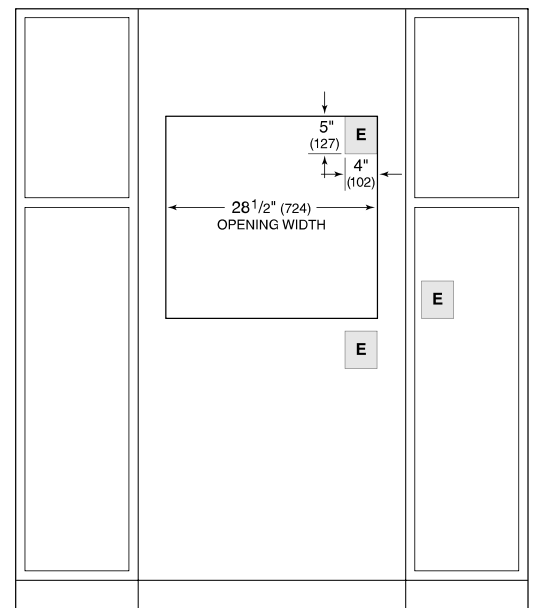
STANDARD INSTALLATION



TOP VIEW



SIDE VIEW



FRONT VIEW

NOTE: Location of electrical supply within opening may require additional cabinet depth.