

SRT362W



## CARACTÉRISTIQUES

Le brûleur pour wok prend judicieusement en charge la gamme de techniques de cuisson au wok avec tout autant de précision, de la chaleur élevée atteignant 35 000 BTU jusqu'au feu doux de 3 500 BTU

La flamme du brûleur pour wok en panache dirige la chaleur au centre du wok et crée des zones de température graduées le long des côtés

L'anneau en fonte pour wok à revêtement en porcelaine accueille un wok traditionnel à fond rond, offrant une grande maniabilité et la possibilité d'incliner la poêle vers le cuisinier pour un accès pratique à son contenu

La grille du brûleur pour wok augmente la capacité de ce dernier en permettant l'utilisation de poêles à fond plat

Gardez le contrôle grâce aux brûleurs double couche qui passent de 20 000 BTU jusqu'à un soupçon de flamme

Faites facilement mijoter et fondre des sauces, des soupes et des marinades grâce au niveau inférieur du brûleur double couche

Le nettoyage est aisé puisque les cuvettes de brûleur scellées sans joint et la zone d'égouttement autour de la chambre du brûleur pour wok captent les éclaboussures et les renversements

Déplacez facilement les casseroles et poêles sur des grilles continues en fonte

Les brûleurs scellés double couche rallument la flamme automatiquement grâce au système d'allumage par étincelle

Permet d'assortir à d'autres produits Sub-Zero, Wolf et Cove comportant de l'acier inoxydable épais et des boutons de commande infinis de couleur rouge emblématique

## ACCESSOIRES

2-Burner Wok Grate

Garniture de remplissage

Grille de wok à deux brûleurs

Plaques indicatrices chromées de 36 po

Plaques indicatrices en laiton de 36 po

Kits de conversion pour haute altitude disponible

Montées en acier inoxydable de 5 po et 10 po et montée de 20 po avec tablette

Boutons de brûleur pour wok

Boutons de brûleur pour wok

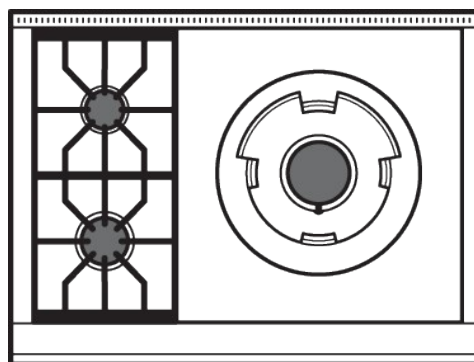
Des accessoires sont offerts par les dépositaires Sub-Zero agréés.  
Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, rendez-vous à l'adresse [subzero-wolf.com/locator](http://subzero-wolf.com/locator).



## OPTIONS DE BOUTON



## CONFIGURATION PRINCIPALE



## SPECIFICATIONS DU DESSUS DE CUISINIÈRE

- Garniture insulaire en acier inoxydable (comprise)
- Cadran en acier inoxydable
- 1 - brûleur de 9 200 BTU
- 1 - brûleur de 20 000 BTU
- 1 - brûleur pour wok de 35 000 BTU
- Grille de brûleur pour wok



# DESSUS DE CUISINIÈRE À BRÛLEUR SCÉLLÉ DE 36 PO - DEUX BRÛLEURS ET UN BRÛLEUR POUR WOK

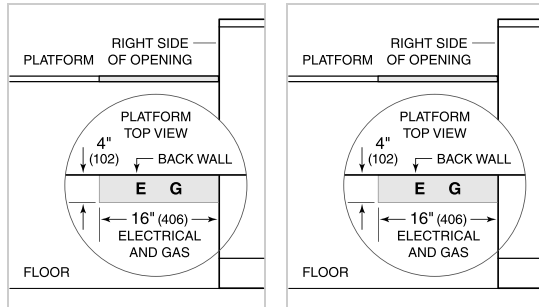


## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	SRT362W
Dimensions	35 7/8"W x 10"H x 28 1/2"D
Poids	201 lbs
Alimentation électrique	120 VAC, 60 Hz
Service électrique	15 amp dedicated circuit
Alimentation en gaz	3/4" ID line
Arrivée de gaz	1/2" NPT female
Prise	3-prong grounding-type

## ÉLECTRIQUE

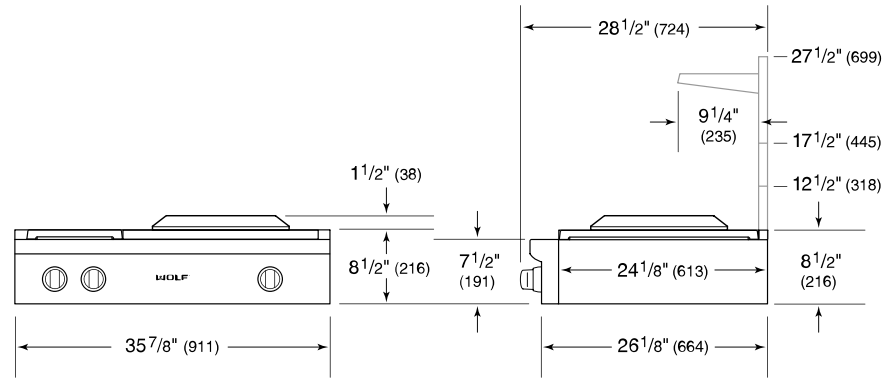
## GAZ



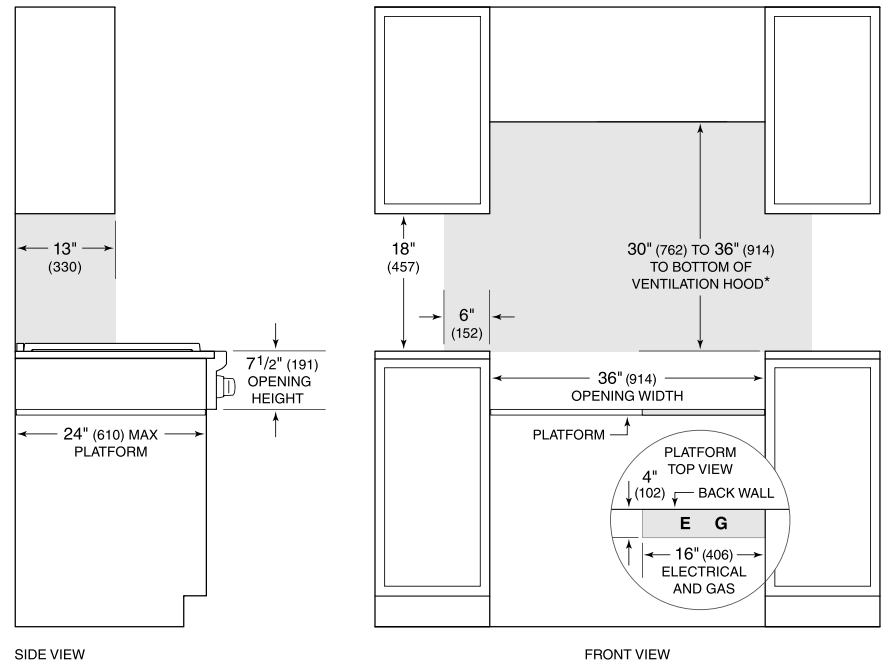
**NOTE:** Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

**SRT WOK** Models SRT362W and SRT484W cannot be installed against a combustible surface.

## DIMENSIONS



## STANDARD INSTALLATION



*\*Without ventilation hood, 36" (914) minimum clearance countertop to combustible materials, 44" (118) for charbroiler.*

*NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.*

*Electrical and gas supply located through bottom of platform.*

*For island installation, 12" (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.*