

SRT484W



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

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 pour wok en font enrobé de porcelaine soutient un wok traditionnel à fond rond, ce qui offre une maniabilité extrême de la poêle et la capacité de l'incliner vers le cuisinier pour un accès pratique au 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 avec deux 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 clapotis et les renversements

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

Les brûleurs scellés double couche rallument la flamme automatiquement avec le système d'allumage par étincelle

S'apparie aux autres produits de Sub-Zero, Wolf et Cove avec acier inoxydable épais et des boutons de commande infinis rouges caractéristiques

ACCESSORIES

Garniture de remplissage

Grille de wok à deux brûleurs

Grilles en S

Cadrans en acier inoxydable, en laiton ou en chrome

Trousse de conversion pour haute altitude

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

Boutons de commande en acier inoxydable, noirs ou rouges caractéristiques

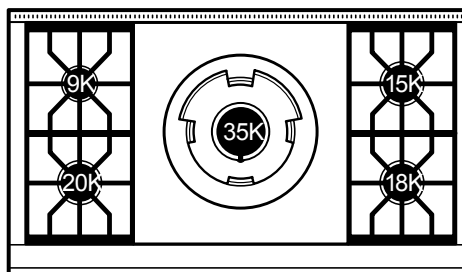
Des accessoires sont offerts par les dépositaires autorisés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, visitez subzero-wolf.com/locator.



OPTIONS DE BOUTON



MEILLEUR CONFIGURATION



SPÉCIFICATIONS DU DESSUS DE CUISINIÈRE

- 1 - brûleur de 9 200 BTU
- 1 - brûleur de 15 000 BTU
- 1 - brûleur de 18 000 BTU
- 1 - brûleur de 20 000 BTU
- 1 - brûleur pour wok de 35 000 BTU

DESSUS DE CUISINIÈRE À BRÛLEUR SCELLÉ DE 48 PO - QUATRE BRÛLEURS ET UN BRÛLEUR POUR WOK

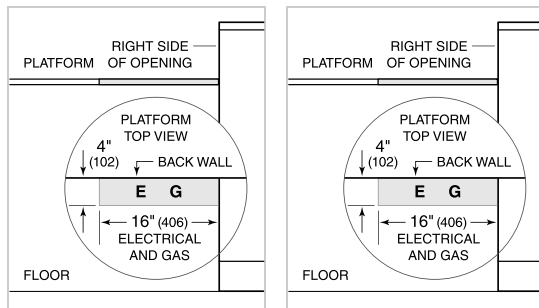


SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	SRT484W
Dimensions	47 7/8"W x 10"H x 28 1/2"D
Poids	280 lbs
Alimentation électrique	110/120 volts CA, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié de 15 ampères
Alimentation en gaz	Ligne ID de 1,9 cm
Admission de gaz	Femelle ½ po NPT
Prise	3-prong grounding-type

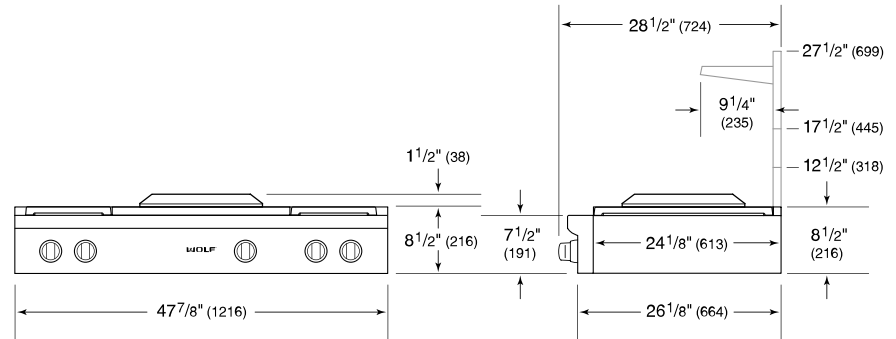
ÉLECTRIQUE

GAZ

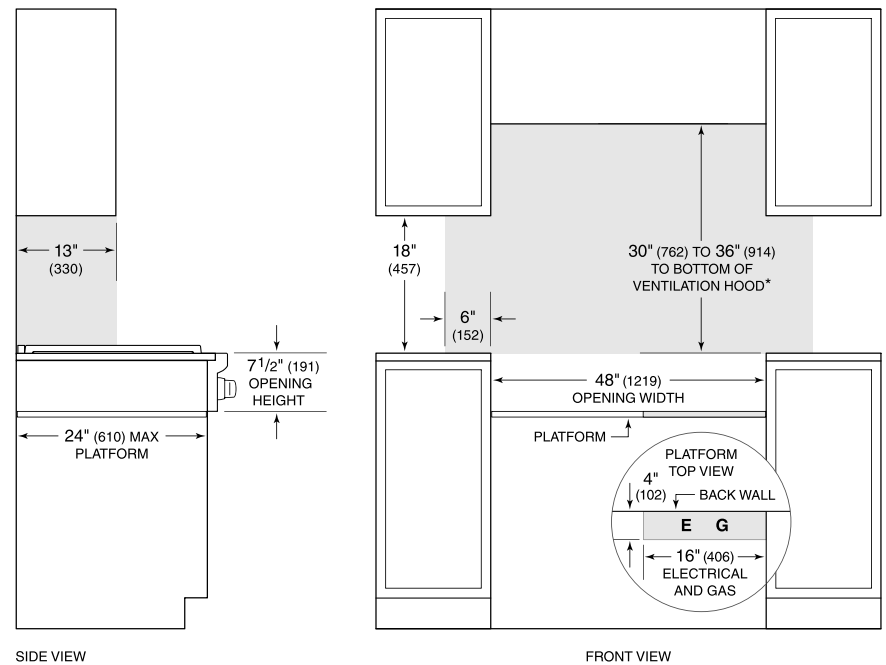


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONS



STANDARD INSTALLATION



**Without ventilation hood, 36" (914) minimum clearance countertop to combustible materials, 44" (1118) 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.