

SM15TF/S



CARACTÉRISTIQUES

Cuisson à la vapeur de viandes, de céréales et bien plus encore grâce à l'élément chauffant puissant de 2 700 watts

Améliore la précision de la cuisson ainsi que la capacité de réglage par échelon de 1 degré avec 10 niveaux de puissance pré-réglés pour la cuisine sous vide

Faire fondre du chocolat fin, faire fermenter du pain, et bien plus encore

Cuisson lente pendant huit à dix heures

Maintient la vapeur pour des températures plus constantes grâce à l'étanchéité sophistiquée du couvercle

Associez les modules fins de 38 cm (15 po) à d'autres modules et à des tables de cuisson grand format encadrées de style transitionnel

Peut contenir jusqu'à 20 tasses de liquide

Empilez facilement vos poêles en acier inoxydable

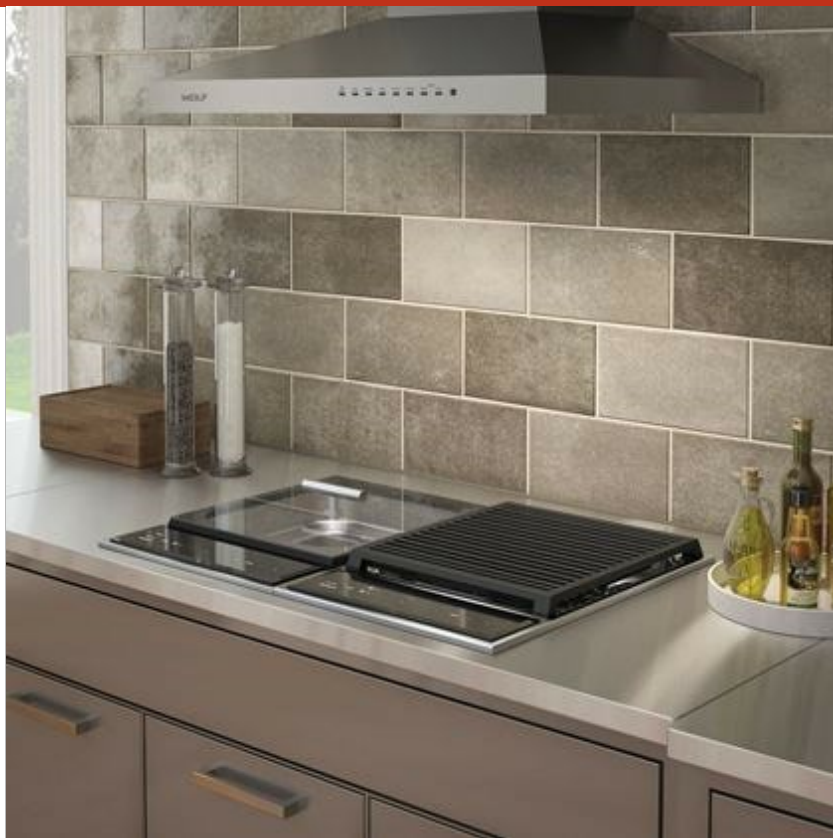
Une vidange électronique permet de libérer tout le volume d'eau en seulement deux minutes

ACCESSOIRES

Bande de remplissage pour table/module de cuisson

Panier Sous Vide

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.

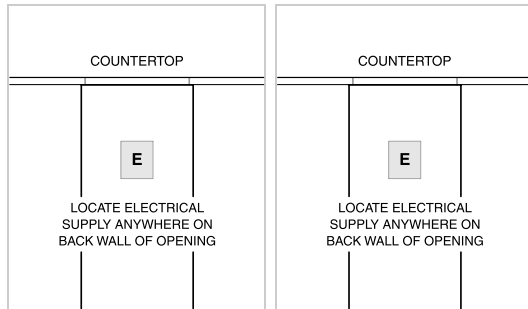


SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	SM15TF/S
Dimensions	15"W x 13 1/2"H x 21"D
Poids	42 lbs
Alimentation électrique	3-wire, 240/208 VAC, 50/60 Hz
Service électrique	Circuit dédié 15 A
Longueur de la conduite	4 Feet

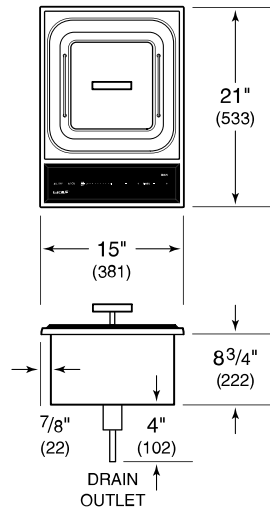
ÉLECTRIQUE

PLOMBERIE

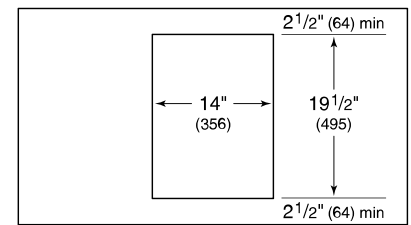


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

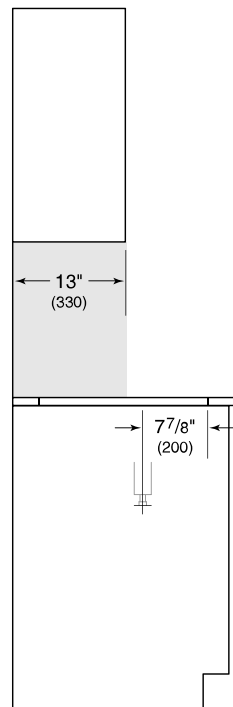
DIMENSIONS



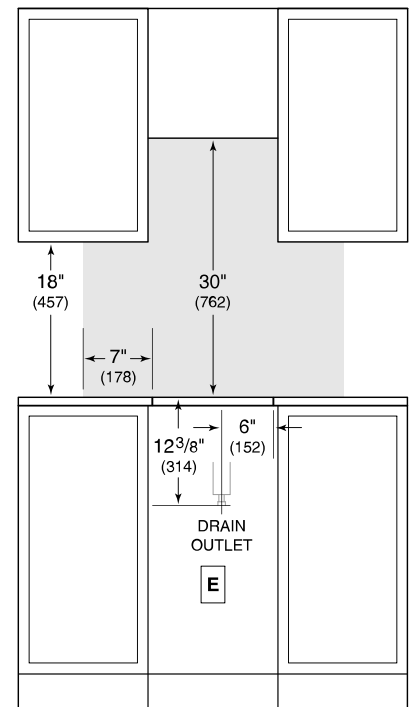
STANDARD INSTALLATION



COUNTERTOP CUT-OUT



SIDE VIEW



FRONT VIEW

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