

VC36W

CARACTÉRISTIQUES

Respirez un air plus pur et réduisez les résidus gras dans votre cuisine

Optez pour une ventilation dissimulée de style contemporain

Réglez selon vos besoins grâce aux commandes renforcées et à la télécommande conforme aux normes ADA, qui offrent un aspect plus élégant, tout en conservant le contrôle ultime de la soufflerie

La même construction robuste en acier inoxydable, les mêmes rebords ourlés finis à la main et les mêmes joints soudés que tous les produits Sub-Zero, Wolf, and Cove produits

Choix parmi des options de soufflerie interne, en ligne ou à distance (soufflerie requise)

Éclaire votre espace de travail grâce à deux barres lumineuses à DEL avec deux réglages de luminosité

Minimise le reflux d'air froid grâce à la transition anti-retour

ACCESSOIRES

Filtres de remise en circulation

Registre d'air d'appoint

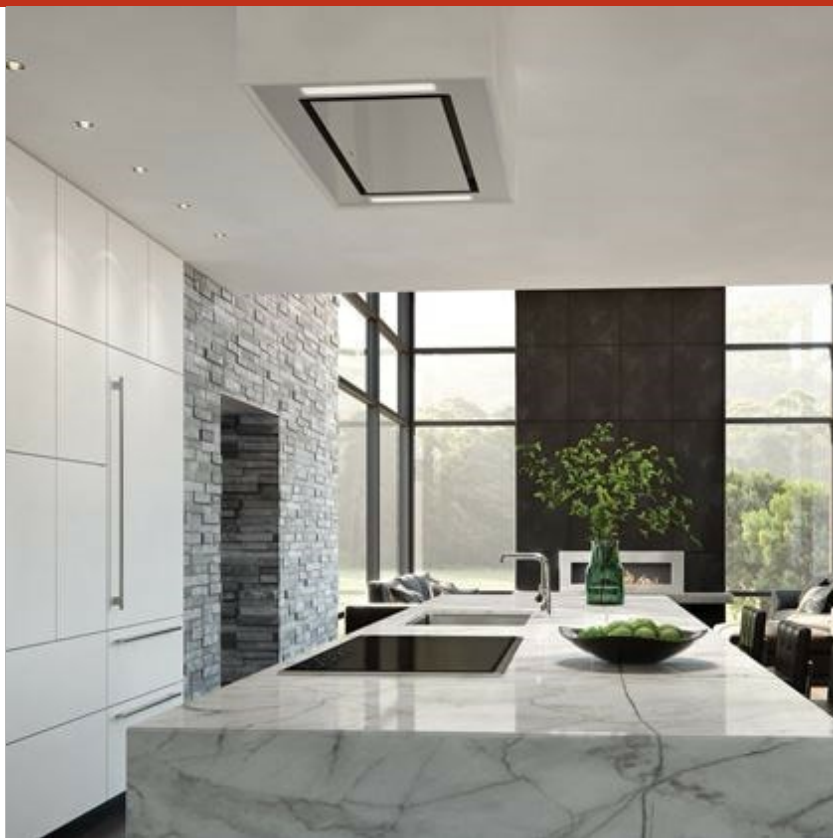
Télécommande

Inline Blowers

Internal Blowers

Remote Blowers

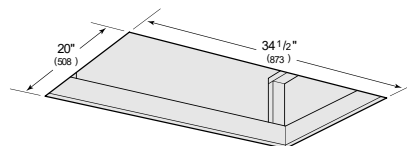
Des accessoires sont offerts par les dépositaires Sub-Zero agréés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, rendez-vous à l'adresse subzero-wolf.com/locator.



OPTIONS DE VENTILATEUR

- Interne de 600 pi³/min
- En ligne de 600 pi³/min
- À distance de 600 pi³/min

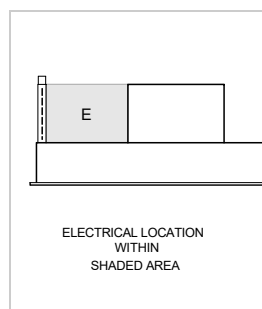
DIMENSIONS DE L'OUVERTURE



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	VC36W
Dimensions	35 1/2"W x 12 1/4"H x 21"D
Poids	92 lbs
Alimentation électrique	110/120 VAC, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié 15 A
Emplacement de l'évacuation	Vertical or Horizontal
Dimensions de l'évacuation	Ventilateur en ligne ou à distance rond interne 6 po ou rond 10 po
Bas de la hotte jusqu'au dessus du comptoir	36" to 84"

ÉLECTRIQUE



NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONS

