

PW3633180**CARACTÉRISTIQUES**

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 et Cove produits

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

Éclairage à DEL de votre zone de cuisson

Faites confiance à un capteur de sécurité thermique qui met la soufflerie en marche automatiquement ou augmente sa vitesse lorsque la température d'évacuation dépasse 200 degrés Fahrenheit

ACCESSOIRES

Gaine de conduit de 18 po

Gaine de conduit de 30 po

Gaine de conduit de 6 po

Ventilateur en ligne de 1100 pi³/min

Ventilateur interne de 1200 pi³/min

Ventilateur à distance de 1500 pi³/min

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**

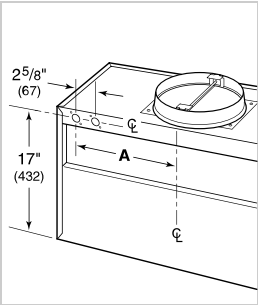
- Interne de 1200 pi³/min
- En ligne de 1100 pi³/min
- À distance de 1500 pi³/min



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	PW363318O
Dimensions	36"W x 18"H x 33"D
Alimentation électrique	110/120 VAC, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié 15 A
Emplacement de l'évacuation	Vertical
Dimensions de l'évacuation	Rond 10 po
Bas de la hotte jusqu'au dessus du comptoir	36" to 42"

ÉLECTRIQUE



NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONS

