

SKSRT360S

TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE AU GAZ DE 36 PO AVEC SIX BRÛLEURS

SIGNATURE
KITCHEN SUITE



PLUS OU MOINS DE PUISSANCE

Deux brûleurs Ultra-High offrent 23K BTU de puissance de cuisson pure pour bien saisir les aliments et les faire sauter rapidement.

Deux brûleurs Ultra-Low permettent de maintenir des températures aussi basses que 100 °F pour préparer des sauces délicates et des sucreries.

GRILLE DE WOK INTÉGRÉE

Les trois grilles du brûleur avant sont convertibles pour la cuisson au wok à fond rond. Faites des sautés à la maison avec des résultats de qualité professionnelle.

SMART KNOBS^{MC}

Chaque brûleur dispose d'un Smart Knob^{MC} doté d'un grand affichage éclairé qui permet de le lire facilement depuis l'autre bout de la pièce. La technologie Smart Knob^{MC} comprend une fonction Wi-Fi qui vous permet de voir si le brûleur est allumé ou éteint à l'aide de l'application ThinQ^{MD}.

Innovation

Prise en charge du Wi-Fi pour le contrôle ThinQ ^{MD} avec l'application iPhone ou Android	Oui
Opérations à distance	Non
Surveillance à distance	Non

Caractéristiques de la surface de cuisson

Nombre de brûleurs	6
Grilles continues	3
Grille convertible pour wok (sur les brûleurs avant)	Oui
Témoin lumineux « En marche » de l'élément chauffant	Oui
Affichage du niveau de puissance par DEL	Oui

Performance de la surface de cuisson

Mijotage – BTU/h max. (GN)	
Arrière gauche	310 à 15 000
Arrière central	1 300 à 15 000
Arrière droit	310 à 10 000
Avant gauche	650 à 23 000
Devant central	1 300 à 15 000
Avant droit	650 à 23 000

SKSRT360S

TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE AU GAZ DE 36 PO AVEC SIX BRÛLEURS

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Commandes

Boutons de commande de la surface de cuisson avec affichage à DEL	Oui
---	-----

Caractéristiques générales/de la surface de cuisson

Brûleurs au gaz scellés (laiton)	Oui
Matériau de la surface	Porcelaine noire
Panneaux latéraux en acier inoxydable	Oui

Spécifications techniques

Source d'énergie	Gaz naturel
Source d'énergie de remplacement	Gaz PL
Ensemble de conversion au PL inclus	Oui
Intensité nominale à 120 V	1,5 A
Alimentation électrique requise	120 V c.a., 60 Hz, 15 A

Dimensions et poids

Largeur totale (pouces)	35 7/8 po
Hauteur totale avec les grilles (pouces)	8 15/16 po
Profondeur totale avec les boutons (pouces)	28 15/16 po
Profondeur totale sans les boutons (pouces)	26 3/4 po
Poids net (approx.)	144 lb
Poids d'expédition (approx.)	210 lb

Résumé de la garantie*

Garantie limitée, pièces et main-d'œuvre	3 ans
--	-------

Gaz naturel ou PL

Les tables de cuisson à gaz sont expédiées par l'usine pour fonctionner au gaz naturel. Si l'emplacement ou le chantier nécessite une conversion du gaz naturel au propane (PL), utilisez l'ensemble de PL inclus. La conversion doit être réalisée par un installateur ou un technicien qualifié.

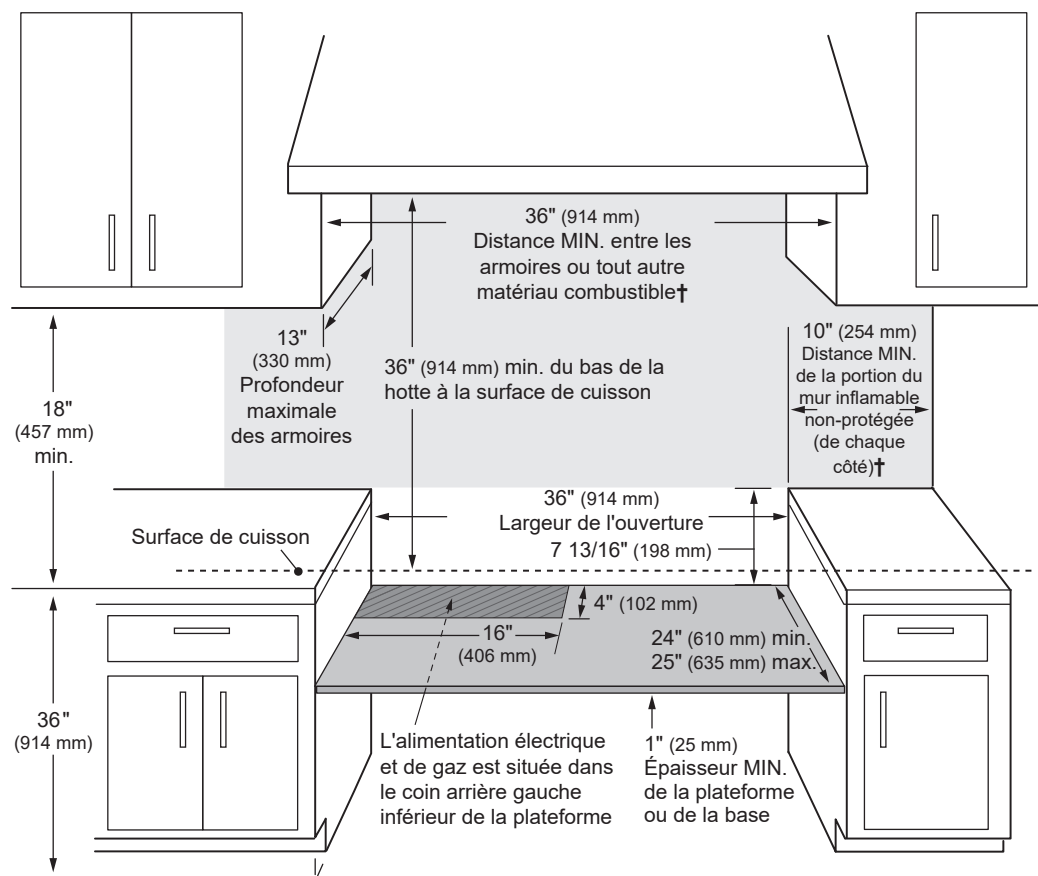
* Ces garanties vous confèrent des droits légaux particuliers. Vous pouvez jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de l'État et des lois qui y sont appliquées. Pour connaître tous les détails de la garantie complète, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

SKSRT360S

TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE AU GAZ DE 36 PO AVEC SIX BRÛLEURS

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE



†Tel que défini par le « National Fuel Gas Code » (ANSI Z223.1, édition courante). Les distances à respecter pour les matériaux combustibles ne sont pas couvertes par l'ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiées par la CSA. Des marges de moins de 12 po (305 mm) doivent être approuvées par les codes locaux ou les autorités locales compétentes.

REMARQUE : La zone sombre au-dessus du comptoir indique l'espacement minimal à conserver avec toute surface inflammable. Aucun matériau inflammable ne doit s'y trouver. Pour une installation sur un îlot, conservez une distance minimale de 12 po (305 mm) depuis l'arrière de la surface de cuisson.

DIMENSIONS TOTALES DU PRODUIT

