

TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE DE 48 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION



FONCTION DE CUISSON SOUS VIDE INTÉGRÉE

La première fonction sous vide intégrée de l'industrie offre le nec plus ultra en matière de cuisson de précision, directement sur la surface de cuisson. Obtenez des résultats de qualité professionnelle à chaque fois et faites ressortir toute la saveur réelle des aliments.

PLUS OU MOINS DE PUISSANCE

Deux brûleurs Ultra-High offrent 23K BTU de puissance de cuisson pure pour mieux 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.

DEUX ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Les deux zones de cuisson à induction sont parfaites pour les recettes qui exigent des températures instantanées et un contrôle précis. Les zones peuvent être combinées pour l'utilisation d'une plaque de cuisson, d'une plaque de type Teppanyaki ou de grands accessoires de cuisine.

GRILLE DE WOK INTÉGRÉE

Les deux 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.

Innovation

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

Caractéristiques de la surface de cuisson

Nombre de brûleurs/d'éléments

Sous vide + quatre brûleurs + deux zones de cuisson à induction

Grilles continues	2
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 droit	310 à 15 000
Avant gauche	650 à 23 000
Avant droit	650 à 23 000
Surface de cuisson à induction (W)	
Avant (niveau 9/Intensité)	2 000/3 650
Arrière (niveau 9/Intensité)	2 000/3 650
Flex (Intensité)	3 650
Module de cuisson sous vide	800 W

SKSRT480SIS

TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE DE 48 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Commandes

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

Caractéristiques générales/de la table 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 et électricité
Source d'énergie de remplacement	Gaz PL et électricité
Ensemble de conversion au PL inclus	Oui
Puissance et intensité nominales à 240 V	4,7 kW
Alimentation électrique requise	240/208 V, 60 Hz, 30 A

Dimensions et poids

Largeur totale (pouces)	47 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.)	193 lb
Poids d'expédition (approx.)	261 lb

Accessoires

Accessoires compris :

Bain-marie du module de cuisson sous vide, grille pour module de cuisson sous vide

Résumé de la garantie*

Garantie limitée, pièces et main-d'œuvre	Trois 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.

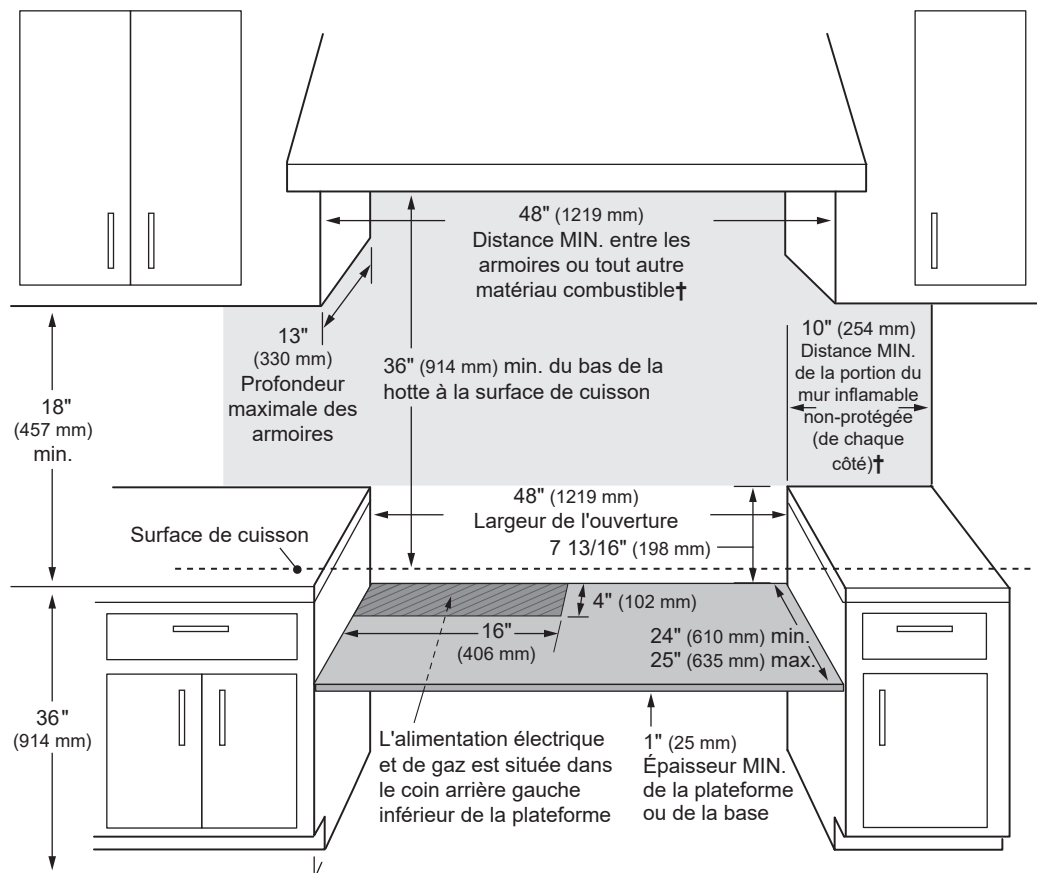
* Ces garanties vous confèrent des droits légaux particuliers. Vous pouvez jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de l'État et des lois qui y sont appliquées. Pour connaître tous les détails de la garantie complète, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

SKSRT480SIS

TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE DE 48 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

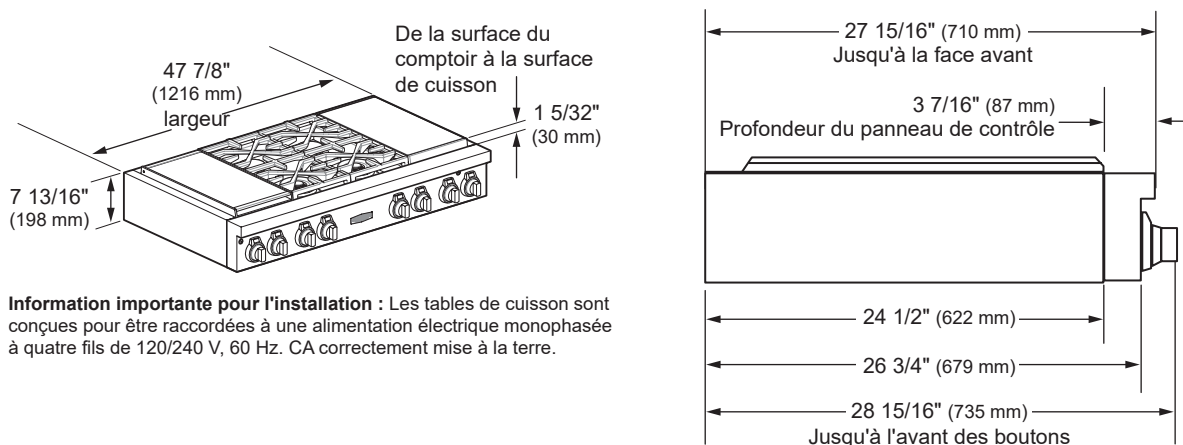
DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE



†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



Information importante pour l'installation : Les tables de cuisson sont conçues pour être raccordées à une alimentation électrique monophasée à quatre fils de 120/240 V, 60 Hz. CA correctement mise à la terre.