PLACA DE COCCIÓN TRANSICIONAL DE GAS DE 15"

CG152TF/S

CARACTERÍSTICAS

Mantenga el control con los quemadores de doble salida que van desde 12,000 Btu hasta un soplo de llama

Cocine a fuego lento y derrita salsas, sopas y adobe fácilmente con el nivel más bajo del quemador de doble salida.

Combine este módulo de 15" de ancho con otros módulos Wolf para conseguir un bonito aspecto integrado

Reencienda la llama automáticamente con el sistema de encendido por chispa

La limpieza es facilísima, ya que las bandejas de los quemadores selladas y sin juntas contienen salpicaduras y derrames

Elegantes perillas de control inoxidables con tapa negra

Mueva ollas y sartenes sin esfuerzo por las rejillas continuas de hierro fundido

ACCESORIOS

Tira de relleno de módulo/placa de cocción

Tira de relleno de módulo/placa de cocción para tiro descendente

Accesorios disponibles a través de un distribuidor autorizado.
Para obtener información sobre los distribuidores locales, visite subzero-wolf.com/locator.

ESPECIFICACIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Quemadores de doble salida sellados
- Reconocimiento de llama y encendido automático
- 1 - Quemador de 9,200 Btu
- 1 - Quemador de 12,000 Btu

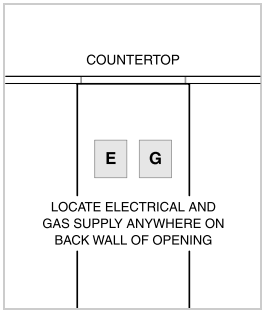
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Esta información fue generada en DD/05/AAAA. Verifique las especificaciones antes de finalizar sus gabinetes/revestimientos.

PLACA DE COCCIÓN TRANSICIONAL DE GAS DE 15"

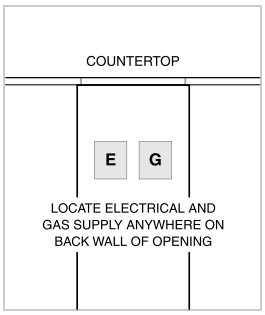
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	CG152TF/S
Dimensiones	15"W x 4"H x 21"D
Peso	30 lbs
Suministro eléctrico	120 VAC, 60 Hz
Servicio eléctrico	15 amp dedicated circuit
Suministro de gas	3/4" ID line
Entrada de gas	1/2" NPT female

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

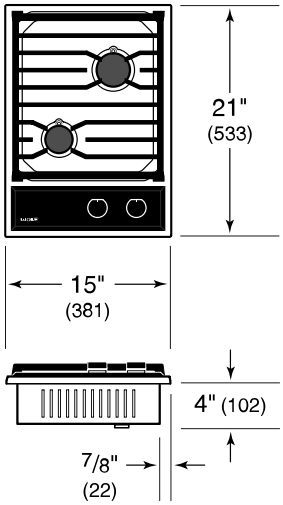


GAS

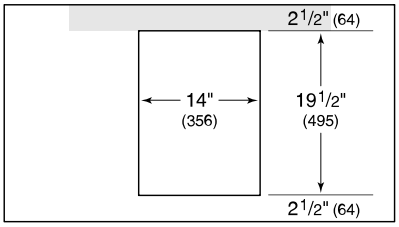


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

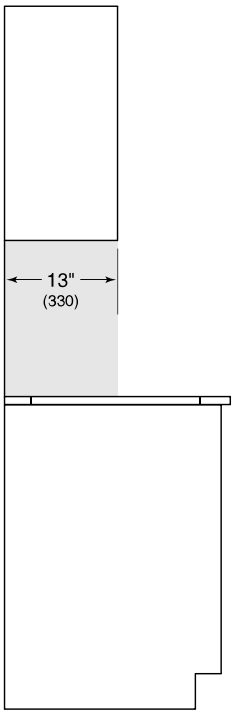
DIMENSIONES



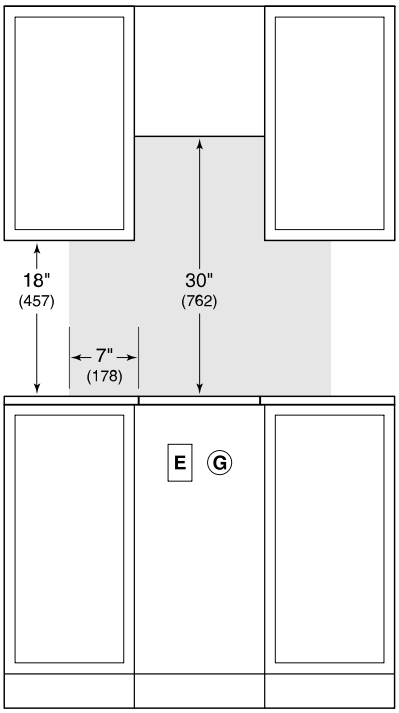
STANDARD INSTALACIÓN



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.