# ESTUFA DE INDUCCIÓN TRANSICIONAL DE 36”

IR36550/S/T

## CARACTERÍSTICAS

La superficie de cocción por inducción de vidrio de cerámica resistente a los rayones ofrece un control de temperatura parejo y preciso, siendo capaz de responder a ajustes de temperatura casi de forma instantánea.

El sistema de convección Dual VertiFlow™ de Wolf proporciona un calor uniforme y fiable, reduce los puntos calientes y fríos y permite una cocción consistente en varias rejillas.

El modo Gourmet ofrece casi 50 configuraciones preestablecidas para controlar el horno de forma automática para garantizar que obtenga resultados deliciosos

Elimine las dudas a la hora de cocinar con los 10 modos de cocción creados por el chef: hornear, asar, convección, rostizar por convección, deshidratar, Gourmet, fermentación, rostizar, piedra y calentamiento.

La elegante encimera de cocción cuenta con una pantalla interactiva despampanante. La pantalla táctil a todo color es intuitiva y fácil de leer, y se bloquea por seguridad y limpieza.

El modo con aumento proporciona calor instantáneo para tiempos de ebullición ultrarrápidos

La función Puente combina dos zonas de inducción para formar una superficie de mayor tamaño, donde se puede usar una plancha con capacidad de inducción, un asador abierto o una besuguera.

Como la placa de cocción se mantiene relativamente fría, los derrames no se adhieren a la superficie, lo que facilita la limpieza.

El horno cuenta con funciones de autolimpieza, inicio retardado, programación de cocción y función Shabat

La sonda de temperatura le alerta cuando su plato ha alcanzado la temperatura deseada

La función de Wi-Fi del horno le permite precalentar de forma remota, seleccionar modos y ajustar la temperatura del horno desde su dispositivo móvil

La construcción de acero-inoxidable de la estufa y los bordes minimalistas hacen juego con toda la gama de estilos de transición de los electrodomésticos de Sub-Zero, Wolf y Cove

## ACCESORIOS

Conjunto de rejillas de deshidratación de 36"

Kit de piedra para hornear

Parrilla para asar de 30"

Rejilla de horno de rodamientos de extensión completa de 36"

Rejillas de horno estándar de 36"

Sonda de temperatura

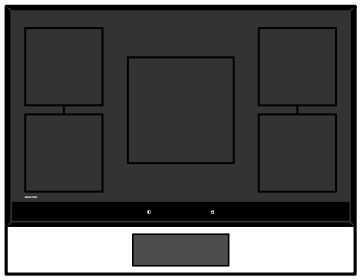
Rear Caster Covers

Front Leg Extension Covers

Stainless Steel Kickplates

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

## CONFIGURACIÓN SUPERIOR



## ESPECIFICACIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

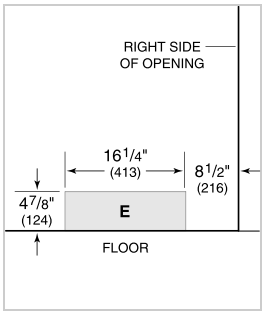
- Cinco zonas de inducción
- 4 - Zonas de 2,100 W con potencia de 3,700 W
- 1 - Zona de 2,600 W con potencia de 3,700 W

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.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

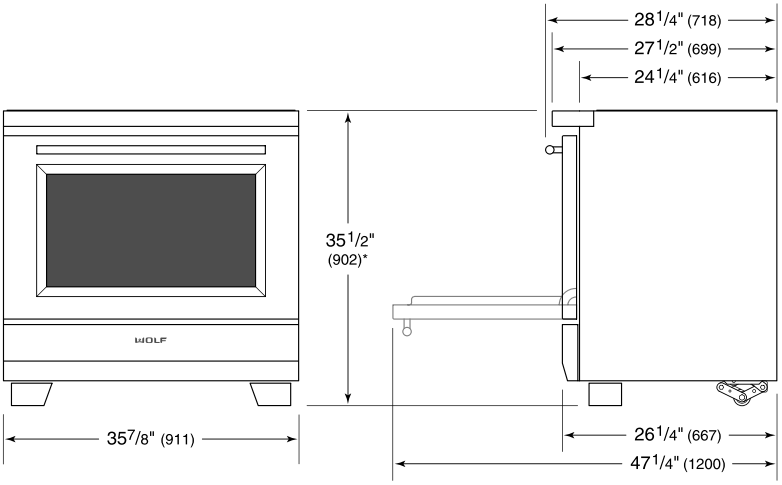
| | |
|---|---|
| Modelo | IR36550/S/T |
| Dimensiones | 35 7/8"W x 35 1/2"H x 28 1/4"D |
| Dimensiones interiores del horno 1 | 31 1/4"W x 17 1/2"H x 20"D |
| Capacidad utilizable del horno 1 | 4.1 cu. ft. |
| Capacidad general del horno 1 | 6.3 cu. ft. |
| Espacio de la puerta | 21" |
| Peso | 445 lbs |
| Suministro eléctrico | 240/208 VAC, 60 Hz |
| Servicio eléctrico | Servicio dedicado de 50 amperios |

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA



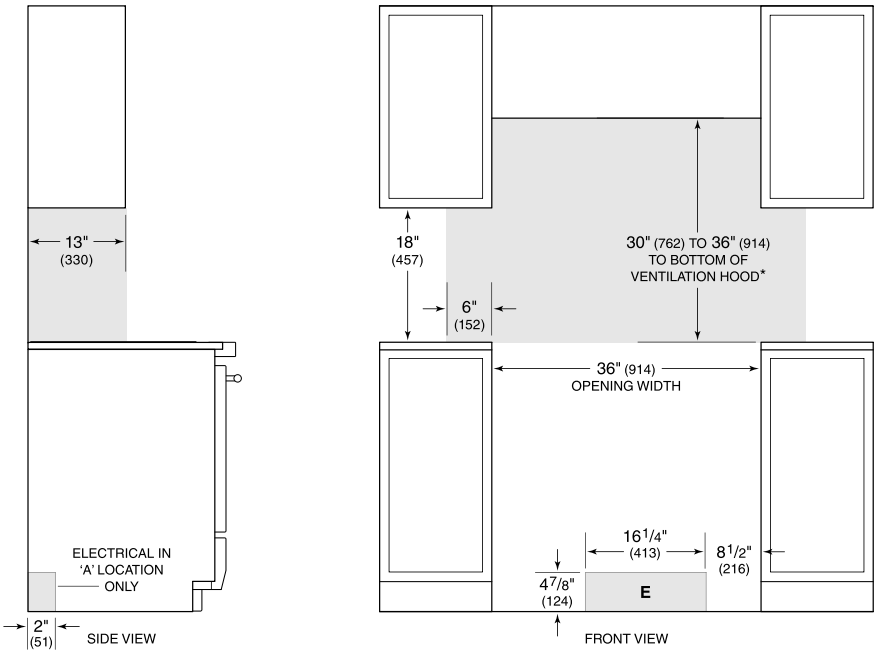

**NOTE:** Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

## DIMENSIONES




*35 1/2" (902) MIN TO 38" (965) MAX

## STANDARD INSTALACIÓN




**Without ventilation hood, 36" (914) minimum clearance countertop to combustible materials.*

*NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.*
*For island installation, 12" (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.*