ESTUFA DE INDUCCIÓN PROFESSIONAL DE 30”

IR30450/S/P

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 en acero inoxidable de la estufa y sus resistentes manijas combinan con una gama completa de electrodomésticos Sub-Zero, Wolf y Cove de estilo PRO.

ACCESORIOS

Bandeja de horno de primera calidad de 30"

Conjunto de rejillas de deshidratación de 30"

Kit de piedra para hornear

Parrilla para asar de 30"

Rejilla de horno de rodamientos de extensión completa de 30"

Rejillas de horno estándar de 30"

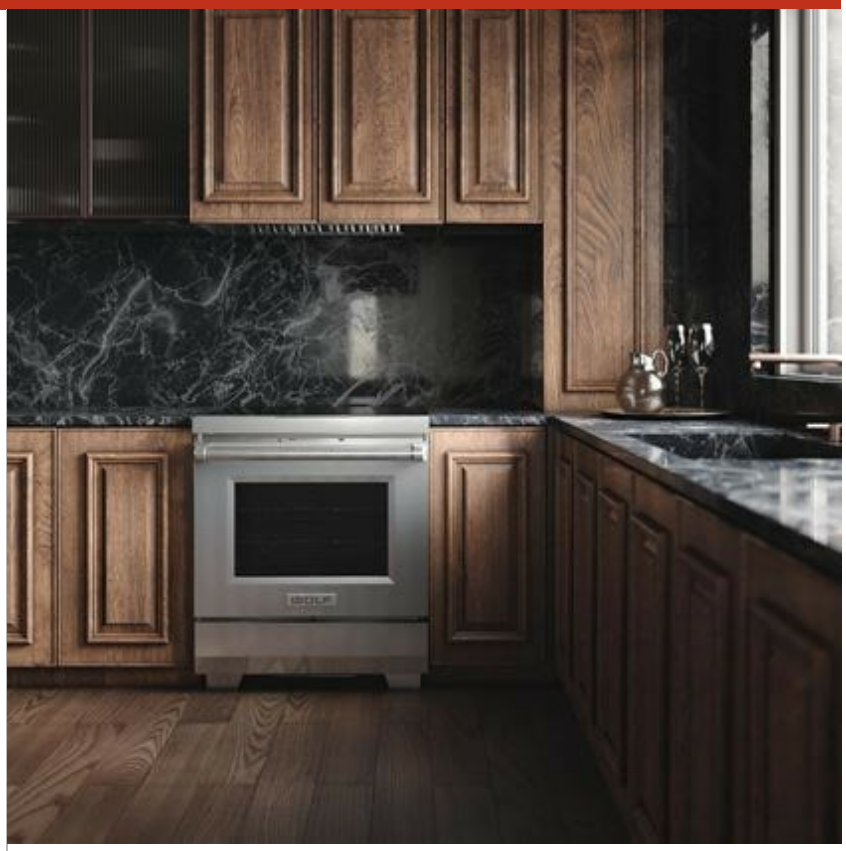
Sonda de temperatura

Rear Caster Covers

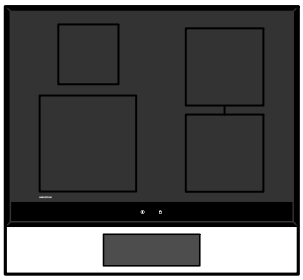
Front Leg Extension Covers

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

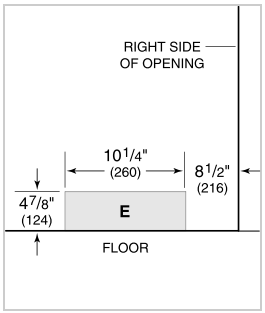
- Cuatro zonas de inducción
- 1 - Zona de 15 cm (6") de 1,400 W con potencia de 2,200 W
- 2 - Elemento de 20 cm (8") de 2,100 W con potencia de 3,700 W
- 1 - Potencia de 28 cm (11") de 2,600 W con potencia de 3,700 W

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

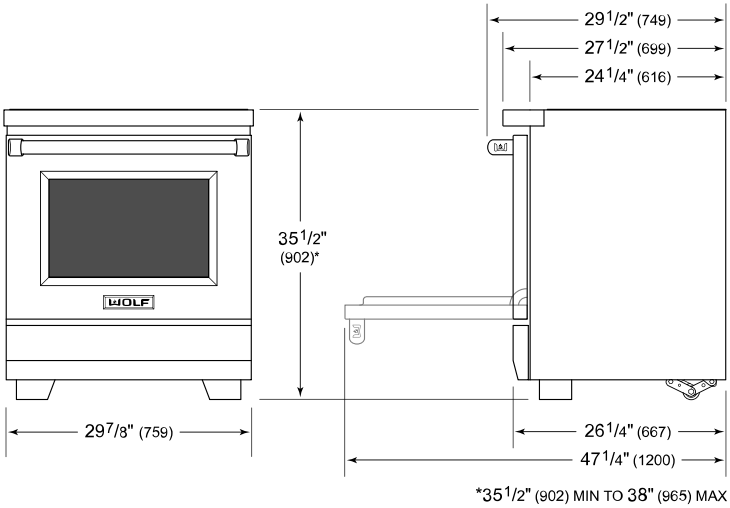
Modelo	IR30450/S/P
Dimensiones	29 7/8"W x 35 1/2"H x 29 1/2"D
Dimensiones interiores del horno 1	25 1/4"W x 17 1/2"H x 20"D
Capacidad utilizable del horno 1	3.2 cu. ft.
Capacidad general del horno 1	5.1 cu. ft.
Espacio de la puerta	21"
Peso	391 lbs
Suministro eléctrico	240/208 VAC, 60 Hz
Servicio eléctrico	Circuito dedicado de 50 amperes

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

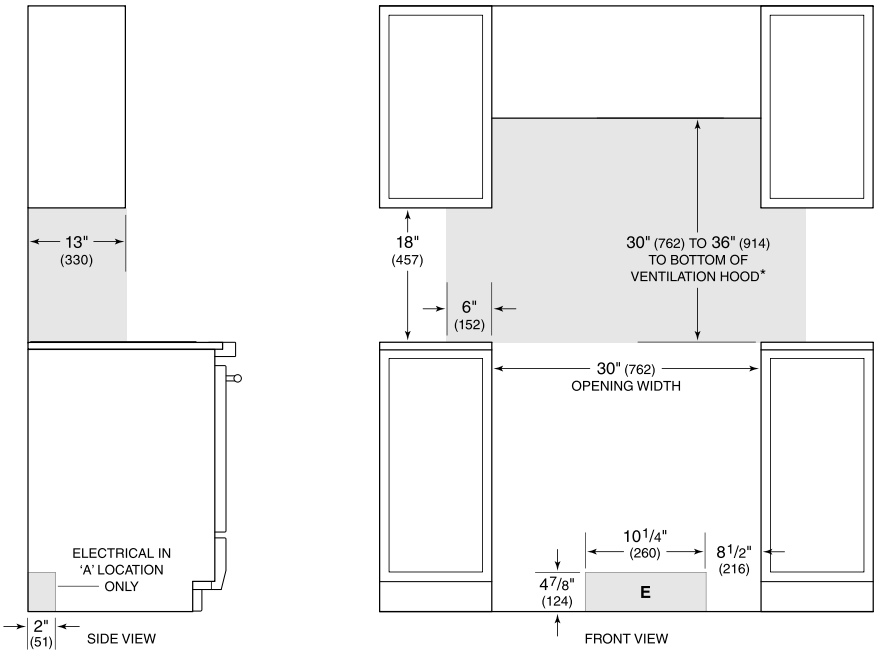


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONES



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.