

SKSDR360GS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 36 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FOUR COMBINÉ À LA VAPEUR ET PLAQUE DE CUISSON

SIGNATURE

KITCHEN SUITE



PLAQUE DE CUISSON EN CHROME

La plaque de cuisson en chrome offre un chauffage uniforme sur toute la surface pour des résultats professionnels, et sa finition polie et durable résiste aux rayures.

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.

LE FOUR À CONVECTION COMBINÉ À LA VAPEUR AYANT LA PLUS GRANDE CAPACITÉ

Le four spacieux d'une capacité de 6,3 pi³ combine la cuisson à la vapeur et la convection pour des résultats gourmands. Le système à convection cuit les aliments rapidement et uniformément, alors que la vapeur aide à conserver la texture, l'apparence et le goût.

SPEEDCLEAN^{MD}

Cette technologie permet de nettoyer rapidement un four légèrement sale en un cycle de dix minutes qui utilise uniquement de l'eau.

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

Caractéristiques de la surface de cuisson

Nombre de brûleurs/d'éléments	Quatre + plaque de cuisson
Grilles continues	2
Grille convertible pour wok (sur les brûleurs avant)	Oui
Plaque de cuisson en chrome	1
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
Plaque de cuisson – BTU/h (GN)	18 000



© 2021 Signature Kitchen Suite. Tous droits réservés. La conception, les fonctionnalités et les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les caractéristiques sont présentées aux fins de planification seulement. Consultez les instructions d'installation du produit pour connaître les données dimensionnelles finales et autres détails avant de faire des découpes ou des panneaux personnalisés. Consultez un ingénieur en chauffage et ventilation pour connaître vos besoins en matière de ventilation. Les mesures et les poids non métriques sont approximatifs. Les fonctionnalités intelligentes nécessitent un accès à Internet.
1-888-289-2802 | www.signaturekitchensuite.com

SKSDR360GS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 36 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FOUR COMBINÉ À LA VAPEUR ET PLAQUE DE CUISSON

SIGNATURE

KITCHEN SUITE

Caractéristiques et performance du four

Type de four	
Four à convection combiné à la vapeur	
Capacité du four (pi³)	6,3
Modes de cuisson spéciale et de cuisson à la vapeur	
Cuisson ProHeat ^{MC} , cuisson par convection ProHeat ^{MC} , rôtissage par convection ProHeat ^{MC} , grillage, rôtissage rapide RapidHeat Roast+, cuisson automatique, combiné à la vapeur, cuisson gastronomique à la vapeur, réchaud, levage, mes recettes	
Système de convection	ProHeat ^{MC}
Élément de convection	2 500 W
Conversion pour la convection	Oui
Élément de grillage	4 200 W
Élément de cuisson	2 500 W
Élément de vapeur	720 W
Grilles de four	Deux grilles coulissantes, une grille robuste
Sonde à viande pour four	Oui
Nettoyage automatique	Oui
Nettoyage automatique à temps variable (3, 4, 5 heures)	Oui
Nettoyage rapide	Oui
Arrêt automatique (après 12 heures)	Oui
Mode Sabbath certifié Star-K	Oui
Éclairage intérieur du four (automatique et manuel)	Oui

Commandes

Commandes tactiles du four avec affichage ACL	Oui
Boutons de commande de la surface de cuisson avec affichage à DEL	Oui
Horloge et minuteur électroniques	Oui
Verrouillage des commandes (fonctions du four uniquement)	Oui
Heure de début différée	Oui
Éclairage d'ambiance	Oui
Voyant lumineux de l'alarme de préchauffage	Marche/Arrêt
Signal de préchauffage audible	Oui
Rappel de fin de cuisson	Oui
Affichage de la température (°F ou °C)	Oui
Options de langue	Anglais, espagnol, français

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
Verrou de la porte	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 nominale à 240 V	6,4 kW
Alimentation électrique requise	240/208 V, 60 Hz, 50 A

Dimensions et poids

Largeur totale (pouces)	35 7/8
Hauteur totale avec les grilles (pouces)	36 11/16 à 38 1/8
Profondeur totale avec la porte (pouces)	26 3/4
Profondeur totale avec la poignée (pouces)	29 5/16
Taille du réservoir d'eau	1 litre
Poids net (approx.)	397 lb
Poids d'expédition (approx.)	564 lb

Accessoires

Accessoires compris

Lèchefrite, casserole à vapeur, deux grilles coulissantes, grille robuste, sonde à viande, tampon de nettoyage, flacon pulvérisateur

Résumé de la garantie*

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

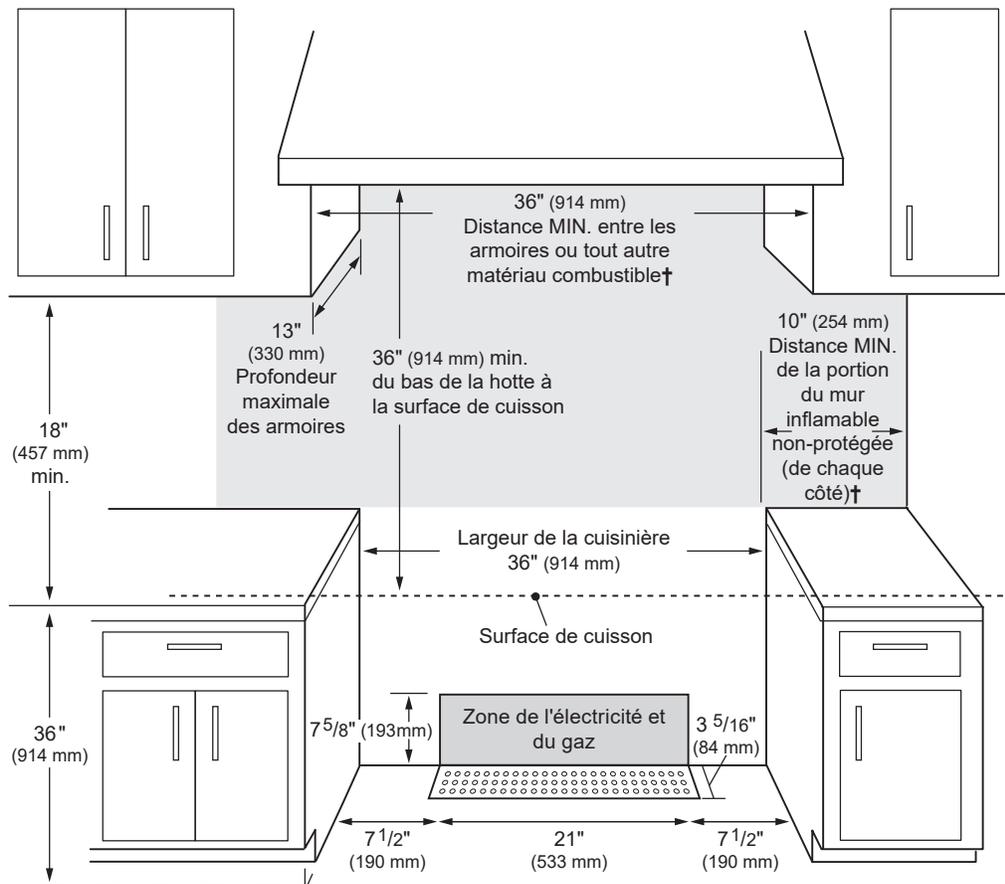
* Ces garanties vous confèrent des droits légaux particuliers. Vous pouvez jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de l'État et des lois qui y sont appliquées. Pour connaître tous les détails de la garantie complète, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

SKSDR360GS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 36 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FOUR COMBINÉ À LA VAPEUR ET PLAQUE DE CUISSON

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.

Caractéristiques relatives à l'électricité et au gaz

Les cuisinières à double alimentation sont conçues pour être raccordées à une alimentation électrique monophasée à quatre fils de 240/208 V, 60 Hz. Un disjoncteur correctement mis à la terre de 50 A est requis. Les branchements électriques et au gaz doivent être situés sur le mur ou le plancher arrière comme l'illustration l'indique.

Gaz naturel ou PL

Les cuisinières à double alimentation 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.

SKSDR360GS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 36 PO À DOUBLE
ALIMENTATION AVEC FOUR COMBINÉ À LA VAPEUR ET PLAQUE DE CUISSON

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

DIMENSIONS TOTALES DU PRODUIT

