

ICBDF60650CG/S/P

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Запатентованные двухуровневые газовые горелки Wolf с точным контролем температуры и системой искрового розжига, которая автоматически разжигает горелку

Мощность газовых горелок регулируется от 5,9 кВт для быстрого кипения и интенсивного обжига до 0,01 кВт для плавления сливочного масла и шоколада

Ручки управления оснащены светодиодной подсветкой, которая загорается при использовании, указывая, какие горелки активны

Полноцветный сенсорный экран интуитивно понятен и удобен для чтения. Он незаметно скрывается, когда не используется

Теппан мощностью в 4,4 кВт и гриль 4,7 кВт для идеальной высокотемпературной готовки овощей, стейков и морепродуктов.

Совокупный объём духовых шкафов – 250 литров

Двойная конвенция Wolf Dual VertiCross™ отвечает за надежный равномерный нагрев воздуха внутри духового шкафа и позволяет готовить сразу на нескольких уровнях

Режим Gourmet включает 50 программ, которые автоматически управляют духовым шкафом без вашего участия в процессе, гарантируя превосходное качество готовых блюд

Десять самых востребованных режимов готовки (выпекания, жарки, тушения, конвекции, выпекания с конвекцией, жарения с конвекцией, тушения с конвекцией, приготовление на выпечном камне, расстойки теста, дегидрации) были разработаны шеф-поварами Wolf

Духовые шкафы оснащён функциями самоочистки (пиролиза), отложенного старта, готовки по расписанию и Шаббат (сертификат Star-K)

В комплекте поставляется термозуп, который предупредит вас о достижении блюдом желаемой температуры

Лаконичный дизайн кухонного блока элегантно сочетается с полным набором приборов Sub-Zero и Wolf серии. Выбор цвета переключателей: чёрный, стальной и фирменный красный. В приборе установлены ручки серии Pro

АКСЕССУАРЫ

Решётка для Wok

Разделочная доска для теппана

Противень для жарки/гриля

Противень для выпечки

Комплект решёток для сушки

Решётка на телескопических направляющих

Комплект для выпечки на камне

Декоративный добор (при островной установке)

Средства для ухода за теппаном

Красные/чёрные переключатели

Крышки для задних колёс

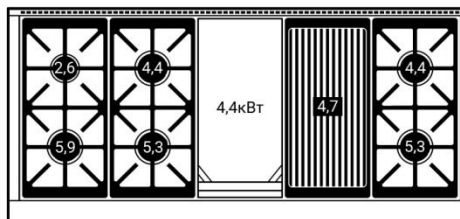
Крышки для передних ножек



ВАРИАНТЫ РУЧЕК



РАСПОЛОЖЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК, ТЕППАНА И ГРИЛЯ



ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Малая конфорка – 2,6 кВт

Две средних конфорки – 4,4 кВт

Две средних конфорки – 5,3 кВт

Большая конфорка – 5,9 кВт

Теппан – 4,4 кВт

Гриль – 4,7 кВт

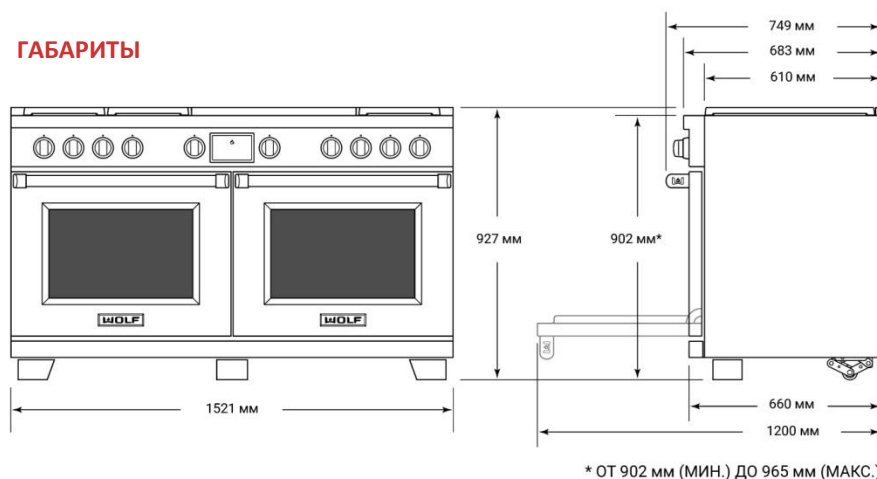
Теппан из нержавеющей стали

Добор из нержавеющей стали при установке в кухонном острове

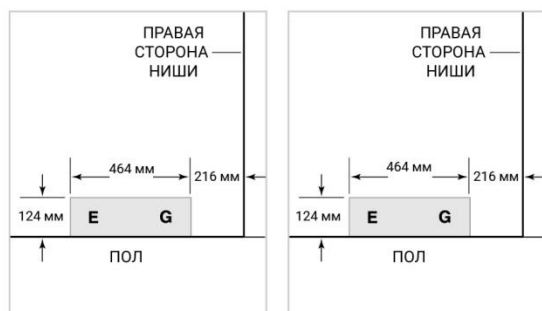
СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель	ICBDF60650CG/S/P		
Подключение: магистральный газ/сжиженный газ, Духовые шкафы — электричество			
Размеры: Ш*В*Г	1521mm*902mm*718mm		
Ширина открывания двери: 540 мм			
Вес	377 кг		
Общий объём духового шкафа	2*144 л		
Рабочий объём духового шкафа	2*125 л		
Напряжение сети	220-240 В / 50-60 Гц		
Сила тока	16 А		
Газовая труба	½ дюйма		

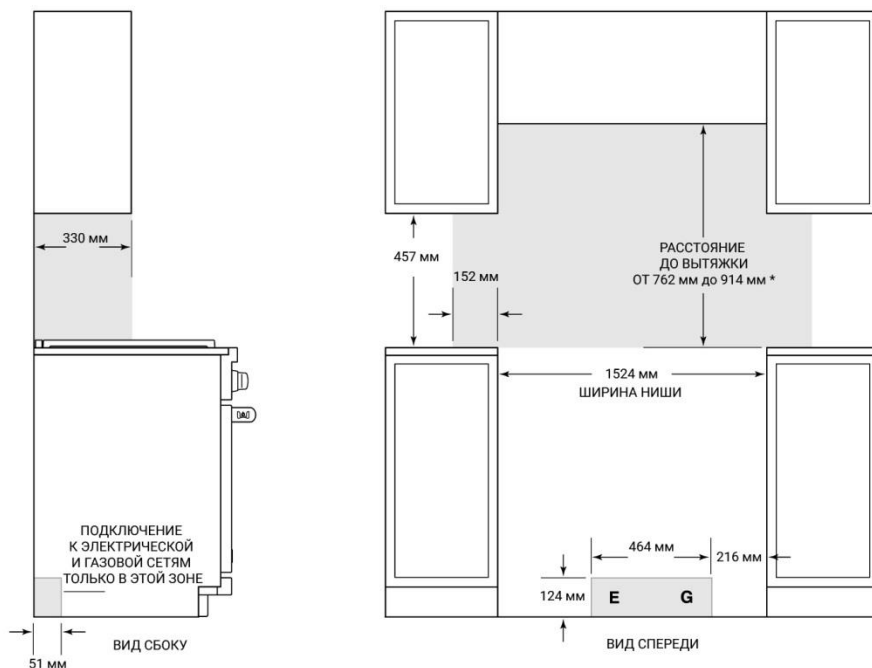
ГАБАРИТЫ



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ/ГАЗУ



СТАНДАРТНАЯ УСТАНОВКА



* В отсутствии вытяжки, минимальное расстояние от варочной поверхности до легковоспламеняющихся материалов составляет 914 мм, для газовых варочных поверхностей — 1118 мм.

ПРИМЕЧАНИЕ: Серая область указывает на минимальные расстояния до легковоспламеняющихся поверхностей. При установке островной вытяжки минимальное расстояние от задней стенки варочной поверхности до легковоспламеняющихся материалов над варочной поверхностью составляет 305 мм.