

SKSDR480SIS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 48 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

SIGNATURE

KITCHEN SUITE



FONCTION DE CUISSON SOUS VIDE INTÉGRÉE

La première fonction sous vide intégrée de l'industrie offre le nec plus ultra en matière de cuisson de précision, directement sur la surface de cuisson. Obtenez des résultats de qualité professionnelle à chaque fois et faites ressortir toute la saveur réelle des aliments.

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.

DEUX ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Les deux zones de cuisson à induction sont parfaites pour les recettes qui exigent des températures instantanées et un contrôle précis. Les zones peuvent être combinées pour l'utilisation d'une plaque de cuisson, d'une plaque de type Teppanyaki ou de grands accessoires de cuisine.

FOUR COMBINÉ À LA VAPEUR ET À CONVECTION

Le four de 18 pouces 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. Le four de 30 po est équipé de la technologie de convection ProHeat^{MC}, qui consiste en un élément et un ventilateur sur la paroi arrière, ce qui permet une cuisson uniforme, peu importe la grille.

SPEEDCLEAN^{MD}

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

Innovation

Prise en charge du Wi-Fi pour le contrôle ThinQ ^{MD} avec l'application iPhone ou Android	Oui
Opérations à distance	Oui
Cuisson sous vide	Oui

Caractéristiques de la surface de cuisson

Nombre de brûleurs/d'éléments	
Sous vide + quatre brûleurs + deux zones de cuisson à induction	
Grilles continues	2
Grille convertible pour wok (sur les brûleurs avant)	Oui
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
Surface de cuisson à induction (W)	
Avant (niveau 9/Intensité)	2 000/3 650
Arrière (niveau 9/Intensité)	2 000/3 650
Flex (Intensité)	3 650
Module de cuisson sous vide	800 W



© 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

SKSDR480SIS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 48 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

SIGNATURE

KITCHEN SUITE

Caractéristiques et performance du four (four de 18 pouces/four de 30 pouces)

Type de four	
Four à convection combiné à la vapeur 18 pouces + Four à convection 30 pouces	
Capacité du four (pi³)	2,7/5,2
Four de 18 pouces – Modes de cuisson spéciale et de cuisson à la vapeur	
Cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection, grillage, rôtissage rapide RapidHeat Roast+, cuisson à la vapeur, combiné à la vapeur, cuisson gastronomique à la vapeur, cuisson automatique, réchaud, mes recettes, évaporation de la vapeur, détartrage de la vapeur, séchage de la vapeur	
Four de 30 pouces – Modes de cuisson spéciale	
Cuisson ProHeat ^{MC} , cuisson par convection ProHeat ^{MC} , rôtissage par convection ProHeat ^{MC} , grillage, rôtissage rapide RapidHeat Roast, cuisson automatique, réchaud, levage, mes recettes	
Système de convection	Ventilateur unique/ProHeat ^{MC}
Élément de convection	700/2 500 W
Conversion pour la convection	Oui/Oui
Élément de grillage	2 100/4 200 W
Élément de cuisson	2 100/2 500 W
Élément de vapeur	1 960/—
Grilles de four	
Deux grilles robustes/deux grilles coulissantes, une grille robuste	
Sonde à viande pour four	Oui/Oui
Nettoyage automatique	Non/Oui
Nettoyage automatique à temps variable (3, 4, 5 heures)	Non/Oui
Nettoyage rapide	Oui/Oui
Arrêt automatique (après 12 heures)	Oui/Oui
Mode Sabbat certifié Star-K	Oui/Oui
Éclairage intérieur du four (automatique et manuel)	Oui/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

Commandes (suite)

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	13,5 kW
Alimentation électrique requise	240/208 V, 60 Hz, 50 A

Dimensions et poids

Largeur totale (pouces)	47 7/8
Hauteur totale avec les grilles (pouces)	36 11/16 à 38 1/8 po
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.)	529 lb
Poids d'expédition (approx.)	699 lb

Accessoires

Accessoires compris

Lèchefrite, trois casseroles à vapeur, deux grilles coulissantes, trois grilles robustes, sonde à viande, bain-marie du module de cuisson sous vide, grille pour module de cuisson sous vide, 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.

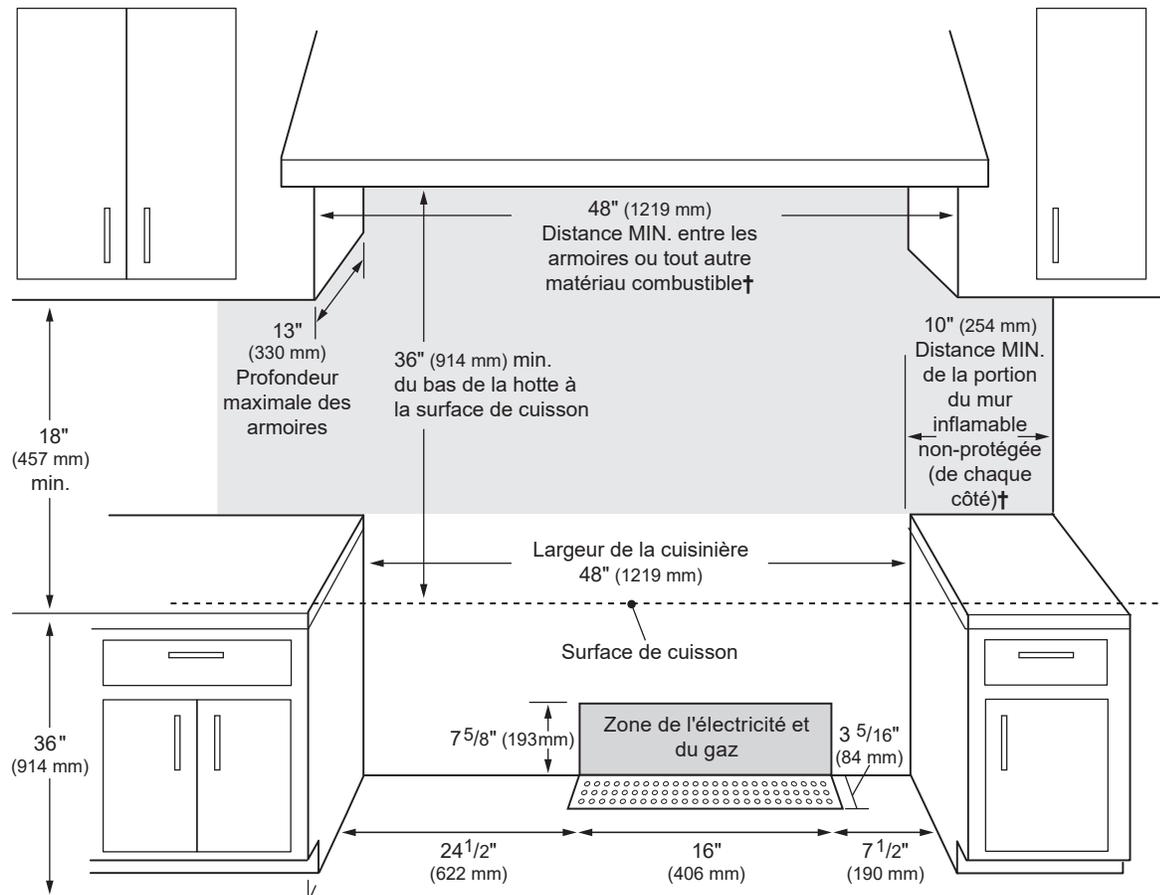
SKSDR480SIS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 48 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

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.

SKSDR480SIS

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE DE 48 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

SIGNATURE

KITCHEN SUITE

DIMENSIONS TOTALES DU PRODUIT

