

SKSGR360S

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE AU GAZ DE 36 PO AVEC SIX BRÛLEURS

SIGNATURE
KITCHEN SUITE



PLUS OU MOINS DE PUISSANCE

Deux brûleurs Ultra-High offrent 23K BTU de puissance de cuisson pure pour bien 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.

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 trois 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.

SMART KNOBS^{MC}

Chaque brûleur dispose d'un Smart Knob^{MC} doté d'un grand affichage éclairé qui permet de le lire facilement depuis l'autre bout de la pièce. La technologie Smart Knob^{MC} comprend une fonction Wi-Fi qui vous permet de voir si le brûleur est allumé ou éteint à l'aide de l'application ThinQ^{MD}.

Innovation

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

Caractéristiques de la surface de cuisson

Nombre de brûleurs	6
Grilles continues	3
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 central	1 300 à 15 000
Arrière droit	310 à 10 000
Avant gauche	650 à 23 000
Devant central	1 300 à 15 000
Avant droit	650 à 23 000



© 2023 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

SKSGR360S

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE AU GAZ DE 36 PO AVEC SIX BRÛLEURS

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

Caractéristiques et performance du four

Type de four	Four à convection
Capacité du four (pi³)	6,3
Modes de cuisson spéciale	
Cuisson ProHeat ^{MC} , cuisson par convection ProHeat ^{MC} , rôtissage par convection ProHeat ^{MC} , grillage, réchaud, levage, pizza (régulière congelée, à lever congelée, fraîche), mes recettes	
Système de convection	ProHeat ^{MC}
Élément de convection brûleurs – BTU/h (GN)	23 000
Conversion pour la convection	Oui
Élément de grillage – BTU/h (GN)	18 000 (élément chauffant à infrarouges)
Grilles de four	Une grille coulissante et deux grilles robustes
Sonde à viande pour four	Oui
Nettoyage automatique	Oui
Nettoyage automatique à temps variable (2, 3, 4 heures)	Oui
Nettoyage rapide	Oui
Arrêt automatique (après 12 heures)	Oui
Mode Sabbat 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
Source d'énergie de remplacement	Gaz PL
Ensemble de conversion au PL inclus	Oui
Intensité nominale à 120 V	4 A
Alimentation électrique requise	120 V c.a., 60 Hz, 15 A

Dimensions et poids

Largeur totale (pouces)	35 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
Poids net (approx.)	385 lb
Poids d'expédition (approx.)	489 lb

Accessoires

Accessoires compris

Lèchefrite, une grille coulissante, deux grilles robustes, sonde à viande, tampon de nettoyage, flacon pulvérisateur

Accessoires optionnels

Dosseret de 6 po de haut	SKSBG3606S
--------------------------	------------

Résumé de la garantie*

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

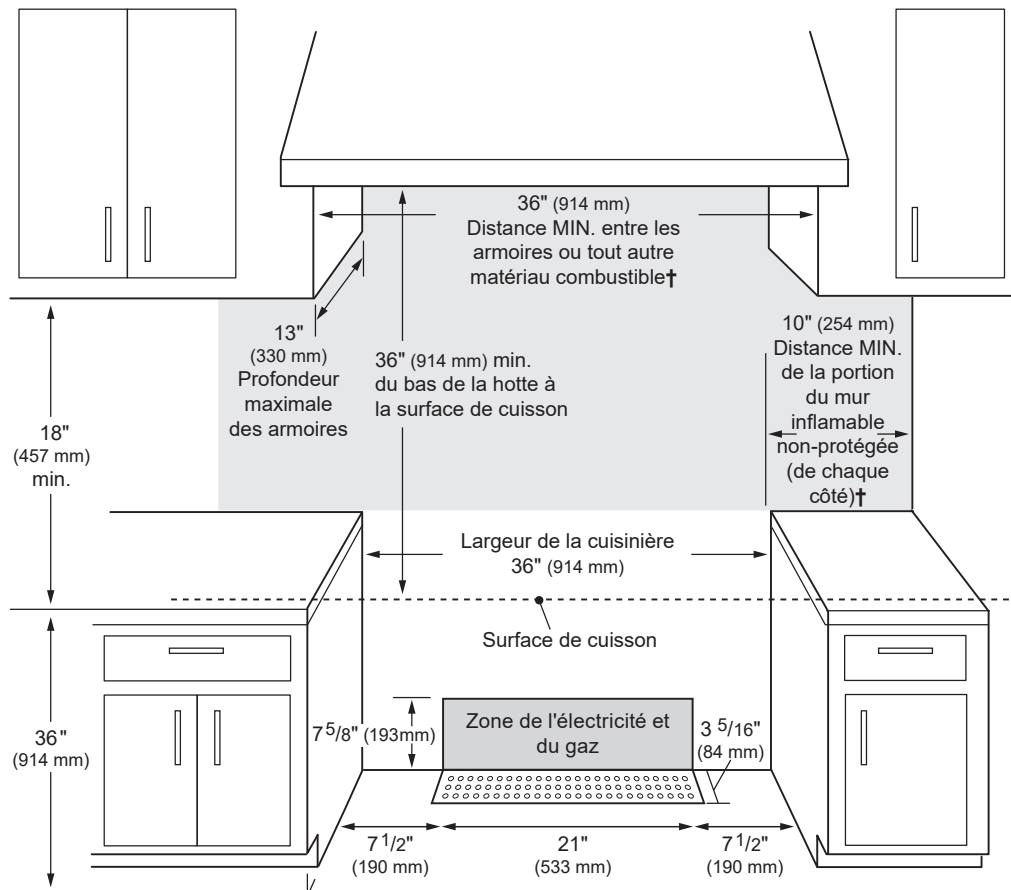
* Ces garanties vous confèrent des droits légaux particuliers. Vous pouvez jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de l'État et des lois qui y sont appliquées. Pour connaître tous les détails de la garantie complète, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

SKSGR360S

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE AU GAZ DE 36 PO AVEC SIX BRÛLEURS

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.

Gaz naturel ou PL

Les cuisinières à gaz 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.

SKSGR360S

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE AU GAZ DE 36 PO AVEC SIX BRÛLEURS

SIGNATURE
KITCHEN SUITE

DIMENSIONS TOTALES DU PRODUIT

