

## SKSRT360SIS

# TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE DE 36 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

Le brûleur Ultra-High<sup>MC</sup> offre 18K BTU de puissance de cuisson pure pour mieux saisir les aliments et les faire sauter rapidement. Le brûleur Ultra-Low<sup>MC</sup> permet 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.

### GRILLE DE WOK INTÉGRÉE

La grille du brûleur avant est convertible 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 <sup>MD</sup> 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 + deux brûleurs + deux zones de cuisson à induction |     |
| Grilles continues   | 1   |
| Grille convertible pour wok (sur le brûleur 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 central                    | 310 à 15 000 |
| Devant central                     | 650 à 18 000 |
| 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        |

## SKSRT360SIS

# TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE DE 36 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

**SIGNATURE**  
KITCHEN SUITE

### Commandes

|   |     |
|---|-----|
| Boutons de commande de la surface de cuisson avec affichage à DEL | Oui |
|---|-----|

### 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              |

### 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 et intensité nominales à 240 V | 4,7 kW                     |
| Alimentation électrique requise          | 240/208 V,<br>60 Hz, 30 A  |

### Dimensions et poids

|   |             |
|---|-------------|
| Largeur totale (pouces)                     | 35 7/8 po   |
| Hauteur totale avec les grilles (pouces)    | 8 15/16 po  |
| Profondeur totale avec les boutons (pouces) | 28 15/16 po |
| Profondeur totale sans les boutons (pouces) | 26 3/4 po   |
| Poids net (approx.)                         | 150 lb      |
| Poids d'expédition (approx.)                | 217 lb.     |

### Accessoires

Accessoires compris

Bain-marie du module de cuisson sous vide, grille pour module de cuisson sous vide

### Résumé de la garantie\*

|  |       |
|--|-------|
| Garantie limitée, pièces et main-d'œuvre | 3 ans |
|--|-------|

### Gaz naturel ou PL

Les tables de cuisson 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.

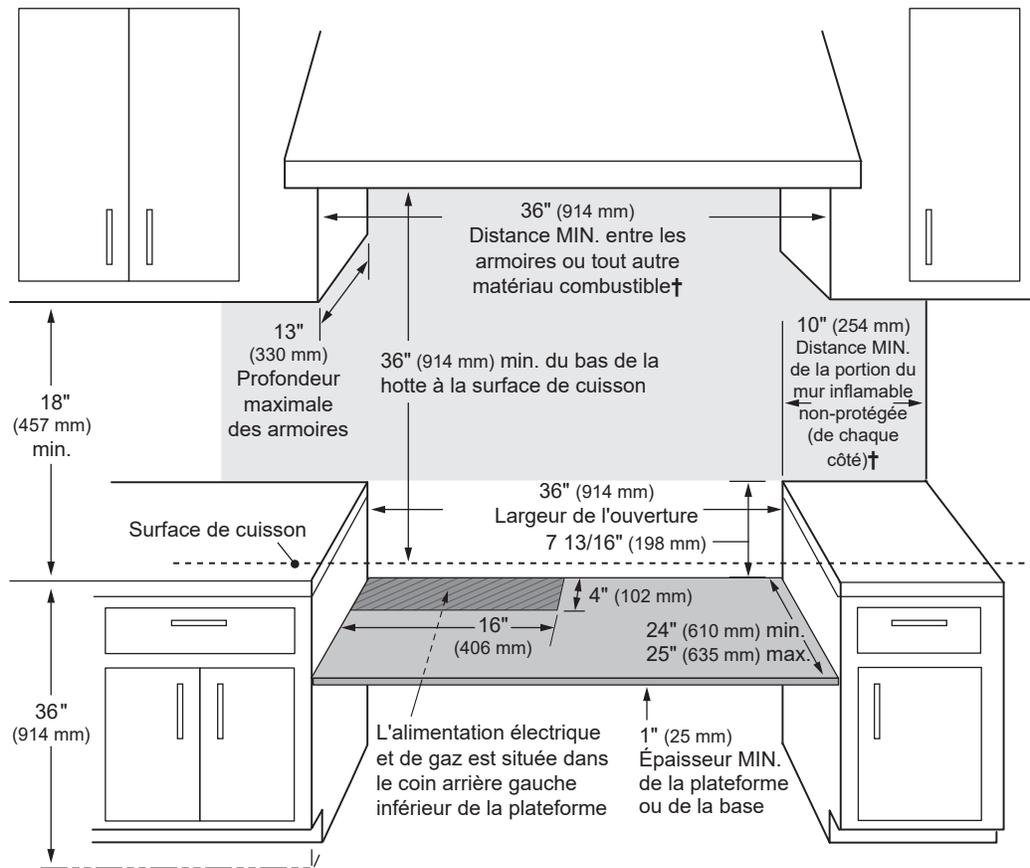
\* Ces garanties vous confèrent des droits légaux particuliers. Vous pouvez jouir d'autres droits qui peuvent varier en fonction de l'État et des lois qui y sont appliquées. Pour connaître tous les détails de la garantie complète, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

# SKSRT360SIS

## TABLE DE CUISSON PROFESSIONNELLE DE 36 PO À DOUBLE ALIMENTATION AVEC FONCTION SOUS VIDE ET CUISSON À INDUCTION

**SIGNATURE**  
KITCHEN SUITE

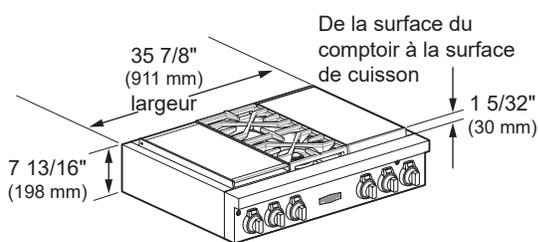
### DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE



†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.

REMARQUE : La zone sombre au-dessus du comptoir indique l'espacement minimal à conserver avec toute surface inflammable. Aucun matériau inflammable ne doit s'y trouver. Pour une installation sur un îlot, conservez une distance minimale de 12 po (305 mm) depuis l'arrière de la surface de cuisson.

### DIMENSIONS TOTALES DU PRODUIT



**Information importante pour l'installation :** Les tables de cuisson sont conçues pour être raccordées à une alimentation électrique monophasée à quatre fils de 120/240 V, 60 Hz. CA correctement mise à la terre.

