PLACA DE COCCIÓN DE GAS TRANSICIONAL DE 30” - 4 QUEMADORES

CG304T/S

CARACTERÍSTICAS

Mantenga el control con los quemadores de doble salida que van desde 18,000 Btu hasta un soplo de llama

Cocine a fuego lento y derrita salsas, sopas y adobe fácilmente con el nivel más bajo del quemador de doble salida.

Resulta atractivo incluso cuando se instala solo

Reencienda la llama automáticamente con el sistema de encendido por chispa

La limpieza es facilísima, ya que las bandejas de los quemadores selladas y sin juntas contienen salpicaduras y derrames

Mueva ollas y sartenes sin esfuerzo por las rejillas continuas de hierro fundido

ACCESORIOS

Conjunto de rejillas para unidad profesional de 30"

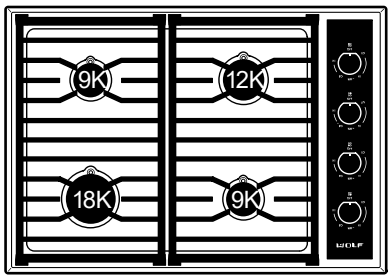
Parrilla de wok de 2 quemadores

Kits de conversión para altitud elevada disponible

Accesorios disponibles a través de un distribuidor autorizado.
Para obtener información sobre los distribuidores locales, visite subzero-wolf.com/locator.



CONFIGURACIÓN SUPERIOR



ESPECIFICACIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

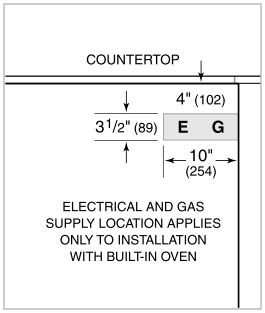
- 2 - Quemador de 9,200 Btu
- 1 - Quemador de 12,000 Btu
- 1 - Quemador de 18,000 Btu

PLACA DE COCCIÓN DE GAS TRANSICIONAL DE 30” - 4 QUEMADORES

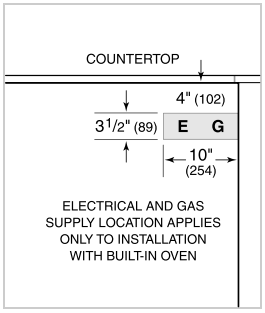
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	CG304T/S
Dimensiones	30"W x 4"H x 21"D
Peso	56 lbs
Suministro eléctrico	120 VAC, 60 Hz
Servicio eléctrico	15 amp dedicated circuit
Suministro de gas	3/4" ID line
Entrada de gas	1/2" NPT female

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

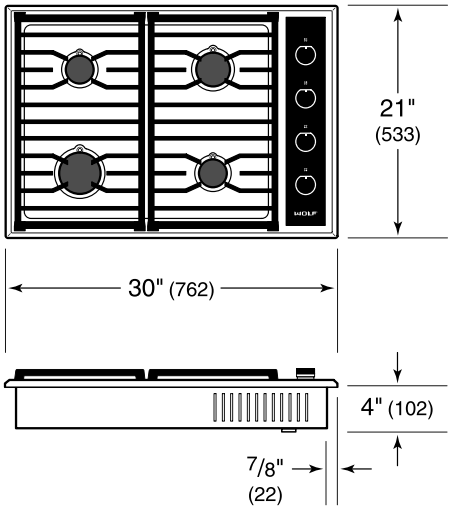


GAS

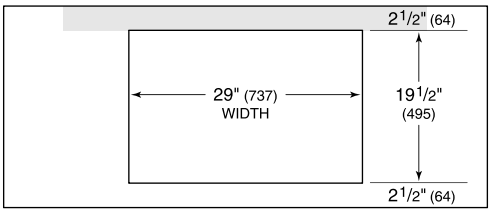


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

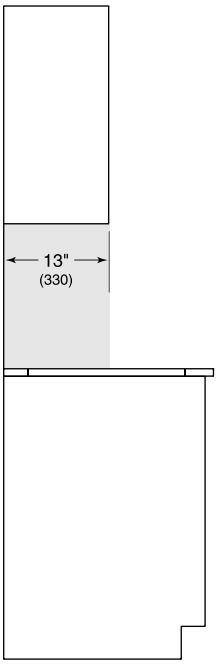
DIMENSIONES



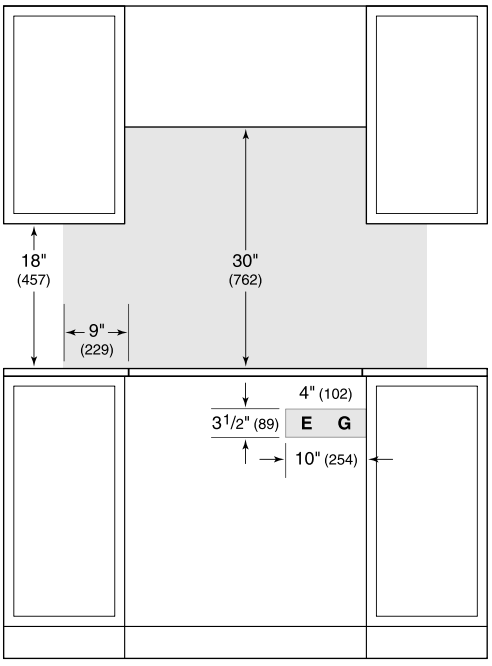
STANDARD INSTALACIÓN



COUNTERTOP CUT-OUT



SIDE VIEW



FRONT VIEW

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.
Electrical and gas supply location only applies to installations with built-in oven.