

PRG304WH

CUISINIÈRE AU GAZ PRO HARMONYMD DE 30 PO

SÉRIE PROFESSIONAL, PROFONDEUR STANDARD, SURFACE DE CUISSON EN PORCELAINE

Thermador 



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- ★ - Exclusif, brûleur Star^{MD} — cuisson plus uniforme grâce à une superficie de chauffage inégalée
- ★ - La fonction ExtraLow^{MD} fournit un vaste éventail de contrôle de température, parfait pour faire mijoter les sauces délicates.
- ★ - 2 brûleurs ExtraLow^{MD} pour faire mijoter, faire fondre ou pour maintenir de longues durées
- ★ - Base QuickClean^{MD} conçu pour un nettoyage facile des surfaces
- Cuisson à convection donne des résultats de cuisson précis, à niveaux multiples

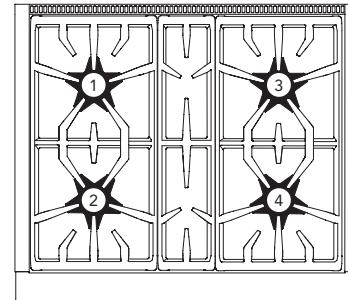
DÉTAILS TECHNIQUES

Disjoncteur	15 A
Volts	120 V; 60 Hz
Source d'énergie	Gaz
Type de fiche d'alimentation États-Unis	120 V - 3 broches
Longueur du cordon d'alimentation	65 po (1 651 mm)
Alimentation de gaz	3/4 po

GARANTIE

Garantie limitée sur tout l'appareil, pièces et main-d'œuvre	2 ans
--	-------

CUISINIÈRE



Nombre total de brûleurs de la table de cuisson

4

1 - Puissance BTU du brûleur gauche - arrière

15 000 et XLO

2 - Puissance BTU du brûleur gauche - avant

18 000 et XLO

3 - Puissance BTU du brûleur droit - arrière

15 000

4 - Puissance BTU du brûleur droit - avant

18 000

FOUR

Capacité de four

4,6 pi³

Modes de cuisson

Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage, Gril, Cuisson prolongée

Shabbat

Oui (cuisson prolongée - bouton de contrôle)

Autonettoyage

Non

Grille(s) télescopique(s)

1

Lumières intérieures

2

Puissance de cuisson

20 500 BTU

Puissance de gril

17 500 BTU

Home Connect^{MD} (Compatibilité Wi-Fi)

Non

Dimensions intérieures de la cavité (HxLxP)

16 1/2 po x 26 po x 18 5/8 po

Dimensions de la cavité utilisable (HxLxP)

11 1/4 po x 22 3/8 po x 16 3/4 po

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions générales de l'appareil (HxLxP)

35 3/4 po - 36 3/4 po x 29 15/16 po x 24 5/8 po

Taille de découpe exigée (HxLxP)

35 3/4 po - 36 3/4 po x 30 po x 24 po

Poids net

368 lb

VOIR PAGE 2 POUR LES ACCESSOIRES INCLUS ET EN OPTION

★ EXCLUSIVITÉS THERMADOR^{MD}

PRG304WH

CUISINIÈRE AU GAZ PRO HARMONYMD DE 30 PO

SÉRIE PROFESSIONAL, PROFONDEUR STANDARD, SURFACE DE CUISSON EN PORCELAINE

Thermador 

ACCESOIRES (INCLUS)

1 grille télescopique, 2 grilles standard, 1 gr. Poêle à griller, garniture d'ilot

ACCESOIRES (EN OPTION)



PWOKRINGHC

Adaptateur pour poêle wok



PA12CHPBLK

Bloc à découper / Planche à découper



PAGRIDDLE

Plaque chauffante professionnelle, se pose sur les grilles au-dessus de 2 brûleurs Star, revêtement hautement antiadhésif



PA30WLH

Dosseret bas Pro Harmony de 7 po



PARKB3XHY

Ensemble de boutons bleu métallique



PALPKITGW

Trousse de conversion au PL, modèles Pro Harmony au gaz avec 4 et 6 brûleurs

PAALTKITHW

Trousse de haute altitude, cuisinières au gaz naturel Pro Harmony, 1 645 m à 3 109 m

Communiquez avec le service après-vente

Trousse de haute altitude, cuisinières Pro au gaz ou bi-énergie connectées au PL, 3 048 m à 3 109 m

*Les modèles PCG305xx, PRD305xx, PRD606xx, PRG305xx, PRG304xx et PRD304xx sont appropriés pour un dégagement arrière de 0 po avec des surfaces combustibles. Tous les autres modèles : avec l'utilisation de la garniture d'ilot incluse, un dégagement arrière d'au moins 152 mm (6 po) est requis par rapport à une surface combustible. Lors de l'installation contre une surface combustible, un dosseret bas ThermadorMD est requis pour un dégagement arrière de 0 po avec la surface combustible. Un dosseret bas Thermador doit être acheté séparément. Le dégagement à l'arrière par rapport à une surface recouverte d'un matériau non combustible (métal, céramique, brique, marbre ou pierre) est de 0 po avec l'utilisation de la garniture d'ilot incluse. Un dégagement de moins de 152 mm (6 po) doit être conforme aux codes locaux et/ou approuvé par les autorités locales ayant juridiction. Les dégagements pour matériaux non combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiés par la CSA.

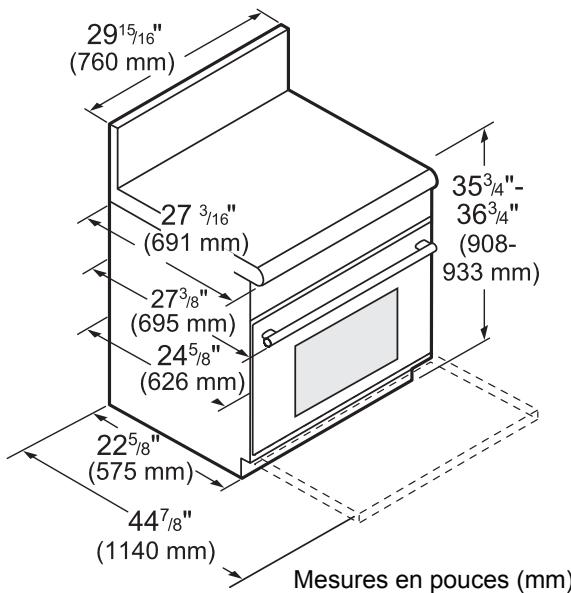
PRG304WH

CUISINIÈRE AU GAZ PRO HARMONYMD DE 30 PO

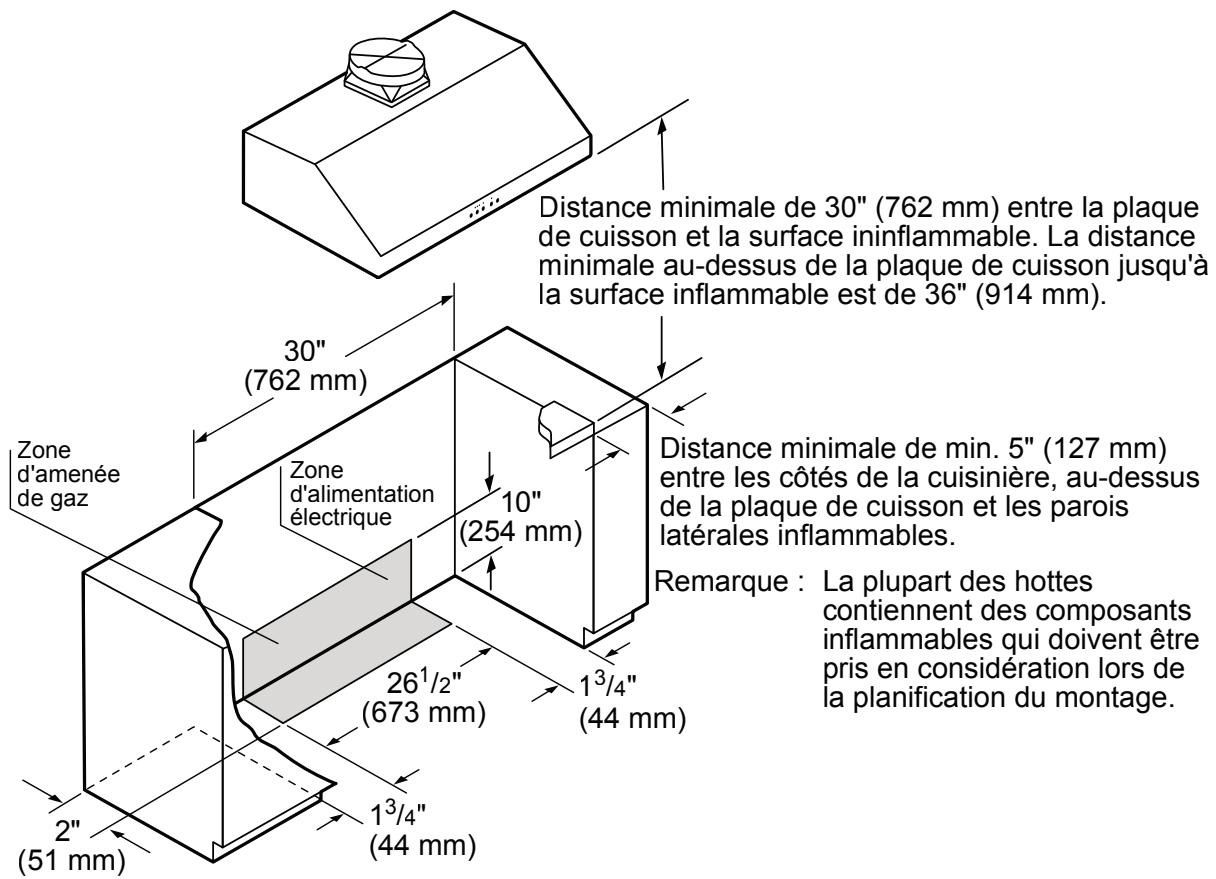
SÉRIE PROFESSIONAL, PROFONDEUR STANDARD, SURFACE DE CUISSON EN PORCELAINE

Thermador 

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE DE 30 PO

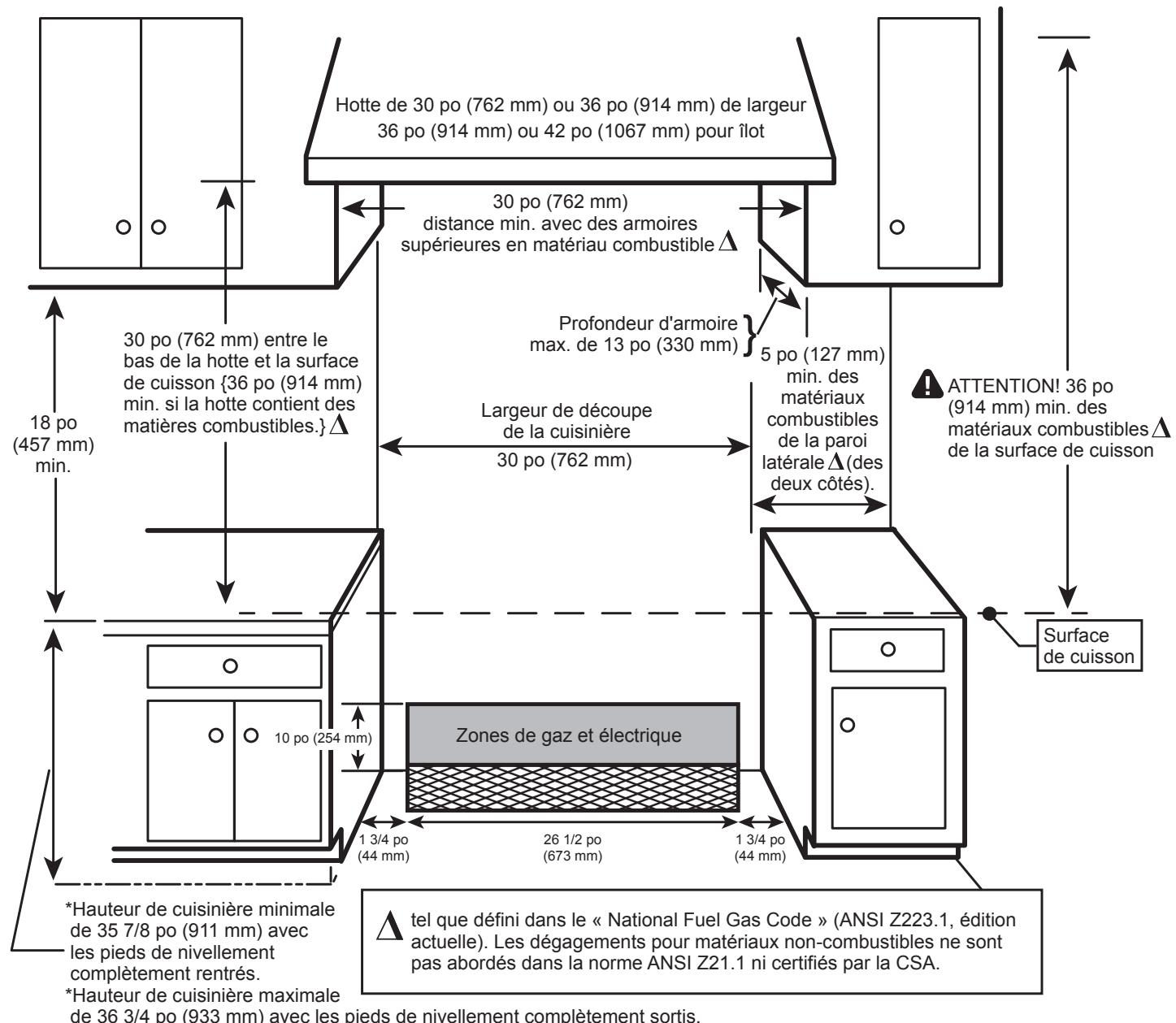


DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE LA CUISINIÈRE DE 30 PO



Dimensions en pouces (mm)

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE LA CUISINIÈRE DE 30 PO



PRG304WH

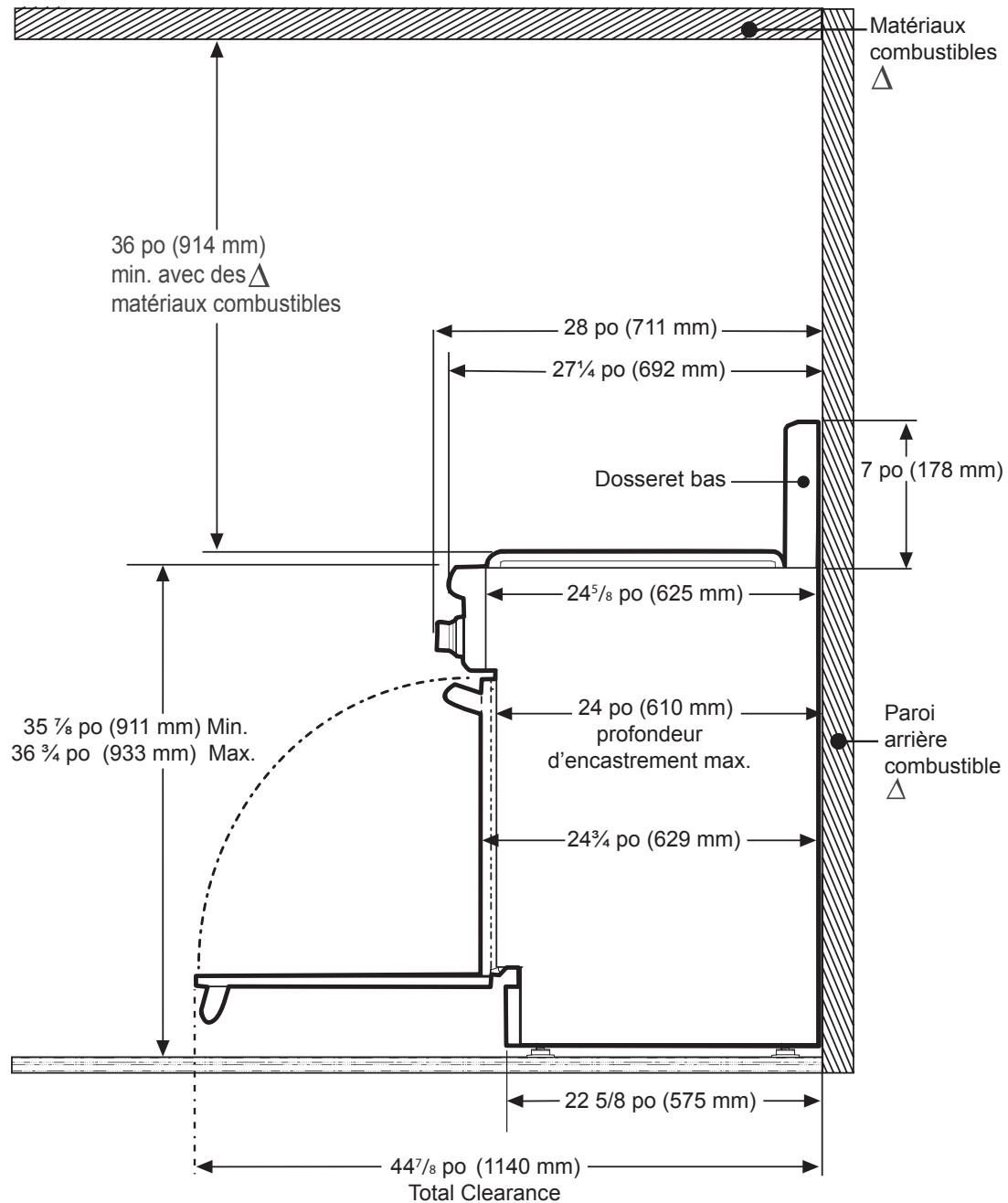
CUISINIÈRE AU GAZ PRO HARMONYMD DE 30 PO

SÉRIE PROFESSIONAL, PROFONDEUR STANDARD, SURFACE DE CUISSON EN PORCELAINE

Thermador 

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENT REQUIS POUR LA CUISINIÈRE DE 30 PO À « DOSSERET BAS »

REMARQUE : Un dégagement minimum de 36 pouces est requis entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Un dégagement de 30 pouces peut être utilisé lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par au moins 1/4 de pouce d'un matériau ignifuge recouvert de tôle d'acier d'un calibre minimum de 28, de 0,015 à po (0,4 mm) d'acier inoxydable, de 0,024 po (0,6 mm) d'aluminium ou de 0,020 po (0,5 mm) de cuivre.



Δ tel que défini dans le « National Fuel Gas Code » (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les dégagements pour matériaux non combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z22.1 et ne sont pas certifiés par la CSA.

PRG304WH

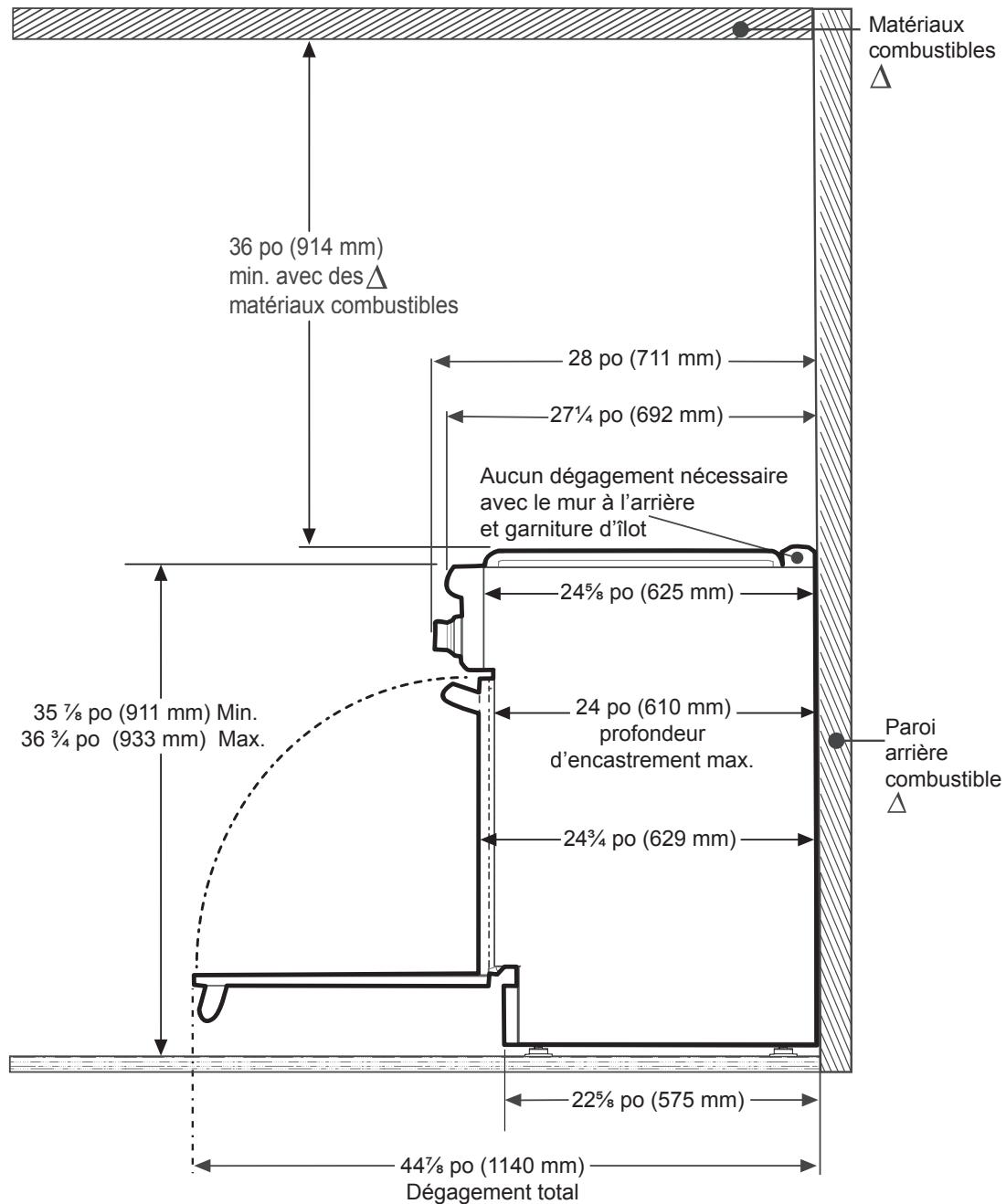
CUISINIÈRE AU GAZ PRO HARMONYMD DE 30 PO

SÉRIE PROFESSIONAL, PROFONDEUR STANDARD, SURFACE DE CUISSON EN PORCELAINE

Thermador 

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENT REQUIS POUR LA CUISINIÈRE DE 30 PO AVEC « GARNITURES D'ILLOT EN AFFLEUREMENT »

REMARQUE : Un dégagement minimum de 36 pouces est requis entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Un dégagement de 30 pouces peut être utilisé lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par au moins 1/4 de pouce d'un matériau ignifuge recouvert de tôle d'acier d'un calibre minimum de 28, de 0,015 à po (0,4 mm) d'acier inoxydable, de 0,024 po (0,6 mm) d'aluminium ou de 0,020 po (0,5 mm) de cuivre.



 tel que défini dans le « National Fuel Gas Code » (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les dégagements pour matériaux non combustibles ne sont pas abordés dans la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par la CSA.

Ces garanties vous donnent des droits légaux particuliers, vous pourriez avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Garantie complète et garantie limitée à partir de la date d'installation. Pour plus de détails sur la garantie, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien ou communiquez avec votre revendeur.

Les spécifications ne sont fournies qu'à des fins de planification. Reportez-vous aux instructions d'installation et consultez votre fournisseur de comptoir avant de faire la découpe du comptoir. Consultez un ingénieur en chauffage et ventilation pour vos exigences particulières en matière de ventilation. Pour obtenir les informations les plus complètes, reportez-vous aux instructions d'installation accompagnant le produit ou écrivez à Thermador en indiquant le numéro de modèle. Les spécifications sont correctes au moment de l'impression. Thermador se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception du produit sans préavis. Certains modèles sont homologués pour utilisation au Canada. Thermador n'est pas responsable des produits qui sont transportés des États-Unis pour utilisation au Canada.