

Pose-libre large au gaz, 36" Pro Grand® Commercial Depth, Inox  
PRG364JDG



## PRG364JDG

### INNOVATION

- Brûleur Star® - Chauffage le plus uniforme, portée de flamme inégalée
- Base surélevée Quick Clean Base® conçue pour faciliter le nettoyage de la surface
- Un brûleur XHI (supérieur droit) de 22 000 BTU (gaz naturel)
- Brûleurs Star® de 18 000 BTU (gaz naturel)
- Mijotage de précision à une intensité aussi basse que 37,8 °C (100 °F [375 BTU]) grâce à 4 brûleurs ExtraLowMD
- Résultats supérieurs avec la plaque électrique chauffante/gril à 6 tours de 1630 watts
- Charnières SoftCloseMC. Fermeture en douceur de la porte du four.
- Autonettoyage ultrarapide en 2 heures - le plus rapide de l'industrie
- Grilles télescopiques Full Access® avec poignée intégrée à prise facile

### PERFORMANCE

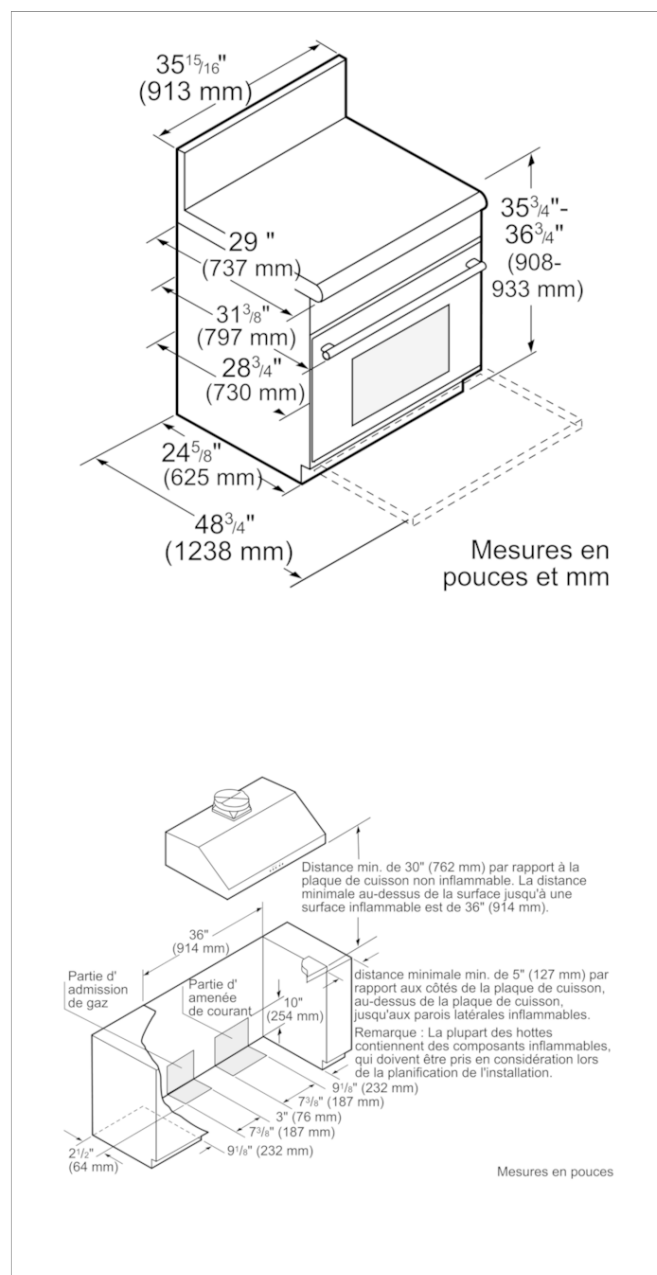
- Forme du brûleur Star® assurant une répartition supérieure de la chaleur pour les récipients de toute taille
- Faites cuire les aliments à feu doux sans les remuer continuellement ni les brûler grâce au brûleur ExtraLow® exclusif
- Plaque chauffante en fonte d'aluminium à surface de titane antiadhésive, à l'épreuve de la corrosion et amovible pour faciliter le nettoyage
- Afficheur du four électronique indiquant la minuterie, la sonde à viande et le préchauffage avec alarme audible
- Puissants brûleurs de cuisson de 30 000 BTU et de grillage de 17 000 BTU
- Mode de cuisson à convection procurant des résultats précis lors de la cuisson simultanée de plats sur plusieurs grilles
- Four spacieux de 5,5 pi<sup>3</sup> - Peut accueillir des plaques à pâtisserie commerciales
- Six hauteurs de grille dans chaque four pour la cuisson de plusieurs aliments à la fois
- Certifié Star-K (cashier)

### DESIGN

- Design professionnel audacieux
- Dispositifs d'éclairage de style sténopé et du panneau offrant des attributs fonctionnels et esthétiques
- Brûleur surélevé Star® breveté avec base surélevée Quick Clean Base®
- Boutons métalliques d'aspect restauration
- Grilles monoblocs en fonte d'aspect professionnel
- Surface de cuisson monobloc en porcelaine facile à nettoyer
- Vaste hublot de porte de four, pour une vision optimale
- Puissant éclairage à halogène illuminant l'intérieur du four
- Indicateur à éclairage bleu distinctif

### Accessoires en option

**Pose-libre large au gaz, 36" Pro Grand® Commercial Depth, Inox  
PRG364JDG**



**Caractéristiques**

- Nombre total de brûleurs de la table de cuisson: 4**
- Mode de cuisson: Auto-nettoyage pyrolyse, Convection Bake, Convection naturelle au gaz, Cuisson conventionnelle, Gas bottom heating, Gril, maintenir au chaud**
- Mode de nettoyage: Autonettoyage par pyrolyse**
- Type de commandes: Electronique**
- Matériau des boutons: Entièrement métallique**
- Accessoires inclus: 1 x sonde de température, 3 x dispositifs de sortie télescop. 1 foix**
- Brûleurs scellés: Oui**
- Nombre de grilles doubles: 2**
- Puissance de l'élément de cuisson du four 1 (W): 8790**
- Puissance de l'élément de grillage du four 1 (W): 4980**
- Nombre de brûleurs au gaz: 4**
- Emplacement du 1er élément chauffant: avant gauche**
- Emplacement du 2e élément chauffant: Foyer central gauche**
- Emplacement du 3e élément chauffant: avant droit**
- Puissance du 3e brûleur (BTU): 18000**
- Emplacement du 4e élément chauffant: milieu arrière**
- Emplacement du 5e élément chauffant: Foyer arrière droite**
- Puissance du 5e brûleur (BTU): 18000**
- Emplacement du 6e élément chauffant: Foyer central droite**
- Puissance de la plaque chauffante: 1630**
- Couleur de l'affichage: blue**
- Dispositif de sécurité: Rallumage automatique, Sécurité anti-surchauffe, Soupape de sûreté, Thermostat**

**Types de consommation et de connexion**

- Code universel des produits: 825225899143**
- Couleur du produit:**
- Type de gaz: Gaz nat 15 mbar (USA)**
- Autre type de gaz:**
- Puissance de raccordement au gaz naturel (BTU): 123000**
- Puissance (W): 2480**
- Intensité (A): 20**
- Tension (V): 120**
- Fréquence (Hz): 60**
- Certificats de conformité: CSA**
- Taille de découpe requise (H x L x P) (po): 36" width slide-in**
- Dimensions globales de l'appareil (H x L x P) (po): 35 7/8" x 35 15/16" x 28 7/8"**
- Hauteur variable de la cuisinière (po): 7/8"**
- Volume AHAM du four 1: 3**
- Dimensions du produit emballé (H x L x P) (po): 45" x 40" x 36"**
- Poids net (lb): 405**
- Poids brut (lb): 418**