

ASADORES



BOA

Appliance Studio | DAS
WOLF SUB-ZERO COVE #ASKO



Asadores Exteriores

Todo sabe mejor al fresco. Pero el control de calor impreciso en la mayoría de las parrillas puede hacer que cocinar al aire libre sea una propuesta poco acertada. Las parrillas del Wolf cambian todo eso. Le brindan el mismo tipo de control de precisión y características de facilidad de uso que sus contrapartes en interiores. Solo imagina las jugosas posibilidades.



Superior en rendimiento

ACERO INOXIDABLE

Las rejillas gruesas de acero inoxidable de 3/8 "retienen e irradian más calor para una parrilla más uniforme (y las codiciadas marcas de parrillas de estilo de restaurante). Estas rejillas no se oxidan ni se astillan.

CAMPANA DE RESORTE

Campana de acero inoxidable de toque ligero. Los resortes ocultos para trabajo pesado eliminan el 50 por ciento del peso, y el diseño de la manija mantiene las manos alejadas de las superficies calientes de la parrilla.

RENDIMIENTO EXCEPCIONAL

Las parrillas están esculpidas en acero inoxidable de doble pared, soldadas con precisión para no oxidarse ni retengan el agua. Cada uno de los cuatro modelos de parrillas a gas viene en gas natural o LP, y puede integrarse en su espacio exterior.





REJILLAS DE ACERO

Rejillas robustas de acero inoxidable de 3/8 pulgadas de espesor que retienen e irradian más calor para parrillas más uniformes y dignas de restaurantes. Las rejillas de acero inoxidable no se oxidan ni astillan, y se puede limpiar simplemente con el cepillo de parrilla Wolf.

SISTEMA DE ENCENDIDO

El sistema de encendido de Wolf está diseñado para ser confiable. Presione la perilla y una bobina caliente enciende el gas. Briquetas de cerámica Wolf emiten calor radiante constante que, combinado con los quemadores, proporciona una distribución uniforme de la temperatura.

ROTISSERIE

El asador tiene capacidad para 25 libras de carne. La rotación suave asegura una cocción uniforme. Dos posiciones te permiten establecer la distancia ideal desde el quemador, ya sea que esté cocinando productos pequeños, como gallinas, o productos grandes, como asados.





Flexibilidad de diseño

Las cocinas al aire libre vienen en todos los tamaños. Lo mismo ocurre con las parrillas de gas para exteriores Wolf: 30", 36", 42" y 54". Cada tamaño puede incorporarse, o hay carros opcionales disponibles para los modelos de 30", 36" y 42".

Para los modelos de carro, también puede especificar un quemador lateral opcional para calentar salsas y saltear platos de acompañamiento. Todos Las parrillas de gas Wolf para exteriores están disponibles en gas natural o LP.



Accesorios

01. LUCES LED

Luces LED colocadas sobre las perillas rojas de la firma Wolf facilita el ajuste de los controles con poca luz. Las perillas negras también están disponibles como accesorio adicional.

02. LUCES DE HALÓGENO

Las potentes y brillantes luces halógenas iluminan la superficie de la parrilla y, en última instancia.

03. RACK DE CALENTAMIENTO

Puede denominarse estante para calentar, pero con tres posiciones, puede hacer mucho más: asar verduras, costillas a fuego lento, bollos calientes y mantener los alimentos húmedos y listos para servir.





CONVENIENCIA

Haga que su cocina al aire libre funcione, y no limite sus viajes al interior con las opciones de almacenamiento al aire libre de Wolf. Los gabinetes, puertas y cajones brindan el espacio para almacenar todo, desde accesorios para parrillas hasta toallas de papel a recipientes para basura y reciclaje. Con estas necesidades organizativas en su lugar, puede ganar más tiempo saboreando momentos especiales.

Ventilación al aire libre

Aleja a esos huéspedes molestos y no invitados: humo, grasa y olor. Detrás de las líneas esculpidas de las capuchas de pared pro para exteriores de Wolf, encontrará potencia y delicadeza. La iluminación halógena brillante y con múltiples ajustes ilumina la superficie de cocción.





CREA TU COCINA AL AIRE LIBRE

Imagina preparar las mismas comidas gourmet en tu cocina al aire libre. Con Sub-Zero y Wolf, lo puedes lograr. Nuestra parrilla multifunción le da un control magistral, mientras que los cajones de calentamiento le dan una mano.

Más allá del rendimiento, la cocina exterior Sub-Zero y Wolf le ofrece una impresionante apariencia de lujo y flexibilidad de diseño prácticamente infinita.

ASADORES EXTERIORES PARILLAS 30" 36" 42" 54"



OG30

- A 30"
- H 27"
- D 30"



CART30

- A 30"
- H 36 1/2"
- D 27 3/4"



OG36

- A 36"
- H 27"
- D 30"



CART36

- A 36"
- H 36 1/2"
- D 27 3/4"



OG42

- A 42"
- H 27"
- D 30"



CART42

- A 42"
- H 36 1/2"
- D 27 3/4"



OG54

- A 54"
- H 27"
- D 30"

VENTILACIÓN VENTILACIÓN EXTERIOR 36" 48" 60"



PW3633180

- A 36"
- H 18"
- D 33"



PW4833180

- A 48"
- H 18"
- D 33"



PW6033180

- A 60"
- H 18"
- D 33"

BURNERS PARRILLAS



SB13

- A 13"
- H 10 3/4"
- D 30"



BM13

- A 13"
- H 10 3/4"
- D 30"

PUERTAS GABINETES



18" (457)

- PUERTA
- A 18" (457)
 - H 20 3/4"



30"

- DOBLE PUERTA
- A 30" (762)
 - H 20 3/4"



36"

- DOBLE PUERTA
- A 36"
 - H 20 3/4"



42"

- DOBLE PUERTA
- A 42"
 - H 20 3/4"



54"

- DOBLE PUERTA
- A 54"
 - H 20 3/4"



30"

- DOBLE PUERTA
- A 30"
 - H 20 3/4"
 - D 18"



24"

- DOBLE PUERTA
- A 24"
 - H 34"
 - D 19 3/4"

PUERTAS Y CAJONES GABINETES COMBO



36"

- DOBLE PUERTA
- A 36"
 - H 20 3/4"
 - D 19 3/4"



18"

- CAJÓN
- A 18"
 - H 10"
 - D 19"



18"

- RECICLAJE
- A 28"
 - H 26"
 - D 19 1/2"



18"

- DOBLE RECICLAJE
- A 18"
 - H 26"
 - D 22 1/2"



30"

- PUERTA
- A 30"
 - H 11 3/48"
 - D 24"



13"

- DOBLE PUERTA
- A 13"
 - H 20 3/4"
 - D 18"



13"

- TRIPLE PUERTA
- A 13"
 - H 20 3/4"
 - D 18"



Paseo de los tamarindos 90 Bosques de las Lomas, CDMX, Local PB-35

www.subzerowolfcdmx.com

@subzerowolfcdmx

