

ESTUFAS



BOA

Appliance
Studio | DAS
WOLF SUB-ZERO COVO ASKO



Estufas

El especialista en cocinar, que transforma ocho décadas de experiencia en una tecnología que usted controla con facilidad. La primera vez que cocine con un producto Wolf notará porque más que una herramienta es una invitación para cocinar. El principio básico de nuestro credo es que sus ideas y gustos, no así las limitaciones del equipo, deben determinar el resultado de sus platillos.



Estufas Duales

Descubra un nuevo mundo de cocción—lo mejor de dos mundos, de hecho. Una superficie de cocción a gas, con el control preciso de los dobles quemadores apilados y configuraciones que incluyen parrilla, comal o la distinguida plancha francesa. El horno es eléctrico de convección dual, que con sus dos ventiladores y 4 elementos de calor le permitirán elegir cualquiera de las 10 funciones de cocción. Con tamaños que van de 30" a 60", las cocinas grandes o compactas se convierten en escenarios de la emocionante cocción dual.

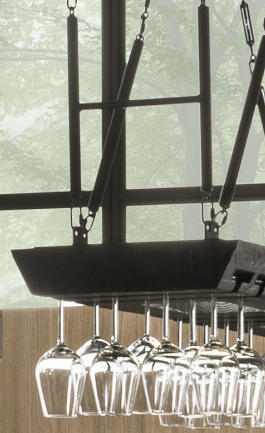
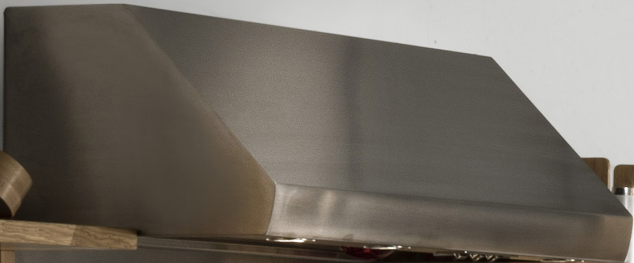
SISTEMA DE CONVECCIÓN DUAL

Los hornos de convección sencilla dejan puntos fríos y calientes en la cavidad del horno. El sistema de convección dual con inteligencia digital de Wolf consta de 2 ventiladores y elementos de calor individuales, que se alternan "inteligentemente" para lograr un calor uniforme en todo el horno. Imagine cocinar algo dulce y salado al mismo tiempo.

DOBLES QUEMADOR APILADO

Esta tecnología desarrollada y potenciada por Wolf permite que los quemadores tengan un rango de calor nunca antes posible en un quemador sellado; desde una flama muy suave, para derretir chocolate por horas sin quemarlo, hasta una muy potente para todo tipo de requerimiento de cocción.







Estufas de Gas

Refinadas en el inigualable ambiente de las cocinas profesionales, las estufas de gas Wolf proporcionan un desempeño virtuoso para cocinas grandes o pequeñas. El rango de tamaños van de 30" a 60". Con características como: horno de convección a gas con asador infrarrojo; dobles quemadores apilados en la parte superior; la opción de contar con grill infrarrojo, comal o la innovadora plancha francesa. Disponibles en gas natural o LP.

ASADOR EN EL HORNO DE GAS

Los hornos de gas tienen un poderoso asador infrarrojo que actúa como una salamandra profesional llegando a temperaturas de 1500°F, ideal para tostar, gratinar y asar carnes de cortes gruesos.

PLANCHA FRANCESA

El secreto de cocina de los Chefs profesionales ahora en su casa gracias a Wolf. La posición de cada sartén determina el calor que recibe. Simultáneamente puede calentar salsas a muy baja temperatura y hervir camarones.





Estufas de Inducción

Nuestra estufa de inducción le brindará velocidad y control que va más allá de cualquier cosa que haya experimentado.

La parrilla hervirá agua mucho más rápido que una parrilla de gas, con una temperatura casi instantánea. Además contará con un control estable de calor más bajo para hervir a fuego lento salsas y derretir chocolate fino sin quemarlo.

CALOR, FLUJO DE AIRE, EXACTITUD

Creemos que 375° debe ser 375° en todas partes. Muchos hornos tienen puntos calientes y fríos. La estufa de inducción de Wolf es diferente, la eficacia de circular el aire alrededor de la comida, produce resultados más rápidos y consistentes.



ESTUFAS DUALES



DF30450/S/P

- A 29 7/8" (759)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF36450G/S/P

- A 35 7/8" (911)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF36650/S/P

- A 35 7/8" (911)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF36450C/S/P

- A 35 7/8" (911)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF48450CG/S/P

- A 47 7/8" (1216)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF48650C/S/P

- A 47 7/8" (1216)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF48650G/S/P

- A 47 7/8" (1216)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF48450F/S/P

- A 47 7/8" (1216)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)

ESTUFAS DUALES



DF48450DG/S/P

- A 47 7/8" (1216)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF48850/S/P

- A 60 1/8" (1527)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF60650CG/S/P

- A 60 1/8" (1527)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF60650DG/S/P

- A 60 1/8" (1527)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF60650F/S/P

- A 60 1/8" (1527)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF30450BK/P

- A 29 7/8" (759)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF30450WH/P

- A 29 7/8" (759)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF36450G/BK/P

- A 35 7/8" (911)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)

ESTUFAS DUALES



DF36450G/WH/P

- A 35 7/8" (911)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF36450C/BK/P

- A 35 7/8" (911)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)



DF36450C/WH/P

- A 35 7/8" (911)
- P 29 1/2" (749)
- H 36 7/8" (937)

ESTUFAS DE INDUCCIÓN



IR30450/S/T

- A 29 7/8"
- P 29 1/2" (749)
- H 36"



IR36550/S/T

- A 35 7/8"
- P 29 1/2" (749)
- H 36"

ESTUFAS DE GAS



GR304

- A 29 7/8" (759) P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR364G

- A 35 7/8" (911) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR364C

- A 35 7/8" (911) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR366

- A 35 7/8" (911) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR484CG

- A 47 7/8" (1216) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR486C

- A 47 7/8" (1216) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR486G

- A 47 7/8" (1216) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR488

- A 47 7/8" (1216) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)

ESTUFAS DE GAS



GR484DG

- A 47 7/8" (1216) P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR606CG

- A 60 1/8" (1527) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



GR606DG

- A 60 1/8" (1527) • P 28 3/8" (721)
- H 37" (940)



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

www.subzerowolfcdmx.com

@subzerowolfcdmx

