

PARRILLAS



BOA

Appliance
Studio | DAS
WOLF SUB-ZERO COVO ASKO



Parrillas

¿Por dónde comenzamos? ¿Tal vez con la tecnología más avanzada? Perfecto, ya sea que prefiera cocinar en una parrilla de gas, inducción o eléctrica, Wolf le ofrece la tecnología más avanzada y fácil de utilizar. ¿Qué hay sobre una idea particular de diseño? Wolf cuenta con opciones para el estilo más minimalista hasta el más profesional. Ya sea que comience su cocina eligiendo los equipos de acuerdo a su método de cocción o estilo de diseño preferido, obtendrá los resultados esperados.



Parrillas de Gas

Los dobles quemadores apilados le brindan un infinito control al alcance de sus manos - desde la flama más potente hasta la más suave para cualquier requerimiento de cocción. Esta flama tan delicada la llamamos simmer, con la cual puede dejar en cocción lenta una salsa para pasta durante horas sin hervirla o quemarla. Además los quemadores son sellados, lo que hace la limpieza aún más sencilla. Disponibles en anchos de 30" y 36" en estilo Profesional, Contemporáneo o Transicional, opciones de elección de color de las perillas, las parrillas de gas le ofrecen una gran flexibilidad de diseño - sin contar el excepcional poder de un quemador de 18,000 Btu*.

LA BELLEZA DE ELEGIR

Con múltiples tamaños, variedad de perillas de colores para elegir y rejillas diferentes es la excepcional flexibilidad de diseño que le ofrecen las parrillas de gas.

01. TRANSICIONAL

La parrilla de 36" cuenta con cinco quemadores dobles sellados, mientras que la parrilla de 30" cuenta con cuatro. Las rejillas son de hierro fundido recubiertas de porcelana. Las perillas son de color negro y acero, con controles retroiluminados que son activados al presionar la perilla, logrando así un estilo minimalista.

02. PROFESIONAL

Disponible en anchos de 30" y 36". Las bases de los quemadores y el panel de control están hechos en una sola pieza de acero inoxidable. Las perillas están disponibles en color rojo característico de Wolf, negro y acero.

03. CONTEMPORÁNEO

Para un sorprendente e integrado estilo, las perillas de control se montan en el panel del gabinete de su 3 elección. Disponible en 36" de ancho.





Parrillas de Inducción

Ultraprápidas. Ultraprecisas. Excepcionalmente eficientes en el uso de energía. El secreto de ésta distinguida tecnología de cocción es el magnetismo. Los elementos electromagnéticos son los causantes de que las ollas y sarténes se calienten al instante con una distribución perfecta de calor.

La generación de calor se detiene al instante que apaga el elemento o retira el sartén. La superficie de la parrilla se mantiene fría al tacto, lo que la hace muy segura para cocinar. Gracias a la tecnología de detección de utensilios, los elementos de inducción no se energizarán sin un sartén compatible. Disponibles en modelos de 30" y 36" en estilo Contemporáneo y Transicional.

01. IMÁNES

Es llamada de inducción porque la parrilla crea un campo magnético que induce calor al sartén. El utensilio de cocina se convierte en el elemento de calor. No solamente es poderosa y eficiente en el uso de energía, es ágil, ya que se ajusta rápidamente cuando cambia el nivel de temperatura..

02. MEJOR CONTROL

El impresionanate rango de poder de la parrilla de inducción puede ser controlada con gran facilidad. Con un toque puede encender el elemento a su máxima o mínima potencia.

Parrillas Eléctricas

Detrás del exterior sofisticado y minimalista, se esconde un instrumento de cocción poderoso y de máximo rendimiento. Todos los elementos de cocción cuentan con simmer, que mantendrán calientes sus salsas y estofados sin llegar al punto de ebullición. Además uno de los elementos cuenta con una función aún más delicada para derretir. Elija entre 30" y 36" de ancho en estilo Contemporáneo o Transicional.

01. TECNOLOGÍA INNOVADORA

La función para derretir que enciende con un sólo toque utiliza tecnología innovadora llamada de pulsación de alta frecuencia, que produce un calor extremadamente bajo para tareas delicadas como derretir chocolate o reducir una salsa. Todos los controles cuentan con seguridad para niños.

Con cinco configuraciones disponibles, que van de 15" a 36" las parrillas eléctricas de Wolf le ofrecen mucho más control sobre la forma en que utiliza el espacio en su cubierta así como la forma en que prepara sus platillos.





Parrillas SRT

Idénticas a la parte superior de una estufa dual, las Parrillas SRT de Wolf son una irresistible invitación a preparar platos deliciosos. Son el complemento ideal de los hornos eléctricos empotrables de Wolf. Elija una entre los tamaños de 30", 36" ó 48" y nueve configuraciones que pueden incluir grill infrarrojo, plancha con termostato, plancha Francesa y por supuesto, dobles quemadores apilados. Disponibles en gas natural o LP.

PARRILLAS ELÉCTRICAS



CE304T/S

- A 30" (762)
- P 21" (533)
- H 3 1/2" (89)



CE365T/S

- A 36" (914)
- P 21" (533)
- H 3 1/2" (89)



CE304C/B

- A 30" (762)
- P 21" (533)
- H 4" (102)



CE365C/B

- A 36" (914)
- P 21" (533)
- H 4" (102)

PARRILLAS DE INDUCCIÓN



CI243TF/S

- A 24"
- P 21" (533)
- H 2" (51)



CI304T

- A 30" (762)
- P 21" (533)
- H 2" (51)



CI365T

- A 36" (914)
- P 21" (533)
- H 2" (51)



CI243C/B

- A 24"
- P 21" (533)
- H 2 1/2" (64)

PARRILLAS DE INDUCCIÓN



CI304C/B

- A 30" (762)
- P 21" (533)
- H 2 1/2" (64)



CI365C/B

- A 36" (914)
- P 21" (533)
- H 2 1/2" (64)

PARRILLAS DE GAS



CG243TF/S

- A 24"
- P 21" (533)
- H 4" (102)



CG304T/S

- A 30" (762)
- P 21" (533)
- H 4" (102)



CG365T/S

- A 36" (914)
- P 21" (533)
- H 4" (102)



CG304P/S

- A 30" (762)
- P 21" (533)
- H 4" (102)



CG365P/S

- A 36" (914)
- P 21" (533)
- H 4" (102)



CG365C/S

- A 36" (914)
- P 21" (533)
- H 4" (102)

PARRILLAS DE QUEMADORES SELLADOS



SRT304

- A 29 7/8" (759) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT364G

- A 35 7/8" (911) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT364C

- A 35 7/8" (911) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT366

- A 29 7/8" (759) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT484CG

- A 47 7/8" (1216) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT486C

- A 47 7/8" (1216) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT486G

- A 47 7/8" (1216) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT484DG

- A 47 7/8" (1216) • P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)

PARRILLAS DE QUEMADORES SELLADOS



SRT362W

- A 35 7/8" (911)
- P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



SRT484W

- A 47 7/8" (1216)
- P 28 1/2" (724)
- H 8 1/2" (216)



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

www.subzerowolfcdmx.com

@subzerowolfcdmx

