



TODO SABE MEJOR AL AIRE LIBRE

SUBZERO WOLF



## HAY MOMENTOS QUE VALE LA PENA SABOREAR AL AIRE LIBRE.

Lleve más allá la vida de su hogar y cree horizontes de la vida al aire libre con una cocina de exterior de Wolf y Sub-Zero; las marcas que definen el rendimiento, el diseño y la propiedad sin preocupaciones en la cocina, tanto en exteriores como interiores.

Wolf el especialista en cocción, y Sub-Zero el especialista en conservación de los alimentos, están contruidos con materiales de primera calidad y probados durante años, para el uso demandante en exteriores. De propiedad familiar durante décadas, estos compañeros y almas gemelas de la cocina aportan un rendimiento sin precedentes y un diseño inigualable de su cocina al aire libre.

**Vea nuestros productos para exteriores en nuestro showroom de fábrica Sub-Zero - Wolf.** Pongase en manos de nuestros expertos y permita que le muestren las ventajas de nuestros productos y resuelvan todas sus dudas y si así lo desea lo podemos referir con alguno de nuestros distribuidores autorizados.





Nota: Siempre consulte a su distribuidor para asegurarse que sus enseres SubZero  
- Wolf de exterior sean instalados de acuerdo a nuestros requerimientos.



Nota: Siempre consulte a su distribuidor para asegurarse que sus enseres SubZero  
- Wolf de exterior sean instalados de acuerdo a nuestros requerimientos.



## PREDICCIÓN, DELICIOSO

Todos los productos de Wolf son fabricados con el mismo principio. El principio básico: que sus ideas y preferencias, no las limitaciones de su equipo, determinen el resultado de sus comidas.

Al igual que sus homólogos de interior - estufas, parrillas y hornos Wolf - El asador de exterior Wolf pone un control preciso en sus manos, por lo tanto el platillo que tenga en mente será el que sirva en su mesa.

## RENDIMIENTO MAGISTRAL

Los asadores para exterior de Wolf usan dos tipos de calor, directo y radiante, para lograr el rango de temperatura ideal y distribución uniforme del calor que son la clave para un asado perfecto. El calor directo de los quemadores de gas ofrece temperaturas altas, abrasivas y un precalentamiento rápido; mientras que las fuentes de calor radiante distribuyen las temperaturas de manera uniforme. Con Wolf, usted puede contar con un rendimiento excepcional a través de los años en su cocina de exterior.

Cada asador de exterior Wolf es construido en acero inoxidable de doble pared heliarqueada, soldada con precisión para que no se oxide o retenga agua. Los quemadores de gas combinan finura con potencia pura - hasta 38 Kw en el modelo de 137 cm. La tapa de calibre pesado se abre con un toque ligero.

### REJILLAS DE ACERO

Rejillas robustas de acero inoxidable de 3/8" de ancho retienen e irradian más calor para una parrilla más uniforme (y las marcas de parrilla tipo restaurante tan aclamadas). Estas rejillas no se oxidarán ni romperán, y se podrán limpiar fácilmente con el cepillo de parrilla que suministra Wolf.

### SISTEMA DE ENCENDIDO

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

### ROSTICERO

El rosticero sostiene hasta 11 Kg de carne. Su lenta rotación garantiza una cocción uniforme. Sus dos posiciones le permiten establecer la distancia ideal del quemador, ya sea que esté cocinando pequeñas piezas o grandes.

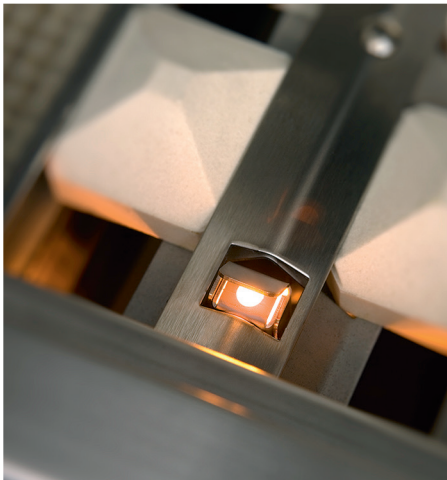
### ESTACIÓN DE SELLADO

Con un poder de 7.3 kW las estaciones de sellado en los modelos de 36", 42" y 54" emite un calor excepcionalmente alto para sellar la carne, creando una deliciosa corteza.





Nota: Siempre consulte a su distribuidor para asegurarse de que los insertos SubZero - Wolf de exterior sean compatibles con el modelo y tamaño de su refrigerador.



## FLEXIBILIDAD EN EL DISEÑO.

Las cocinas de exterior vienen en todas las medidas. Por lo tanto los asadores de gas Wolf también — 30", 36", 42" y 54" . Todos los asadores pueden ser empotrados o con carrito opcional disponible para modelos de 30", 36", 42". Para modelos con carrito usted puede especificar un quemador lateral opcional para calentar salsas o preparar guarniciones. Todos los asadores para exterior de Wolf están disponibles en gas natural o LP.

### CONTROLES ILUMINADOS

Luces LED situadas encima de las perillas del rojo característico de Wolf facilitan el ajuste de los controles en condiciones de poca luz. Las perillas negras también están disponibles a la venta como accesorio.

### REJILLA CALENTADORA

Le llamamos rejilla para mantener caliente, con 3 posiciones, que puede hacer mucho más como - rostizar vegetales, costillas a fuego lento, calentar panes o tortillas, y mantener caliente la comida lista para servirse sin que se reseque.

### TAPA CON RESORTE

La tapa con resorte ayuda a abrir y cerrar la campana de acero inoxidable con un ligero toque. Los resortes ocultos reforzados eliminan 50 por ciento del peso, y el diseño de la jaladera mantiene las manos lejos de las superficies calientes de la parrilla.

### LUCES HALÓGENAS

Para eliminar las conjeturas de la cocción nocturna, las luces halógenas dobles dentro de la parrilla producen una luz blanca brillante para obtener una imagen real de la superficie de asado.

**CARACTERÍSTICAS ADICIONALES** | Construcción de doble pared, caja para ahumar, termómetro, bandeja de goteo y acabados de acero inoxidable.









Nota: Siempre consulte a su distribuidor para asegurarse que sus enseres SubZero - Wolf de exterior sean instalados de acuerdo a nuestros requerimientos.





## CREE UNA COCINA COMPLETAMENTE AL FRESCO

Imagine preparar los mismos deliciosos platillos gourmet en su cocina de exterior como en la de interior.

Con Sub-Zero y Wolf usted lo podrá hacer. Nuestro asador multifuncional le da el control preciso mientras que los cajones calentadores le son de gran utilidad. Los cajones enfriadores de Sub-Zero mantienen los alimentos frescos y las bebidas frías todo al alcance de su mano.

Más allá del desempeño, las cocinas de exterior de Sub-Zero y Wolf le proporciona un aspecto de lujo impresionante y posibilidades de diseño que ni siquiera soñó.

Disfrute del entretenimiento y la comida al aire libre como nunca antes con los productos de Sub-Zero y Wolf.

### CAJÓN CALENTADOR DE 30"

Con el cajón calentador de 30", ahora disponible para exteriores, los platillos terminados en distintos tiempos permanecen calientes y jugosos, listos para servir. Los paneles de acero inoxidable con jaladeras pro están disponibles para 30" y 36" de ancho.

### MÓDULO DE QUEMADOR DE 13"

También disponibles para los modelos con carrito, le permite preparar salsas o guarniciones sin necesidad de correr hacia dentro. Produce 7.3 kW ideales para saltear o freír.

### CAJONERAS TRIPLES DE 13"

Los cajones de accesorio están disponibles en anchos de 13" y 30" en múltiples configuraciones para proporcionar almacenamiento adicional.

### PUERTAS DOBLES DE 42"

Estos accesorios de acero inoxidable varían de 18" a 54" de ancho, proporcionando el almacenaje que tu cocina al aire libre necesita.







## SUB-ZERO, LA NECESIDAD DE TODA COCINA AL AIRE LIBRE

Proporcione todo el diseño libre de preocupaciones que ofrece el desempeño de a su cocina de exterior. Los cajones integrados están sellados para bloquear la humedad y garantizar la máxima frescura en el entorno ideal de baja temperatura y alta humedad para una óptima conservación de los alimentos. Los cajones enfriadores para exteriores de Sub-Zero, a conjunto con los paneles exteriores, están diseñados para temperaturas de hasta 43 °C y son revestidos de acero inoxidable de gran calibre que soporta rayos UV, sales y elementos de humedad que corroen hasta los materiales más pequeños.

### ENFRIADORES BAJO CUBIERTA

Los enfriadores bajo cubierta al aire libre de Sub-Zero ponen una gran cantidad de tecnología en solo 24". Una pantalla LCD digital le permite ajustar la temperatura exactamente como desee y tan bajo como 1°C. Las temperaturas constantes de la unidad mantienen los alimentos frescos por más tiempo. Los controles electrónicos de la unidad están al frente y son fáciles de ver y alcanzar. Para evitar preocupaciones, el panel de control electrónico le avisará si la unidad necesita atención.

### MÁQUINA DE HIELOS BAJO CUBIERTA

La puerta de la máquina de hielos fuertemente aislada su empaque mantienen su hielo fresco y frío incluso en calor extremo. El contenedor de hielo de gran capacidad mantiene hasta 26 libras de hielo listas para su consumo. La unidad puede hacer hasta 50 libras de hielo cristalino por día, por lo tanto su reunión nunca acabara temprano.

## ASADORES DE EXTERIOR 13", 30", 36", 42", 54"

---



**BM13**  
W 13"  
H 10 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>"  
D 30"



**SB13**  
W 13"  
H 10 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>"  
D 30"



**OG30**  
W 30"  
H 27"  
D 30"



**OG36**  
W 36"  
H 27"  
D 30"



**OG42**  
W 42"  
H 27"  
D 30"



**OG54**  
W 54"  
H 27"  
D 30"

## CAJÓN CALENTADOR 30"

---



**WWD300**  
W 29 <sup>7</sup>/<sub>8</sub>"  
H 10 <sup>3</sup>/<sub>8</sub>"  
D 22 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

## BAJO CUBIERTAS 15", 30"

---



**UC-24RO**  
W 23 <sup>7</sup>/<sub>8</sub>"  
H 34"  
D 24"



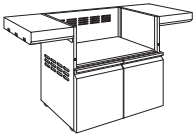
**ID-24RO**  
W 24"  
H 34 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>"  
D 24"



**UC-15I(P)O**  
W 14 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>"  
H 33 <sup>5</sup>/<sub>8</sub>"  
D 23"

## CARRITOS PARA ASADOR 30", 36", 42"

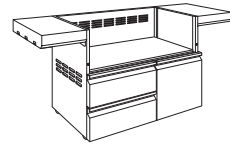
---



**CART30**  
W 30"  
H 36 1/2"  
D 27 3/4"



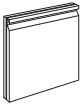
**CART36**  
W 36"  
H 36 1/2"  
D 27 3/4"



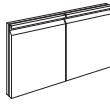
**CART42**  
W 42"  
H 36 1/2"  
D 27 3/4"

## PUERTAS DE ALMACENAJE 18", 30", 36", 42", 54"

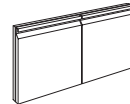
---



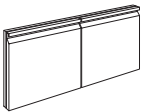
**PUERTA SENCILLA 18"**  
W 18"  
H 20 3/4"  
D 2"



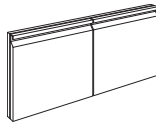
**PUERTA DOBLE 30"**  
W 30"  
H 20 3/4"  
D 2"



**PUERTA DOBLE 36"**  
W 36"  
H 20 3/4"  
D 2"



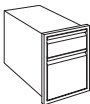
**PUERTA DOBLE 42"**  
W 42"  
H 20 3/4"  
D 2"



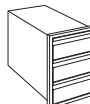
**PUERTA DOBLE 54"**  
W 54"  
H 20 3/4"  
D 2"

## CAJONES DE ALMACENAMIENTO 13", 30"

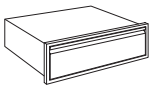
---



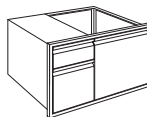
**CAJONERA DOBLE 13"**  
W 13"  
H 20 3/4"  
D 20 3/4"



**CAJONERA TRIPLE 13"**  
W 13"  
H 20 3/4"  
D 20 3/4"



**CAJÓN SENCILLO 30"**  
W 30"  
H 20 3/4"  
D 20 3/4"



**CAJONERA DOBLE CON PUERTA 30"**  
W 30"  
H 20 3/4"  
D 2"

## FUNDA PROTECTORA

---



**FUNDA PARA ASADOR DE LIBRE INSTALACIÓN**

Medidas:  
30", 36", 42"



**FUNDA PARA ASADOR EMPOTRADO**

Medidas:  
30", 36", 42", 54"



SUBZERO-WOLF.MX

