

Baron 320 Pro - Édition Spéciale

921114 LP / 921117 NG

CARACTÉRISTIQUES DE PERFORMANCE

- Système de brûleur Dual-Tube en acier inoxydable de 30,000 BTU

SYSTÈME DE CUISSON

- Surface de cuisson totale incluant grille de réchaud émaillée - 440 po. ca.
- Surface de cuisson primaire 330 po. ca.
- Grilles de cuisson en acier inoxydable dotées de tiges de 8 mm
- Système de cuisson Flav-R-Wave en acier inoxydable
- Trois brûleurs Dual-Tube en acier inoxydable burner
- Soupapes Linear-Flow avec commande 180° Sensi-Touch
- Système d'allumage Sure-Lite
- Thermomètre Accu-Temp deluxe

CONCEPTION ET DESIGN

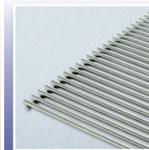
- Panneau du couvercle émaillé noir avec embouts élégants en fonte d'aluminium
- Four en acier inoxydable avec embouts en fonte d'aluminium
- Tablettes latérales rabattables en acier inoxydable
- Panneau de contrôle en acier inoxydable
- Cabinet avec rangement fermé avec portes et revêtement en poudre noir
- Roulettes pivotantes robustes avec réglage de niveau Level Q pour une stabilisation rapide et sécuritaire

GARANTIE

- Garantie à vie limitée sur le boîtier
- 10 ans sur le système de brûleurs Dual-Tube™ en acier inoxydable
- 3 ans sur le système de cuisson Flav-R-Wave™
- 2 ans sur toutes les autres pièces et la peinture
- 5 ans sur les grilles de cuisson en acier inoxydable



Système de brûleur Dual-Tube en acier inoxydable



Grilles de cuisson en acier inoxydable



Système de cuisson Flav-R-Wave™ en acier inoxydable



Système d'allumage électronique Sure-Lite™



Tablettes latérales rabattables