

Baron S420 Pro -Édition spéciale

922514 LP / 922517 NG

CARACTÉRISTIQUES DE PERFORMANCE

- Système de brûleur Dual-Tube en acier inoxydable de 40,000 BTU

SYSTÈME DE CUISSON

- Surface de cuisson totale incluant grille de réchaud émaillée - 644 po. ca.
- Surface de cuisson primaire 444 po. ca.
- Grilles de cuisson en acier inoxydable dotées de tiges de 8 mm
- Système de cuisson Flav-R-Wave en acier inoxydable
- Quatre brûleurs Dual-Tube en acier inoxydable burner
- Soupapes Linear-Flow avec commande 180° Sensi-Touch
- Système d'allumage Sure-Lite
- Thermomètre Accu-Temp deluxe

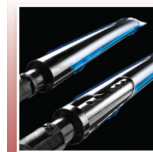
CONCEPTION ET DESIGN

- Panneau de couvercle en acier inoxydable avec embouts élégants en fonte d'aluminium
- Couvercle en acier inox avec capuchons d'extrémité en aluminium moulé élégant
- Tablettes latérales rabattables en acier inoxydable
- Cabinet robuste avec portes noir
- Panneau de commande en acier inoxydable
- Roulettes pivotantes robustes avec réglage de niveau Level Q pour une stabilisation rapide et sécuritaire

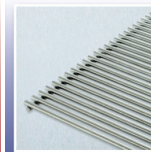


GARANTIE

- 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



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