



5 SÉRIES 30 PO ET 36 PO L CUISINIÈRES À GAZ

Viking Professional 5 Series - VGR

PUISSANCE DE CUISSON DE TYPE COMMERCIAL

- **EXCLUSIF** - VSH™ (VariSimmer-to-high) Pro système de brûleur scellé
 - Brûleur avant droit TruPowerPlus™ 18 500 BTU (certains modèles)
 - Tous les autres brûleurs ont une puissance de 15 000 BTU
- **EXCLUSIF** - Réglage VariSimmer pour tous les brûleurs
- **EXCLUSIF** - tous les brûleurs sont équipés du système d'allumage SureSpark pour un allumage constant et fiable
 - Rallumage automatique; les brûleurs de surface s'allument dans n'importe quelle position du bouton et se rallument s'ils s'éteignent, même sur le réglage le plus bas
- Boutons BlackChrome™ ultra-robustes et lunettes carrées livrés en standard
- **EXCLUSIF** - combinaison d'un brûleur en U de 30 000 BTU et d'un grilloir infrarouge avec système d'allumage SureSpark
- Le grilloir infrarouge Gourmet-Glo fournit une chaleur intense et brûlante pour les applications de grillade
- Four de grande capacité avec six positions de grilles (voir les spécifications pour les dimensions intérieures du four)
- Le modèle 36 po L convient aux plaques de cuisson commerciales de taille normale
- Six fonctions - cuisson à flux d'air naturel, cuisson par convection, gril infrarouge, gril infrarouge par convection, déshydratation par convection et décongélation par convection
- Tous les modes de convection utilisent le déflecteur d'air de convection ProFlow™, spécialement conçu pour assurer un flux d'air équilibré pour une distribution uniforme de la chaleur
- **EXCLUSIF** - La porte Gentle Close™ permet à la porte de se fermer lentement
- L'interrupteur du ventilateur de convection est commodément situé sur le panneau de commande
- Deux lampes de four halogènes pour une excellente visibilité dans toute la cavité du four



FACILITÉ D'UTILISATION ET DE NETTOYAGE

- **EXCLUSIF** - surface de cuisson d'une seule pièce, usinée et porcelainée, pour un nettoyage facile
- Les chapeaux des brûleurs sont facilement amovibles pour un nettoyage rapide
- Les grilles amovibles en fonte porcelainée très résistantes offrent une surface continue d'avant en arrière et de gauche à droite pour faciliter le déplacement des grandes casseroles

NUMÉROS DE MODÈLE

- VGR5304B - 30 po L Cuisinière à gaz; quatre brûleurs
- VGR5366B - 36 po L Cuisinière à gaz; six brûleurs
- VGR5364G - 36 po L Cuisinière à gaz; quatre brûleurs avec plaque de cuisson

ACCESSOIRES

- BG8530SS - Garde-corps 8 po H pour cuisinière 30
- BG8536SS - Garde-corps 8 po H pour cuisinière 36
- HS24530SS - étagère haute pour cuisinière 30
- HS24536SS - étagère haute pour cuisinière 36
- P24CSTSS - garniture latérale de comptoir (2 pièces)
- P30CRTSS - garniture arrière de comptoir pour cuisinière de 30 po
- P36CRTSS - garniture arrière de comptoir pour cuisinière de 36 po
- P30CBF4SS - socle et façade de socle personnalisée pour cuisinière 30
- P36CBF4SS - socle et façade de socle personnalisée pour cuisinière 36
- LPKPDR - Kit de conversion LP/Propane

FINITIONS COULEUR

- Acier inoxydable (SS)
- Disponible en 18 finitions exclusives: Antique Bronze (AN), Blush (BH), Cast Black (CS), Daffodil (DA), Damascus Gray (DG), Eucalyptus (EU), Golden Hour (GH), Ivy (IV), Martini (MA), Nantucket (NA), November Sky (NS), Onyx (ON), Pure White (PW), Slate Blue (SB), Spiced Cider (SC), Squall (SQ), Splash (SP), and Valentine (VA)



BRUSHED BRASS ACCENT

- Disponible sur les modèles acier inox (commande standard) et finitions exclusives (commande spéciale)
- L'accent en laiton comprend des embouts de poignée, des cadres de boutons et un logo
- Les modèles commandés en Brass Accent seront livrés avec des boutons en acier inoxydable et des cadres de boutons ronds

GARANTIE

- 2 ans - produit complet
- 90 jours complets - pièces cosmétiques telles que le verre, les objets peints et les objets décoratifs
- Limitée à 5 ans - brûleurs à gaz

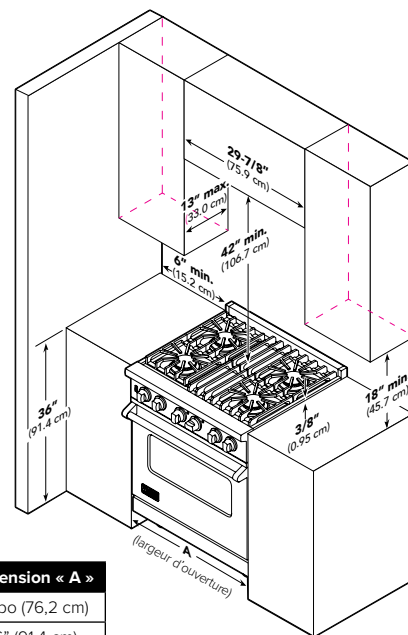
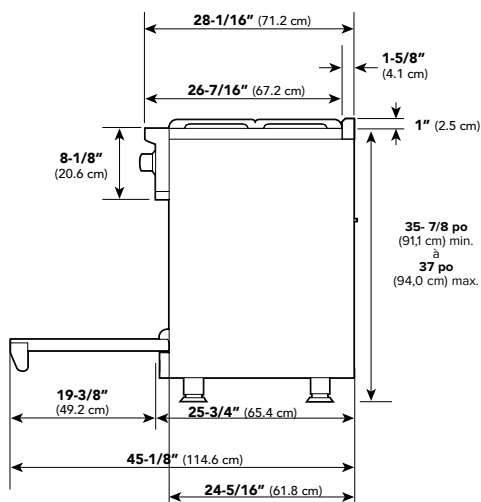
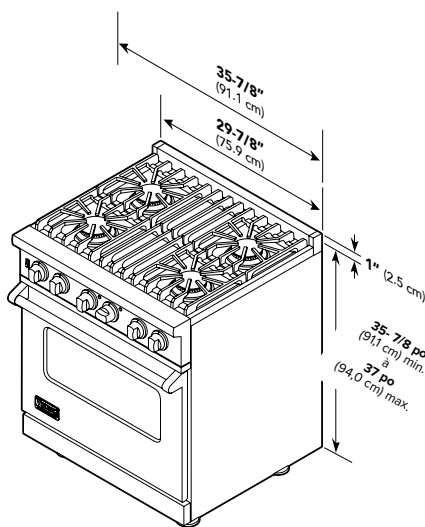
5 SÉRIES 30 PO ET 36 PO L CUISINIÈRES À GAZ

Viking Professional 5 Series - VGR

GAZ 30 PO ET 36 PO W. CUISINIÈRES		
DESCRIPTION	VGR530	VGR536
Largeur globale	29-7/8 po (75,9 cm)	35-7/8 po (91,1 cm)
Hauteur totale à partir du bas	Hauteur de la base Jusqu'àu sommet de la garniture latérale - minimum 35- 7/8 po (91,1 cm) à maximum 37 po (94 cm); les pieds s'ajustent à 1- 1/8 po (2,9 cm) Ajouts à la hauteur de base Au sommet de la garniture de l'îlot - ajouter 1 po (2,5 cm); au sommet du garde-corps - ajouter 8 po (15,2 cm); au sommet de l'étagère haute - ajouter 23 1/2 po (59,7 cm)	
Profondeur totale depuis l'arrière	Jusqu'à l'extrémité du panneau latéral - 24 5/16 po (61,8 cm); jusqu'à l'avant de la porte - 25- 3/4 po (65,4 cm); jusqu'à l'extrémité de la poignée de la porte - 28- 11/16 po (72,9 cm)	
Puissance du brûleur de surface	15 000 BTU NAT./12 500 BTU LP (4,4 kW NAT./3,7 kW LP)	Gaz naturel : 15 000 BTU (4,4 kW); 18 500 BTU (5,4 kW) LP : 12 500 BTU (3,7 kW); 16 600 BTU (4,9 kW)
Brûleur du gril	–	15 000 BTU NAT./12 500 BTU LP (4,4 kW NAT./3,7 kW LP)
Besoins en gaz	Accepte une conduite de gaz résidentielle standard de 1/2 po (1,3 cm) de diamètre intérieur. Commander soit du gaz naturel, soit du propane GPL; pour la conversion sur place du gaz naturel au propane GPL, commander le kit de conversion GPL en option.	
Exigences électriques	120 VCA/60Hz; 4 pieds (121,9 cm), cordon à 3 fils avec fiche à 3 broches mise à la terre attachée au produit	
Utilisation maximale en amp	1,0 ampère	1,5 ampère
Brûleur de cuisson	30 000 BTU NAT./LP (8,8 kW NAT./LP)	
Dimensions intérieures du four	Convection Bake (cuisson)/Broil (gril) Largeur totale – 23 po (58,4 cm); Hauteur – 16- 1/8 po (40,9 cm) Profondeur – 18- 3/4 po (47,6 cm); Taille totale - 4,0 pi cu Norme AHAM* - 3,7 pi cu 3 grilles, 6 positions de grilles	Convection Bake (cuisson)/Broil (gril) Largeur totale – 29 po (73,7 cm); Hauteur – 16- 1/8 po (40,9 cm) Profondeur – 18- 3/4 po (47,6 cm); Taille totale - 5,1 pi cu Norme AHAM* - 5,1 pi cu 3 grilles, 6 positions de grilles
Poids d'expédition approximatif	355 lb. (161,0 kg)	4G – 410 lb (185,6 kg) 6B – 402 lb (182,3 kg)

Ne préparez pas l'installation à partir des seules données de la brochure. Voir les instructions d'installation pour des informations importantes sur le dégagement et l'installation.

**La norme AHAM de mesure de la capacité des fours soustrait le bouchon de la porte et le déflecteur de convection du volume total du four.



	Dimension « A »
30"	30 po (76,2 cm)
36"	36" (91,4 cm)



VIKING RANGE, LLC 111 FRONT STREET, GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA

Pour obtenir des informations détaillées sur les produits, les numéros de modèle ou pour demander un devis, appelez le 1-888-845-4641 ou visitez le site vikingrange.com

© 2025 Viking Range, LLC Tous droits réservés. Spécifications sujettes à changement sans préavis.

