

04/2013

Mod: DDW-2

Production code: HDW2

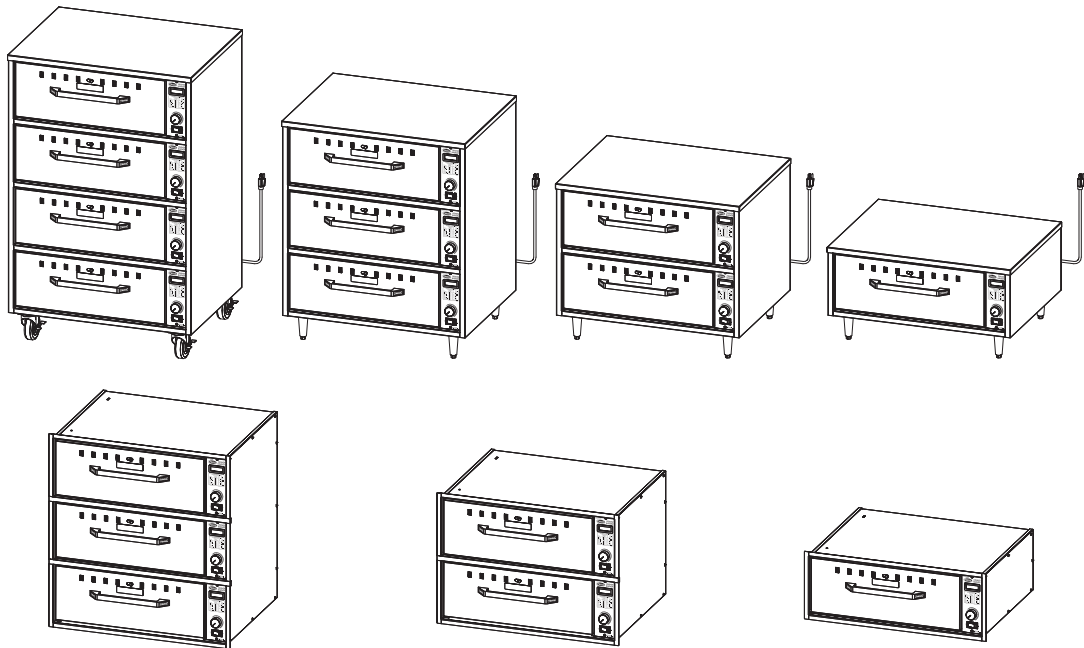


Diamond
catering equipment

Drawer Warmers

Installation and Operating Manual For € and Non- € Models

P/N 07.04.233.00



Heizladen

D

Installations- und Bedienungshandbuch
P 17

Registrieren Sie sich online!

Cajones Térmicos

E

Manual de Instalación y Operación
P 32

¡Regístrese en línea!

Tiroirs Chauffants

F

Manuel d'installation et d'utilisation
P 47

S'inscrire en ligne!

Riscaldatori a Cassetto

I

Manuale per l'installazione e l'uso
P 62

Registratevi online!

Schuifverwarmers

NL

Handleiding voor Installatie en Bediening
P 77

Registreer online!

Wichtige Informationen für den Benutzer	17	Aufstellen des Gerät	24
Einleitung	17	Allgemeines	24
Wichtige Sicherheitshinweise	18	Einbau der Modelle HDW-X und HDW-XN	24
Modellbeschreibung	19	Einbau der Modelle HDW-XB und HDW-XBN	25
Modellbezeichnung	19	Betrieb	26
Technische Daten	20	Allgemeines	26
Steckerkonfigurationen	20	Leitfaden zum Warmhalten von Speisen	26
Tabelle der elektrischen Anschlüsse—Modelle HDW-X	20	Wartung	27
Tabelle der elektrischen Anschlüsse—		Allgemeines	27
Modelle HDW-XN und HDW-XB	21	Reinigung	27
Tabelle der elektrischen Anschlüsse—		Entfernen von Verkalkungen und	
Modelle HDW-XBN	22	Mineralienablagerungen	27
Fassungsvermögen	22	Richtlinien zur Störungsbeseitigung	28
Abmessungen—Modelle HDW-X und HDW-XN	23	Optionen und Zubehör	29
Abmessungen—Modelle HDW-XB und HDW-XBN	23	Internationale Beschränkte Garantie	31
		Hinweise zur Garantieleistung	31

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (befindet sich bei freistehenden Geräten auf der Rückseite und bei Einbaugeräten an der Innenseite der linken Abdeckung), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte diese Information zur Hand, wenn Sie wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung

Seriennummer

Spannung

Kaufdatum

.....

EINLEITUNG

Heizladen sind zum Warmhalten von Speisen bei optimaler Serviertemperatur ohne Qualitätseinbußen vorgesehen. Sie sind für anspruchsvollen Kücheneinsatz als robuste Edelstahlkonstruktion, mit robusten Befestigungselementen, Gleitbahnen aus Edelstahl und als bündig schließende Laden ausgeführt. Heizladen halten Fleisch und Gemüse, aber auch Brötchen bis zum Servieren warm und frisch.

Bei Geräten mit mehreren Laden verfügt jede Lade über eigene Bedienungselemente zum Warmhalten einer Vielzahl an heißen Speisen bis zur Spitzennachfragezeit.

Heizladen basieren auf umfangreicher Forschung und praktischen Tests. Die verwendeten Werkstoffe wurden gewählt, um optimale Dauerhaftigkeit, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu gewährleisten. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich inspiziert und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Einbau-, Sicherheits- und Betriebsanweisungen für die Heizladen. Hatco empfiehlt, alle in diesem Handbuch enthaltenen Einbau-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme zu lesen.

Sicherheitshinweise sind in diesem Handbuch durch ein Warnsymbol mit den folgenden Signalwörtern gekennzeichnet:



WARNUNG bedeutet, dass eine Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.



VORSICHT bedeutet, dass eine Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

HINWEIS

HINWEIS bedeutet, dass eine Gefahr von Geräte- oder Sachschäden besteht.



Vor der Anwendung dieser Ausrüstung lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitsinformationen, um ernste Verletzung oder Tod zu vermeiden und Schaden der Ausrüstung oder des Eigentums zu vermeiden.

! WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.
- Einbaumodelle müssen von einem qualifizierten Elektriker eingebaut werden. Der Einbau muss alle örtlichen elektrischen Vorschriften erfüllen. Bei Einbau durch nicht qualifiziertes Personal wird die Garantie des Geräts ungültig und kann Stromschlag oder Verbrennungen sowie Schäden am Gerät und/oder der Umgebung verursachen.
- Den Netzschalter AUSSCHALTEN, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21 °C beträgt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Servicebetrieb oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät geschüttet werden.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

! WARNUNG

BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Keine aggressiven Chemikalien (oder Reiniger mit Bleichmittel), Ofenreiniger oder brennbare Reinigungslösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.

Sicherstellen, dass das Nahrungsmittelprodukt auf die korrekte Temperatur für sicheren Konsum erwärmt wurde, bevor es in den Wärmere gestellt wird. Wenn die Speisen nicht korrekt erwärmt werden, bestehen schwere Gesundheitsrisiken. Dieses Gerät dient nur zum Halten von vorgewärmten Speiseprodukten.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Für eine ordnungsgemäße Beaufsichtigung von Kindern sorgen und diese von dem Gerät fern halten.

Sicherstellen, dass alle Bediener im sicheren und fachgerechten Gebrauch des Geräts geschult sind.

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon) oder +1-414-671-3976 (Fax).

! VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
- Beim Öffnen der Lade vorsichtig sein. Aus der geöffneten Lade entweicht heiße Luft.

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

HINWEIS

Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

Alle Modelle

Alle Heizladen haben eine robuste Konstruktion mit langlebigen Nylonrollen, Gleitschienen der Stärke "Gauge 12" und robuste Befestigungselemente. Jede Lade ist mit verstellbaren Entlüftungsschlitzen zur Feuchtigkeitsregelung, einem EIN/AUS-Netzschalter (I/O), einem TEMPERATUR-Regelknopf und ein Temperaturmonitor. Mit jeder Lade werden Wannen in Standardgröße, 152 mm (6") tief, mitgeliefert. Die isolierte Oberseite und Seitenwände bieten maximale Energieeffizienz und die Heizelemente sind durch eine Zweijahresgarantie gedeckt. Alle Modelle der HDW-Serie sind mit einem befestigten, 1829 mm (6') langen Netzkabel mit Stecker ausgestattet.

Modell HDW-X

HDW-X-Modelle sind freistehende Geräte, die in Ausführungen mit einer, zwei, drei und vier Laden verfügbar sind. Die Geräte mit ein, zwei und drei Laden sind mit 102 mm (4") Standbeinen ausgestattet. Das Modell mit vier Laden ist mit 152 mm (6") Edelstahl-Standbeinen ausgestattet. Alle freistehenden Modelle HDW-X sind mit einem befestigten, 1829 mm (6') langen Netzkabel mit Stecker ausgestattet.

Modell HDW-XN

HDW-XN-Modelle haben alle Funktionsmerkmale der freistehenden HDW-X-Modelle, jedoch ein schmäleres Profil für kleineres Platzangebot. Diese Geräte sind in Ausführungen mit einer, zwei und drei Laden erhältlich.

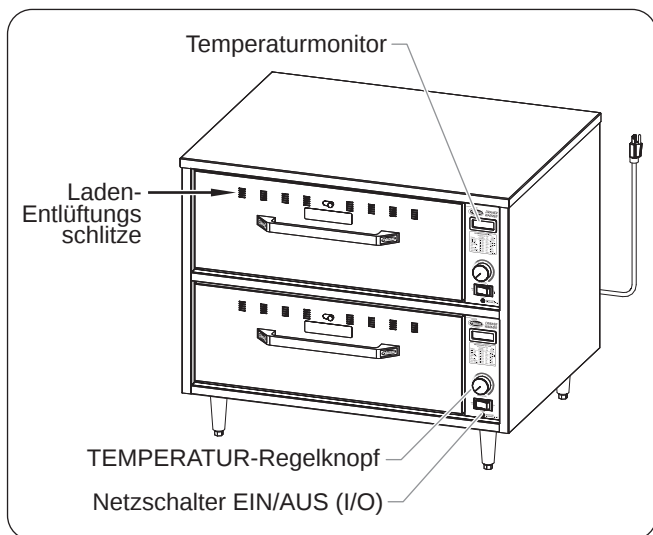


Abbildung 1. Modell HDW-2

Modell HDW-XB

HDW-XB-Modelle sind einbaumodell Geräte, die in Ausführungen mit einer, zwei, und drei Laden verfügbar sind.

Modell HDW-XBN

HDW-XBN-Modelle haben alle Funktionsmerkmale der HDW-XB-Modelle, jedoch ein schmäleres Profil für kleineres Platzangebot. Diese Geräte sind in Ausführungen mit einer, zwei und drei Laden erhältlich.

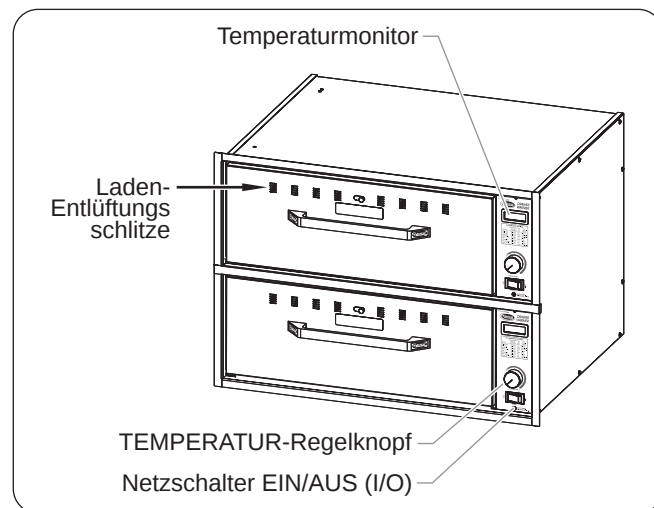


Abbildung 2. Modell HDW-2B

ANMERKUNG : Informationen über zusätzliche Standbeine oder Laufrollen sind im Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR dieses Handbuchs zu finden.

MODELLBEZEICHNUNG

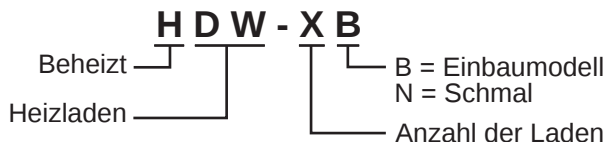


Abbildung 3. Modellbezeichnung

Steckerkonfigurationen

Freistehende Geräte werden ab Werk mit einem Netzkabel und Netzstecker geliefert. Die Stecker sind je nach Anwendung ausgeführt.


WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.

ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

ANMERKUNG : Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite von freistehenden Geräten und bei Einbaumodellen an der Innenseite der linken Seitenwand. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.

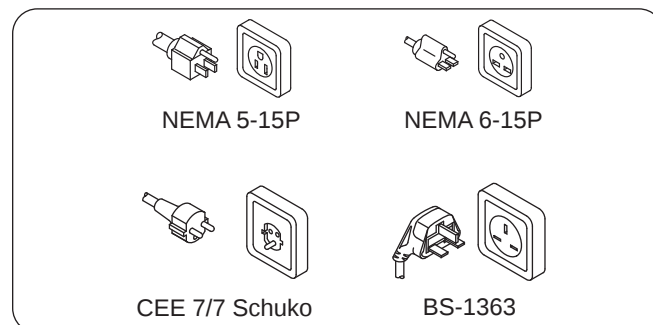


Abbildung 4. Steckerkonfigurationen

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse — Modelle HDW-X

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDW-1	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208	450	2.2	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	220	450	2.0	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
HDW-2	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208	900	4.3	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	220	900	4.1	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
HDW-3	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208	1350	6.5	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	220	1350	6.1	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	134 kg (296 lbs.)
	208	1800	8.7	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	220	1800	8.2	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)
	220–230 (CE)	1800–1968	8.2–8.6	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	230–240 (CE)	1653–1800	7.2–7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)

Die elektrischen Daten in den schattierten Feldern betreffen nur **Internationale modelle**.

ANMERKUNG : Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse — Modelle HDW-XN

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208	450	2.2	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	220	450	2.0	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208	900	4.3	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	220	900	4.1	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208	1350	6.5	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	220	1350	6.1	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse — Modelle HDW-XB

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDW-1B	120	450	3.8	Leitungsrohr	40 kg (88 lbs.)
	208	450	2.2	Leitungsrohr	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Leitungsrohr	40 kg (88 lbs.)
	220	450	2.0	Leitungsrohr	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Leitungsrohr	40 kg (88 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	Leitungsrohr	40 kg (88 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	Leitungsrohr	40 kg (88 lbs.)
HDW-2B	120	900	7.5	Leitungsrohr	72 kg (159 lbs.)
	208	900	4.3	Leitungsrohr	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Leitungsrohr	72 kg (159 lbs.)
	220	900	4.1	Leitungsrohr	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Leitungsrohr	72 kg (159 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	Leitungsrohr	72 kg (159 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	Leitungsrohr	72 kg (159 lbs.)
HDW-3B	120	1350	11.3	Leitungsrohr	101 kg (223 lbs.)
	208	1350	6.5	Leitungsrohr	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Leitungsrohr	101 kg (223 lbs.)
	220	1350	6.1	Leitungsrohr	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Leitungsrohr	101 kg (223 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	Leitungsrohr	101 kg (223 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	Leitungsrohr	101 kg (223 lbs.)

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse — Modelle HDW-XBN

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDW-1BN	120	450	3.8	Leitungsrrohr	40 kg (88 lbs.)
	208	450	2.2	Leitungsrrohr	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Leitungsrrohr	40 kg (88 lbs.)
	220	450	2.0	Leitungsrrohr	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Leitungsrrohr	40 kg (88 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	Leitungsrrohr	40 kg (88 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	Leitungsrrohr	40 kg (88 lbs.)
HDW-2BN	120	900	7.5	Leitungsrrohr	72 kg (159 lbs.)
	208	900	4.3	Leitungsrrohr	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Leitungsrrohr	72 kg (159 lbs.)
	220	900	4.1	Leitungsrrohr	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Leitungsrrohr	72 kg (159 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	Leitungsrrohr	72 kg (159 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	Leitungsrrohr	72 kg (159 lbs.)
HDW-3BN	120	1350	11.3	Leitungsrrohr	101 kg (223 lbs.)
	208	1350	6.5	Leitungsrrohr	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Leitungsrrohr	101 kg (223 lbs.)
	220	1350	6.1	Leitungsrrohr	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Leitungsrrohr	101 kg (223 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	Leitungsrrohr	101 kg (223 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	Leitungsrrohr	101 kg (223 lbs.)

Die elektrischen Daten in den schattierten Feldern betreffen nur **Internationale modelle**.

ANMERKUNG : Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

Fassungsvermögen

Eine Standardlade hat folgendes Fassungsvermögen:

- Kleine Brötchen: 6–8 Dutzend
- Rippchen: 25–30 lbs. (11–14 kg)
- Kartoffel: 3–3-1/2 Dutzend

Abmessungen — HDW-X und HDW-XN Models

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	279 mm (11-1/16")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-2	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	537 mm (21-3/16")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-3	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	794 mm (31-1/4")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-4	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	1051 mm (41-3/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-1N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	279 mm (11-1/16")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")
HDW-2N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	537 mm (21-3/16")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")
HDW-3N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	794 mm (31-1/4")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")

ANMERKUNG : Bei Ausführungen mit 102 mm (4") Kunststoffbeinen 102 mm (4") zur Höhe (C) addieren. Informationen über zusätzliche Standbeine oder Laufrollen sind im Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR dieses Handbuchs zu finden.

Abmessungen — HDW-XB und HDW-XBN Models

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
HDW-1B	743 mm (29-1/4")	570 mm (22-7/16")	271 mm (10-11/16")	720 mm (28-3/8")	248 mm (9-13/16")
HDW-2B	743 mm (29-1/4")	570 mm (22-7/16")	529 mm (20-13/16")	720 mm (28-3/8")	506 mm (19-7/8")
HDW-3B	743 mm (29-1/4")	570 mm (22-7/16")	791 mm (31-1/8")	720 mm (28-3/8")	763 mm (30-1/16")
HDW-1BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	271 mm (10-11/16")	500 mm (19-11/16")	248 mm (9-3/4")
HDW-2BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	529 mm (20-13/16")	500 mm (19-11/16")	506 mm (19-7/8")
HDW-3BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	791 mm (31-1/8")	500 mm (19-11/16")	763 mm (30")

ANMERKUNG : Zur Tiefenabmessung (B) 35 mm (1-3/8") einschließlich Kabelkanal-Steckverbinder hinzuaddieren.

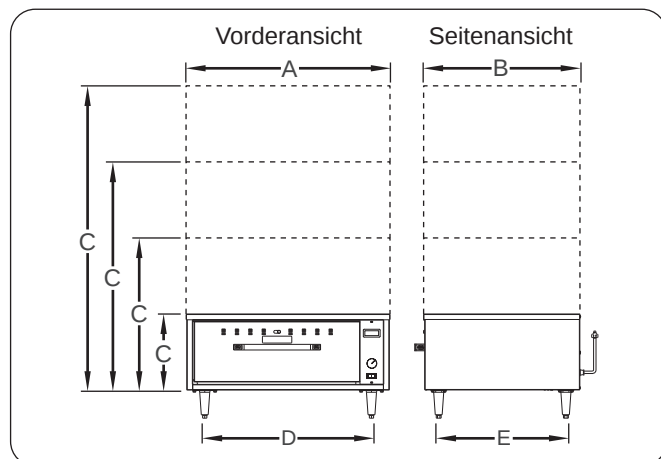


Abbildung 5. Abmessungen HDW-X und HDW-XN

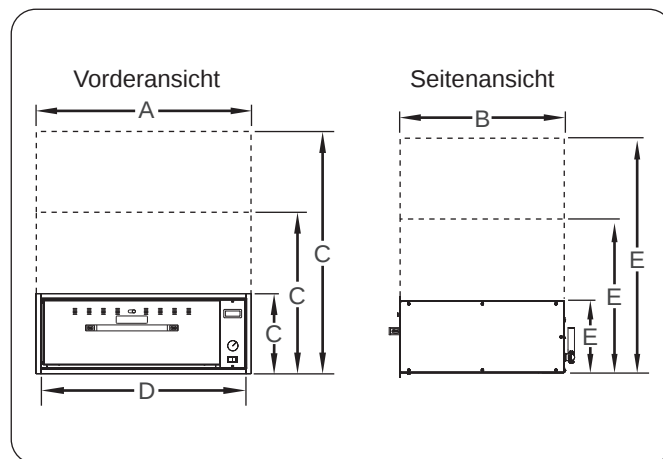


Abbildung 6. Abmessungen HDW-XB und HDW-XBN

Allgemeines

Heizladen werden mit den meisten Komponenten zusammengebaut ausgeliefert. Beim Auspacken des Versandkartons darauf achten, um Schäden am Gerät und den beiliegenden Komponenten zu verhüten.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21 °C beträgt.

BRANDGEFAHR: Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.

HINWEIS

Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.
2. Das Informationspaket aus der Lade nehmen.

ANMERKUNG : Um Verzögerungen beim Garantiebeginn zu vermeiden, führen Sie die Online-Garantieregistrierung bitte sofort durch. Einzelheiten dazu finden Sie unter WICHTIGE INFORMATIONEN.

3. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.
4. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf.
 - Das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur (mindestens 21°C [70°F]) anbringen. Bereiche, die aktiven Luftbewegungen oder -strömen ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe von Gebläsen/Lüftern und Klimatisierungsrohren) sind zu meiden.
 - Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einem stabilen, waagrechten Boden oder in ausreichend starken Schränken aufgestellt wird.
 - Wählen Sie einen Ort mit der richtigen Thekenhöhe und bequemem Zugang.
5. Das Gerät einbauen. Dazu auf das entsprechende Einbauverfahren in diesem Abschnitt Bezug nehmen.

Einbau der Modelle HDW-X und HDW-XN

HDW-X- und HDW-XN-Modelle sind freistehende Ausführungen, für die vor dem Betrieb Standbeine oder Laufrollen eingebaut werden müssen.

1. Den Kunststoffbeutel mit den vier Standbeinen oder Laufrollen aus der Lade des Geräts entnehmen.
2. Das Gerät behutsam auf die Seite legen (zwei Personen erforderlich).
3. Die einzelnen Standbeine oder Laufrollen einbauen. Dazu auf das entsprechende Verfahren in diesem Abschnitt Bezug nehmen.
4. Das Gerät wieder aufrecht stellen (dazu sind zwei Personen erforderlich). Wenn das Gerät nicht nivelliert ist oder wackelt, die verstellbare Spitze des entsprechenden Standbeins verdrehen, bis das Gerät nivelliert ist.

Einbau von Standbeinen

1. Ein Standbein in das Loch an einer Ecke des Geräts einschrauben.
2. Das Standbein von Hand festziehen. Nicht zu stark festziehen.
3. Schritte 1 und 2 für die restlichen drei Standbeine wiederholen.

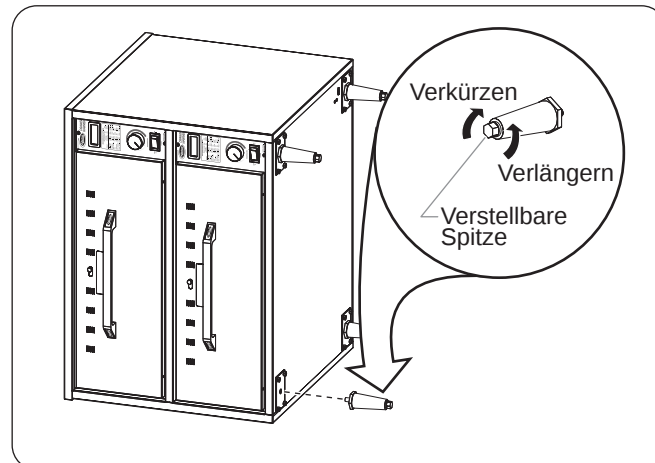


Abbildung 7. Einbau der Standbeine

Einbau von Laufrollen

1. Die vier Löcher in der Laufrollenplatte auf die vier Löcher in der Geräteunterseite an einer Ecke ausrichten.
2. Durch jedes Loch in der Laufrollenplatte eine Schraube in die Unterseite des Geräts einbauen. Sicher festziehen.
3. Schritte 1 und 2 für die restlichen drei Laufrollen wiederholen.

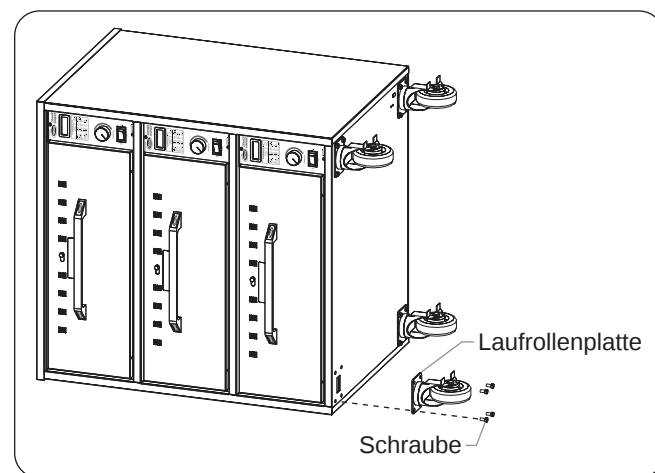


Abbildung 8. Laufrolleneinbau an HDW-3-Modell

Einbau der Modelle HDW-XB und HDW-XBN

Modelle HDW-XB und HDW-XBN sind Einbaugeräte, die vor der Inbetriebnahme in einen Schrank eingebaut werden müssen.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Einbaumodelle müssen von einem qualifizierten Elektriker eingebaut werden. Der Einbau muss alle örtlichen elektrischen Vorschriften erfüllen. Bei Einbau durch nicht qualifiziertes Personal wird die Garantie des Geräts ungültig und kann Stromschlag oder Verbrennungen sowie Schäden am Gerät und/oder der Umgebung verursachen.

1. Eine dementsprechende Öffnung in den Schrank schneiden. Bezugsmaße sind der Tabelle und Abbildung unten zu entnehmen.

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)
HDW-1B	727 mm (28-5/8")	616 mm (24-1/4")	256 mm (10-1/16")
HDW-2B	727 mm (28-5/8")	616 mm (24-1/4")	513 mm (20-3/16")
HDW-3B	727 mm (28-5/8")	616 mm (24-1/4")	770 mm (30-5/16")
HDW-1BN	506 mm (19-15/16")	730 mm (28-3/4")	256 mm (10-1/16")
HDW-2BN	506 mm (19-15/16")	730 mm (28-3/4")	513 mm (20-3/16")
HDW-3BN	506 mm (19-15/16")	730 mm (28-3/4")	770 mm (30-5/16")

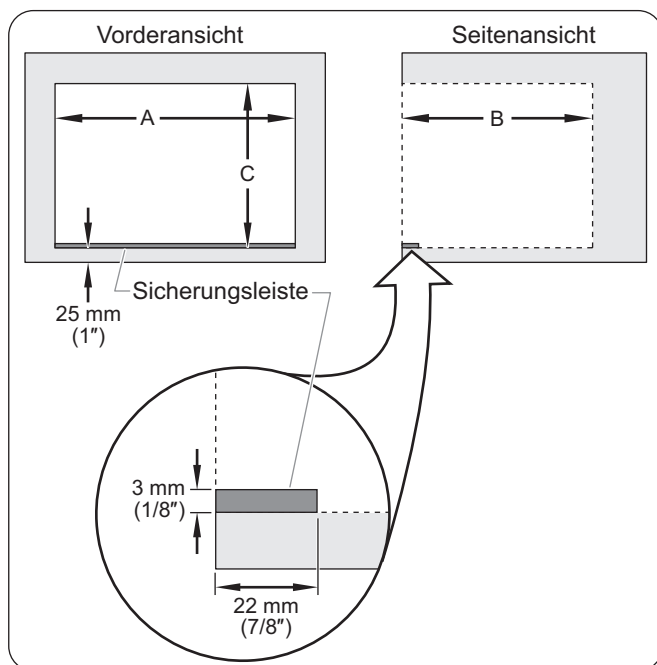


Abbildung 9. Bezugsmaße von Ausschnitt und Sicherungsleiste

ANMERKUNG : Einen Mindestfreiraum von 25 mm (1") zwischen der Ausschnittsöffnung und dem Boden beibehalten.

2. Eine Sicherungsleiste (nicht mitgeliefert) an der Innenseite der unteren Vorderkante in der Schranköffnung befestigen.
3. Sicherstellen, dass in der Schranköffnung eine Schukosteckdose mit korrekter Spannung, Größe und Bauart vorgesehen wird. Einzelheiten sind dem Abschnitt TECHNISCHE DATEN zu entnehmen.
4. Das Gerät teilweise in die Öffnung einsetzen. Darauf achten, dass der Kabelkanal zuerst in die Öffnung eingeführt wird.
5. Die Gerätekabel von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung im Schrank anschließen lassen.
6. Vor dem vollständigen Einbau des Geräts in die Öffnung einen Wulst Dichtmittel (mit Zulassung nach National Sanitation Foundation) zwischen den Heizladenflansch und die Schrankstirnseite auftragen.
7. Das Gerät in die Öffnung schieben, bis die vorderen Arretierzapfen hinter der Sicherungsleiste nach unten fallen. Zur Überprüfung des Einbaus die untere Lade komplett herausziehen und sacht weiter ziehen, um sicherzustellen, dass sie arretiert ist.

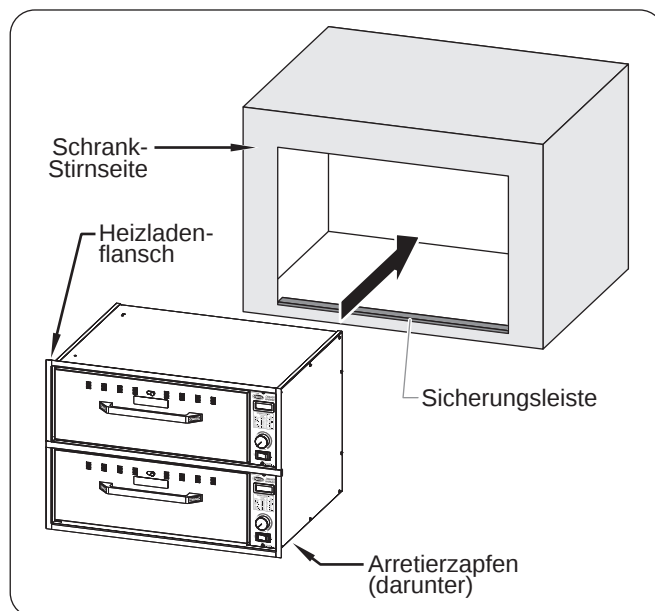


Abbildung 10. Anbringen des Einbaumodells

Allgemeines

Die Heizladen dem folgenden Verfahren gemäß betreiben. Jede Lade kann mit den verstellbaren Schlitzen zur Feuchtigkeitsregelung sowie dem EIN/AUS-Netzschalter (I/O), dem TEMPERATUR-Regelknopf und der Temperaturanzeige einzeln gesteuert und a temperature monitor.



WARNUNG

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise im Abschnitt **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**, bevor Sie das Gerät verwenden.

Inbetriebnahme

1. Das freistehende Gerät an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannungsversorgung und passender Ausführung anschließen. Einzelheiten sind dem Abschnitt **TECHNISCHE DATEN** zu entnehmen.
2. Den EIN/AUS-Netzschalter (I/O) auf EIN (I) stellen.
3. Den/die TEMPERATUR-Regelknöpfe auf die gewünschten Werte einstellen. Siehe dazu die Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen oder den Leitfaden zum Warmhalten von Speisen in diesem Abschnitt.



VORSICHT

Standardmäßige und zugelassene Fertigungsöle rauchen bei der anfänglichen Inbetriebnahme bis zu 30 Minuten lang. Das ist ein vorübergehender Zustand. Zur Gewährleistung des sicheren Betriebs muss das Gerät solange ohne Speisen betrieben werden, bis kein Rauch mehr entsteht.

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
 - Beim Öffnen der Lade vorsichtig sein. Aus der geöffneten Lade entweicht heiße Luft.
4. 15–20 Minuten warten, bis die Betriebstemperatur erreicht wurde.
 5. Die Entlüftungsschlitze der Laden mit dem Entlüftungsknopf an der Ladenvorderseite auf die gewünschte Feuchtigkeit einstellen. Wenn die Entlüftungsschlitze ganz geöffnet werden, kann möglichst viel Feuchtigkeit entweichen.

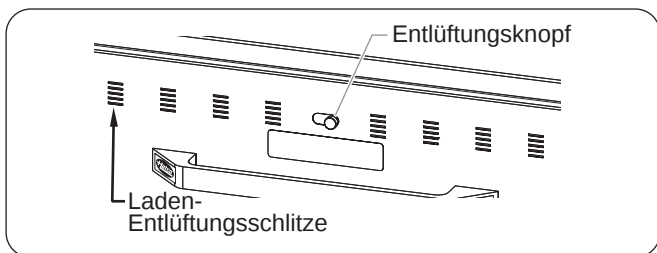


Abbildung 11. Laden-Entlüftungsschlitze

ANMERKUNG: Die angemessene Einstellung der Entlüftungsschlitze hängt von der Art und Menge der Speisen sowie der Häufigkeit ab, mit der die Lade geöffnet wird.

ANMERKUNG: Durch Wasser verursachte Schäden sind nicht von der Garantie gedeckt.

ANMERKUNG: Vor dem Einsetzen der Speisenwanne in die Lade kann der optionalen Wasser-/Überlaufwanne Wasser zugegeben werden, um zusätzliche Feuchtigkeit zu erhalten (ca. 6 mm [1/4"] Wasser). Den Wasserstand regelmäßig prüfen. Wasser nach Bedarf zugeben. Es sollte ein Spritztablett verwendet werden, damit beim Öffnen und Schließen einer Lade kein Wasser in das Gerät spritzt. Wenn hartes Wasser verwendet wird, muss die Wanne in regelmäßigen Abständen gereinigt und entkalkt werden. Anweisungen zum Entkalken sind im Wartungsabschnitt zu finden.

Abschalten

1. Den EIN/AUS-Netzschalter (I/O) auf AUS (O) stellen.
2. Das Gerät abkühlen lassen, bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

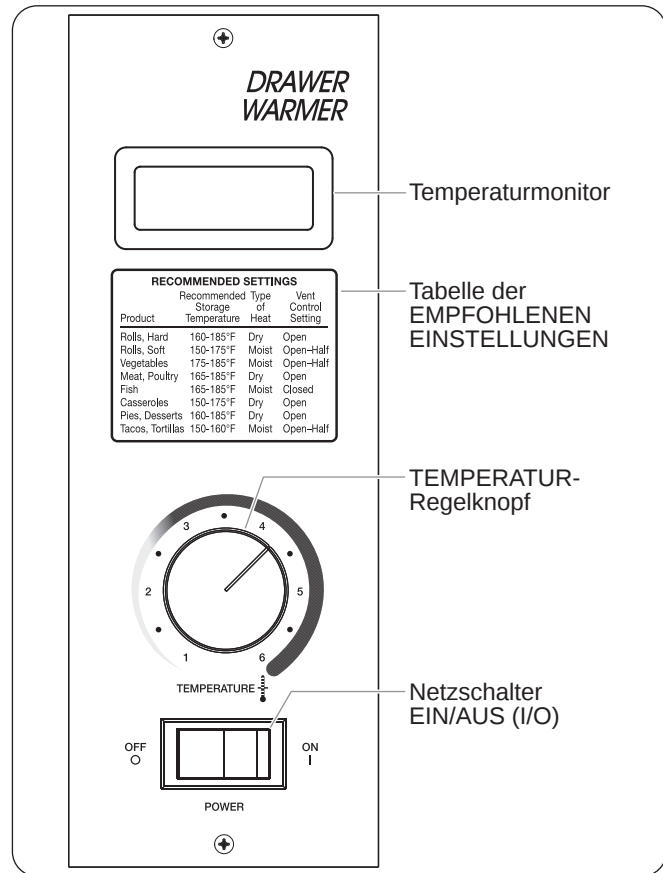


Abbildung 12. Bedienfeld

Leitfaden zum Warmhalten von Speisen

Produkt	Empfohlene Aufbewahrungstempertur	Art der Hitze	Entlüftungsschlitze
Brötchen, hart	71°–85°C (160°–185°F)	Trocken	Geschlossen
Brötchen, weich	66°–79°C (150°–175°F)	Feucht	Halboffen
Gemüse	79°–85°C (175°–185°F)	Feucht	Halboffen
Fleisch, Geflügel	74°–85°C (165°–185°F)	Trocken	Geschlossen
Fisch	74°–85°C (165°–185°F)	Feucht	Offen
Kasserolen	66°–79°C (150°–175°F)	Trocken	Geschlossen
Nachspeisen	71°–85°C (160°–185°F)	Trocken	Geschlossen
Tacos, Tortillas	66°–71°C (150°–160°F)	Feucht	Halboffen

Allgemeines

Heizladen sind für maximale Haltbarkeit und Leistung bei minimaler Wartung ausgelegt.



GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Den Netzschalter **AUSSCHALTEN**, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät **NICHT** in Wasser und reinigen Sie das Gerät **NICHT** mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.

Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu präservieren und die Leistungsfähigkeit zu erhalten, sollte das Gerät täglich gereinigt werden.

1. Das Gerät abschalten, das Netzkabel abziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Alle Speisewannen entnehmen und waschen.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

3. Die Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen. Für hartnäckige Flecken kann eine nicht scheuernde Reinigungspaste benutzt werden.
 - Sicherstellen, dass das Innere des Geräts geprüft wird. Speiseteilchen können aus den Speisewannen in die Ladenkammer fallen. **VORSICHT! Verbrennungsgefahr — Die Ladenkammer nicht reinigen, wenn das Gerät eingeschaltet oder angeschlossen ist!**
4. Wischen Sie die komplette Gerät das trockene Verwenden eines sauberen, trockenen Tuch.

Entfernen von Verkalkungen und Mineralienablagerungen

(Modelle mit optionaler Wasserwanne)

Das folgende Verfahren zur regelmäßigen Reinigung und Entkalkung der Wasserwanne verwenden.

ANMERKUNG : Der Kalk- und Mineraliengehalt des zum täglichen Betrieb verwendeten Wassers bestimmt, wie oft das Entkalkungsverfahren durchgeführt werden muss.

ANMERKUNG : Dieses Verfahren durchführen, wenn das Gerät eine Zeit lang nicht gebraucht wird, z. B. nach Dienstschluss.

1. Das Gerät ausschalten, das Netzkabel abziehen (freistehende Modelle) und das Gerät abkühlen lassen.
2. Wenn das Gerät kühl ist, die Wasserwanne herausnehmen und entleeren.
3. Die Wasserwanne mit einer Mischung aus 75 % Wasser und 25 % Weißessig soweit anfüllen, dass die Kalk- und Mineralienablagerungen bedeckt sind.
4. Die Wasserwanne mit der Entkalkungslösung in das Gerät einsetzen.
5. Das Netzkabel anschließen und das Gerät einschalten. Das Gerät 30 Minuten lang laufen lassen.
6. Das Gerät ausschalten und das Netzkabel abziehen (dreistehende Modelle).
7. Die Wasserwanne mit der Entkalkungslösung mindestens zwei Stunden lang stehen lassen (die Zeitdauer hängt vom Ausmaß der Verkalkungen in der Wasserwanne ab).
8. Die Wasserwanne herausnehmen und die Entkalkungslösung ausleeren.
9. Die Wasserwanne wiederholt mit sauberem Wasser füllen und spülen, bis die Wanne sauber ist.
10. Die saubere Wasserwanne in das Gerät einbauen. Das Netzkabel anschließen und die Wasserwanne wie gewöhnlich für den täglichen Betrieb füllen (6 mm [1/4"] Wasser ist empfehlenswert).

ANMERKUNG : Wenn in der Wasserwanne noch immer Kalk und Mineralienablagerungen vorhanden sind, dieses Verfahren wiederholen und die Entkalkungslösung länger in der Wasserwanne verweilen lassen.

⚠️ WARNUNG

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Den Netzschalter **AUSSCHALTEN**, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät ist zu heiß.	Temperatur-Regelknopf auf zu hohe Temperatur eingestellt.	Temperatur-Regelknopf auf einen niedrigeren Wert einstellen.
	Gerät ist an eine inkorrekte Stromversorgung angeschlossen.	Mit qualifiziertem Personal überprüfen, dass die Stromversorgung den technischen Daten des Geräts entspricht.
	Interner Thermostat ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät ist nicht ausreichend heiß.	Gerät wurde nicht ausreichend lang vorgewärmt.	15–20 Minuten warten, bis die Betriebstemperatur erreicht wurde.
	Temperatur-Regelknopf auf zu niedrige Temperatur eingestellt.	Temperatur-Regelknopf auf einen höheren Wert einstellen.
	Lade(n) nicht komplett geschlossen.	Sicherstellen, dass alle Laden komplett geschlossen sind.
	Interner Thermostat ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Produkt zu trocken.	Ladenentlüftungsschlitze ist geschlossen.	Ladenentlüftung öffnen.
	Optionale Wasserwanne ist leer oder wurde nicht eingesetzt.	Wasserwanne mit sauberem Wasser einsetzen und/oder füllen. Luftfeuchtigkeit mit den Ladenentlüftungsschlitzen regeln.
Produkt zu feucht.	Ladenentlüftungsschlitze ist offen.	Ladenentlüftungsschlitze schließen.
	Optionale Wasserwanne ist eingesetzt, wird aber nicht benötigt.	Wasserwanne aus der Lade nehmen.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht angeschlossen.	Gerät an die korrekte Stromversorgung anschließen.
	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Netzschalter ON/OFF in die Position ON (Ein) stellen.
	Trennschalter ausgelöst.	Trennschalter zurücksetzen.
	Netzschalter ON/OFF ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Interner Thermostat ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Heizelement ist ausgebrannt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.

Digitale Temperaturregelung

Die digitale Temperaturregelung wurde im Werk eingebaut und übernimmt die Aufgabe des standardmäßigen Heizladen-Bedienfelds. Die digitale Temperaturregelung wie folgt betätigen.

Einschalten

- Den/die Netzschalter EIN/AUS (I/O) auf EIN stellen.
 - Die zugehörige digitale TEMPERATUR-Regelung schaltet sich ein und die aktuelle Temperatur der Lade oder „LO“ wird auf Anzeige eingeblendet. „LO“ gibt an, dass die Temperatur der Heizlade unter 21 °C (70 °F) liegt.
- Die Taste **SET** auf der digitalen TEMPERATUR-Regelung zwei Mal drücken, um die Sollwerttemperatur zu überprüfen. Siehe dazu die Tabelle EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN oder den LEITFADEN ZUM WARMHALTEN VON SPEISEN in diesem Abschnitt.
 - Die Sollwerttemperatur wird 10 Sekunden lang eingeblendet. Nach 10 Sekunden wird wieder die aktuelle Temperatur des Geräts eingeblendet. Zum Verändern der Sollwerttemperatur auf „Verändern der Sollwerttemperatur“ in diesem Abschnitt Bezug nehmen.

ANMERKUNG : Die digitale Temperaturregelung wurde im Werk auf eine Sollwerttemperatur von 85 °C (185 °F) eingestellt. Nachdem die Sollwerttemperatur geändert wurde, bleibt die neue Sollwerttemperatur solange im Speicher, bis sie wieder geändert wird. Der Bereich zwischen minimaler und maximaler Sollwerttemperatur liegt zwischen 21 °C (70 °F) und 93 °C (200 °F).



VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
 - Beim Öffnen der Lade vorsichtig sein. Aus der geöffneten Lade entweicht heiße Luft.
- 15–20 Minuten warten, bis das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.

Ausschalten

- Den Netzschalter EIN/AUS (I/O) auf AUS (O) stellen. Die digitale Temperaturregelung und die Heizlade schalten sich aus.

Verändern der Sollwerttemperatur

Die Sollwerttemperatur des beheizten Tablett wird anhand des folgenden Verfahrens verändert.

- Die Taste **SET** kurz drücken. Die aktuelle Sollwerttemperatur wird auf der Anzeige eingeblendet.
- Innerhalb von 15 Sekunden die Taste **▲** oder **▼** drücken, um die Sollwerttemperatur zu ändern. Wenn die Taste **▲** oder **▼** gedrückt gehalten wird, blättern Sie schneller durch die Sollwerte. Falls innerhalb von 15 Sekunden keine Taste gedrückt wird, kehrt die Anzeige wieder zur aktuellen Temperatur der Heizlade zurück.
- Die Taste **SET** drücken oder 15 Sekunden warten, um die neue Sollwerttemperatur zu übernehmen. Die Anzeige verdunkelt sich zwei Sekunden lang, um anzugeben, dass die neue Einstellung übernommen wurde.

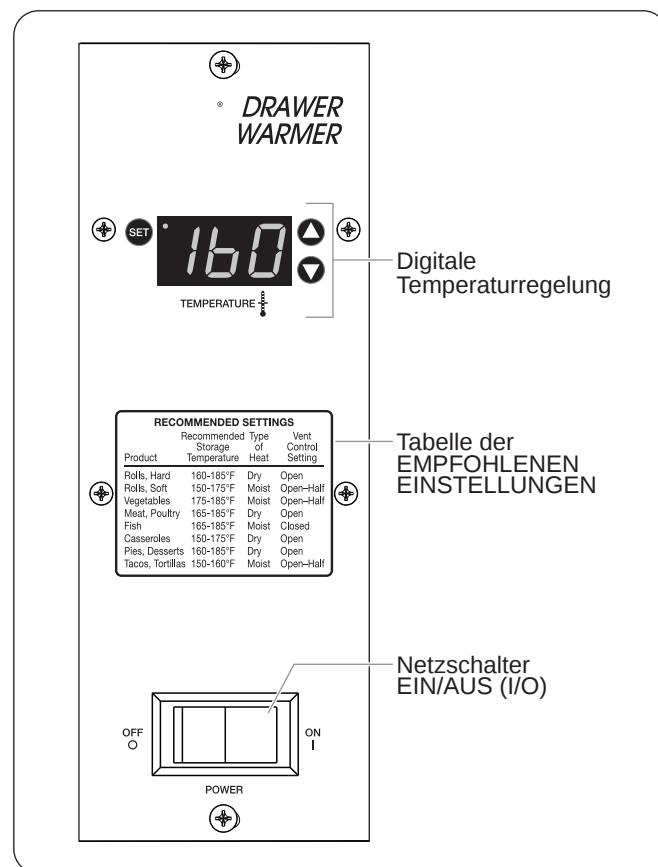


Abbildung 13. Digitales Temperaturregelung-Bedienfeld

76 mm (3") Laufrollen mit Bremse

76 mm (3") Laufrollen mit Bremse sind für freistehende Geräte mit einer, zwei, und drei Laden erhältlich. Bei 76 mm (3") Laufrollen mit Bremse 108 mm (4-1/4") der Höhe des Geräts hinzufügen. Die Laufrollen anhand des folgenden Verfahrens unten am Gerät befestigen.

HINWEIS

Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1. Alle Wannen aus den Laden nehmen.
2. Das Gerät behutsam auf die linke oder rechte Seite legen (dazu sind zwei Personen erforderlich).
3. Die Standbeine entfernen, sofern welche angebracht sind.
4. Die Laufrolle in ein Loch einbauen, aus dem ein Standbein entfernt wurde. Sicher festziehen.

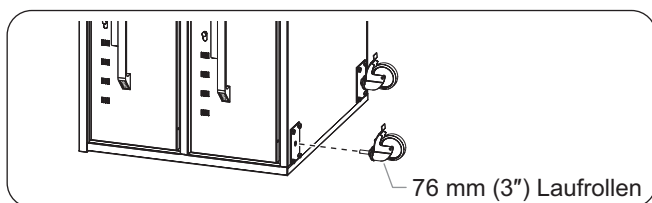


Abbildung 14. Einbau der Laufrollen

5. Schritte 3 und 4 für die restlichen drei Laufrollen wiederholen.
6. Das Gerät wieder aufrecht stellen (dazu sind zwei Personen erforderlich).

51 mm (2") Gelenklaufrollen

51 mm (2") Gelenklaufrollen sind für freistehende Geräte mit einer, zwei und drei Laden erhältlich. Bei 51 mm (2") Laufrollen mit Bremse 64 mm (2-1/2") der Höhe des Geräts hinzufügen.

102 mm (4") Laufrollen mit Bremse

102 mm (4") Laufrollen mit Bremse sind für freistehende Geräte mit einer, zwei, drei und vier Laden erhältlich. Bei 102 mm (4") Laufrollen mit Bremse 133 mm (5-1/4") der Höhe des Geräts hinzufügen.

127 mm (5") Laufrollen mit Bremse

127 mm (5") Laufrollen mit Bremse sind für freistehende Geräte mit einer, zwei, drei und vier Laden erhältlich. Bei 127 mm (5") Laufrollen mit Bremse 159 mm (6-1/4") der Höhe des Geräts hinzufügen.

152 mm (6") Verstellbare Standbeine

152 mm (6") verstellbare Edelstahlstandbeine sind für freistehende Geräte mit einer, zwei, drei und vier Laden erhältlich. Bei verstellbaren 152 mm (6") Standbeinen 152 mm (6") zur Höhe des Geräts hinzufügen.

Speisenwannen

Edelstahl-Speisenwannen sind in verschiedenen Größen als Zubehör erhältlich.

ST PAN 2.....Edelstahlwanne, volle Größe, 64 mm (2-1/2") tief — 324 B x 527 L x 64 mm H (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4.....Edelstahlwanne, volle Größe, 102 mm (4") tief — 324 B x 527 L x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

HDW 6" PAN.....Edelstahlwanne, volle Größe, 152 mm (6") tief — 324 B x 527 L x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")

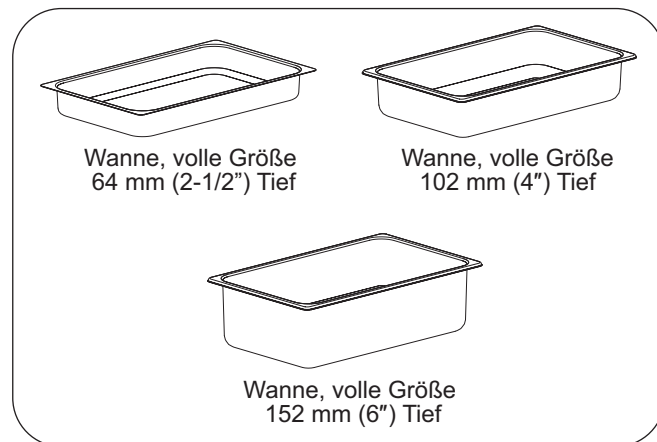


Abbildung 15. Edelstahl-Speisenwannen

Wasser-/Überlaufwanne

Die Wasser-/Überlaufwanne passt in die Lade unter der Speisewanne und kann zur Befeuchtung des Heizraums oder zur Aufnahme von Verschüttungen im Gerät dienen. Spritztablett ist empfehlenswert.

Spritztablett

Das Spritztablett wird gemeinsam mit der optionalen Wasser-/Überlaufwanne verwendet. Das Spritztablett besteht aus Edelstahl und passt unten in die Wasser-/Überlaufwanne über das Wasserbad, um zu verhindern, dass Wasser in das Schrankinnere spritzt, wenn eine Lade geöffnet und geschlossen wird; gleichzeitig kann Feuchtigkeit entweichen.

Chip-Schutz

Der Chip-Schutz schützt das Heizelement und verhindert, dass Speisen wie Tortilla-Chips in Kontakt mit dem Heizelement gelangen.

Trivet

Ein Trivet hebt das Speisenprodukt um 13 mm (1/2") vom Boden einer Wanne mit voller Größe ab.