

WWD300



CARACTERÍSTICAS

Distribuye el calor uniformemente de 80 a 200 grados Fahrenheit mediante ventiladores

Resiste la corrosión con paneles de acero inoxidable probados que aguantan los elementos del exterior

Incluye preselecciones de alimentos, como pan, cereales cocidos y pizza

Probado y aprobado para calentar paños

Caben fácilmente entrantes y guarniciones en su generosa cavidad de 30 pulgadas

Incluye controles electrónicos ocultos

Dispone de apagado automático

ACCESORIOS

Cajón calentador con panel frontal - Integrado

Conjunto de recipientes de 6 piezas

Panel frontal profesional inoxidable de 30" - 2" de grosor

Panel frontal profesional inoxidable de 36" - 2" de grosor

Warming Drawer Front Panels - M Series

Warming Drawer Front Panels - E Series

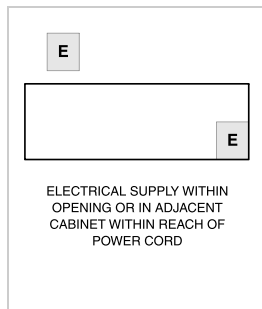
Accesorios disponibles a través de un distribuidor autorizado.
Para obtener información sobre los distribuidores locales, visite subzero-wolf.com/locator.



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	WWD30O
Dimensiones	29 7/8"W x 10 3/8"H x 22 3/4"D
Capacidad	1.6 cu. ft.
Peso	75 lbs
Suministro eléctrico	120 VAC, 60 Hz
Servicio eléctrico	Circuito dedicado de 15 amperes
Largo del cable de alimentación	3 Feet
Receptáculo	Conexión a tierra de 3 clavijas

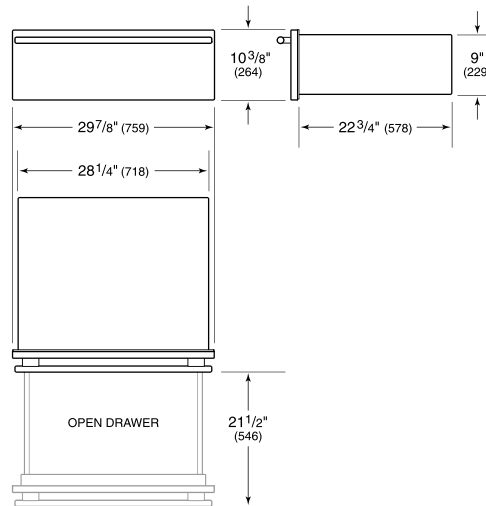
INSTALACIÓN ELÉCTRICA



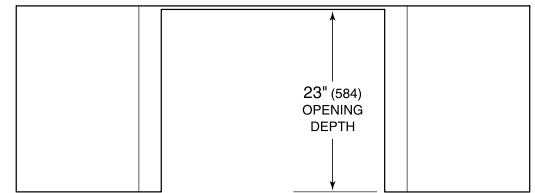
INSTALLATION WITH FRONT PANEL Accessory front panels may affect overall product dimensions and opening dimensions. Refer to Reveal for more information: subzero-wolf.com/reveal

NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

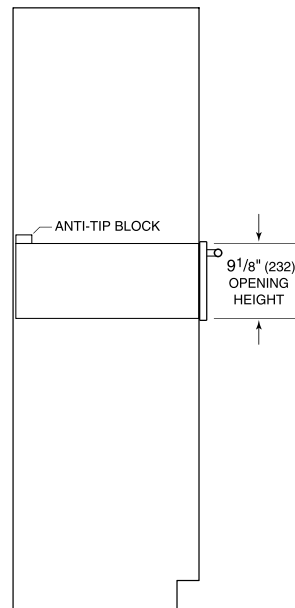
DIMENSIONES



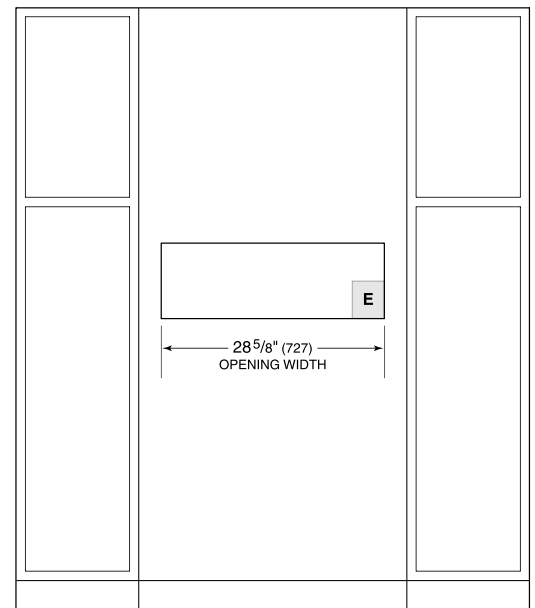
STANDARD INSTALACIÓN



TOP VIEW



SIDE VIEW



FRONT VIEW

NOTE: Location of electrical supply within opening may require additional cabinet depth.