

# Toastmaster®

A Middleby Company Ein Middleby-Unternehmen

## OWNER'S OPERATING & INSTALLATION MANUAL

## HOT FOOD SERVERS

## BEDIENUNGS

- UND INSTALLATIONSHANDBUCH

## WARMHALTECABINETS

### Free-standing Models

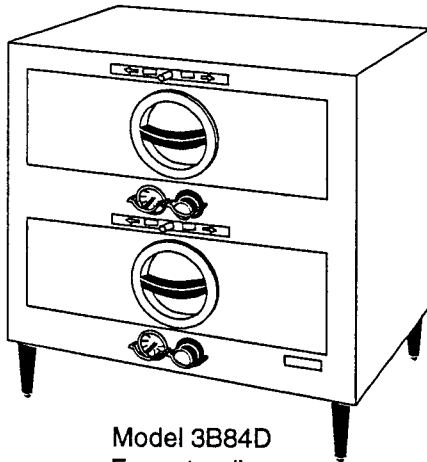
#### Freistehende Modelle

3A81D	3B72D
3B22D	3B82D
3B84D	3C8XD
3C84D	3D8XD

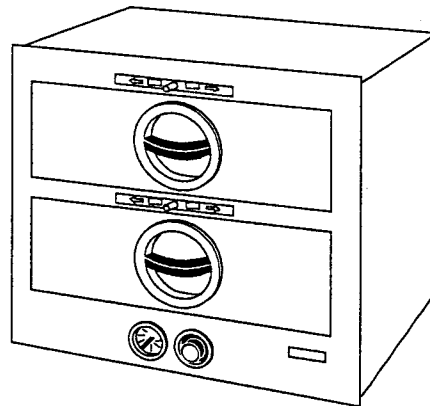
### Built-in Models

#### Einbaumodelle

3A20A	3A80A
3B70A	3B20A
3B80A	3B84A
3C80A	3C84A



Model 3B84D  
Free-standing  
Freistehend



Model 3B80A  
Built-in  
Einbaumodell

**Toastmaster** • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120-9272 USA • (847)741-3300  
A Middleby Company

**Middleby Corp 24 Hour Service Hotline 1-800-238-8444**

**National Service Cooperative 1-800-298-1862**

**24 Stunden Service-Hotline der Middleby Corporation (nur USA) 1-800-238-8444**

**Service-Netzwerk für USA 1-800-298-1862**

Part No. Teilenummer 34808

Price \$15.00 Preis US\$ 15,00

P 5/96

# Toastmaster.

## LIMITED WARRANTY

The Seller warrants equipment manufactured by it to be free from defects in material and workmanship for which it is responsible. The Seller's obligation under this warranty shall be limited to replacing or repairing at Seller's option, without charge, F.O.B. Seller's factory, any part found to be defective and any labor and material expense incurred by Seller in repairing or replacing such part, such warranty to be limited to a period of one year from date of original installation or 15 months from date of shipment from Seller's factory, whichever is earlier, provided that terms of payment have been fully met. All labor shall be performed during regular working hours. Overtime premium will be charged to the Buyer.

**This warranty is not valid unless equipment is installed, started, and demonstrated under the supervision of a factory certified installer.**

Normal maintenance functions, including lubrication, adjustment of airflow, thermostats, door mechanisms, microswitches, burners and pilot burners and replacement of light bulbs, fuses and indicating lights, are not covered by warranty.

Any repairs or replacements of defective parts shall be performed by Seller's authorized service personnel. Seller shall not be responsible for any costs incurred if the work is performed by other than Seller's authorized service personnel.

When returning any part under warranty, the part must be intact and complete, without evidence of misuse or abuse, freight prepaid.

Seller shall not be liable for consequential damages of any kind which occur during the course of installation of equipment, or which result from the use or misuse by Buyer, its employees or others of the equipment supplied hereunder, and Buyer's sole and exclusive remedy against Seller for any breach of the foregoing warranty or otherwise shall be for the repair or replacement of the equipment or parts thereof affected by such breach.

The foregoing warranty shall be valid and binding upon Seller if and only if Buyer loads, operates and maintains the equipment supplied hereunder in accordance with the instruction manual provided to Buyer. Seller does not guarantee the process of manufacture by Buyer or the quality of product to be produced by the equipment supplied hereunder and Seller shall not be liable for any prospective or lost profits of Buyer.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES WHATSOEVER. SPECIFICALLY THERE ARE NO IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

The foregoing shall be Seller's sole and exclusive obligation and Buyer's sole and exclusive remedy for any action, whether in breach of contract or negligence. In no event shall seller be liable for a sum in excess of the purchase price of the item.

# Toastmaster(R)

## BESCHRÄNKTE GARANTIE

Der Verkäufer garantiert, daß die erzeugten Ausrüstungen frei von Fertigungs- und Materialfehlern sind, soweit das Unternehmen dafür verantwortlich ist. Die Haftung des Verkäufers beschränkt sich unter diesem Garantievertrag auf den Ersatz oder die Reparatur (nach Wahl des Verkäufers) ohne Kosten in Rechnung zu stellen, FOB im Werk des Verkäufers von fehlerhaften Teilen einschließlich Arbeits- und Materialkosten für die Reparatur oder den Austausch eines solchen Teils für eine Periode von einem Jahr, gerechnet von der ursprünglichen Installation oder 15 Monate ab Auslieferung aus dem Werk des Herstellers, je nach dem welches Datum früher eintritt. Voraussetzung ist auch, daß die Zahlungsbedingungen voll erfüllt wurden. Die gesamte Arbeit wird während den normalen Arbeitsstunden durchgeführt. Überstunden werden dem Käufer angerechnet.

**Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn die Anlage unter Aufsicht eines werksgeschulten Technikers installiert, gestartet und demonstriert wird.**

Gewöhnliche Instandhaltungsaufgaben wie Schmierung, Einstellung des Luftdurchflusses, Thermostats, Türmechanismus, Brenners und der Zündflamme und Auswechseln der Lampen, Sicherungen und Anzeigeleuchten fallen nicht unter die Garantie.

Reparaturen oder der Ersatz von schadhafte Teilen darf nur von durch den Verkäufer autorisiertes Kundendienstpersonal durchgeführt werden. Der Verkäufer ist nicht für anfallende Kosten haftbar, wenn die Arbeiten von einer anderen Partei ausgeführt werden, die nicht vom Verkäufer für diese Aufgaben autorisiert wurde.

Wenn Teile unter Garantie rückgesendet werden, muß der gesamte Teil (nicht zerlegt) ohne Anzeichen von falscher Verwendung oder Mißbrauch, Spesen bezahlt eingesendet werden.

Der Verkäufer ist keinesfalls für Folgeschäden haftbar, die bei der Installation der Anlage oder durch falschen Gebrauch dieser bereitgestellten Anlage durch den Käufer oder seine Mitarbeiter oder andere auftreten. Das einzige und exklusive Rechtsmittel des Käufers gegen den Verkäufer bei einem Bruch der obigen Garantie oder in anderen Fällen ist die Reparatur oder der Ersatz der Anlage oder Teile der Anlage, die von einer Nichteinhaltung betroffen sind.

Die obige Garantie ist nur dann gültig und bindend, wenn der Käufer die hierunter gelieferte Anlage entsprechend dem Handbuch, das dem Käufer bereitgestellt wird, geladen, betrieben und instandgehalten wird. Der Verkäufer garantiert weder den Herstellungsprozeß noch die Qualität der Produkte, die der Käufer damit herstellt; der Verkäufer ist daher für keine möglichen oder entgangenen Profite des Käufers haftbar.

DIE OBIGE GARANTIE IST EXKLUSIV UND GILT ANSTELLE ALLER ANDEREN SCHRIFTLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEN, INSBESONDERE GIBTES KEINE GARANTIE DER HANDELSFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Die obige Garantie ist die einzige und ausschließliche Verpflichtung des Verkäufers und das einzige und ausschließliche Rechtsmittel des Käufers für alle Aktionen, unabhängig davon, ob sie einen Vertragsbruch oder ein Versäumnis darstellen. In keinem Fall ist der Verkäufer für einen Betrag haftbar, der den Verkaufspreis der gelieferten Anlage übersteigt.

© 1996 Toastmaster

Toastmaster • 1400 Toastmaster Dr. • Elgin, IL 60120-9272 • (847) 741-3300 • FAX (847) 741-4406

**Middleby Corp 24 Hour Service Hotline 1-800-238-8444**

**National Service Cooperative 1-800-298-1862**

**24 Stunden Service-Hotline der Middleby Corporation (nur USA) 1-800-238-8444**

**Service-Netzwerk für USA 1-800-298-1862**

## **IN CASE OF FIRE**

Turn electrical power off to the hot food server at main disconnect switch. This will cut off power to the heating elements allowing unit to cool. This reduces the temperature making it easier to stop the fire.

### **CAUTION:**

Do not attempt to fight a grease fire by pointing the nozzle of the fire extinguisher directly on the burning grease. The force will cause the burning grease to be sprayed to adjoining equipment making it difficult to contain the fire. Only use a fire extinguisher filled with CO<sub>2</sub> which is for liquids and oils and suitable for electric powered equipment.

## **RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

This manual provides detailed information for installation and operation of your new hot food server. It also contains some information to assist the operator in diagnosing problems in the event of a malfunction. This manual is an important tool for the operator and should be kept readily available.

**FOR YOUR SAFETY  
DO NOT STORE OR USE GASOLINE  
OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS  
IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE**

### **NOTICE**

**Using any parts other than  
genuine Toastmaster factory  
parts relieves the  
manufacturer of all liability.**

### **NOTICE**

**Toastmaster (Manufacturer) reserves the right  
to change specifications and product design  
without notice. Such revisions do not entitle  
the buyer to corresponding changes, im-  
provements, additions or replacements for  
previously purchased equipment.**

## **IM FALL EINES FEUERS**

Den Warmhaltecabinet mit dem Trennschalter ausschalten. Das unterbricht die Stromversorgung zu den Heizelementen und der Warmhaltecabinet kann auskühlen. Dadurch wird die Temperatur verringert und der Brand kann leichter bekämpft werden.

### **VORSICHT:**

Im Falle eines Ölfeuers darf die Sprühdüse des Feuerlöschers keinesfalls direkt auf das brennende Öl bzw. Fett gerichtet werden, da das brennende Öl durch den Druck des Feuerlöschmittels auf andere Geräte gesprüht wird und dadurch die Eindämmung des Feuers erschwert. Es dürfen nur Feuerlöscher eingesetzt werden, die als Löschmittel CO<sub>2</sub> enthalten und für Flüssigkeiten und Öle sowie elektrisch betriebene Geräte geeignet sind.

## **DIESES HANDBUCH IST ALS NACHSCHLAGEWERK AUFZUHEBEN**

Dieses Handbuch enthält detaillierte Informationen für die Installation und den Betrieb Ihres neuen Warmhaltecabinet. Es enthält außerdem einige Informationen, die im Falle einer Fehlfunktion dem Personal bei der Diagnose und Behebung von Problemen behilflich sind. Dieses Handbuch ist eine wichtige Unterlage für das Personal und sollte griffbereit aufbewahrt werden.

**FÜR IHRE SICHERHEIT  
NIE BENZIN ODER ANDERE BRENNBARE  
FLÜSSIGKEITEN ODER GASE IN DER NÄHE DIESES  
ODER EINES ANDEREN GERÄTS AUFBEWAHREN.**

### **ANMERKUNG**

Der Einsatz von Nachbauteilen anstelle von Toastmaster Originalteilen enthebt den Hersteller jeglicher Haftung.

### **ANMERKUNG**

Toastmaster (der Hersteller) behält sich das Recht vor, Spezifikationen und die Produktkonstruktion jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Solche Änderungen berechtigen den Käufer keinesfalls zu entsprechenden Änderungen, Verbesserungen, Zusätzen oder zum Ersetzen bereits gekaufter Geräte.

# TABLE OF CONTENTS

<b>SECTION 1 DESCRIPTION .....</b>	<b>1</b>
Component Location & Function .....	2
Model Chart .....	3
Free-standing Models .....	4
Built-in Models .....	5
Specification Charts & Dimension Drawings: .....	6-21
Model 3A81D .....	6
Model 3B72D .....	7
Model 3B22D .....	8
Model 3B82D .....	9
Model 3C8XD .....	10
Model 3D8XD .....	11
Model 3B84D .....	12
Model 3C84D .....	13
Model 3A20A .....	14
Model 3B20A .....	15
Model 3B70A .....	16
Model 3A80A .....	17
Model 3B80A .....	18
Model 3C80A .....	19
Model 3B84A .....	20
Model 3C84A .....	21
Accessories .....	22
<b>SECTION 2 INSTALLATION .....</b>	<b>23</b>
A. Inspect For Shipping Damage .....	23
B. Unpacking .....	23
C. Installation of Free-standing Models .....	24
D. Installation of Built-in Models .....	26
E. Initial Startup .....	28
<b>SECTION 3 OPERATION .....</b>	<b>31</b>
A. Location of Controls .....	31
B. Function of Controls .....	31
C. Operation .....	32
D. Shutdown .....	32
E. Preheating .....	32
F. Capacity .....	32
G. Recommended Temperature and Humidity Settings .....	33
H. Daily Post-Operation Cleaning .....	34
I. Clean and Lubricate .....	35
<b>SECTION 4 PARTS LIST .....</b>	<b>37</b>
One Drawer Models 3A20A, 3A80A & 3A81D Parts List .....	38
Two Drawer Models 3B20A, 3B22D, 3B70A, 3B72D, 3B80A & 3B82D Parts List .....	40
Individual Temperature Control Models 3B84D, 3C84D, 3B84A & 3C84A Parts List .....	42
Three and Four Drawer Models 3C80A, 3C8XD & 3D8XD Parts List .....	44
<b>SECTION 5 ELECTRICAL SCHEMATICS .....</b>	<b>47</b>
Models 3B82D, 3B72D, 3B22D, 3D8XD, 3C8XD, 3B82D, 3B72D, 3B22D, 3C80A, 3B80A, 3B70A & 3B20A Wiring Diagram .....	47
Models 3B84A & 3B84D Wiring Diagram .....	48
Models 3C84A & 3C84D Wiring Diagram .....	49
Model 3A81D, 3A80A & 3A20A Wiring Diagram .....	50

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>KAPITEL 1, BESCHREIBUNG .....</b>	<b>1</b>
Anordnung und Funktion der Komponenten .....	2
Tabelle der Modelle .....	3
Freistehende Modelle .....	4
Einbaumodelle .....	5
Technische Daten und Abmessungszeichnungen .....	6-21
Modell 3A81D .....	6
Modell 3B72D .....	7
Modell 3B22D .....	8
Modell 3B82D .....	9
Modell 3C8XD .....	10
Modell 3D8XD .....	11
Modell 3B84D .....	12
Modell 3C84D .....	13
Modell 3A20A .....	14
Modell 3B20A .....	15
Modell 3B70A .....	16
Modell 3A80A .....	17
Modell 3B80A .....	18
Modell 3C80A .....	19
Modell 3B84A .....	20
Modell 3C84A .....	21
Zubehör .....	22
<b>KAPITEL 2, INSTALLATION .....</b>	<b>23</b>
A. Untersuchung auf Transportschäden .....	23
B. Auspacken .....	23
C. Installation der freistehenden Modelle .....	24
D. Installation der Einbaumodelle .....	26
E. Inbetriebnahme .....	28
<b>KAPITEL 3, BETRIEB .....</b>	<b>31</b>
A. Platzierung der Bedienelemente .....	31
B. Funktionsweise der Bedienelemente .....	31
C. Betrieb .....	32
D. Ausschalten .....	32
E. Vorwärmen .....	32
F. Kapazität .....	32
G. Empfohlene Einstellungen für Temperatur und Feuchtigkeit .....	33
H. Tägliche Reinigungsarbeiten nach dem Betrieb .....	34
I. Reinigung und Schmierung .....	35
<b>KAPITEL 4, TEILELISTE .....</b>	<b>37</b>
Modelle mit einer Lade 3A20A, 3A80A und 3A81D, Teileliste .....	38
Modelle mit zwei Laden 3B20A, 3B22D, 3B70A, 3B72D, 3B80A und 3B82D, Teileliste .....	40
Modelle mit individueller Temperaturregelung 3B84D, 3C84D, 3B84A und 3C84A, Teileliste ...	42
Modelle mit drei und vier Laden 3C80A, 3C8XD und 3D8XD, Teileliste .....	44
<b>KAPITEL 5, ELEKTROSCHALTBILDER .....</b>	<b>47</b>
Modelle 3B82D, 3B72D, 3B22D, 3D8XD, 3C8XD, 3B82D, 3B72D, 3B22D, 3C80A, 3B80A, 3B70A & 3B20A Elektroschaltbild .....	47
Modelle 3B84A & 3B84D Elektroschaltbild .....	48
Modelle 3C84A & 3C84D Elektroschaltbild .....	49
Modelle 3A81D, 3A80A & 3A20A Elektroschaltbild .....	50

# SECTION 1 DESCRIPTION

# KAPITEL 1 BESCHREIBUNG

## HOT FOOD SERVERS ARE:

- Electrically heated
- Heated by tubular heating elements
- Free-standing or built-in
- Thermostatic controlled

## FEATURES:

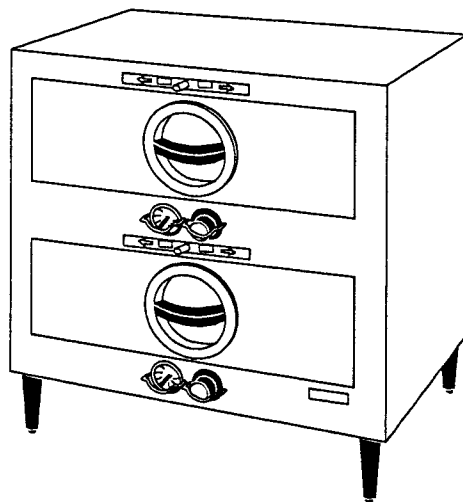
- The hot food servers feature stainless steel exterior cabinet and drawer fronts.
- Available with casters or various height legs on free-standing models.
- Equipped with self-trimming stainless steel fronts on built-in models.
- Fiberglass insulated drawer fronts.
- Equipped with a removable pan in each drawer. The pans are made of deep drawn stainless steel and feature coved corners.

## WARMHALTECABINETS SIND:

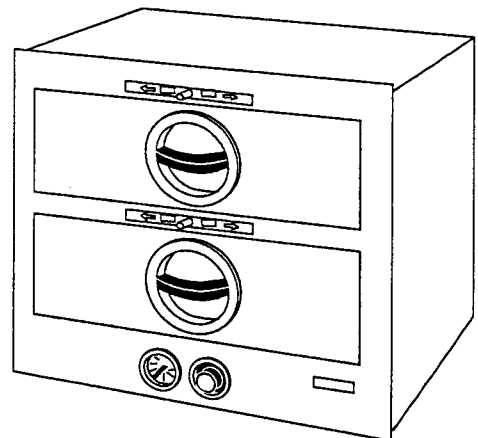
- Elektrisch beheizt
- Freistehend oder eingebaut
- Beheizt mit Heizschlangen
- Thermostat-geregelt

## MERKMALE:

- Die Warmhaltecabinets zeichnen sich durch ein Gehäuse und Frontladen aus rostfreiem Stahl aus.
- Sie sind bei den freistehenden Modellen mit Rollen und Füßen in verschiedenen Höhen lieferbar.
- Die Einbaumodelle sind mit automatisch bündig abschließenden Frontflächen aus rostfreiem Stahl ausgerüstet.
- Die Frontflächen der Laden sind mit Glasfasern isoliert.
- Jedes Fach ist mit herausnehmbaren Blechen ausgestattet. Die Bleche bestehen aus tiefgezogenem rostfreien Stahl mit gerundeten Ecken.



Model 3B84D  
Free-standing  
Modelle 3B84D  
Freistehend



Model 3B80A  
Built-in  
Modelle 3B80A  
Einbaumodell

Figure 1-1  
Abbildung 1-1

**Component Location & Function.** Refer to Figure 1-2. Toastmaster hot food servers are heated drawer-type cabinets designed to hold food cooked in advance at serving temperature and proper moisture content.

**Thermostat.** The thermostat is graduated from 0 to 10 which makes it adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C) holding temperature. Some models are equipped with a separate thermostat for each drawer, refer to the Model Chart which follows.

**Thermometer.** The thermometer is used to visually check if the holding temperature is at the desired setting. Chicken, beef, ribs, fish, potatoes, vegetables and sauces can be held at temperature with confidence because you can see that the actual holding temperature is safe. The thermometer will tell at a glance if the holding temperature is high enough to retard dangerous bacteria growth and low enough to prevent overcooking and drying out food.

**NOTE:** On models with one drawer and on models with individual temperature controls for each drawer the thermostat knob and thermometer are protected with a wire guard. All other models have recessed thermostat knobs and thermometers.

**Moisture Control.** The moisture control consists of a slide which is used to control the amount of moisture allowed to escape from the foods being held.

**Anordnung und Funktion der Komponenten** (siehe Abbildung 1-2)

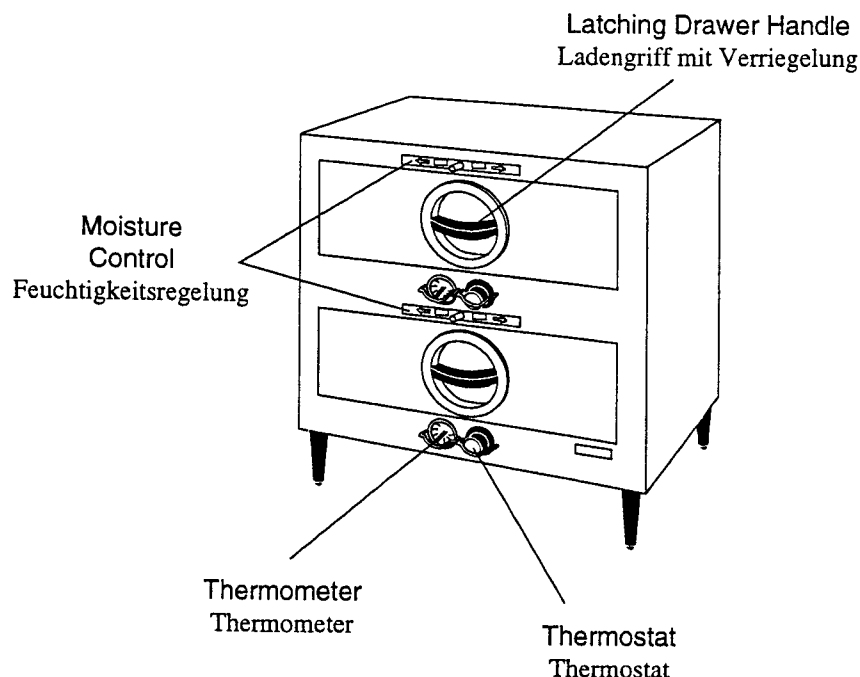
Warmhaltecabinets von Toastmaster sind beheizte Schränke mit Laden, die zubereitete Mahlzeiten auf der Servier-Temperatur halten. Dabei wird auch der richtige Feuchtigkeitsgehalt aufrecht erhalten.

**Thermostat.** Der Thermostat hat eine Skala von 1 bis 10, mit der die Warmhalte-Temperatur zwischen 38°C und 93°C eingestellt werden kann. Einige Modelle verfügen für jede Lade über einen eigenen Thermostat. Das ist der Tabelle mit der einzelnen Modellen zu entnehmen.

**Thermometer.** Das Thermometer dient zur visuellen Prüfung, ob die Warmhalte-Temperatur der gewünschten Einstellung entspricht. Huhn, Rindfleisch, Fisch, Kartoffel, Gemüse, Beilagen und Soßen können auf der Servier-Temperatur gehalten werden, da die tatsächliche Warmhalte-Temperatur leicht ersichtlich ist. Das Thermometer gibt auf einen Blick zu erkennen, ob die tatsächliche Warmhalte-Temperatur sicher ist. Es zeigt auf einen Blick an, ob die Warmhalte-Temperatur hoch genug ist, um schädliches Bakterienwachstum zu verhindern, und niedrig genug, um Überkochen und Austrocknen der Mahlzeiten zu vermeiden.

**HINWEIS:** Bei Modellen mit einer Lade sowie bei Modellen mit individueller Temperaturregelung für die einzelnen Laden sind der Thermostatkopf und das Thermometer durch einen Drahtbügel geschützt. Alle anderen Modelle haben versenkte Thermostatköpfe und Thermometer.

**Feuchtigkeitsregelung.** Die Feuchtigkeitsregelung besteht aus einem Schieber, mit dem geregelt wird, wieviel Feuchtigkeit aus den warmgehaltenen Mahlzeiten entkommen kann.



**Figure 1-2**  
**Abbildung 1-2**



**Hot Food Server Models**

Hot food servers are manufactured by Toastmaster in sixteen different models. Eight are **built-in** and eight are **free-standing**. Refer also to the Model Chart which follows.

**Hot Food Servers are:**

- available in one, two, three or four drawer versions in the free-standing models.
- available in one, two or three drawer versions in the built-in models.
- on some 2 & 3 drawer models each drawer is equipped with separate thermostats and thermometers.

**Modelle des Warmhaltecabine**

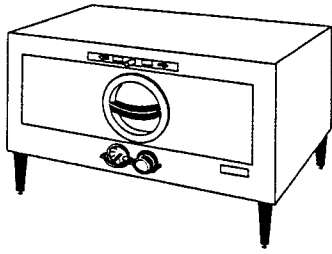
Die Warmhaltecabine werden von Toastmaster in sechzehn verschiedenen Modellen hergestellt. Davon sind acht Modelle **Einbaumodelle** und acht weitere **freistehende Modelle**. Diese werden in der nachfolgenden Tabelle der Modelle genauer beschrieben.

**Warmhaltecabine sind:**

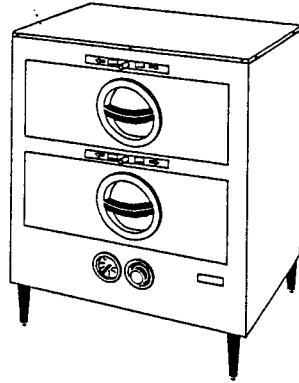
- Lieferbar in freistehenden Modellen in Versionen mit einer, zwei, drei oder vier Laden.
- Lieferbar in Einbaumodellen in Versionen mit einer, zwei oder drei Laden.
- Bei einigen Modellen mit zwei und drei Laden lieferbar mit individuellen Thermostaten und Thermometern.

**MODEL CHART (Comparison)**  
**Tabelle der Modelle (Vergleich)**

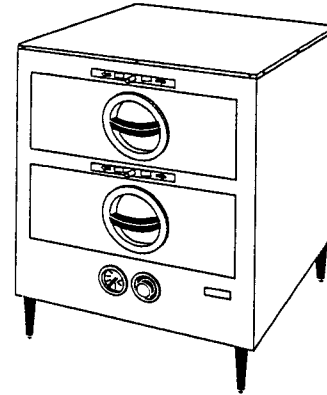
Model Modell	Built-in or Free-standing Einbau oder freistehend	Number Drawers Anzahl der Laden	Individual Drawer Thermostat Controls Individuelle Thermostatregelung der einzelnen Laden	One Thermostat Controls Complete Unit Ein Thermostat regelt den gesamten Ofen	Body Dimensions Abmessungen des schrank		
					Wide Breite	Deep Tiefe	High Höhe
3A81D	Free-standing Freistehend	1	N/A n/z	Yes Ja	29-3/16" 741 mm	19-7/16" 494 mm	11" 279 mm
3B72D	Free-standing Freistehend	2	No Nein	Yes Ja	23-3/16" 589 mm	16-7/8" 429 mm	22-9/16" 573 mm
3B22D	Free-standing Freistehend	2	No Nein	Yes Ja	23-3/16" 589 mm	24-1/2" 622 mm	22-9/16" 573 mm
3B82D	Free-standing Freistehend	2	No Nein	Yes Ja	29-3/16" 741 mm	19-7/16" 494 mm	21-9/16" 548 mm
3B84D	Free-standing Freistehend	2	Yes Ja	No Nein	29-3/16" 741 mm	19-7/16" 494 mm	21-5/8" 549 mm
3C8XD	Free-standing Freistehend	3	No Nein	Yes Ja	29-3/16" 741 mm	19-7/16" 494 mm	29-1/8" 740 mm
3C84D	Free-standing Freistehend	3	Yes Ja	No Nein	29-3/16" 741 mm	19-7/16" 494 mm	32-7/16" 824 mm
3D8XD	Free-standing Freistehend	4	No Nein	Yes Ja	29-3/16" 741 mm	19-7/16" 494 mm	36-11/16" 932 mm
3A20A	Built-in Einbau	1	N/A n/z	Yes Ja	23-3/16" 589 mm	23" 584 mm	11-1/8" 283 mm
3A80A	Built-in Einbau	1	N/A n/z	Yes Ja	29-3/16" 741 mm	19-7/32" 488 mm	10-7/8" 276 mm
3B70A	Built-in Einbau	2	No Nein	Yes Ja	23-3/16" 589 mm	16" 406 mm	22-3/4" 578 mm
3B20A	Built-in Einbau	2	No Nein	Yes Ja	23-3/16" 589 mm	23" 584 mm	22-3/4" 578 mm
3B80A	Built-in Einbau	2	No Nein	Yes Ja	29-3/16" 741 mm	19-7/32" 488 mm	21-3/4" 552 mm
3B84A	Built-in Einbau	2	Yes Ja	No Nein	29-3/16" 741 mm	19-7/32" 488 mm	21-11/16" 551 mm
3C80A	Built-in Einbau	3	No Nein	Yes Ja	29-3/16" 741 mm	19-7/32" 488 mm	29-5/16" 745 mm
3C84A	Built-in Einbau	3	Yes Ja	No Nein	29-3/16" 741mm	19-7/32" 488mm	32-1/2" 826mm



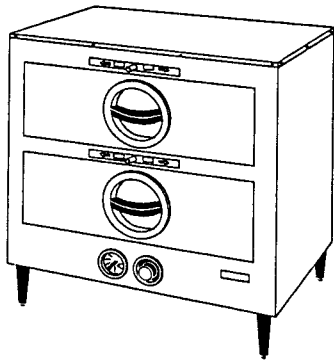
**Model 3A81D**  
**Modell 3A81D**



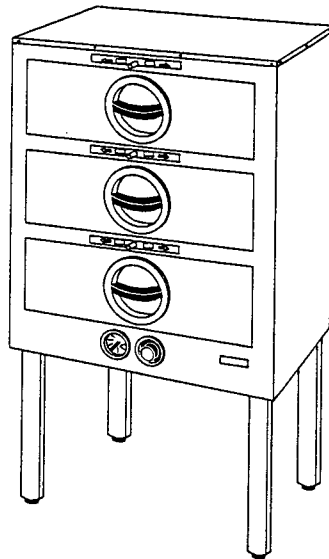
**Model 3B72D**  
**Modell 3B72D**



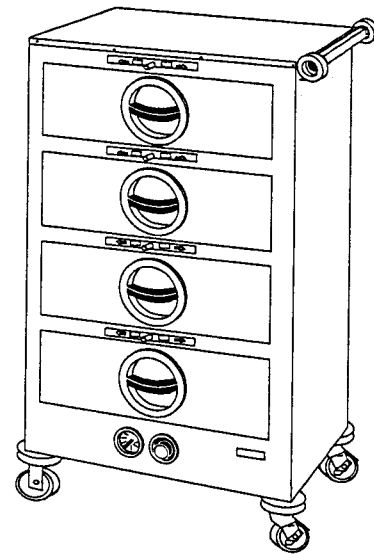
**Model 3B22D**  
**Modell 3B22D**



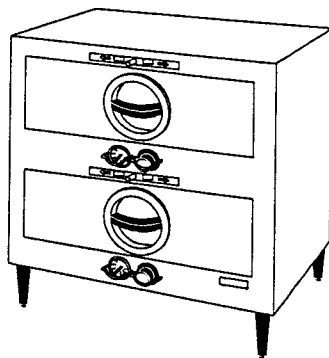
**Model 3B82D**  
**Modell 3B82D**



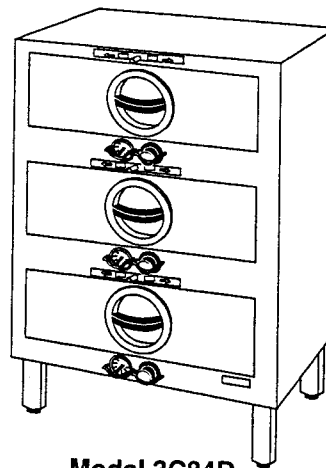
**Model 3C8XD**  
Illustrated with accessory 15" Leg Set  
**Modell 3C8XD**  
Gezeigt mit 381 mm Zubehörfüßen



**Model 3D8XD**  
Illustrated with accessory Mobile Kit  
**Modell 3D8XD**  
Gezeigt mit Rollen-Zubehörsatz

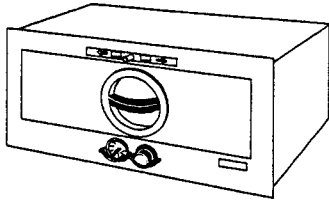


**Model 3B84D**  
**Modell 3B84D**

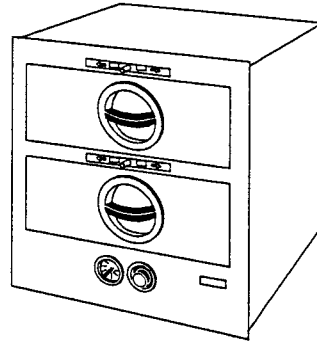


**Model 3C84D**  
Illustrated with accessory 6" Leg Set  
**Modell 3C84D**  
Gezeigt mit 152 mm Zubehörfüßen

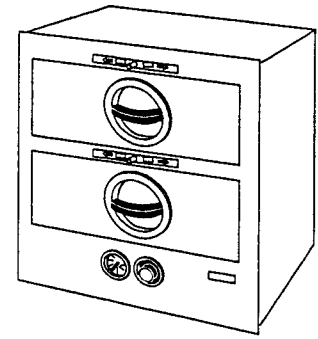
**Figure 1-3**  
**Free-standing Models**  
**Abbildung 1-3**  
**Freistehende Modelle**



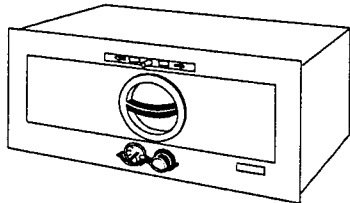
**Model 3A20A**  
**Modell 3A20A**



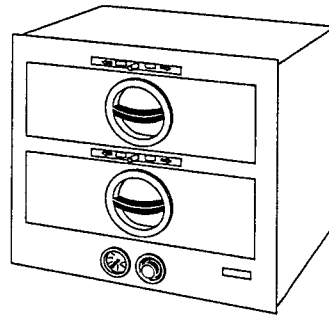
**Model 3B20A**  
**Modell 3B20A**



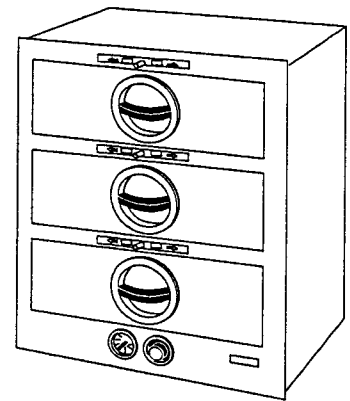
**Model 3B70A**  
**Modell 3B70A**



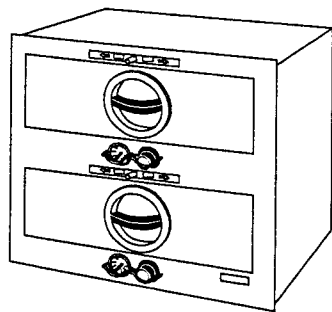
**Model 3A80A**  
**Modell 3A80A**



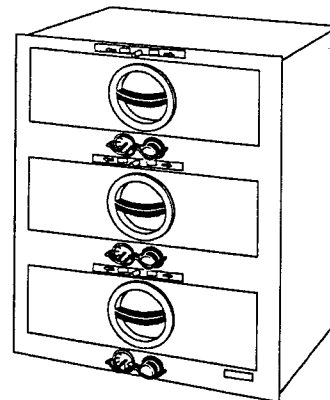
**Model 3B80A**  
**Modell 3B80A**



**Model 3C80A**  
**Modell 3C80A**



**Model 3B84A**  
**Modell 3B84A**



**Model 3C84A**  
**Modell 3C84A**

**Figure 1-4**  
**Built-in Models**  
**Abbildung 1-4**  
**Einbaumodelle**

**Model 3A81D Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 21-25/32" (553mm) Deep x  
 ..... 15" (381mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/16" (494mm) Deep x  
 ..... 11" (279mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... One (1)

Installed Weight: ..... 84 lb. (38.1kg)

Shipping Weight: ..... 94 lb. (42.6kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section  
 ..... of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to  
 ..... 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 0.45 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 1.96 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3A81D**

Allgemeine Abmessungen: ..... 741 mm breit x 553 mm tief x 381 mm hoch

Abmessungen des Schrankes: ... 741 mm breit x 494 mm tief x 279 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief

Anzahl der Laden: ..... Eine (1)

Aufstellgewicht: ..... 38,1 kg

Versandgewicht: ..... 42,6 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

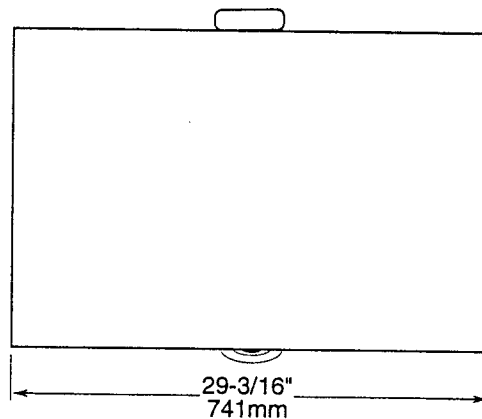
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C

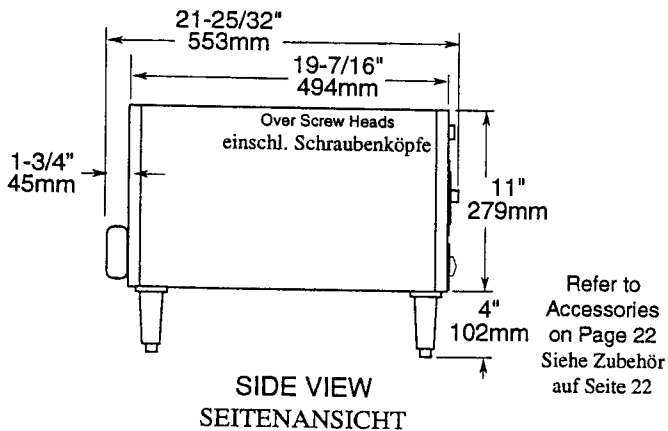
Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den ganzen Ofen

Nennleistung (kW): ..... 0,45 kW bei 230 V

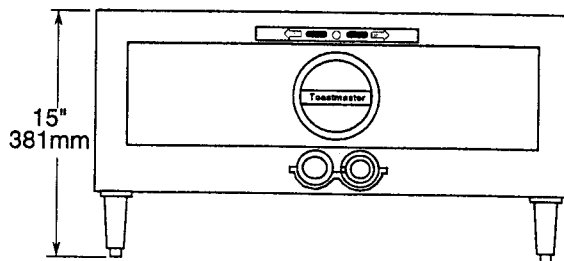
Stromversorgung: ..... 230 V, 1,96 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
SEITENANSICHT



FRONT VIEW  
VORDERANSICHT

Figure 1-5  
Abbildung 1-5

**Model 3B72D Specifications**

Overall Dimensions: ..... 23-3/16" (589mm) Wide x  
 ..... 18-5/8" (473mm) Deep x  
 ..... 26-9/16" (675mm) High

Body Dimensions: ..... 23-3/16" (589mm) Wide x  
 ..... 16-1/4" (413mm) Deep x  
 ..... 22-9/16" (573mm) High

Drawer Dimensions: ..... 16-5/8" (422mm) Wide x  
 ..... 10-3/4" (273mm) Long x  
 ..... 5-1/2" (140mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 102 lb. (46.2kg)

Shipping Weight: ..... 116 lb. (52.5kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 25 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 0.8 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 3.48 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B72D**

Allgemeine Abmessungen: ..... 589 mm breit x 473 mm tief x 675 mm hoch

Abmessungen des Schrank: .. 589 mm breit x 413 mm tief x 573 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 422 mm breit x 273 mm lang x 140 mm tief

Anzahl der Läden: ..... Zwei (2)

Aufstellgewicht: ..... 46,2 kg

Versandgewicht: ..... 52,5 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank:Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

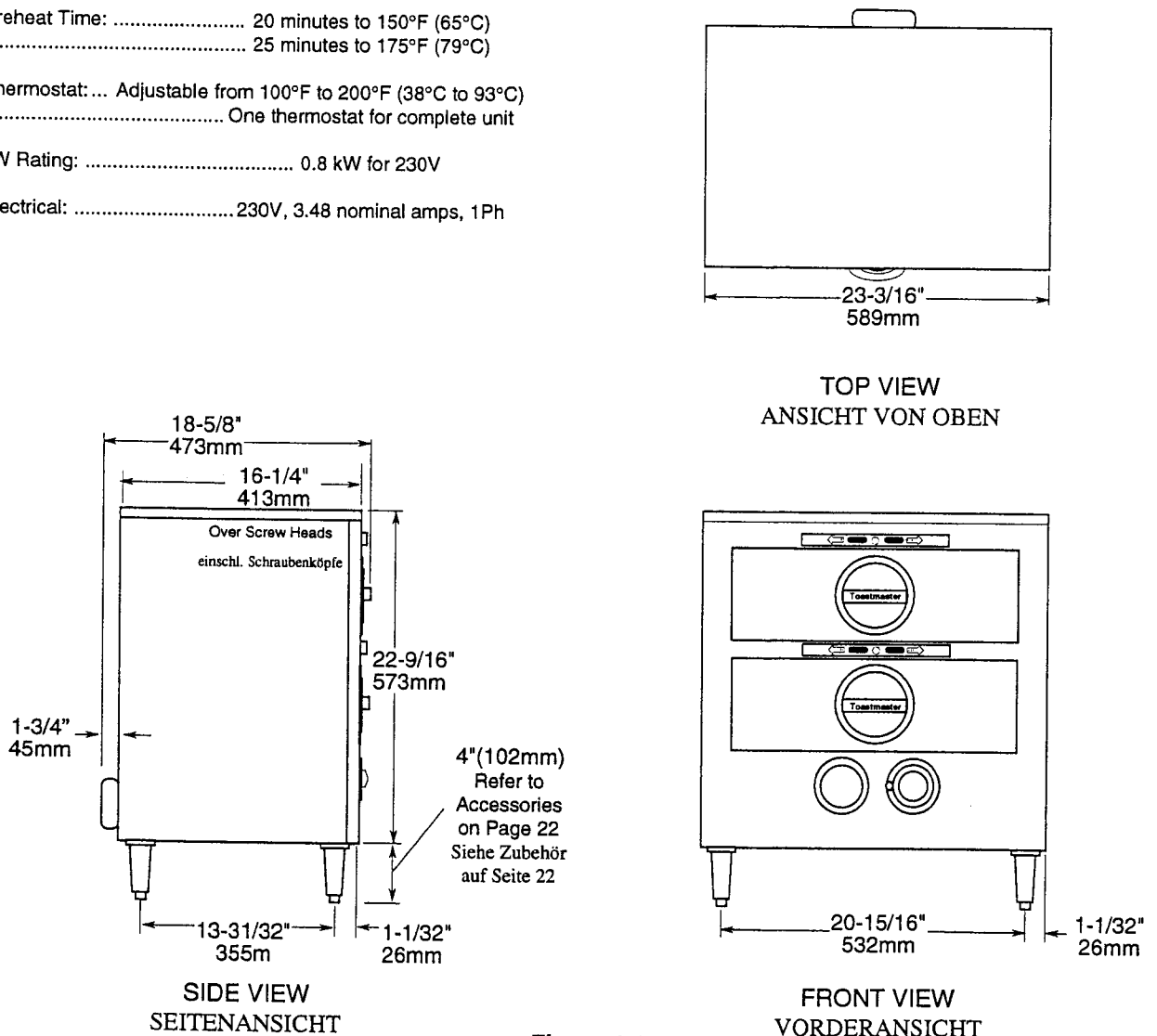
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 25 Minuten auf 79°C

Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den ganzen Ofen

Nennleistung (kW): ..... 0,8 kW bei 230 V

Stromversorgung: ..... 230 V, 3,48 A Nennwert, 1 Phase



**Figure 1-6**  
**Abbildung 1-6**

**Model 3B22D Specifications**

Overall Dimensions: ..... 23-3/16" (589mm) Wide x  
 ..... 26-1/4" (667mm) Deep x  
 ..... 26-9/16" (675mm) High

Body Dimensions: ..... 23-3/16" (589mm) Wide x  
 ..... 23-1/4" (591mm) Deep x  
 ..... 22-9/16" (573mm) High

Drawer Dimensions: ..... 16-3/8" (416mm) Wide x  
 ..... 16" (406mm) Long x  
 ..... 5-1/2" (140mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 129 lb. (58.4kg)

Shipping Weight: ..... 144 lb. (65.2kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 25 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 1.0 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 4.35 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B22D**

Allgemeine Abmessungen: ..... 589 mm breit x 667 mm tief x 675 mm hoch

Abmessungen des Schrank: .. 589 mm breit x 591 mm tief x 573 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 416 mm breit x 406 mm lang x 140 mm tief

Anzahl der Laden: ..... Zwei (2)

Aufstellgewicht: ..... 58,4 kg

Versandgewicht: ..... 65,2 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

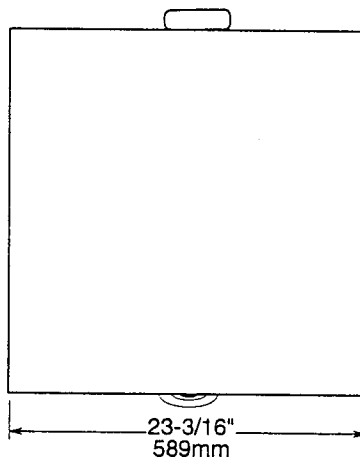
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 25 Minuten auf 79°C

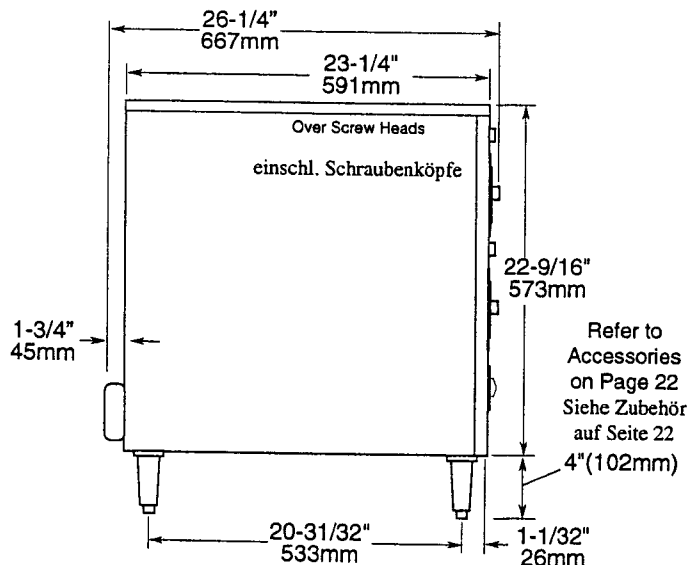
Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den ganzen Ofen

Nennleistung (kW): ..... 1,0 kW bei 230 V

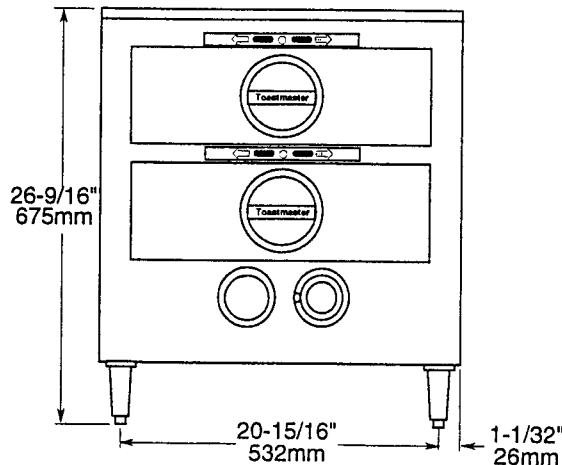
Stromversorgung: ..... 230 V, 4,35 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
SEITENANSICHT



FRONT VIEW  
VORDERANSICHT

Figure 1-7  
Abbildung 1-7

**Model 3B82D Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 21-25/32" (553mm) Deep x  
 ..... 25-9/16" (649mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/16" (494mm) Deep x  
 ..... 21-9/16" (548mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 120 lb. (54.4kg)

Shipping Weight: ..... 139 lb. (62.9kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 1.0 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 4.35 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B82D**

Allgemeine Abmessungen: ..... 741 mm breit x 553 mm tief x 649 mm hoch

Abmessungen des Schrank: .. 741 mm breit x 494 mm tief x 548 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief

Anzahl der Laden: ..... Zwei (2)

Aufstellgewicht: ..... 54,4 kg

Versandgewicht: ..... 62,9 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

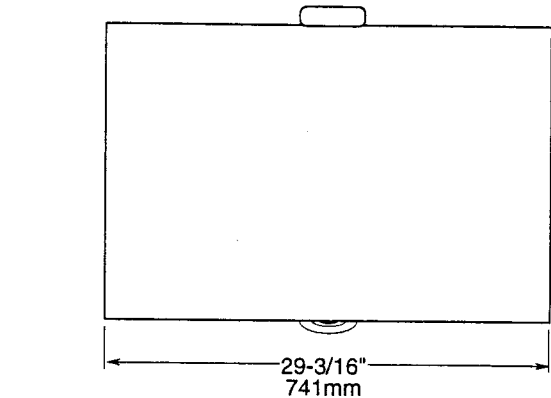
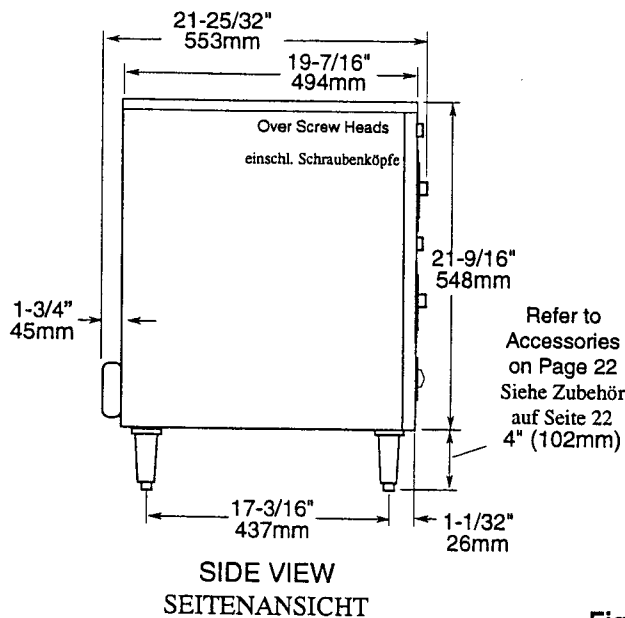
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C

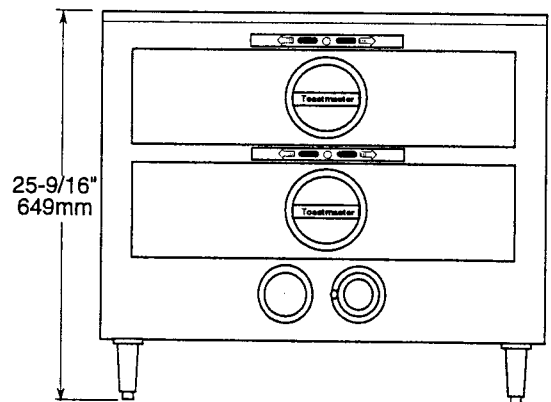
Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den ganzen Ofen

Nennleistung (kW): ..... 1,0 kW bei 230 V

Stromversorgung: ..... 230 V, 4,35 A Nennwert, 1 Phase



**TOP VIEW**  
**ANSICHT VON OBEN**



**FRONT VIEW**  
**VORDERANSICHT**

**Figure 1-8**  
**Abbildung 1-8**

**Model 3C8XD Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 29-1/8" (740mm) High (w/o legs)

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/16" (494mm) Deep x  
 ..... 29-1/8" (740mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Three (3)

Installed Weight: ..... 201 lb. (91.1kg)

Shipping Weight: ..... 229 lb. (103.7kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 29 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 1.35 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 5.87 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3C8XD**

Allgemeine Abmessungen: 741 mm breit x 554 mm tief x 740 mm hoch (ohne FüÙe)

Abmessungen des Schrank: ... 741 mm breit x 494 mm tief x 740 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief

Anzahl der Laden: ..... Drei (3)

Aufstellgewicht: ..... 91,1 kg

Versandgewicht: ..... 103,7 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C

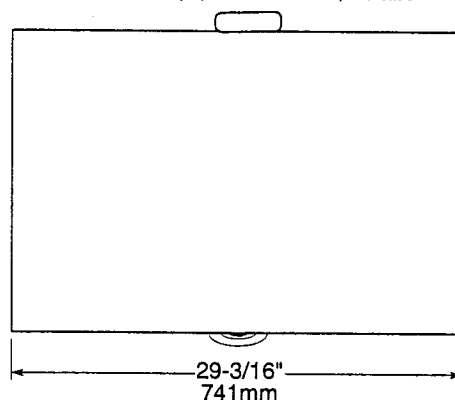
..... 29 Minuten auf 79°C

Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C

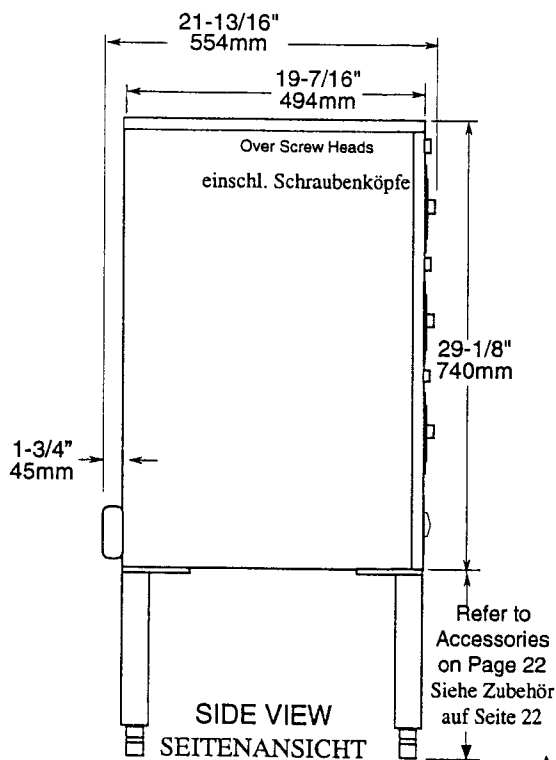
..... Ein Thermostat für den ganzen Ofen

Nennleistung (kW): ..... 1,35 kW bei 230 V

Stromversorgung: ..... 230 V, 5,87 A Nennwert, 1 Phase



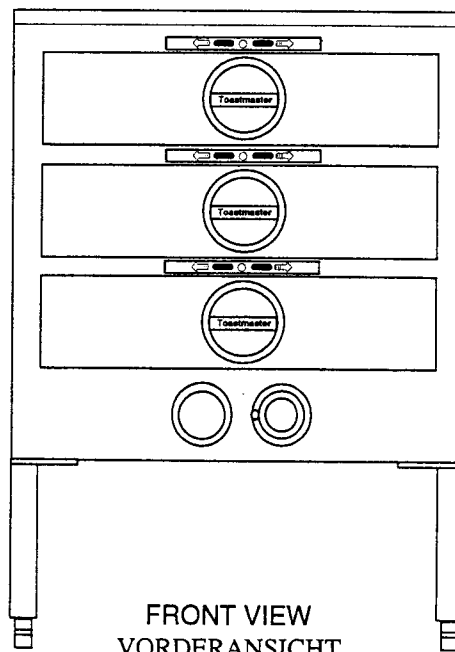
TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
SEITENANSICHT

Refer to  
Accessories  
on Page 22  
Siehe Zubehör  
auf Seite 22

Figure 1-9  
Abbildung 1-9



FRONT VIEW  
VORDERANSICHT



**Model 3D8XD Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 21-15/16" (557mm) Deep x  
 ..... 36-11/16" (932mm) High (w/o legs)

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/16" (494mm) Deep x  
 ..... 36-11/16" (932mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Four (4)

Installed Weight: ..... 237 lb. (107.4kg)

Shipping Weight: ..... 252 lb. (114.2kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 25 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 30 minutes to 175°F (79°C)

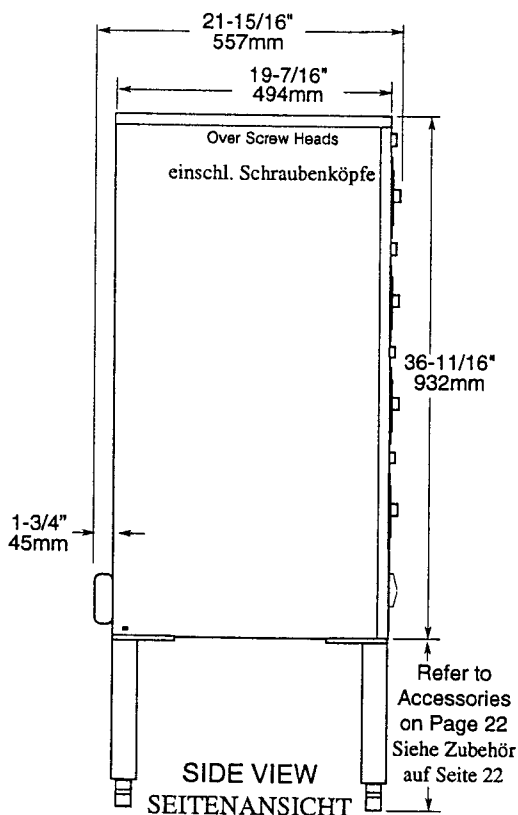
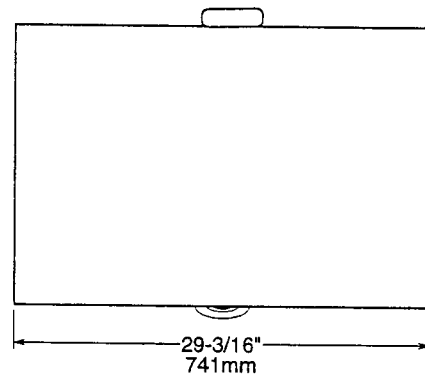
Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 1.35 kW for 230V

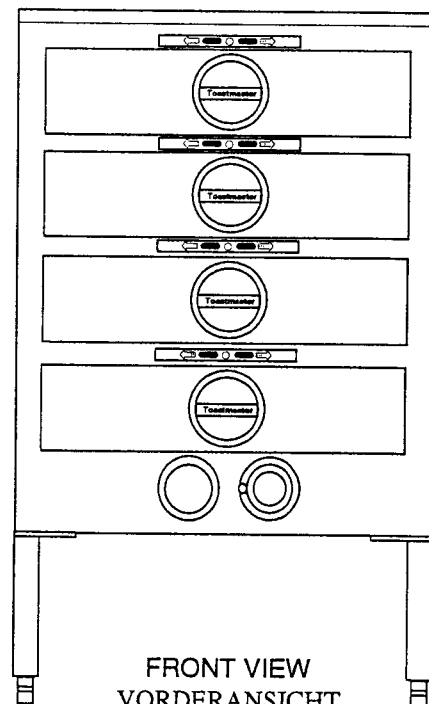
Electrical: ..... 230V, 5.87 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3D8XD**

Allgemeine Abmessungen: 741 mm breit x 557 mm tief x 932 mm hoch (ohne FüÙe)  
 Abmessungen des Schrankes: ... 741 mm breit x 494 mm tief x 932 mm hoch  
 Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief  
 Anzahl der Laden: ..... Vier (4)  
 Aufstellgewicht: ..... 107,4 kg  
 Versandgewicht: ..... 114,2 kg  
 Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem  
 Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl  
 Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl  
 Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch  
 Vorwärmzeit: ..... 25 Minuten auf 65°C  
 ..... 30 Minuten auf 79°C  
 Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den ganzen Ofen  
 Nennleistung (kW): ..... 1,35 kW bei 230 V  
 Stromversorgung: ..... 230 V, 5,87 A Nennwert, 1 Phase



**TOP VIEW**  
ANSICHT VON OBEN



**Figure 1-10**  
Abbildung 1-10

**Model 3B84D Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 25-5/8" (651mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/16" (494mm) Deep x  
 ..... 21-5/8" (549mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 120 lb. (54.4kg)

Shipping Weight: ..... 139 lb. (63.0kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... Separate temperature control for each drawer

kW Rating: ..... 0.95 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 4.13 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B84D**

Allgemeine Abmessungen: ..... 741 mm breit x 554 mm tief x 651 mm hoch

Abmessungen des Schrank: .. 741 mm breit x 494 mm tief x 549 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief

Anzahl der Lade: ..... Zwei (2)

Aufstellgewicht: ..... 54,4 kg

Versandgewicht: ..... 63,0 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank:Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

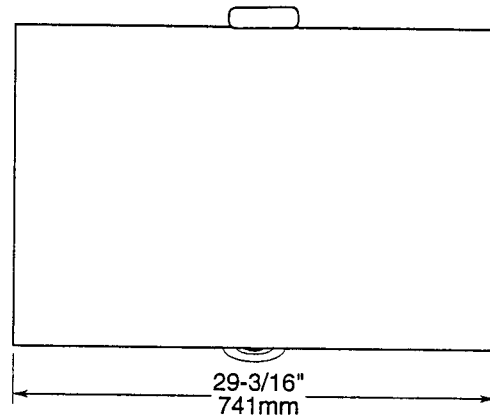
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C

Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Eigene Temperaturregelung für jede Lade

Nennleistung (kW): ..... 0,95 kW bei 230 V

Stromversorgung: ..... 230 V, 4,13 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN

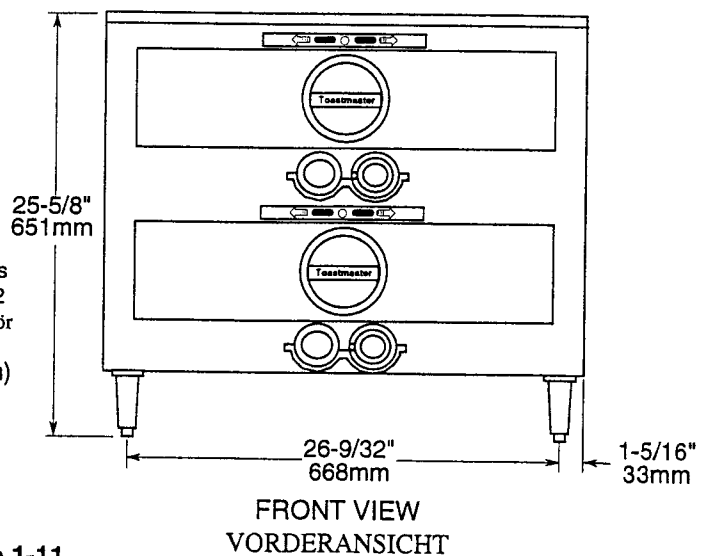
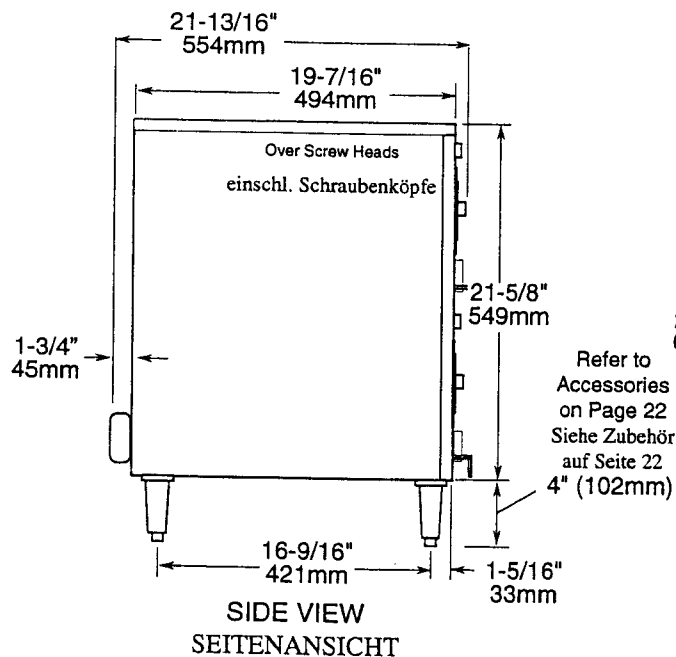


Figure 1-11  
Abbildung 1-11

**Model 3C84D Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 32-7/16" (824mm) High (w/o legs)

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/16" (494mm) Deep x  
 ..... 32-7/16" (824mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Three (3)

Installed Weight: ..... 201 lb. (91.1kg)

Shipping Weight: ..... 223 lb. (101.0kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... Separate temperature control for each drawer

kW Rating: ..... 1.4 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 6.09 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3C84D**

Allgemeine Abmessungen: 741 mm breit x 554 mm tief x 824 mm hoch (ohne FüÙe)

Abmessungen des Schrank: ... 741 mm breit x 494 mm tief x 824 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief

Anzahl der Lade: ..... Drei (3)

Aufstellgewicht: ..... 91,1 kg

Versandgewicht: ..... 101,0 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

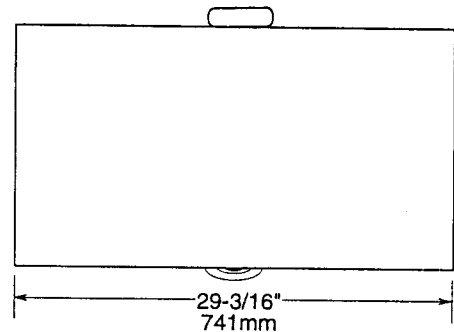
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C

Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Eigene Temperaturregelung für jede Lade

Nennleistung (kW): ..... 1,4 kW bei 230 V

Stromversorgung: ..... 230 V, 6,09 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN

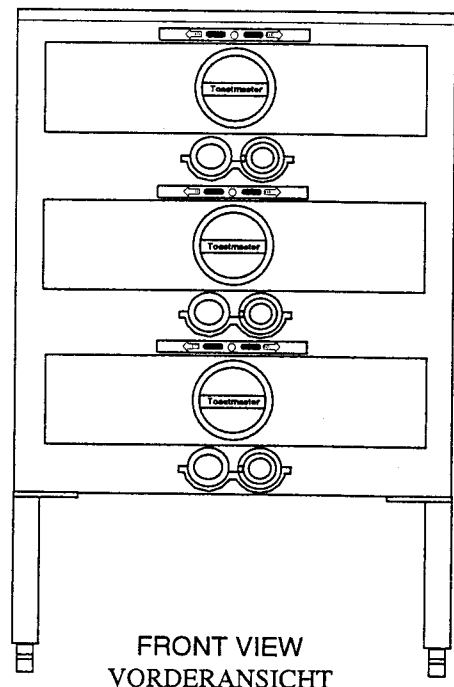
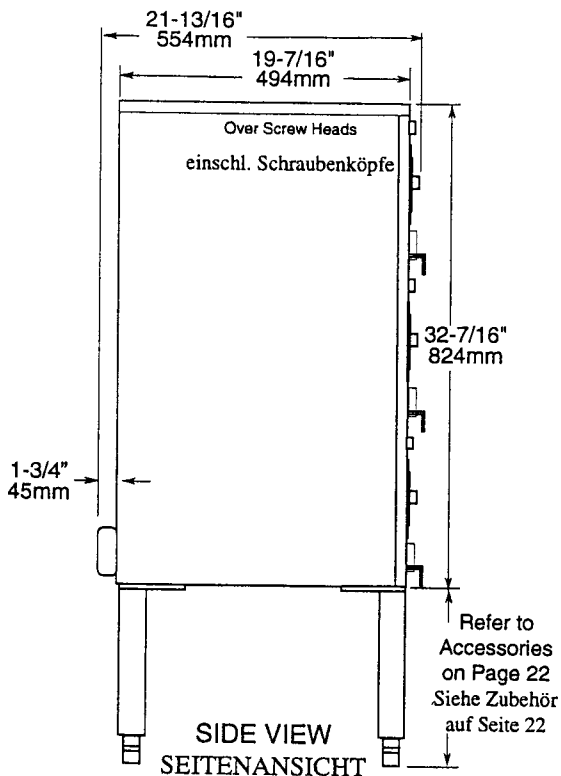


Figure 1-12  
Abbildung 1-12

**Model 3A20A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 23-15/16" (608mm) Wide x  
 ..... 26" (660mm) Deep x  
 ..... 12-1/8" (308mm) High

Body Dimensions: ..... 23-3/16" (589mm) Wide x  
 ..... 23" (584mm) Deep x  
 ..... 11-1/8" (283mm) High

Drawer Dimensions: ..... 16-3/8" (416mm) Wide x  
 ..... 16" (406mm) Long x  
 ..... 5-1/2" (140mm) Deep

Number of Drawers: ..... One (1)

Installed Weight: ..... 70 lb. (31.7kg)

Shipping Weight: ..... 82 lb. (37.1kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 26 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 0.45 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 1.96 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3A20A**

Allgemeine Abmessungen: ..... 608 mm breit x 660 mm tief x 308 mm hoch

Abmessungen des Schrank: .. 589 mm breit x 584 mm tief x 283 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 416 mm breit x 406 mm lang x 140 mm tief

Anzahl der Läden: ..... Eine (1)

Aufstellgewicht: ..... 31,7 kg

Versandgewicht: ..... 37,1 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

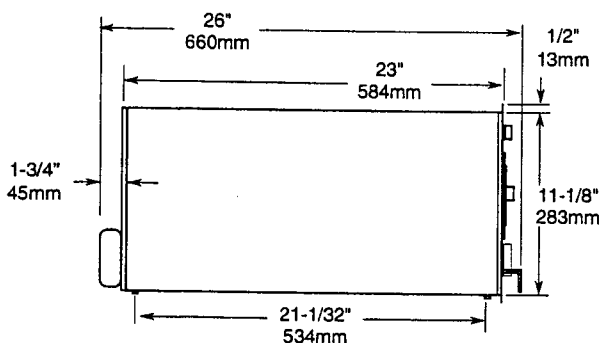
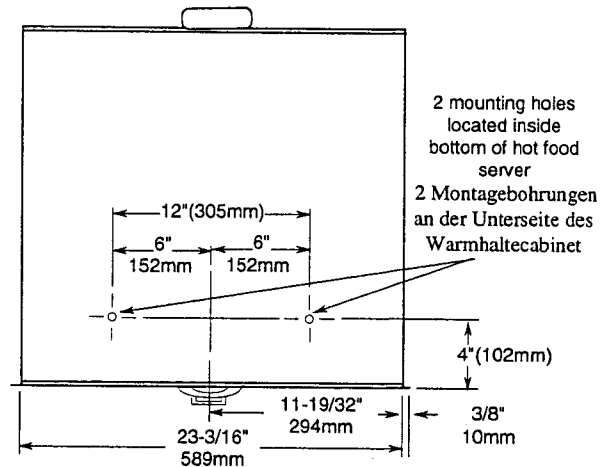
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 26 Minuten auf 79°C

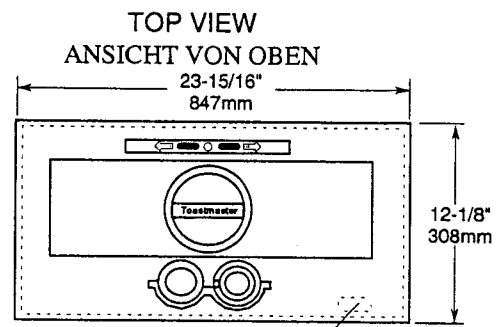
Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den gesamten Ofen

Nennleistung (kW): ..... 0,45 kW bei 230 V

Stromversorgung: ..... 230 V, 1,96 A Nennwert, 1 Phase



SIDE VIEW  
 SEITENANSICHT



TOP VIEW  
 ANSICHT VON OBEN

FRONT VIEW  
 VORDERANSICHT

**Model 3B20A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 23-15/16" (608mm) Wide x  
 ..... 25-5/8" (651mm) Deep x  
 ..... 23-3/4" (603mm) High

Body Dimensions: ..... 23-3/16" (589mm) Wide x  
 ..... 23" (584mm) Deep x  
 ..... 22-3/4" (578mm) High

Drawer Dimensions: ..... 16-3/8" (416mm) Wide x  
 ..... 16" (406mm) Long x  
 ..... 5-1/2" (140mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 120 lb. (54.4kg)

Shipping Weight: ..... 138 lb. (62.5kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 1.0 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 4.35 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B20A**

Allgemeine Abmessungen: ..... 608 mm breit x 651 mm tief x 603 mm hoch

Abmessungen des Schrank: .. 589 mm breit x 584 mm tief x 578 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 416 mm breit x 406 mm lang x 140 mm tief

Anzahl der Laden: ..... Zwei (2)

Aufstellgewicht: ..... 54,4 kg

Versandgewicht: ..... 62,5 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

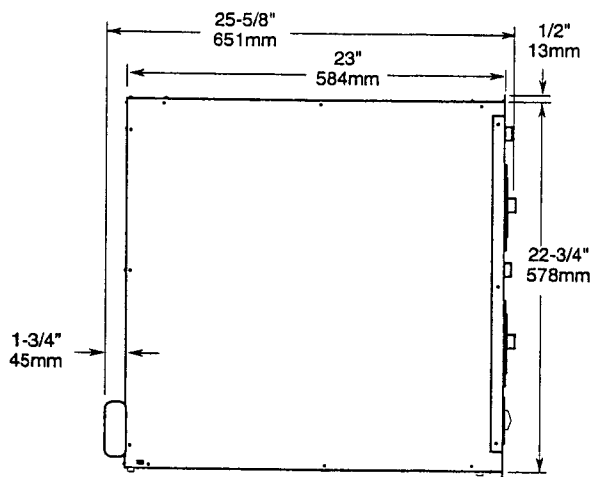
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C

Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den gesamten Ofen

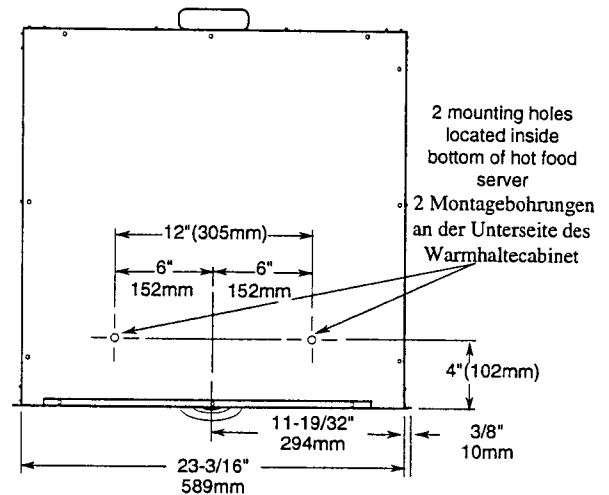
Nennleistung (kW): ..... 1,0 kW bei 230 V

Stromversorgung: ..... 230 V, 4,35 A Nennwert, 1 Phase

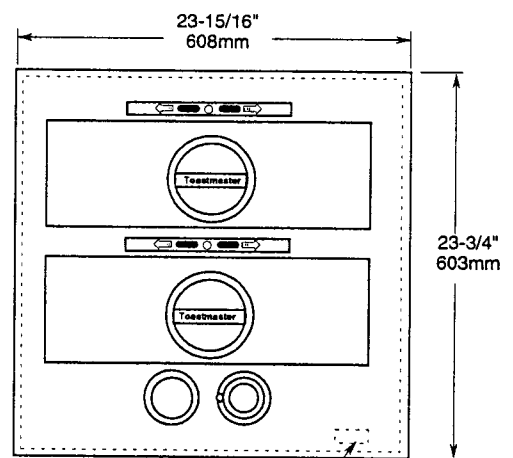


SIDE VIEW  
SEITENANSICHT

Figure 1-14  
Abbildung 1-14



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN



FRONT VIEW  
VORDERANSICHT

**Model 3B70A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 23-15/16" (608mm) Wide x  
 ..... 18-5/8" (473mm) Deep x  
 ..... 23-3/4" (603mm) High

Body Dimensions: ..... 23-3/16" (588mm) Wide x  
 ..... 16" (406mm) Deep x  
 ..... 22-3/4" (578mm) High

Drawer Dimensions: ..... 16-5/8" (422mm) Wide x  
 ..... 10-3/4" (273mm) Long x  
 ..... 5-1/2" (140mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 104 lb. (47.1kg)

Shipping Weight: ..... 119 lb. (53.9kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 25 minutes to 175°F (79°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 0.8 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 3.48 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B70A**

Allgemeine Abmessungen: ..... 608 mm breit x 473 mm tief x 603 mm hoch

Abmessungen des Schrank: ... 588 mm breit x 406 mm tief x 578 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 422 mm breit x 273 mm lang x 140 mm tief

Anzahl der Laden: ..... Zwei (2)

Aufstellgewicht: ..... 47,1 kg

Versandgewicht: ..... 53,9 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

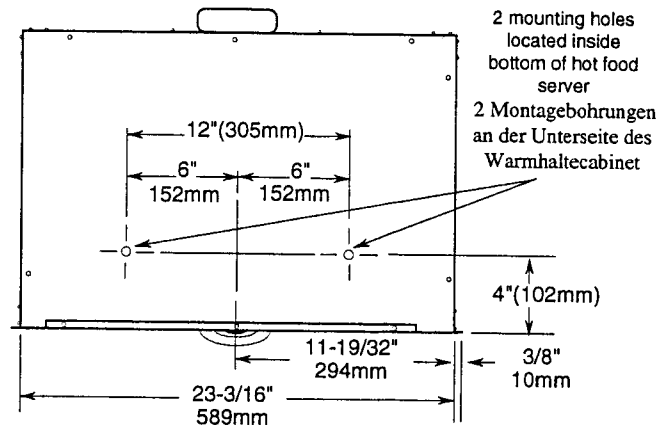
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 25 Minuten auf 79°C

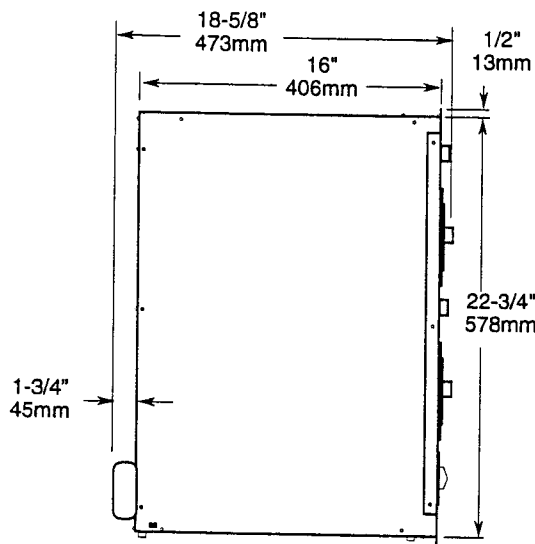
Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den gesamten Ofen

Nennleistung (kW): ..... 0,8 kW bei 230 V

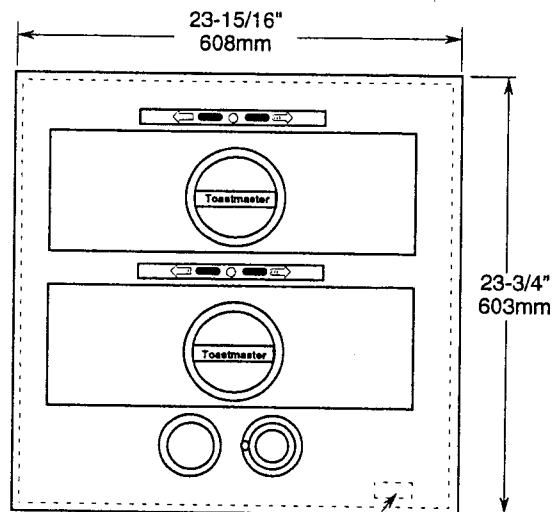
Stromversorgung: ..... 230 V, 3,48 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
 ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
 SEITENANSICHT



FRONT VIEW  
 VORDERANSICHT

Figure 1-15  
 Abbildung 1-15

**Model 3A80A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-15/16" (760mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 11-7/8" (302mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/32" (488mm) Deep x  
 ..... 10-7/8" (276mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... One (1)

Installed Weight: ..... 72 lb. (32.6kg)

Shipping Weight: ..... 84 lb. (38.1kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (°C)

Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 0.45 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 1.96 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3A80A**

Allgemeine Abmessungen: ..... 760 mm breit x 557 mm tief x 302 mm hoch

Abmessungen des Schrank: ... 741 mm breit x 488 mm tief x 276 mm hoch

Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief

Anzahl der Laden: ..... Eine (1)

Aufstellgewicht: ..... 32,6 kg

Versandgewicht: ..... 38,1 kg

Oberflächenbeschaffenheit, Schrank:Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück-und Unterseite aus eloxiertem Stahl

Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl

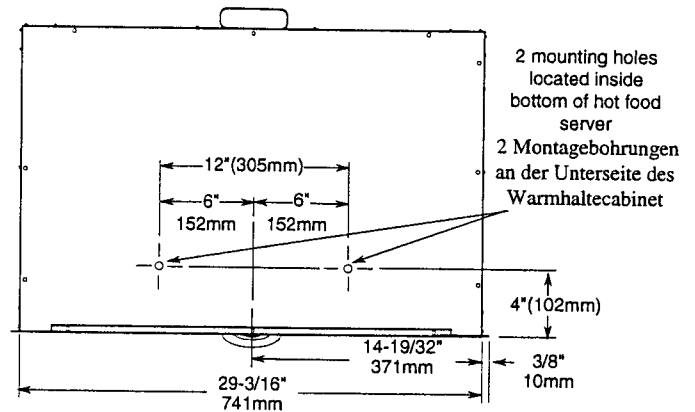
Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch

Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C

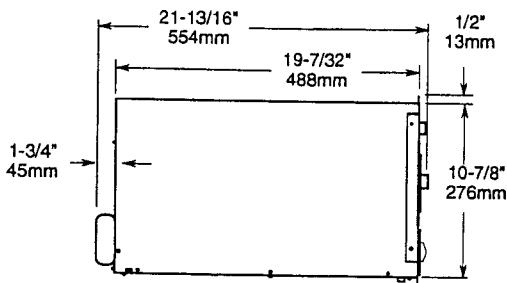
Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den gesamten Ofen

Nennleistung (kW): ..... 0,45 kW bei 230 V

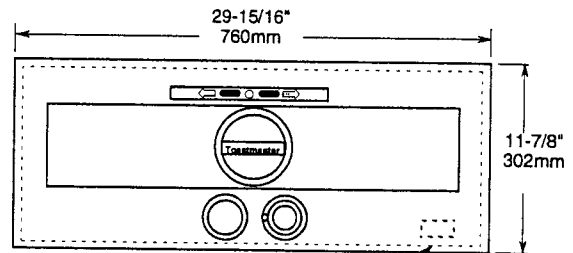
Stromversorgung: ..... 230 V, 1,96 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
SEITENANSICHT



FRONT VIEW  
VORDERANSICHT

I.D./Data Plate Datenschild

Figure 1-16  
Abbildung 1-16

**Model 3B80A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-15/16" (760mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 22-3/4" (578mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/32" (488mm) Deep x  
 ..... 21-3/4" (552mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 125 lb. (56.6kg)

Shipping Weight: ..... 144 lb. (65.2kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (°C)

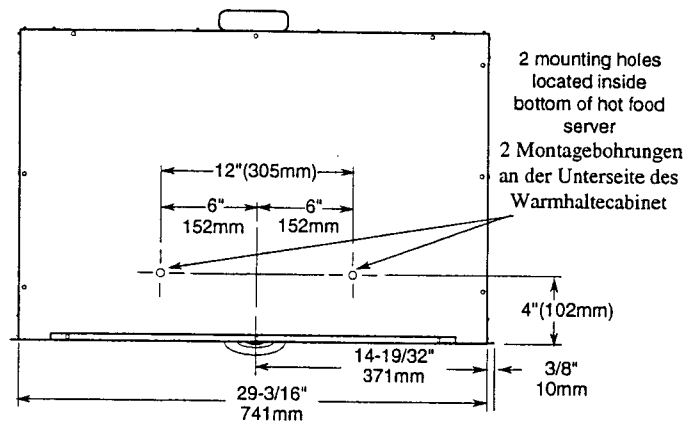
Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 1.0 kW for 230V

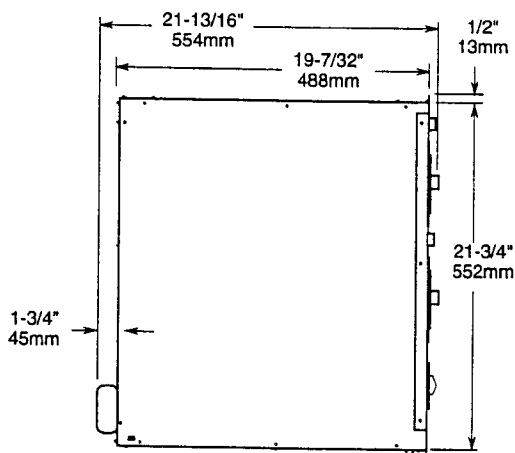
Electrical: ..... 230V, 4.35 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B80A**

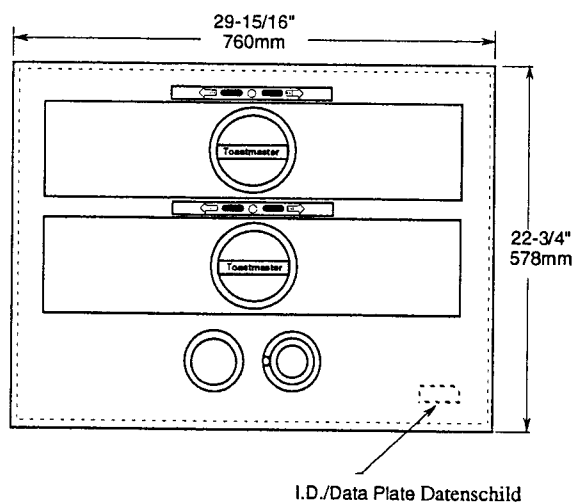
Allgemeine Abmessungen: ..... 760 mm breit x 554 mm tief x 578 mm hoch  
 Abmessungen des Schrank: ... 741 mm breit x 488 mm tief x 552 mm hoch  
 Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief  
 Anzahl der Lade: ..... Zwei (2)  
 Aufstellgewicht: ..... 56,6 kg  
 Versandgewicht: ..... 65,2 kg  
 Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl  
 Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl  
 Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch  
 Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C  
 Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den gesamten Ofen  
 Nennleistung (kW): ..... 1,0 kW bei 230 V  
 Stromversorgung: ..... 230 V, 4,35 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
SEITENANSICHT



FRONT VIEW  
VORDERANSICHT

Figure 1-17  
Abbildung 1-17



**Model 3C80A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-15/16" (760mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 30-5/16" (770mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/32" (488mm) Deep x  
 ..... 29-5/16" (745mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Three (3)

Installed Weight: ..... 171 lb. (77.5kg)

Shipping Weight: ..... 186 lb. (84.3kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (°C)  
 ..... 29 minutes to 175°F (°C)

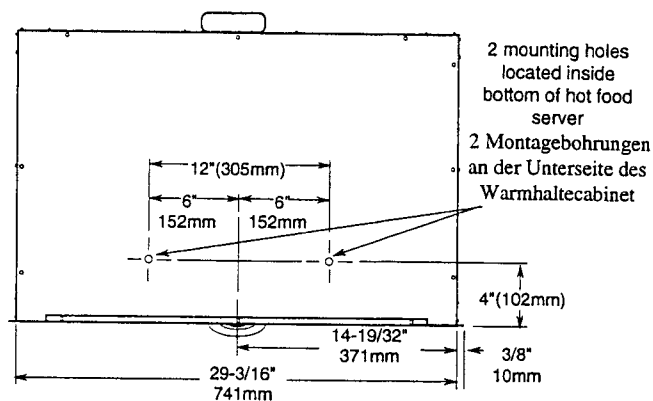
Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... One thermostat for complete unit

kW Rating: ..... 1.35 kW for 230V

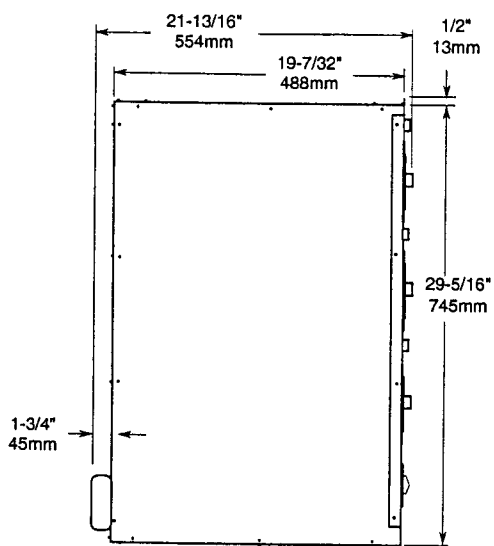
Electrical: ..... 230V, 5.87 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3C80A**

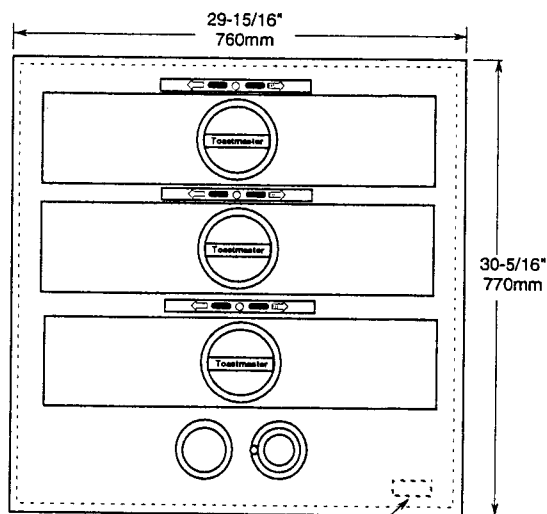
Allgemeine Abmessungen: ..... 760 mm breit x 554 mm tief x 770 mm hoch  
 Abmessungen des Schrank: .. 741 mm breit x 488 mm tief x 745 mm hoch  
 Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief  
 Anzahl der Laden: ..... Drei (3)  
 Aufstellgewicht: ..... 77,5 kg  
 Versandgewicht: ..... 84,3 kg  
 Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus  
 rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl  
 Konstruktion: ..... Geformter und geschweißter Stahl  
 Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch  
 Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 29 Minuten auf 79°C  
 Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Ein Thermostat für den gesamten Ofen  
 Nennleistung (kW): ..... 1,35 kW bei 230 V  
 Stromversorgung: ..... 230 V, 5,87 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
 ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
 SEITENANSICHT



I.D./Data Plate Datenschild  
 FRONT VIEW  
 VORDERANSICHT

Figure 1-18  
 Abbildung 1-18

**Model 3B84A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-15/16" (760mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 22-11/16" (576mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/32" (488mm) Deep x  
 ..... 21-11/16" (551mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Two (2)

Installed Weight: ..... 125 lb. (56.6kg)

Shipping Weight: ..... 144 lb. (65.2kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (79°C)

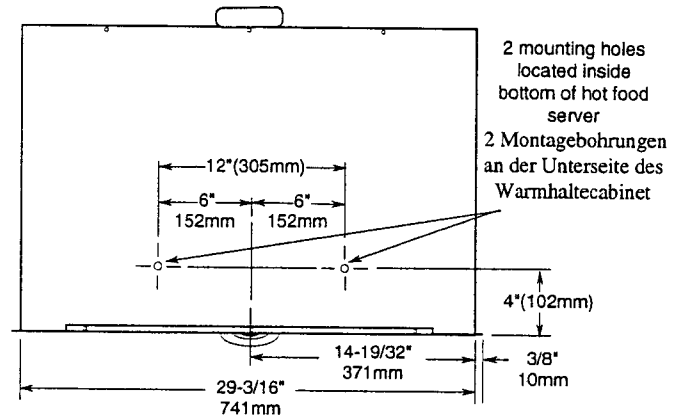
Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... Separate temperature control for each drawer

kW Rating: ..... 0.95 kW for 230V

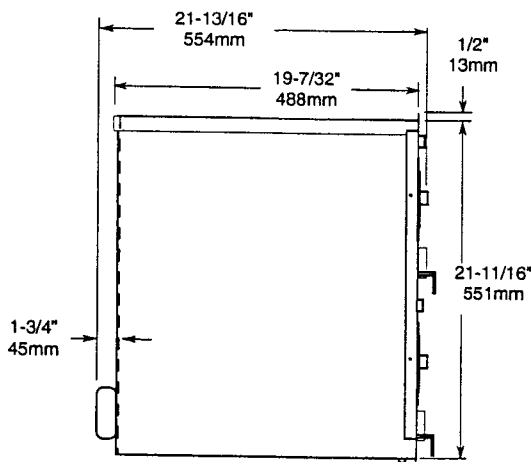
Electrical: ..... 230V, 4.13 nominal amps, 1Ph

**Technische Daten, Modell 3B84A**

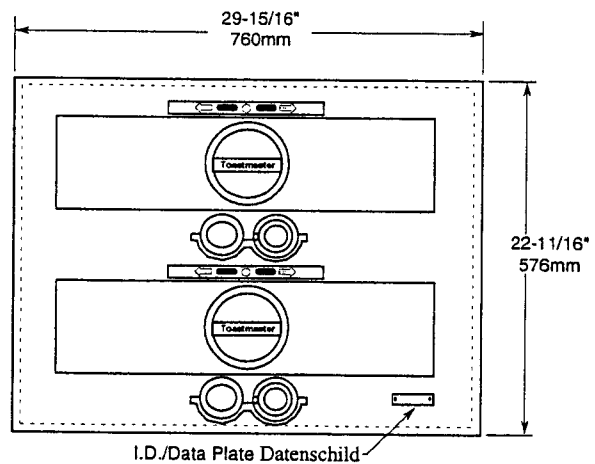
Allgemeine Abmessungen: ..... 760 mm breit x 554 mm tief x 576 mm hoch  
 Abmessungen des Schrank: ..... 741 mm breit x 488 mm tief x 551 mm hoch  
 Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief  
 Anzahl der Lade: ..... Zwei (2)  
 Aufstellgewicht: ..... 56,6 kg  
 Versandgewicht: ..... 65,2 kg  
 Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem  
 Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl  
 Konstruktion: ..... Gefornrt und geschweißter Stahl  
 Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch  
 Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C  
 Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Eigene Temperaturregelung für jede Lade  
 Nennleistung (kW): ..... 0,95 kW bei 230 V  
 Stromversorgung: ..... 230 V, 4,13 A Nennwert, 1 Phase



TOP VIEW  
ANSICHT VON OBEN



SIDE VIEW  
SEITENANSICHT



FRONT VIEW  
VORDERANSICHT

Figure 1-19  
Abbildung 1-19

**Model 3C84A Specifications**

Overall Dimensions: ..... 29-15/16" (760mm) Wide x  
 ..... 21-13/16" (554mm) Deep x  
 ..... 33-1/2" (851mm) High

Body Dimensions: ..... 29-3/16" (741mm) Wide x  
 ..... 19-7/32" (488mm) Deep x  
 ..... 32-1/2" (826mm) High

Drawer Dimensions: ..... 22-9/16" (573mm) Wide x  
 ..... 13-7/16" (341mm) Long x  
 ..... 5-1/4" (133mm) Deep

Number of Drawers: ..... Three (3)

Installed Weight: ..... 206 lb. (93.3kg)

Shipping Weight: ..... 228 lb. (103.3kg)

Exterior Finish: ..... Stainless Steel Front, Sides & Top  
 ..... Aluminized Steel Back & Bottom

Construction: ..... Formed and Welded Steel

Capacity: ..... Refer to Operation Section of this manual

Preheat Time: ..... 20 minutes to 150°F (65°C)  
 ..... 27 minutes to 175°F (79°C)

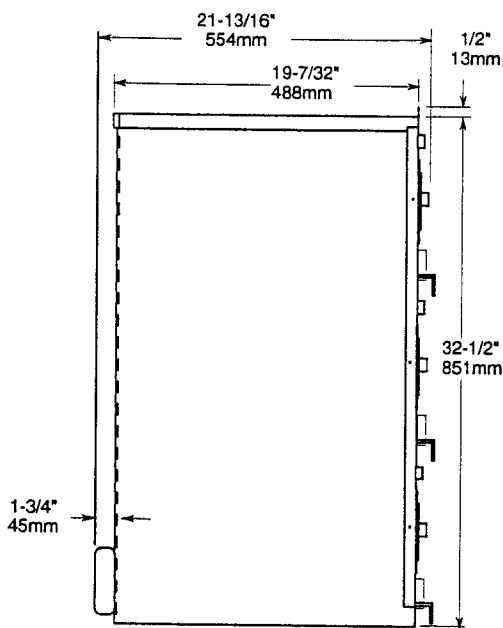
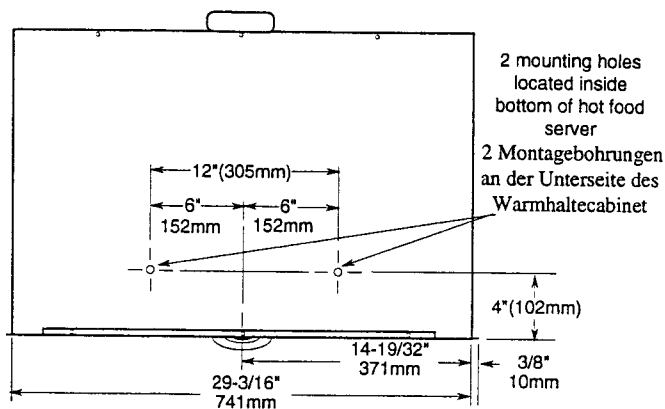
Thermostat: ..... Adjustable from 100°F to 200°F (38°C to 93°C)  
 ..... Separate temperature control for each drawer

kW Rating: ..... 1.4 kW for 230V

Electrical: ..... 230V, 6.09 nominal amps, 1Ph

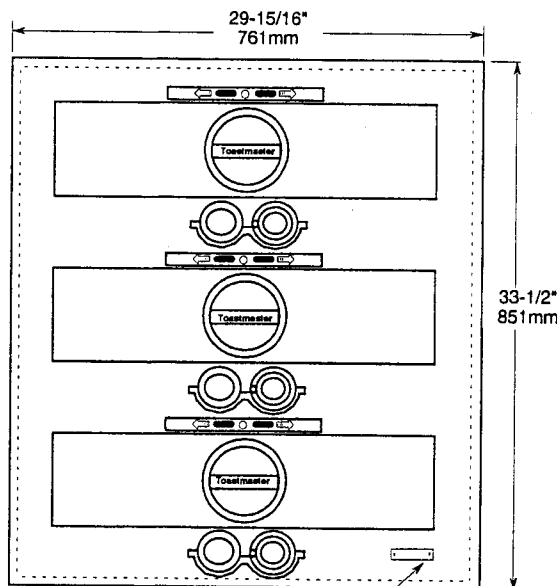
**Technische Daten, Modell 3C84A**

Allgemeine Abmessungen: ..... 760 mm breit x 554 mm tief x 851 mm hoch  
 Abmessungen des Schrank: .. 741 mm breit x 488 mm tief x 826 mm hoch  
 Abmessungen der Lade: ..... 573 mm breit x 341 mm lang x 133 mm tief  
 Anzahl der Läden: ..... Drei (3)  
 Aufstellgewicht: ..... 93,3 kg  
 Versandgewicht: ..... 103,3 kg  
 Oberflächenbeschaffenheit, Schrank: Frontseite, Seiten und Oberseite aus rostfreiem Stahl, Rück- und Unterseite aus eloxiertem Stahl  
 Konstruktion: ..... Gefornrtet und geschweißter Stahl  
 Kapazität: ..... Siehe Kapitel, Betrieb, in diesem Handbuch  
 Vorwärmzeit: ..... 20 Minuten auf 65°C  
 ..... 27 Minuten auf 79°C  
 Thermostat: ..... Einstellbar zwischen 38°C und 93°C  
 ..... Eigene Temperaturregelung für jede Lade  
 Nennleistung (kW): ..... 1,4 kW bei 230 V  
 Stromversorgung: ..... 230 V, 6,09 A Nennwert, 1 Phase



SIDE VIEW  
 SEITENANSICHT

TOP VIEW  
 ANSICHT VON OBEN



FRONT VIEW  
 VORDERANSICHT

Figure 1-20  
 Abbildung 1-20

**ACCESSORIES****For Three & Four Drawer Free-standing Models:**

Model No.	Description
3L6	Square legs, 6" high stainless steel, set of four, leveling adjustment up to 3/4".
3L9	Square legs, 9" high stainless steel, set of four, leveling adjustment up to 3/4".
3L12	Square legs, 12" high stainless steel, set of four, leveling adjustment up to 3/4".
3L15	Square legs, 15" high stainless steel, set of four, leveling adjustment up to 3/4".
3M3	Casters, 3", set of four swivel without brakes, adds 4-1/4" to unit height, field install only.
3M4	Casters, 3", set of four (two swivel/lock, two fixed), adds 4-1/4" to unit height, field install only.
3M6 Mobile Kit	Casters, 5" bumpered, set of four (two swivel/lock, 2 fixed), hand bar for left or right side mounting, adds 6-1/4" to unit height, field install only.
3M6S4 Mobile Kit	Casters, 5" bumpered, set of four (two swivel, 2 with brakes), hand bar for left or right side mounting, adds 8" to unit height, field install only.

**For Two Drawer Free-standing Models:**

Model No.	Description
3M33	Casters, 3", set of four swivel (two with brakes), 360 lbs. load capacity, field install only.

**For Use On All Drawer Models That Hold 12" x 20" Pans:**

Model No.	Description
ACFB201	Perforated Pan, bottom insert, stainless steel.
ACRK3B	Drawer Rack, holds 2 standard half-size bakery pans.

**ZUBEHÖR****Für freistehende Modelle mit drei und vier Laden:**

Modell-Nr.	Description
3L6	Vierkantfüße, 152 mm hoch, rostfreier Stahl, 4 Stück, Ausgleich von Unebenheiten von bis zu 19 mm.
3L9	Vierkantfüße, 228 mm hoch, rostfreier Stahl, 4 Stück, Ausgleich von Unebenheiten von bis zu 19 mm.
3L12	Vierkantfüße, 305 mm hoch, rostfreier Stahl, 4 Stück, Ausgleich von Unebenheiten von bis zu 19 mm.
3L15	Vierkantfüße, 381 mm hoch, rostfreier Stahl, 4 Stück, Ausgleich von Unebenheiten von bis zu 19 mm.
3M3	Rollen, 76 mm, 4 Stück, drehbar, ohne Bremse; zusätzliche Höhe 108 mm, nur am Aufstellort zu montieren.
3M4	Rollen, 76 mm, 4 Stück, (zwei dreh-/fixierbar, zwei fest); zusätzliche Höhe 108 mm, nur am Aufstellort zu montieren.
3M6	Mobilsatzrollen, 127 mm, gefedert, 4 Stück (zwei dreh-/fixierbar, zwei fest); Handleiste zur Montage an rechter oder linker Seite, zusätzliche Höhe 159 mm, nur am Aufstellort zu montieren.
3M6S4	Mobilsatzrollen, 127 mm, gefedert, 4 Stück (zwei dreh-/fixierbar, zwei mit Bremsen); Handleiste zur Montage an rechter oder linker Seite, zusätzliche Höhe 203 mm, nur am Aufstellort zu montieren.

**Für freistehende Modelle mit zwei Laden:**

Modell-Nr.	Description
3M33	Rollen, 76 mm, 4 Stück, drehbar, (zwei mit Bremsen); Belastbarkeit 163 kg, nur am Aufstellort zu montieren.

**Für alle Modelle mit Laden, die Bleche im Ausmaß 305 x 508 mm aufnehmen:**

Modell-Nr.	Description
ACFB201	Lochblech, unterer Einsatz, rostfreier Stahl.
ACRK3B	Blechregal, nimmt 2 standardmäßige, halbgroße Backbleche auf.

# SECTION 2 INSTALLATION

# KAPITEL 2 INSTALLATION

## A. Inspect for Shipping Damage

All shipping containers should be examined for damage before and during unloading. This equipment was carefully inspected and packaged at the factory. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If equipment is received in damaged condition, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

1. **Apparent Damage or Loss** - If damage or loss is apparent it must be noted on the freight bill or express receipt at the time of delivery, and it must be signed by the carrier's agent (driver). If this is not done, the carrier may refuse the claim. The carrier will supply the necessary claim forms.

2. **Concealed Damage or Loss** - If damage or loss is NOT apparent until after equipment is unpacked, a request for inspection of concealed damage must be made with carrier within 15 days. The carrier will make an inspection and will supply necessary claim forms. Be certain to retain all contents plus external and internal packaging materials for inspection.

## B. Unpacking Hot Food Server

1. Open carton and remove it from around hot food server, then remove the empty carton from the area.

2. Remove all tape from unit and set food server on its side on three 2x4's as shown in Figure 2-1.

**WARNING:** Do not set food server on its back as cord and plug will be damaged.

3. Remove 4 bolts attaching skid to bottom of unit.

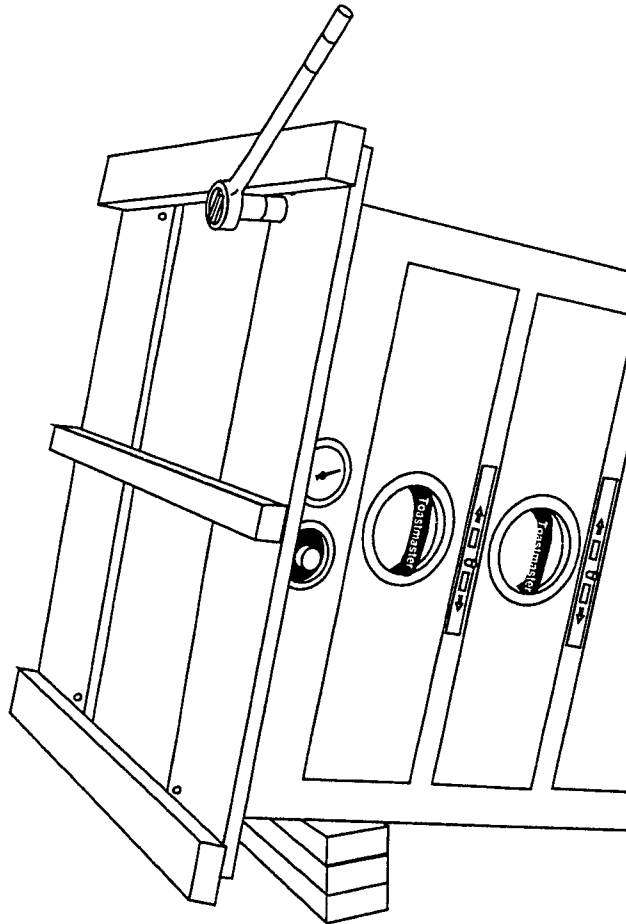


Figure 2-1  
Abbildung 2-1

## A. Untersuchung auf Transportschäden

Alle Versandbehälter sollten vor und während des Entladens auf Schäden untersucht werden. Dieses Gerät wurde im Werk sorgfältig inspiziert und verpackt. Das Speditionsunternehmen hat die Verantwortung für den sicheren Transport und die sichere Zustellung übernommen. Werden Geräte beschädigt angeliefert (frei sichtbar oder nicht sichtbar), muß die Schadensforderung beim Speditionsunternehmen vorgebracht werden.

1. **Sichtbare Schäden oder fehlende Teile.** In diesem Fall muß dies bei der Anlieferung auf den Speditionspapieren oder den Zustellscheinen vermerkt und vom Fahrer des Speditionsunternehmens unterschrieben werden. Wenn das nicht gemacht wird, könnte das Speditionsunternehmen den Schadensersatz verweigern. Das Speditionsunternehmen stellt die notwendigen Formulare bereit.

2. **Nicht sichtbare Schäden oder fehlende Teile.** Wenn Schäden oder fehlende Teile erst NACH dem Auspacken des Geräts festgestellt werden, muß innerhalb von 15 Tagen eine Forderung zur Schadensbegutachtung beim Speditionsunternehmen eingereicht werden. Das Speditionsunternehmen wird die Begutachtung vornehmen und die notwendigen Formulare bereitstellen. Es ist darauf zu achten, daß der gesamte Lieferumfang sowie alle externen und internen Verpackungsmaterialien für die -Begutachtung aufgehoben werden.

## B. Auspacken

1. Den Karton öffnen und den Warmhaltecabinet aus dem Karton nehmen. Den Karton beiseite stellen.

2. Alle Klebebänder vom Gerät entfernen und den Warmhaltecabinet auf zwei Holzlatten (etwa 50 x 100 mm) auf die Seite legen (siehe Abbildung 2-1).

**WARNUNG:** Den Warmhaltecabinet nicht auf die Rückseite legen, da das Kabel und der Stecker beschädigt werden.

3. Die vier Transportsicherungsschrauben entfernen, die den Ofen am Transportrahmen befestigen.

## C. Installation of Free-standing Models:

## 1. Counter top Models 3B22D, 3B72D, 3A81D, 3B82D and 3B84D.

a. Counter top models are shipped with a set of four 4" (102mm) NSF approved adjustable legs or an optional set of 4 casters (P/N 3M33) can be ordered. Screw the legs or casters into the threaded holes in the corners of the unit bottom.

b. Hot food servers with legs can be set on the floor or on the counter. The hot server with casters can only be set on the floor. Do not set the hot food server with casters on a counter top.

c. Level units with legs by turning the hexagonal adjustment feet located at the bottom of legs.

2. Floor Models 3C8XD, 3C84D, and 3D8XD are usually installed as floor models due to their size. One of the available leg or caster accessory kits must be used in the installation.

a. Leg installation using accessory kit # 3L6, 3L9, 3L12 or 3L15.

AA. Locate and open the accessory leg kit and the hardware package included with it.

BB. With the hot food server on its side and the 2 x 4 still positioned under the unit as shown in Figure 2-1, align the square corner of a leg flange with a corner of the unit. Attach the leg flange using 5 of the bolts furnished. Refer to Figure 2-2.

CC. Repeat for remaining three legs.

DD. Level the hot food server by turning adjustable feet.

b. Caster installation using accessory kit #3M4 or 6M6.

The caster kits are installed the same as the leg kits above except 2 of the casters are fixed and should be installed at one end or at the rear. The other 2 swivel casters with brakes are installed opposite the fixed casters.

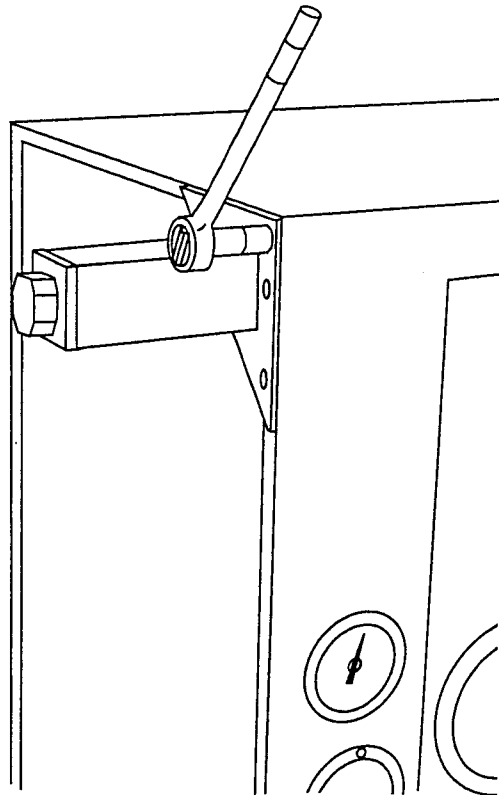


Figure 2-2  
Abbildung 2-2

## C. Installation der freistehenden Modelle:

## 1. Tischmodelle 3B22D, 3B72D, 3A81D, 3B82D und 3B84D.

a. Die Tischmodelle werden mit einem Satz von vier 102 mm hohen, verstellbaren Füßen oder wahlweise bestellbar mit einem Satz von vier Rollen (Teile-Nr. 3M3) geliefert. Die Füße bzw. Rollen in die Gewindelöcher an den Ecken der Ofenunterseite einschrauben.

b. Warmhaltecabinet mit Füßen können am Boden oder auf Tischflächen/Anrichten aufgestellt werden. Der Warmhaltecabinet mit Rollen darf nur auf dem Boden aufgestellt werden. Warmhaltecabinet mit Rollen dürfen nicht auf Tischflächen/Anrichten gestellt werden!

c. Den Ofen waagrecht stellen, indem die Füße über die Sechskantprofile an der Unterseite der Füße verdreht werden.

2. Bodenmodelle 3C8XD, 3C84D und 3D8XD. Diese Modelle werden aufgrund ihrer Größe gewöhnlich auf dem Boden aufgestellt. Bei der Installation muß ein verfügbarer Fuß- oder Rollensatz montiert werden.

a. Montage von Füßen. Zubehörsatz Nr. 3L6, 3L9, 3L12 oder 3L15 verwenden.

AA. Den Zubehörsatz plus den beiliegenden Beutel mit den Verbindungselementen zur Hand nehmen und öffnen.

BB. Bei auf der Seite gelegtem Warmhaltecabinet (auf den beiden Holzplatten, wie in Abbildung 2-1 dargestellt) die beiden Seiten eines Fußes mit einer der Ecken des Ofens ausrichten. Den Fußflansch mit 5 der beiliegenden Schrauben befestigen (siehe Abbildung 2-2).

CC. Diesen Vorgang für die restlichen drei Füße wiederholen.

DD. Den Warmhaltecabinet waagrecht ausrichten, indem die verstellbaren Füße verdreht werden.

b. Montage von Rollen. Zubehörsatz Nr. 3M4 oder 6M6 verwenden.

Die Rollensätze werden genauso wie die Füße montiert. Der einzige Unterschied liegt darin, daß die beiden nicht drehbaren Rollen an einem Ende oder an der Rückseite des Ofens montiert werden sollten. Die beiden drehbaren Rollen mit den Bremsen sind gegenüber den nicht drehbaren Rollen zu montieren.

## c. Mobile Kits #3M6 &amp; #3M6S4

## c. Mobilsätze Nr. 3M6 und 3M6S4.

AA. Locate and open the mobile kit. The kit contains a push handle with bumpers and a set of four bumpered 5" diameter casters. Two of the casters are fixed and the other two are swivel casters with brakes.

AA. Den Mobilsatz zur Hand nehmen und öffnen. Der Satz enthält eine Handleiste mit Dämpfern zum Schieben des Ofens und 4 gefederte Rollen (127 mm). Zwei Rollen werden feststehend montiert, die anderen beiden sind drehbar Rollen mit Bremsen.

BB. The push handle mounts at the top of either end of the unit. Choose either right or left end and lay the hot food server on the end opposite the handle end as shown in Figure 2-4. Remove the two outermost screws that attach the case top at the handle end of the hot food server.

BB. Die Handleiste wird an einem der beiden Ofenenden montiert. Die linke oder rechte Seite des Warmhaltecabinets auswählen und den Ofen auf die Seite legen, die der Handleiste gegenüber liegt. (siehe Abbildung 2-4). Die beiden äußersten Schrauben entfernen, die das obere Gehäuseblech des Ofens an der Seite mit der Handleiste befestigen.

CC. Hold the handle in place aligning the holes in the handle with the screw holes in the case. Reinstall the two screws through the handle and tighten. Refer to Figure 2-3

CC. Die Montage-löcher der Handleiste mit den Schraubenlöchern im Ofen ausrichten und festhalten. Die beiden Schrauben durch die Handleiste einsetzen und festziehen (siehe Abbildung 2-3).

DD. Mount the two swivel casters with brakes on the same end as the push handle and the two fixed casters on the opposite end. Refer to Figure 2-4. Elevate the hot food server and align caster mounting plate holes with threaded holes at the corners of the unit. Use five bolts to attach each caster to its appropriate corner.

DD. Die beiden drehbaren Rollen mit Bremsen an dem Ende des Warmhaltecabinets mit der Handleiste montieren; die beiden feststehenden Rollen auf der gegenüberliegenden Seite (siehe Abbildung 2-4) montieren. Den Warmhalteofen anheben und die Löcher in den Montageplatten der Rollen mit den Löchern an den Ecken des Warmhaltecabinets ausrichten. Jede Rolle mit fünf Schrauben an den Ecken befestigen.

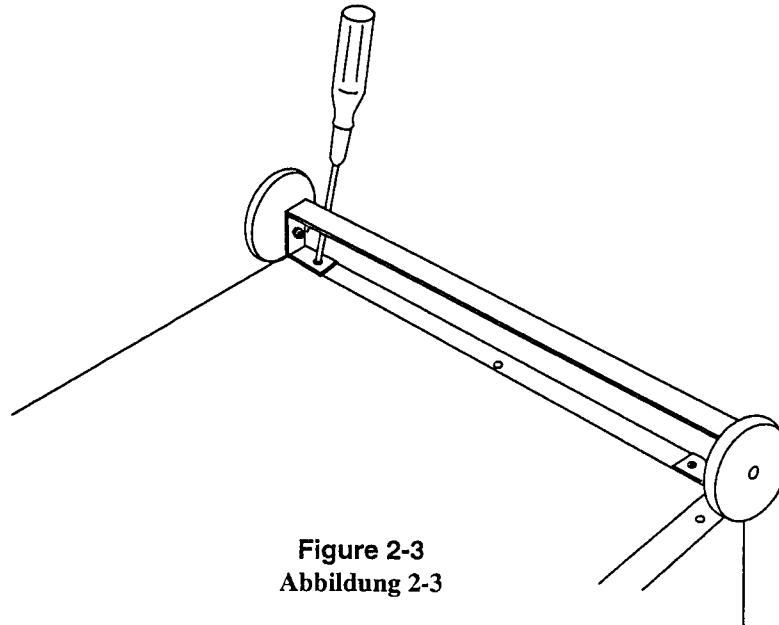


Figure 2-3  
Abbildung 2-3

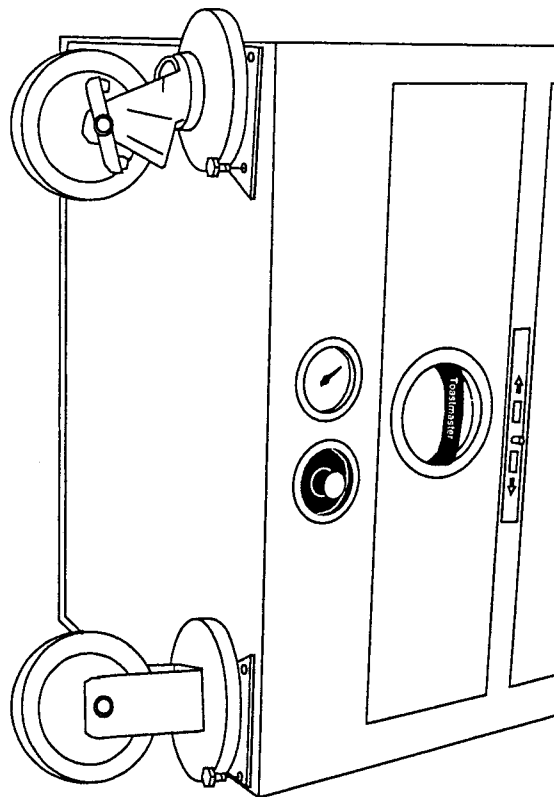


Figure 2-4  
Abbildung 2-4

### 3. Electrical Connection

All free-standing hot food servers are equipped with a factory installed 36"(914mm) cord and plug.

- 240V models: Plug conforms to NEMA Standard 6-15P

#### D. Installation of Built-in Models 3A20A, 3B20A, 3B70A, 3A80A, 3B80A, 3B84A, 3C80A and 3C84A.

All of these models are true built-in models and are designed to be installed into the front face of a counter fixture. Front of unit extends beyond the body to form a self-trimming flange that covers the cutout in the fixture.

1. **Cabinet Cutout and Supports.** Cut out the face of the counter fixture according to the drawing that is provided with your hot food server. Figure 2-5 can also be used for the cutout drawing of your model number. As shown in the drawing allow 1/2" (13mm) minimum cabinet face material above top of cutout opening. This allows unobstructed seating of hot food server flange.

Be sure counter fixture has adequate depth from front face to inside of back to accept the hot food server. Minimum depths are shown for each model in Figure 2-5.

a. The hot food server body must be supported from the bottom. This can be accomplished by installing metal support angles or wooden support blocks as shown in Figure 2-5. The supports are not supplied and must be furnished using a suitable strength metal or wood. The top surface of these supports must be 1/16" (2 mm) below the bottom edge of the face cutout. A metal or wood crossbrace approximately 2-1/2" (64 mm) wide should be securely mounted between the supports as shown. The centerline of the crossbrace must be 4" (102mm) from the face of the cutout and its top surface must be flush with the side supports.

b. An alternate support method is to install a solid flat platform in lieu of the side supports and crossbrace. The top surface of the platform must be 1/16" (2 mm) below the bottom edge of the cutout.

### 3. Elektrische Anschlüsse

Alle freistehenden Warmhaltecabinete sind mit einem werksmontierten 914 mm langen Kabel und einem Stecker ausgestattet.

\* Modelle 240 V: Stecker gemäß NEMA Norm 6-15 P

#### D. Installation der Einbaumodelle 3A20A, 3B20A, 3B70A, 3A80A, 3B80A, 3B84A, 3C80A und 3C84A.

Alle diese Modelle sind wahre Einbaumodelle, die zur Montage in der Stirnfläche eines Schrankes vorgesehen sind. Die Vorderseiten dieser Geräte reichen über die grundlegenden Gehäuseausmaße hinaus, damit die Stirnfläche des Warmhaltecabinetebens mit dem Schrank abschließt, in dem er montiert wird.

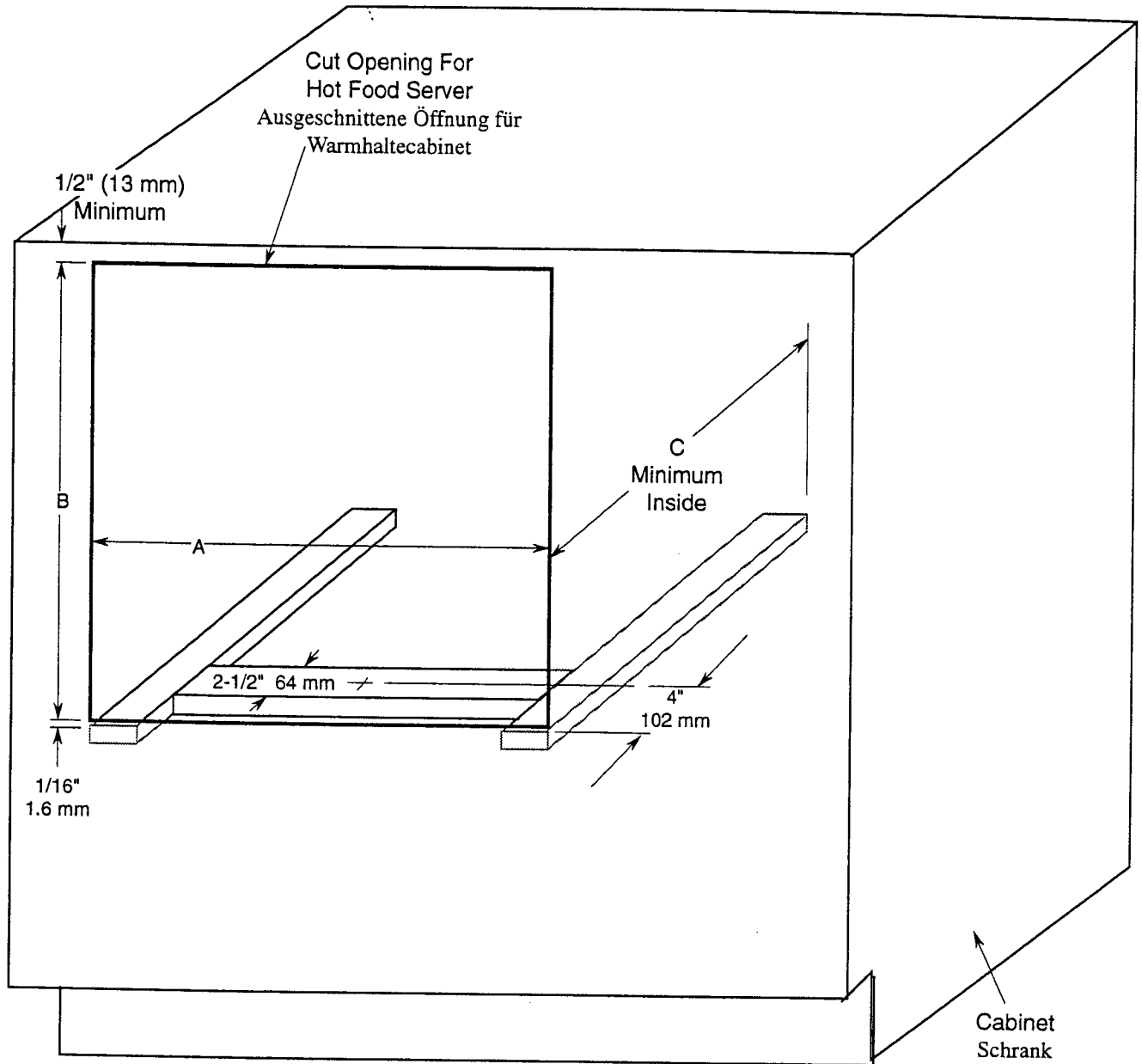
1. **Schranköffnung und Träger.** In den Schrank muß gemäß der Zeichnung, die im Lieferumfang des Warmhaltecabinetebens enthalten ist, eine Öffnung geschnitten werden. Abbildung 2-5 kann ebenso für die Bemessung der Öffnung für den Ofen (unter Berücksichtigung der jeweiligen Modellnummer) herangezogen werden. Wie aus der Zeichnung ersichtlich ist, muß an der Oberseite der Ausschnittsöffnung mindestens 13 mm Materialdicke verbleiben. Dadurch wird der verbauungsfreie Sitz des Warmhaltecabinet-Flansches im Schrank sichergestellt.

Es ist darauf zu achten, daß der Schrank ausreichend tief ist, um den Warmhaltecabinet vollständig aufnehmen zu können. Die dafür notwendigen Mindestmaße sind für die einzelnen Modelle in Abbildung 2-5 angegeben.

a. Das Gewicht des Warmhaltecabinetebens muß von unten her gestützt werden. Das kann dadurch erzielt werden, indem metallene Winkelprofile oder hölzerne Stützträger, wie in Abbildung 2-6 dargestellt, montiert werden. Diese Träger sind nicht im Lieferumfang enthalten und müssen genügend stark ausgeführt sein, um das Gewicht des Ofens aufnehmen zu können. Die Oberseite dieser Träger muß 3 mm unter der Unterkante der ausgeschnittenen Öffnung liegen. Eine Querverstrebung aus Holz oder Metall (etwa 65 mm breit) muß sicher zwischen den Trägern montiert werden (siehe Abbildung). Die Mittellinie dieser Querverstrebung muß 102 mm von der Stirnseite der ausgeschnittenen Öffnung entfernt sein; die Oberfläche muß eben mit den seitlichen Trägern abschließen.

b. Als Alternative zu den seitlichen Trägern und der Querverstrebung kann eine durchgehende Trägerplatte montiert werden. Die Oberseite dieser Platte muß 3 mm unter der Unterkante der ausgeschnittenen Öffnung liegen.





**Built-in Models Opening Dimensions**  
**Öffnungsabmessungen für Einbaumodelle**

	<b>A</b> <b>WIDTH</b> <b>BREITE</b>	<b>B</b> <b>HEIGHT</b> <b>HÖHE</b>	<b>C</b> <b>DEPTH</b> <b>TIEFE</b>
Model Modell 3A20A	23-3/8" (594 mm)	11-3/8" (289 mm)	26" (660 mm)
Model Modell 3B20A	23-3/8" (594 mm)	23" (584 mm)	25-5/8" (651 mm)
Model Modell 3B70A	23-3/8" (594 mm)	23" (584 mm)	18-5/8" (473 mm)
Model Modell 3A80A	29-3/8" (746 mm)	11-1/8" (283 mm)	21-13/16" (554 mm)
Model Modell 3B80A	29-3/8" (746 mm)	21-7/8" (556 mm)	21-13/16" (554 mm)
Model Modell 3C80A	29-3/8" (746 mm)	29-7/16" (748 mm)	21-13/16" (554 mm)
Model Modell 3B84A	29-3/8" (746 mm)	22-1/16" (560 mm)	21-13/16" (554 mm)
Model Modell 3C84A	29-3/8" (746 mm)	32-7/8" (835 mm)	21-13/16" (554 mm)

**Figure 2-5**  
**Abbildung 2-5**

2. **Install Leveling Feet.** Open the top drawer and remove the small cloth bag containing four hex head cap screws. Thread these screws hand tight up into the four holes in the bottom of the unit. Refer to Figure 2-6.

3. **Electrical Connection.** All wiring and electrical connections required for the hot food server must be performed by a certified electrician. Be sure to check the data plate on the front of the unit to be sure the power supply is correct.

#### 4 Mount Unit in Cabinet.

a. Remove the drawer(s) from the unit. Pull the drawer(s) out to the stop. Grasp the entire drawer assembly at the sides as if to lift it and place your thumbs on the tabs of the drawer slide. Refer to Figure 2-7. Press down on these tabs with your thumbs and simultaneously pull out on the drawer. Set drawer assembly aside.

b. Lift the unit from both sides and start its backside into the cutout. Push back until the trim flange meets the face of the fixture.

c. Place a level on the floor of the unit and check from side to side and front to back. Refer to Figure 2-6. If adjustments are necessary, slide the entire unit out of the fixture and adjust the leveling feet as required.

d. When the unit is level apply a bead of silicone Dow Corning #732 Aluminum Sealant (NSF listed) around the cutout opening in the cabinet surface as shown in Figure 2-6.

e. Secure the unit into position against the silicone bead. There are two holes in the unit bottom for this purpose. Refer to Figure 2-6. Place a drill bit down through these two holes and bore two pilot holes into the crossbrace beneath. Tighten a pair of flat head sheet metal screws down through these holes and into the crossbrace. The unit is now installed.

f. Replace the drawers into the unit. **NOTE:** The drawers of multiple drawer units are individually identified as "TOP", "2" and "3". They should be reinstalled in their respective positions.

#### E. Initial Startup

1. Turn on the branch line circuit breaker.

2. Set the thermostat control dial at "10".

The signal light will come on indicating that power is needed to attain temperature.

3. After a few minutes have elapsed, open a drawer and check if the unit is heating.

**NOTE:** If your unit is equipped with a separate thermostat for each drawer, complete Steps 2 and 3 for each drawer individually.

4. If unit fails to heat, recheck to be sure circuit breaker is on and electrical connections are properly made. If it still fails to heat, call authorized service.

2. **Montage der verstellbaren FüÙe.** Die obere Lade öffnen und den kleinen Stoffbeutel mit den vier Sechskantschrauben herausnehmen. Diese Schrauben von Hand in die vier Löcher an der Unterseite des Ofens einschrauben (siehe Abbildung 2-6).

3. **Elektrische Anschlüsse.** Alle Verdrahtungs- und Anschlußarbeiten, die am Warmhaltecabinet benötigt werden, sind von einem geprüften Elektriker auszuführen. Bitte auf dem Datenschild an der Vorderseite des Warmhaltecabinets nachsehen, welche Spannungs- bzw.

#### 4. Montage im Schrank.

a. Die Lade(n) aus dem Warmhaltecabinet nehmen. Dabei sind diese bis zum Anschlag herauszuziehen. Danach die Lade an beiden Seiten wie beim Anheben anfassen und die Daumen auf die Zungen der Ladenbahn legen (siehe Abbildung 2-7). Nun mit den Daumen auf die Zungen drücken und gleichzeitig die Lade herausziehen. Die Lade außerhalb des Arbeitsbereichs absetzen.

b. Den Warmhaltecabinet von beiden Seiten aus anheben und die Rückseite in die ausgeschnittene Öffnung schieben. Nun die Einheit soweit hineinschieben, bis der Flansch an der Stirnseite der Einheit an der Stirnseite des Schrankes anliegt.

c. Eine Wasserwaage auf den Boden der Einheit legen und von Seite zu Seite und vorne nach hinten prüfen, ob sie waagrecht aufliegt (siehe Abbildung 2-6). Sollten Einstellungen notwendig sein, die Einheit aus dem Schrank herausziehen und die verstellbaren FüÙe je nach Bedarf nachstellen.

d. Wenn die Einheit waagrecht im Schrank sitzt, eine Raupe Silikondichtmittel (Dow Corning #732 Aluminum Sealant; genehmigt durch NSF) um die ausgeschnittene Öffnung auf dem Schrank auftragen (siehe Abbildung 2-6).

e. Die Einheit gegen die Raupe Silikondichtmittel schieben. An der Unterseite der Einheit sind für diesen Zweck zwei Löcher vorgesehen (siehe Abbildung 2-6). Einen Bohrer durch diese Löcher stecken und in die Querverstrebung darunter zwei Löcher vorbohren. Nun zwei Flachkopf-Metallschrauben in der Querverstrebung festdrehen. Die Einheit ist nun montiert.

f. Die Laden wieder in den Warmhaltecabinet einschieben. **HINWEIS:** Die Laden von Warmhaltecabinet mit mehreren Laden sind einzeln mit „TOP“ (oben), „2“ und „3“ bezeichnet. Sie müssen in ihre jeweilige Fächer eingeschoben werden.

#### E. Inbetriebnahme

1. Den Trennschalter der Stromversorgung einschalten.

2. Die Wähluhr des Thermostats auf „10“ verdrehen.

Die Anzeigeleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, daß zum Erreichen der Temperatur Strom eingespeist wird.

3. Die Lade nach einigen Minuten öffnen und prüfen, ob die Einheit beheizt wird.

**HINWEIS:** Wenn die Einheit mit eigenen Thermostaten für die einzelnen Laden ausgestattet ist, sind die Schritte 2 und 3 für alle Laden separat auszuführen.

4. Sollte die Einheit nicht beheizt werden, nochmals überprüfen, ob die Trennschalter geschlossen und alle elektrischen Anschlüsse korrekt hergestellt wurden. Wenn auch danach noch keine Beheizung erfolgt, den Kundendienst verständigen.

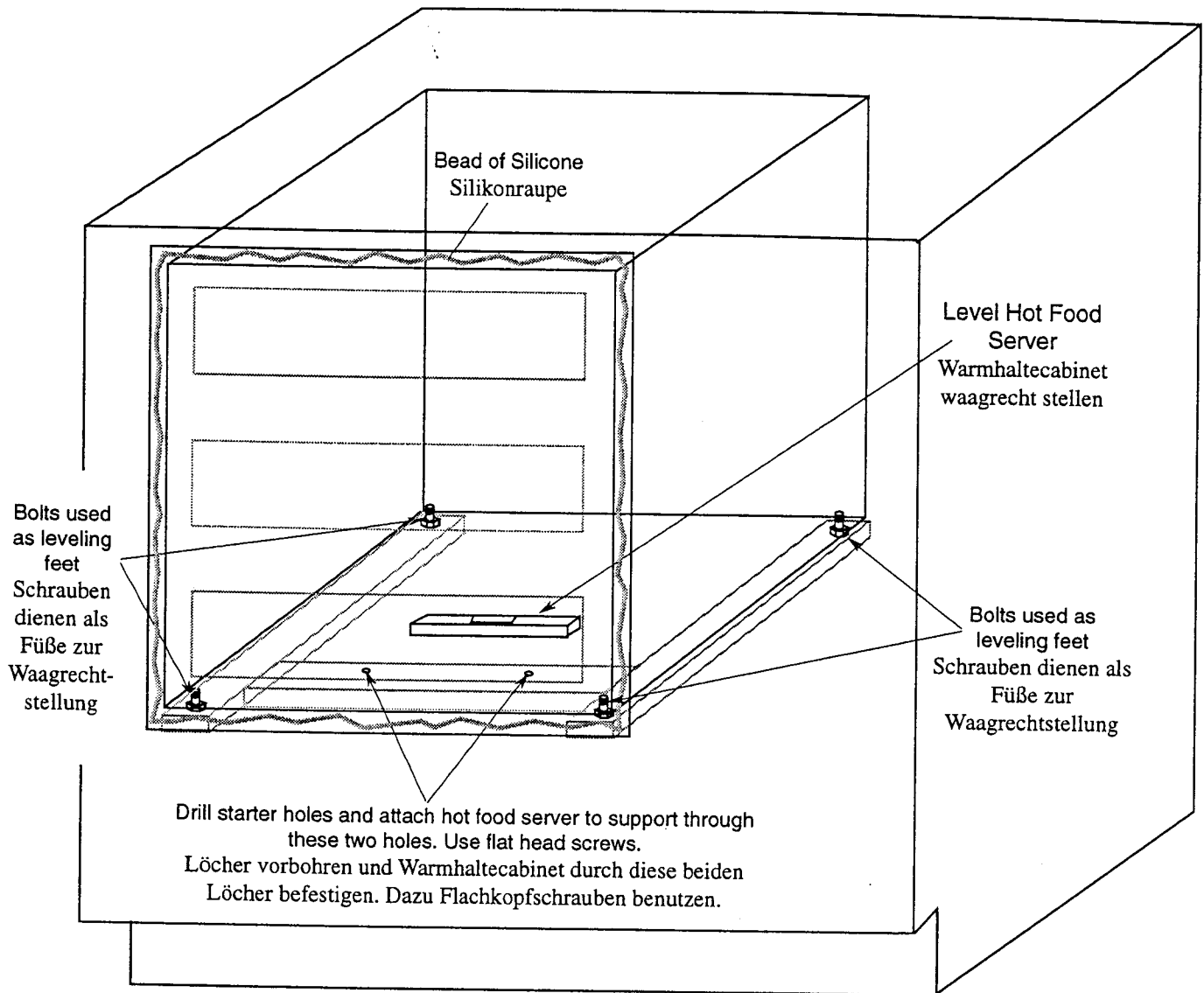


Figure 2-6  
Abbildung 2-6

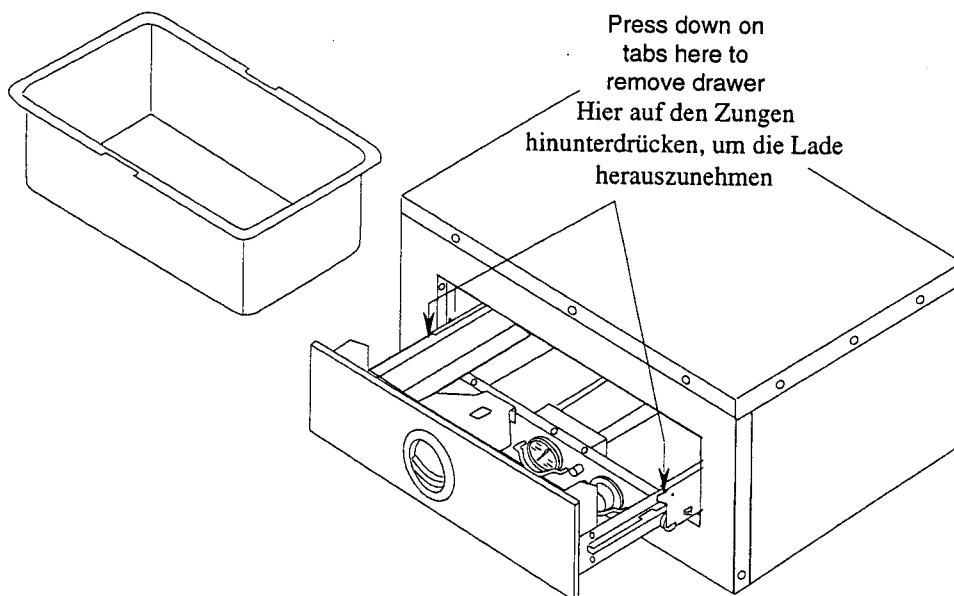


Figure 2-7  
Abbildung 2-7

# SECTION 3 OPERATION

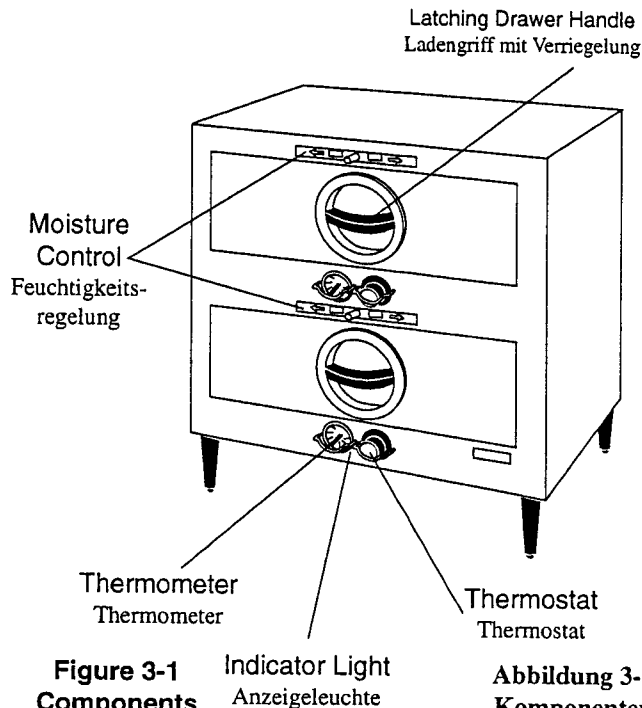
# KAPITEL 3 BETRIEB

## A. Location of Controls

The following information provides a basic description of the hot food server components, their locations and the functions they perform.

## B. Function Of Controls

Hot Food Server models are either equipped with one set of controls for the complete unit or a separate set of controls for each drawer. Units with one set of controls have a thermostat control, indicator light and thermometer located below the drawer(s). Units with separate drawer controls have a thermostat control, indicator light and thermometer located below each drawer.



**Figure 3-1  
Components**

**Abbildung 3-1  
Komponenten**

**1. Thermostat Control Knob** - The thermostat control knob is used to set the temperature to your requirements. The control knob is graduated from "0" to "10" with "OFF" position. The maximum temperature setting is 10 (200°F [93°C]), the minimum temperature setting is 0 (100°F [38°C]).

**2. Indicator Light** - An indicator light cycles on and off as the thermostat calls for heat.

**3. Thermometer** - The thermometer indicates actual holding temperature within the hot food server.

**4. Moisture Control** - Hot food servers operate on the principle of holding food at proper and safe temperatures and with proper moisture content. Because hot food servers produce dry heat, moisture loss from the food must be controlled. The moisture control allows the operator to control the rate at which the natural moisture of the food escapes.

Slide the moisture control (see Figure 3-1) for the desired opening:

**Crisp:** Slide is fully opened to allow rapid escape of moisture so crisp foods placed in the hot food server will not get soggy.

**Partially Open:** Adjust slide for the desired amount of moisture retention.

**Moist:** Slide is fully closed to retain all of the moisture in the food.

## A. Platzierung der Bedienelemente

Die folgenden Informationen bieten eine grundlegende Beschreibung der Komponenten des Warmhaltecabine, sowie zeigen deren Platzierung und Funktion.

## B. Funktionsweise der Bedienelemente

Die Modelle des Warmhaltecabine sind entweder mit einem Satz Bedienelemente für die gesamte Einheit bzw. eigenen Sätzen für die einzelnen Laden ausgestattet. Geräte mit einem Satz Bedienelemente haben eine Thermostatregelung, eine Anzeigeleuchte und ein Thermometer unter der/den Lade/Laden. Geräte mit separaten Regelungen für die einzelnen Laden haben eine Thermostatregelung, eine Anzeigeleuchte und ein Thermometer unter jeder Lade.

**1. Knopf für Thermostatregelung.** Dieser Knopf dient zum Einstellen der gewünschten Temperatur. Der Knopf ist mit einer Teilung zwischen „0“ und „10“ und der Position „OFF“ (Aus) versehen. Die maximale Temperatureinstellung ist 93°C, die minimale 38°C.

**2. Anzeigeleuchte.** Die Anzeigeleuchte leuchtet auf, solange die Heizelemente eingeschaltet sind (auf Anforderung durch den Thermostat).

**3. Thermometer.** Das Thermometer zeigt die aktuelle Warmhalte-Temperatur im Warmhaltecabine an.

**4. Feuchtigkeitsregelung.** Warmhaltecabine dienen dazu, Mahlzeiten auf einer richtigen und sicheren Temperatur zu halten, und das bei korrektem Feuchtigkeitsgehalt. Da Warmhaltecabine trockene Hitze erzeugen, muß der Feuchtigkeitsentzug aus den Mahlzeiten geregelt werden. Mit der Feuchtigkeitsregelung kann das Personal die Geschwindigkeit regeln, mit der die Feuchtigkeit aus den Mahlzeiten entweicht.

Die Feuchtigkeitsregelung (siehe Abbildung 3-1) in die gewünschte Position schieben:

**Knusprig:** Den Schieber ganz öffnen, damit die Feuchtigkeit aus knusprigen Mahlzeiten im Warmhaltecabine schnell entweichen kann und die Mahlzeiten nicht weich werden.

**Teilweise offen:** Den Schieber in die gewünschte Stellung bringen, um die Feuchtigkeitsabgabe zu regeln.

**Feucht:** Den Schieber ganz schließen, damit die Mahlzeiten die gesamte Feuchtigkeit beibehalten.

**C. Operation**

1. Turn on the main power disconnect switch.
2. Turn the thermostat control knob to the desired setting. Allow the hot food server to preheat for the time shown in the following chart. The indicator light will cycle on and off as it heats.
3. Read the thermometer after the preheat time has elapsed. If the indicated temperature is above or below the desired (set) temperature adjust the thermostat up or down until the desired holding temperature is reached.
4. Place cooked food into hot food server drawer(s) while hot. Do not allow to cool.
5. Close drawer and set moisture control slide to the desired position appropriate for the food being held. Refer to previous page for moisture control settings.
6. Open drawers as required to remove and/or replenish food.

**IMPORTANT:** When holding bread and rolls it is important to rotate product. Rolls already in the drawer should be moved to the front and rolls being added should be placed at the rear.

**D. Shutdown**

1. Turn the thermostat control knob to OFF.
2. Turn main power disconnect switch to OFF.

**E. Preheating**

Model Number Modell-Nummer	Preheat Time In Minutes Vorwärmzeit in Minuten	
	150°F (66°C)	175 (79°C)
3A20A	20	26
3B20A	20	22
3B22D	20	25
3B70A/3B72D	20	25
3A80A/3A81D	20	27
3B80A/3B82D	20	27
3B84A/3B84D	20	27
3C84A/3C84D	20	27
3C80A/3C8XD	20	29
3D8XD	25	30

**F. Capacity****F. Kapazität****CAPACITY PER PAN KAPAZITÄT PRO BLECH**

Model Number Modell-Nummer	Baked Potatoes (120 count) Kartoffel in Schale (120 Stück)	Vegetables (#10 cans) Gemüse (Nr. 10 Dosen)	Ribs (lbs.) Rippchen (kg)	Hamburger Buns (doz.) Hamburger Brötchen(Duzend)	Dinner Rolls (doz.) Brötchen (Duzend)
3A20A/3B20A/3B22D	35	7	25 (11,5)	5	6
3B70A/3B72D	25	5	20 (9,0)	3-1/2	4-1/2
3A80A/3B80A/3C80A 3A81D/3B82D/3C8XD/3D8XD 3B84A/3C84A/3B84D/3C84D	40	8	30 (13,5)	6-1/2	7

**C. Betrieb**

1. Den Haupttrennschalter einschalten.
2. Den Thermostat-Regelknopf auf die gewünschte Einstellung drehen. Warten bis der Warmhaltecabinet vorgewärmt ist (die Zeitdauer dafür ist der folgenden Tabelle zu entnehmen). Die Anzeigeleuchte schaltet sich beim Beheizen ein und schaltet sich aus, wenn nicht beheizt wird.
3. Das Thermometer nach Ablauf der Vorwärmzeit ablesen. Liegt die angezeigte Temperatur über oder unter der gewünschten Solltemperatur, den Thermostat entsprechend nach oben oder unten verdrehen, bis die gewünschte Warmhalte-Temperatur erreicht ist.
4. Die gekochten Mahlzeiten in die Laden stellen solange sie noch heiß sind. Sie dürfen nicht auskühlen.
5. Die Lade schließen und den Schieber der Feuchtigkeitsregelung in die geeignete Stellung für die enthaltenen Mahlzeiten bringen. Die Einstellungen für die Feuchtigkeitsregelung werden auf der vorherigen Seite beschrieben.
6. Die Lade nur zum Einschieben oder Herausnehmen von Mahlzeiten öffnen.

**WICHTIG:** Wenn Brot oder Brötchen (Semmeln) warmgehalten werden, muß das Produkt umplaziert werden. Bereits im Warmhaltecabinet befindliche Brötchen sollten nach vorne und neu eingeschobene nach hinten gelegt werden.

**D. Ausschalten**

1. Den Thermostat-Regelschalter auf „OFF“ (aus) stellen.
2. Den Haupttrennschalter ausschalten.

**E. Vorwärmen**

## G. Recommended Temperature and Humidity Settings

## G. Empfohlene Einstellungen für Temperatur und Feuchtigkeit

	<u>Temperature</u> <u>Temperatur</u>	<u>Humidity</u> <u>Feuchtigkeit</u>
<u>SOFT ROLLS:</u> Clover Leaf and Cinnamon Rolls, Corn Bread, Doughnuts, Gingerbread, Hamburger and Frankfurter Buns, Muffins, Parker House, Soft Oval and Sweet Rolls	150°F to 175°F	Moist
<u>WEICHE BRÖTCHEN:</u> Zimtbrötchen, Maisbrötchen, Doughnuts, Lebkuchen, Hamburger- und Frankfurter-Brötchen, Muffins, runde Brötchen, gesüßte Brötchen	(66°C bis 79°C)	Feucht
<u>HARD ROLLS:</u> French, Kaiser, Swiss and Poppy Seed Rolls and Salt Sticks	150°F to 175°F	3/4 to Crisp
<u>HARTE BRÖTCHEN:</u> Weißbrötchen, Vollkorn, Baguettes, Salzstangerl, Semmel	(66°C bis 79°C)	3/4 bis knusprig
<u>VEGETABLES:</u> Asparagus, Beans, Beets, Boiled or Mashed Potatoes, Braised Celery, Broccoli, Brussel Sprouts, Carrots, Corn, Dutch Potato Salad, Peas, Spinach & Tomatoes	175°F to 185°F	Moist
<u>GEMÜSE:</u> Spargel, Bohnen, Rüben, gekochte Kartoffel oder Kartoffelpüree, Sellerie, Brokkoli, Kohlsprossen, Karotten, Mais, Kartoffelsalat, Erbsen, Spinat und Tomaten	(79°C bis 85°C)	Feucht
<u>MEAT, FISH and EGGS:</u> Bacon, Baked Fish, Barbecued Spareribs, Beef or Pork Roasts, Chicken Croquettes, Chicken-Whole or Sliced, Frankfurters, Swiss Steak Ground Steak Patties, Ham, Hash, Lamb and Pork Chops, Liver, Veal Cutlets, Lobster and Shrimp a la Newburg, Meat Loaf, Roast Duck, Sausage and Scrambled Eggs	165°F to 185°F	Moist
<u>FLEISCH, FISCH und EIER:</u> Speck, gebratener Fisch, Rippchen, Rind- oder Schweinebraten, Hühnerkroketten, Huhn, als ganzes oder Filets, Würstchen, Faschirtes, Schinken, Fleischknödel, Lamm- oder Schweinekotelett, Leber, Hummer, Shrimp, Ente, Weißwurst, Omeletts, Steak und Kalbfleisch	(74°C bis 85°C)	Feucht
Casserole Dishes, Chicken Pot Pie, Cod Fish Cakes, Fried Chicken, Fried Fish, Hamburgers and Scallops	150°F to 175°F	Moist
Kasserollen, Hühnerkuchen, Fischkuchen, gebackenes Huhn, gebackener Fisch, Hamburger und Muscheln	(66°C bis 79°C)	Feucht
<u>PIES and DESSERTS:</u> Apple Brown Betty, Plum Pudding and Steamed Raisin Puddings	160°F to 185°F	Moist
<u>KUCHEN UND NACHSPEISEN:</u> Apfelkuchen, Strudel, Germknödel, Plum Pudding, warmer Pudding	(71°C bis 85°C)	Feucht
<u>MISCELLANEOUS FOODS:</u> Cream of Wheat, Farina, Macaroni and Cheese, Oatmeal, Spaghetti and Spanish Rice	165°F to 175°F	Moist
<u>VERSCHIEDENE SPEISEN:</u> Haferbrei, Farina, Makkaroni mit Käse, Weizenbrei, Spaghetti und Gemüserais	(74°C bis 79°C)	Feucht

**IMPORTANT:** There are three main causes for rolls and foods to lose their moisture. The temperature is too high; the moisture control is not properly adjusted; or, the length of time the rolls are in the drawer is too long. Investigate these causes if foods or rolls tend to lose moisture.

**WICHTIG:** Es gibt drei Hauptgründe, warum Brötchen und Speisen ihre Feuchtigkeit verlieren. Die Temperatur ist zu hoch. Die Feuchtigkeitsregelung ist nicht richtig eingestellt. Die Brötchen oder Speisen verbleiben zu lange in der Lade. Untersuchen Sie die Ursachen, wenn Brötchen oder Speisen ihre Feuchtigkeit zu oft verlieren.

## H. Daily Post-Operation Cleaning

**CAUTION**

Before cleaning be sure to turn OFF the hot food server MAIN DISCONNECT SWITCH.

**1. Drawer Pans**

- a. Open the drawer(s) and lift the pan(s) out.
- b. Empty contents of pan and wash pan in hot soapy water.
- c. Rinse with hot water and let air dry.
- or
- d. If desired pan can be pre-rinsed and then run through dishwasher and air dried.

**2. Exterior Surfaces (Stainless Steel)**

- a. Wash with a damp cloth or sponge wrung out of detergent and hot water solution.
- b. Rinse with a damp cloth or sponge wrung out of hot clean water.
- c. Dry and polish with a soft cloth.
- or
- d. Clean the exterior using a good stainless steel cleaner/polish. Spray on and wipe off.
- e. For best results always polish in the direction of the finish grain of the metal.

**WARNING**

Do not use scouring powders or abrasive pads to clean the exterior as they will scratch and mar the finish.

**3. Interior Surfaces (Aluminized Steel)**

- a. Use a stiff non-metallic bristle brush to loosen food soil and crumbs. Let them fall to the floor of the unit.
- b. Wipe or vacuum accumulated loose soil from the unit paying particular attention to areas around heating elements.
- c. Wash interior with a damp cloth or sponge wrung out of detergent and hot water solution.
- d. Rinse with a damp cloth or sponge wrung out of hot clear water.
- e. Dry with a clean cloth and allow time to air dry.

**CAUTION**

Be careful not to allow water to run into electrical compartments as damage could result.

## H. Tägliche Reinigungsarbeiten nach dem Betrieb

**VORSICHT**

Vor dem Reinigen sicherstellen, daß der HAUPTTRENNSCHALTER des Warmhaltecabine's ausgeschaltet ist.

**1. Ladenbleche**

- a. Die Laden öffnen und die Bleche herausheben.
- b. Den Inhalt der Bleche entleeren und die Bleche in heißem Seifenwasser waschen.
- c. Mit heißem Wasser spülen und an der Luft trocknen lassen.
- oder
- d. Wenn das gewünschte Blech vorgespült werden kann, kann es danach im Geschirrspüler gewaschen und an der Luft getrocknet werden.

**2. Äußere Oberflächen (rostfreier Stahl)**

- a. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit Seife und heißem Wasser - ausgewrungen - waschen.
- b. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit sauberem Wasser - ausgewrungen - nachwischen.
- c. Mit einem weichen Tuch trockenwischen.
- oder
- d. Das Äußere mit einem guten Reinigungs-/Poliermittel für rostfreien Stahl reinigen. Aufsprühen und abwischen.
- e. Beste Ergebnisse werden erhalten, wenn in der Richtung der Oberflächentextur des Metalls poliert wird.

**WARNUNG**

Keine Scheuermittel oder abrasiven Reinigungstücher zum Reinigen des Äußeren verwenden, da dadurch die Oberfläche zerkratzt wird.

**3. Innere Oberflächen (eloxierter Stahl)**

- a. Mit einer steifen, nichtmetallischen Borstenbürste Speisereste und Krümel loslösen und auf den Boden der Einheit fallen lassen.
- b. Diese Speisereste herauswischen oder mit einem Staubsauger herausaugen. Dabei müssen die Bereiche um die Heizelemente besonders gut gereinigt werden.
- c. Das Innere mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit Seife und heißem Wasser - ausgewrungen - waschen.
- d. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit sauberem Wasser - ausgewrungen - nachwischen.
- e. Mit einem weichen Tuch trockenwischen und Zeit zum Lufttrocknen vorsehen.

**VORSICHT**

Wasser darf nicht in die Teile mit elektrischen Bestandteilen gelangen, da es sonst zu Schäden kommen könnte.

## I. Clean And Lubricate As Necessary

## 1. Drawer Carriages and Third Rail Members

a. Remove drawer by pulling drawer open until it stops, grasping the carriage on both sides and pressing down on the tabs at the front of the third rail members and then removing drawer.

b. Wash food residue from the carriage with hot detergent and water solution, rinse with clean hot water and wipe dry.

**CAUTION**

**Do not submerge drawer fronts. They are insulated and the insulation will soak up liquids.**

c. The third rail members ride in channels welded to the interior sides of the unit. Remove them by pushing back as far as possible, grasping the member and tilting it inward from the top. Refer to Figure 3-2.

d. Use a stiff bristle brush to loosen food soil and crumbs.

e. Wash with a damp cloth or sponge wrung out of detergent and hot water solution.

f. Rinse with a damp cloth or sponge wrung out of hot clean water.

g. Dry with a clean cloth and allow time to air dry.

**CAUTION**

**Do not submerge. Keep excess liquid out of bearing races.**

h. Periodically lubricate the third rail members and examine the rollers. They should all turn freely.

i. Lubricate the large rollers with high temperature food grade machine grease. Using your fingers, force grease into the bearings through the small crack formed at the flat spot on the mounting stud.

j. The small rollers should also be lubricated periodically with high temperature grease. Using your fingers, force a small amount of grease into the crack where bearing meets shaft.

## I. Reinigung und Schmierung

## 1. Ladenmechanismus und Schienen

a. Die Lade herausnehmen, indem die Lade bis zum Anschlag herausgezogen, an beiden Seiten angefaßt und dann auf die Zungen gedrückt wird, um die Lade ganz herauszunehmen.

b. Speisereste im Ladenmechanismus mit heißer Seifenlösung reinigen, mit heißem Wasser spülen und danach trockenwischen.

**VORSICHT**

**Die Vorderseite der Lade darf nicht in Flüssigkeiten eingetaucht werden. Sie ist isoliert und die Isolierung nimmt Flüssigkeiten auf.**

c. Die Schienen laufen in Profilen, die an den Innenseiten der Einheit angeschweißt sind. Die Schienen entfernen, indem sie so weit wie möglich nach hinten geschoben und von oben nach innen verdreht werden (siehe Abbildung 3-2).

d. Speisereste und Krümel mit einer steifen Bürste lösen.

e. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit Seife und heißem Wasser - ausgewrungen - waschen.

f. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit sauberem Wasser - ausgewrungen - nachwischen.

g. Mit einem weichen Tuch trockenwischen und Zeit zum Lufttrocknen vorsehen.

**VORSICHT**

**Nicht in Flüssigkeiten eintauchen. Übermäßige Flüssigkeit von den Lagerbahnen fernhalten.**

h. Die Schiene regelmäßig schmieren und die Laufrollen untersuchen. Diese sollten sich frei drehen lassen.

i. Die größeren Rollen mit Hochtemperatur-Maschinenfett schmieren, daß für den Einsatz bei Nahrungsmittelkontakt genehmigt ist. Das Fett mit den Fingern durch die kleinen Spalte an der Flachstelle am Montagebolzen in die Lager drücken.

j. Die kleinen Rollen sollten auch regelmäßig mit Hochtemperatur-Maschinenfett geschmiert werden. Eine kleine Menge Fett mit den Fingern in den Spalt zwischen dem Lager und der Welle drücken.

k. Die Schiene wieder installieren (siehe Abbildung 3-2).



k. Reinstall the third rail members: Refer to Figure 3-2.

l. Reinstall the drawers. The placement of each drawer is identified near the front of the right side (i.e., "TOP", "BOTTOM", "2", "3"). Be sure to reinstall the drawers in their proper position.

m. Place the flats of the drawer carriage sides on the bottom rollers of the third rail members and push the drawer all the way closed. Then open the drawer to check that the stops are engaged.

### WARNING

**Neglected** third rail members may eventually fail to function properly.

Rollers may cease to turn.

This could result in excessive wear to rollers, mounting channels and drawer frames.

l. Die Laden wieder installieren. Die Platzierung der einzelnen Laden ist vorne auf der rechten Seite der Lade angegeben (z.B. „TOP“ (oben), „BOTTOM“ (unten), „2“, „3“). Darauf achten, daß die Laden in der richtigen Position installiert werden.

m. Die flache Seite des Schienenmechanismus auf die unteren Rollen der Schiene setzen und die Lade ganz hinein schieben. Nun die Lade wieder öffnen und prüfen, ob die Anschläge eingerastet sind.

### WARNUNG

**Vernachlässigte** Schienen können mit der Zeit funktionsuntüchtig werden und die Rollen sich nicht mehr drehen. Das kann zu übermäßigem Verschleiß an den Rollen, den Profilen und den Ladenrahmen führen.

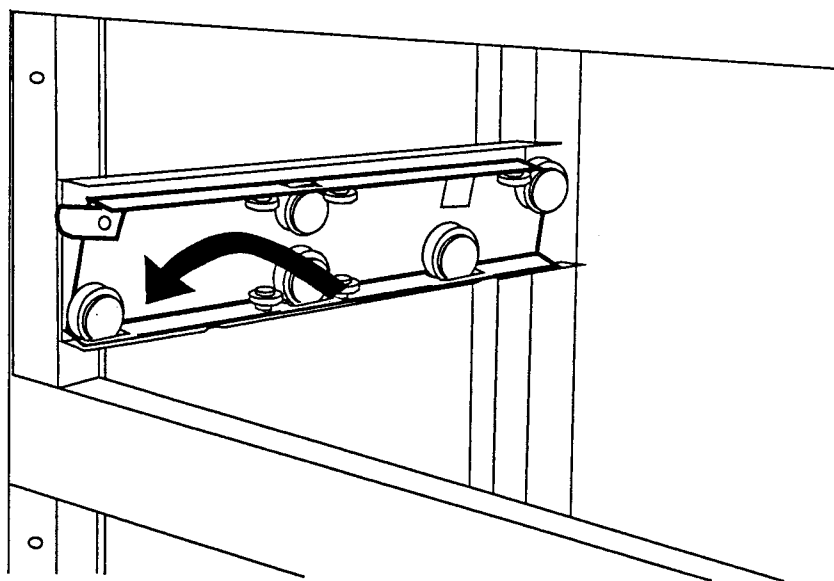
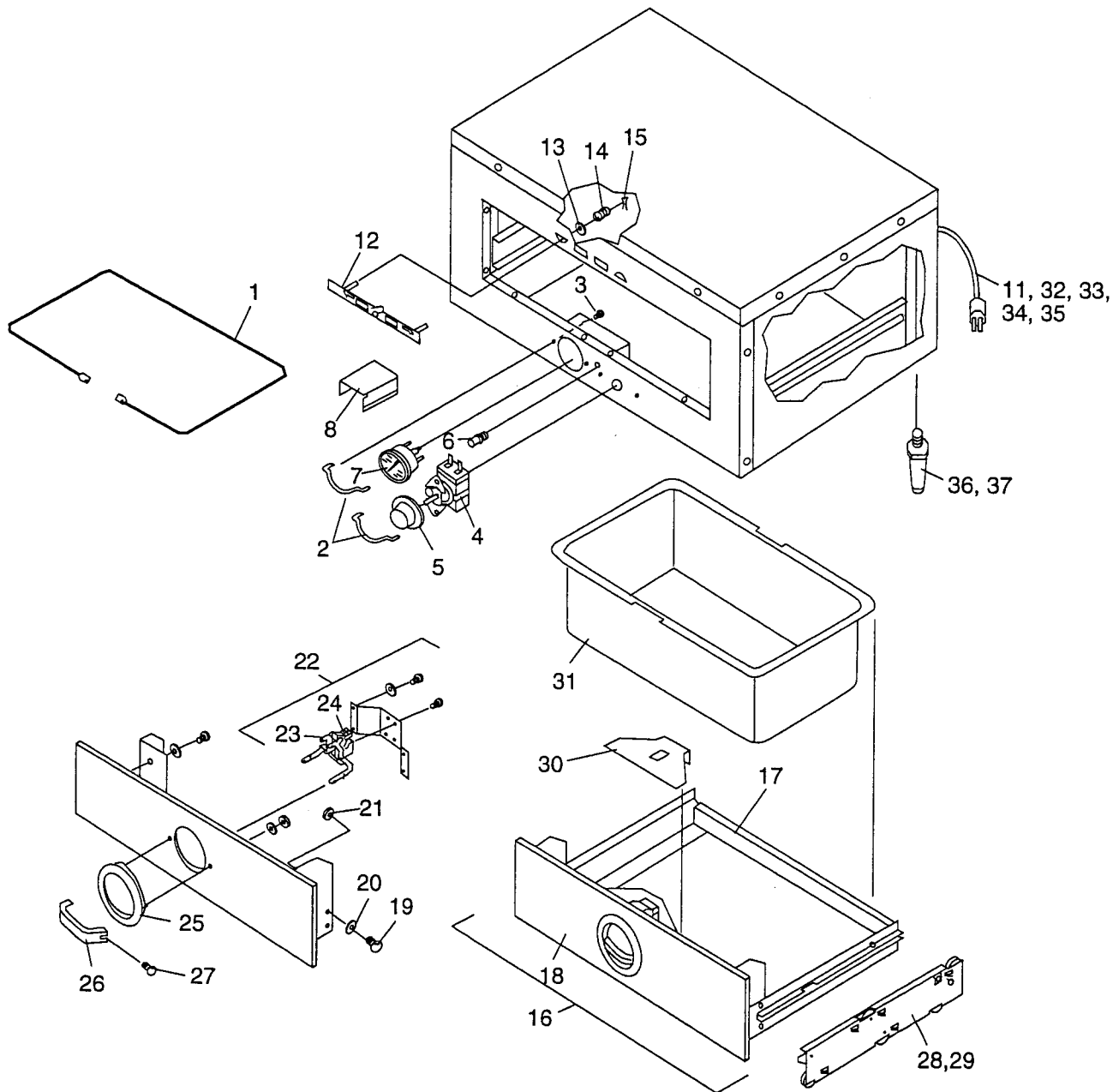


Figure 3-2  
Abbildung 3-2



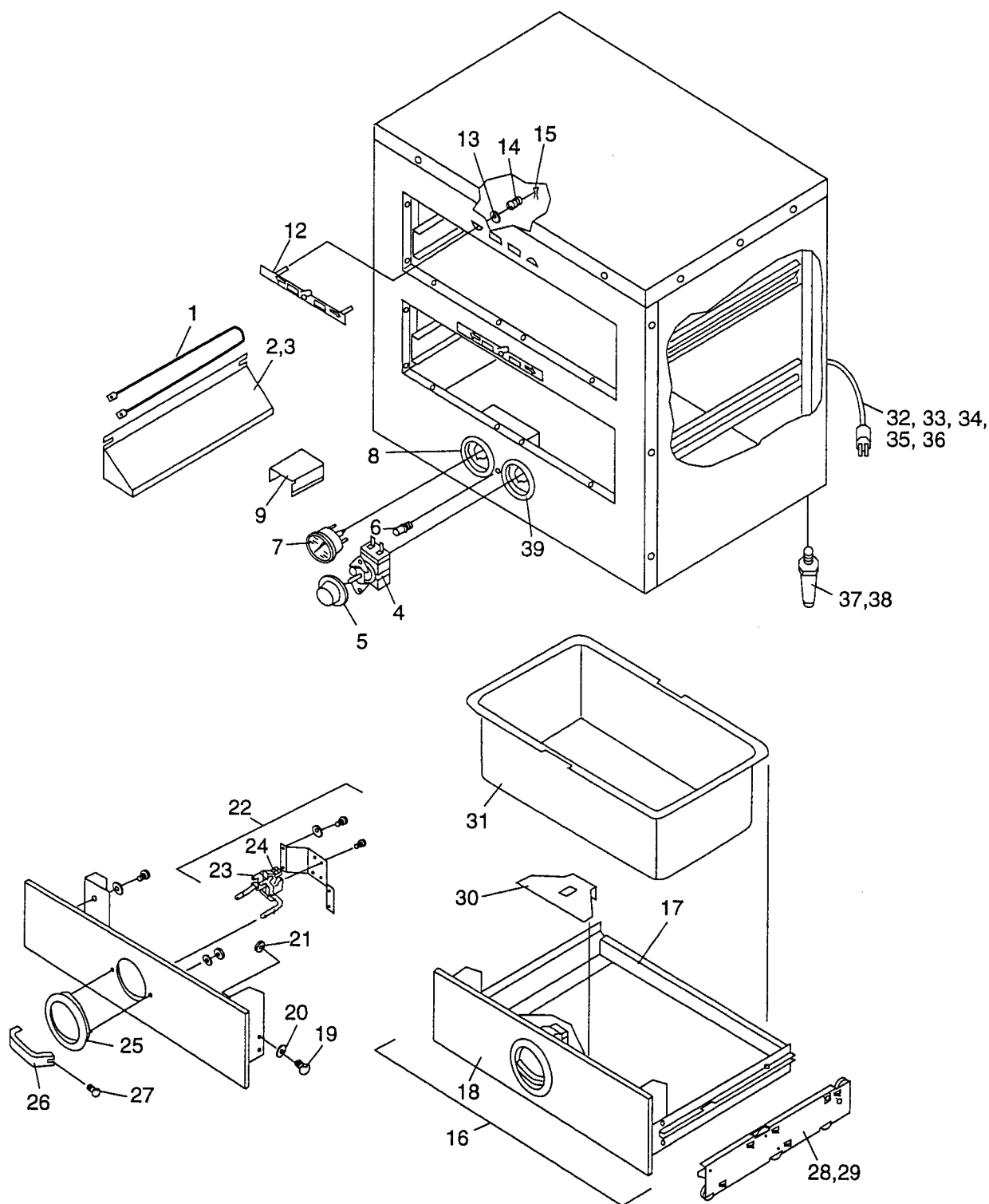
ONE DRAWER HOT FOOD SERVERS  
 MODELS 3A20A, 3A80A & 3A81D  
 Figure 4-1  
 WARMHALTECABINET MIT EINER LADE  
 MODELLE 3A20A, 3A80A UND 3A81D  
 Abbildung 4-1

**ONE DRAWER HOT FOOD SERVERS  
MODELS 3A20A, 3A80A & 3A81D PARTS LIST  
WARMHALTECABINET MIT EINER LADE  
MODELLE 3A20A, 3A80A UND 3A81D TEILELISTE**

ITEM NO.	QTY	PART NO. MODEL 3A20A	PART NO. MODEL 3A80A, 3A81D	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
POS. NR.	MENGE	ERSATZTEIL NR. MODELL 3A20A	ERSATZTEIL NR. MODELL 3A80A, 3A81D		
1	1	3A20A8703	3A81D8703	HEATING ELEMENT - 450W - 220V	HEIZELEMENT - 450 W - 220 V
2	2	3A80A3007	3A80A3007	KNOB GUARD	KNOPFBÜGEL
3	4	K1DS195	K1DS195	KNOB GUARD SCREW	SCHRAUBE, KNOPFBÜGEL
4	1	3B70A8929	3B70A8929	THERMOSTAT 100° -200° F	THERMOSTAT 38°C - 93°C
5	1	2100087	2100087	CONTROL KNOB - (0-10-OFF)	REGELKNOPF (0-10-OFF)
6	1	34804	34804	SIGNAL LIGHT RED	ANZEIGELEUCHTE, ROT
7	1	3004112	3004112	THERMOMETER	THERMOMETER
8	1	7005899	7005899	THERMOSTAT COVER	THERMOSTATABDECKUNG
11	1	34497	34497	CORD AND PLUG	KABEL
12	1	7610283	7610283	SLIDE PLATE ASS'Y	SCHIEBER
13	2	2001863	2001863	FLAT WASHER	UNTERLEGSCHLEIBE
14	2	3103260	3103260	SPRING	FEDER
15	2	2002350	2002350	COTTER PIN	FEDERSTIFT
16	1	3B22D0143	3B82D0179	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/FRONT	LADENRAHMEN MIT FRONT
17	1	3B22D0079	3B82D0151	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/o FRONT	LADENRAHMEN OHNE FRONT
18	1	3B72D0147	3B82D0177	DRAWER FRONT CATCH AND TRUSS ASS'Y	LADENFRONT MIT EINRASTMECHANISMUS
19	8	B301A8843	B301A8843	CAP SCREW, 1/4-20 x 1/2" HEX HEAD	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 x 1/2 ZOLL
20	8	1411D8811	1411D8811	LOCKWASHER, 1/4" INTERNAL	SICHERUNGSSCHLEIBE, 1/4 ZOLL INNEN
21	4	B301A8817	B301A8817	HEX NUT, 1/4-20 STEEL	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 STAHL
22	1	3B82D0175	3B82D0175	DRAWER CATCH BRACKET & TRUSS ASS'Y	LADE MIT EINRASTMECHANISMUS
23	1	3B82D0087	3B82D0087	DRAWER CATCH ASS'Y	EINRASTMECHANISMUS
24	1	3B82D8401	3B82D8401	DRAWER CATCH SPRING	EINRASTFEDER, LADE
25	1	7608910	7608910	DRAWER HANDLE CUP ASS'Y	HANDGRIFF-BAUGRUPPE, LADE
26	1	3101758	3101758	DRAWER HANDLE	HANDGRIFF, LADE
27	2	3B82D8807	3B82D8807	MACHINE SCREW, 8-32 x 3/8" FLAT HEAD	METALLSCHRAUBE, 8-32 x 3/8 ZOLL, FLACHKOPF
28	1	3B22D0041	3B82D0067	THIRD MEMBER, RIGHT	SCHIENE, RECHTS
29	1	3B22D0045	3B82D0069	THIRD MEMBER, LEFT	SCHIENE, LINKS
30	1	7007086	7007086	COVER LATCH DRAWER	ABDECKUNG DER VERRIEGELUNG
31	1	3B22D8411	3B82D8411	DRAWER PAN	LADENBLECH
32	1	33406	33406	TERMINAL BLOCK	KLEMMLEISTE
33	1	33412	33412	STRAIN RELIEF	ZUGENTLASTUNG
34	1	PK1DC39	PK1DC39	ELECTRICAL BOX	ANSCHLUSSDOSE
35	1	PK1DC32	PK1DC32	ELECTRICAL BOX COVER	DECKEL, ANSCHLUSSDOSE
36	1	N/A	1523B0003	ADJ. LEG - SET OF 4 (FREESTANDING)	VERSTELLBARE FÜSSE - 4 STÜCK - (FREISTEHEND)
37	4	N/A	1523B8301	ADJ. LEG - INDIV. (FREESTANDING)	VERSTELLBARE FÜSSE - EINZELN - (FREISTEHEND)

**FRONT CASE ASSEMBLIES (FRONT PANELS)  
FRONTPLATTE, BAUGRUPPE**

Model	Part #
Modell	Teile-Nr.
3A20A	7609026
3A80A	7609018
3A81D	7609031



TWO DRAWER HOT FOOD SERVERS  
 MODELS 3B20A, 3B22D, 3B70A, 3B72D, 3B80A & 3B82D

Figure 4-2

WARMHALTECABINET MIT ZWEI LADEN  
 MODELLE 3B20A, 3B22D, 3B70A, 3B72D, 3B80A UND 3B82D

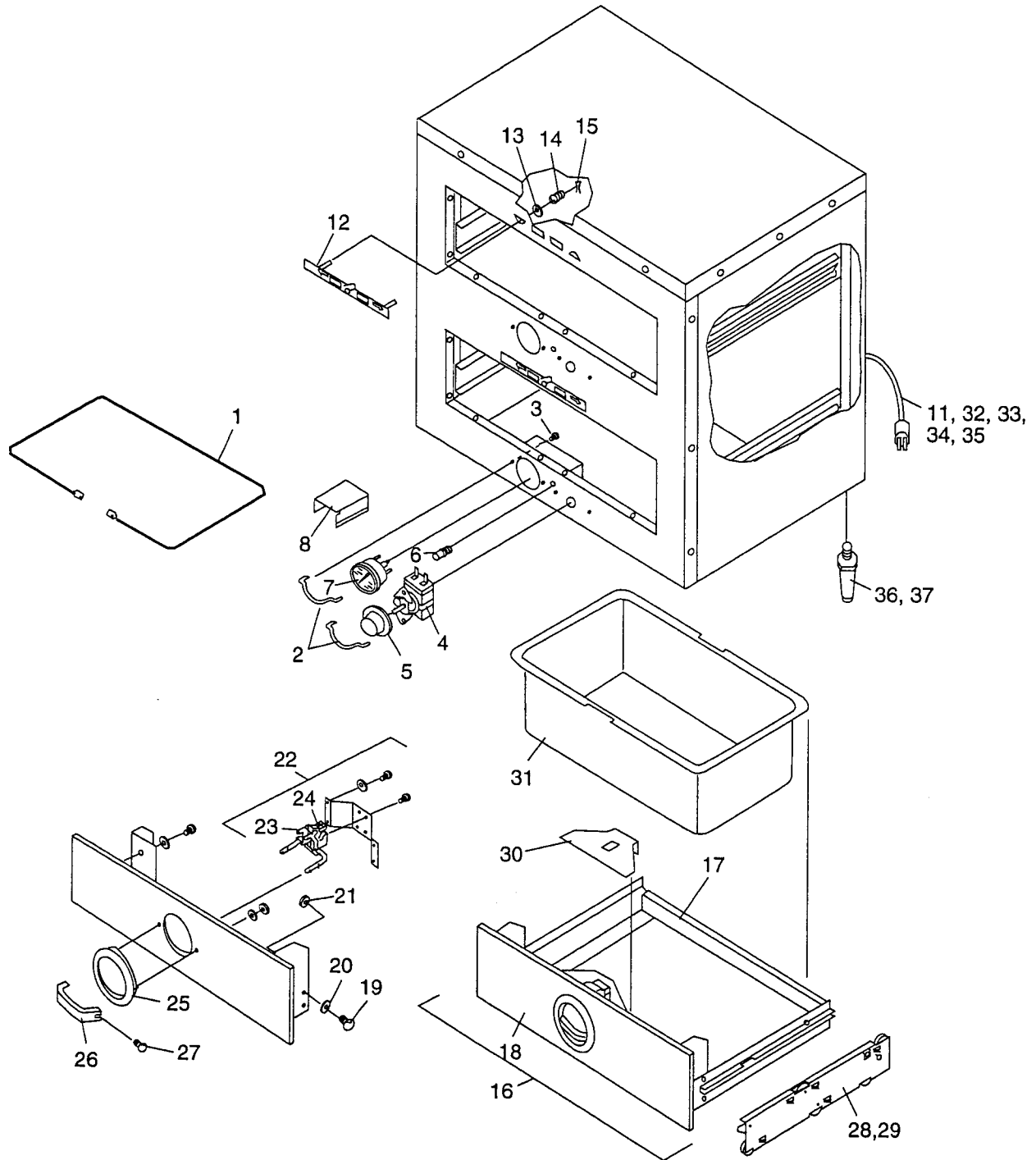
Abbildung 4-2

**TWO DRAWER HOT FOOD SERVERS**  
**MODELS 3B20A, 3B22D, 3B70A, 3B72D, 3B80A & 3B82D PARTS LIST**  
**WARMHALTECABINET MIT ZWEI LADEN**  
**MODELLE 3B20A, 3B22D, 3B70A, 3B72D, 3B80A UND 3B82D TEILELISTE**

ITEM NO.	QTY	PART NO.	PART NO.	PART NO.	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
		MODELS 3B20A 3B22D	MODELS 3B70A 3B72D	MODELS 3B80A 3B82D		
POS. NR.	MENGE	ERSATZTEIL NR. MODELLE	ERSATZTEIL NR. MODELLE	ERSATZTEIL NR. MODELLE		
1	2	3B82D8701	3B82D8701	3B82D8701	HEATING ELEMENT - 110V - 500W	HEIZELEMENT - 500 W - 110 V
2	1	3B22D0029	3B72D0041	3B82D0047	ELEMENT SHEATH ASS'Y, RIGHT	SCHUTZBLECH, HEIZELEMENT, RECHTS
3	1	3B22D0031	3B72D0043	3B82D0049	ELEMENT SHEATH ASS'Y, LEFT	SCHUTZBLECH, HEIZELEMENT, LINKS
4	1	3B70A8929	3B70A8929	3B70A8929	THERMOSTAT 100° - 200° F	THERMOSTAT 38°C - 93°C
5	1	2100087	2100087	2100087	CONTROL KNOB - (0-10-OFF)	REGELKNOPF (0-10-OFF)
6	1	34804	34804	34804	SIGNAL LIGHT RED - 250V	ANZEIGELEUCHTE, ROT - 250 V
7	1	3004112	3004112	3004112	THERMOMETER	THERMOMETER
8	1	7609086	7609086	7609086	MOUNTING CUP	MONTAGEEINFASSUNG
9	1	7005909	7005909	7005909	THERMOSTAT COVER	THERMOSTAT, ABDECKUNG
12	2	7610283	7610283	7610283	SLIDE PLATE ASS'Y	SCHIEBER
13	4	2001863	2001863	2001863	FLAT WASHER	UNTERLEGSCHLEIBE
14	4	3103260	3103260	3103260	SPRING	FEDER
15	4	2002350	2002350	2002350	COTTER PIN	FEDERSTIFT
16	2	3B22D0143	3B72D0149	3B82D0179	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/FRONT	LADENRAHMEN MIT FRONT
17	2	3B22D0079	3B72D0101	3B82D0151	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/o FRONT	LADENRAHMEN OHNE FRONT
18	2	3B72D0147	3B72D0147	3B82D0177	DRAWER FRONT CATCH & TRUSS ASS'Y	LADENFRONT MIT EINRASTMECHANISMUS
19	16	B301A8843	B301A8843	B301A8843	CAP SCREW, 1/4-20 x 1/2" HEX HEAD	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 x 1/2 ZOLL
20	16	1411D8811	1411D8811	1411D8811	LOCKWASHER, 1/4" INTERNAL	SICHERUNGSSCHLEIBE, 1/4 ZOLL INNEN
21	8	B301A8817	B301A8817	B301A8817	HEX NUT, 1/4-20 STEEL	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 STAHL
22	2	3B82D0175	3B82D0175	3B82D0175	DRAWER CATCH BRCKT & TRUSS ASS'Y	LADE MIT EINRASTMECHANISMUS
23	2	3B82D0087	3B82D0087	3B82D0087	DRAWER CATCH ASS'Y	EINRASTMECHANISMUS
24	2	3B82D8401	3B82D8401	3B82D8401	DRAWER CATCH SPRING	EINRASTFEDER, LADE
25	2	7608910	7608910	7608910	DRAWER HANDLE CUP ASS'Y	HANDGRIFF-BAUGRUPPE, LADE
26	2	3101758	3101758	3101758	DRAWER HANDLE	HANDGRIFF, LADE
27	4	3B82D8807	3B82D8807	3B82D8807	MACHINE SCREW, 8-32 x 3/8" FLAT HEAD	METALLSCHRAUBE, 8-32 x 3/8 ZOLL,
28	2	3B22D0041	3B72D0055	3B82D0067	THIRD MEMBER, RIGHT	FLACHKOPF
29	2	3B22D0045	3B72D0057	3B82D0069	THIRD MEMBER, LEFT	SCHIENE, RECHTS
30	2	7007086	7007086	7007086	COVER LATCH DRAWER	SCHIENE, LINKS
31	2	3B22D8411	3B72D8411	3B82D8411	DRAWER PAN	ABDECKUNG DER VERRIEGELUNG
32	1	33406	33406	33406	TERMINAL BLOCK	LADENBLECH
33	1	33412	33412	33412	STRAIN RELIEF	KLEMMLEISTE
34	1	PK1DC39	PK1DC39	PK1DC39	ELECTRICAL BOX	ZUGENTLASTUNG
35	1	PK1DC32	PK1DC32	PK1DC32	ELECTRICAL BOX COVER	ANSCHLUSSDOSE
36	1	34497	34497	34497	CORD AND PLUG	DECKEL, ANSCHLUSSDOSE
37	1	1523B0003	1523B0003	1523B0003	ADJ. LEG - SET OF 4 (FREESTANDING)	KABEL
38	4	1523B8301	1523B8301	1523B8301	ADJ. LEG - INDIV. (FREESTANDING)	VERSTELLBARE FÜSSE - 4 STÜCK - (FREISTEHEND)
39	1	E336A0107	E336A0107	E336A0107	CUP ASSY, CONTROL MOUNTING	VERSTELLBARE FÜSSE - EINZELN - (FREISTEHEND)

**FRONT CASE ASSEMBLIES (FRONT PANELS)****FRONTPLATTE, BAUGRUPPE**

Model	Part #
Modell	Teile-Nr.
3B20A	7609112
3B22D	7609083
3B70A	7609112
3B72D	7609083
3B80A	7609114
3B82D	7609158



HOT FOOD SERVERS WITH INDIVIDUAL TEMPERATURE CONTROLS FOR EACH DRAWER  
 MODEL 3B84D - FREE-STANDING, MODEL 3C84D - FREE-STANDING  
 MODEL 3B84A - BUILT-IN, MODEL 3C84A - BUILT-IN

Figure 4-3

WARMHALTECABINET MIT INDIVIDUELLER TEMPERATURREGELUNG FÜR DIE EINZELNEN LADEN  
 MODELL 3B84D - FREISTEHEND, MODELL 3C84D - FREISTEHEND  
 MODELL 3B84A - EINBAU, MODELL 3C84A - EINBAU

Abbildung 4-3

## HOT FOOD SERVERS WITH INDIVIDUAL TEMPERATURE CONTROLS FOR EACH DRAWER

MODEL 3B84D - FREE-STANDING, MODEL 3C84D - FREE-STANDING

MODEL 3B84A - BUILT-IN, MODEL 3C84A - BUILT-IN

## PARTS LIST

WARMHALTECABINET MIT INDIVIDUELLER TEMPERATURREGELUNG FÜR DIE EINZELNEN LADEN

MODELL 3B84D - FREISTEHEND, MODELL 3C84D - FREISTEHEND

MODELL 3B84A - EINBAU, MODELL 3C84A - EINBAU

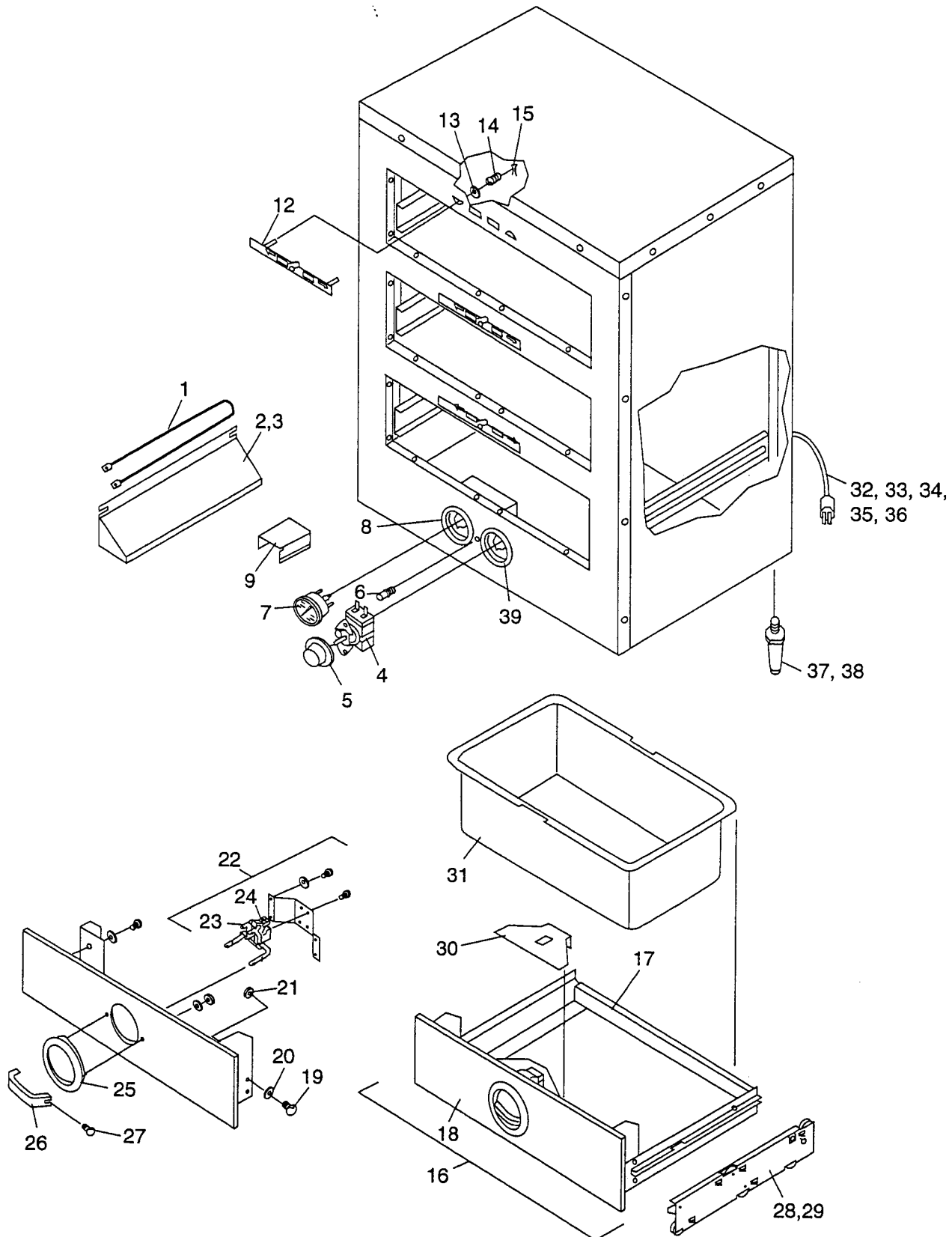
## TEILELISTE

ITEM NO.	2 DRAWER Models 3B84D & 3B84A	3 DRAWER Models 3C84D & 3C84A	PART NO.	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
POS. NR.	2 LADEN Modelle 3B84D, 3B84A	3 LADEN Modelle 3C84D, 3C84A	ERSATZTEIL NR		
1	2	3	3A81D8703	HEATING ELEMENT - 450W, 220V	HEIZELEMENT - 450 W , 220V
2	4	6	3A80A3007	KNOB GUARD	KNOPFBÜGEL
3	8	12	K1DS195	KNOB GUARD SCREW, PHMS 8-40 x 1/4	SCHRAUBE,KNOPFBÜGEL,PHMS8-40x1/4 ZOLL
4	2	3	3B70A8929	THERMOSTAT 100° -200° F	THERMOSTAT 38°C - 93°C
5	2	3	2100087	CONTROL KNOB - (0-10-OFF)	REGELKNOPF (0-10-OFF)
6	2	3	34804	SIGNAL LIGHT RED - 250V	ANZEIGELEUCHTE, ROT - 250 V
7	2	3	3004112	THERMOMETER	THERMOMETER
8	2	3	7005899	THERMOSTAT COVER	THERMOSTAT, ABDECKUNG
11	1	1	34497	CORD AND PLUG	KABEL
12	2	3	7610283	SLIDE PLATE ASS'Y	SCHIEBER
13	4	6	2001863	FLAT WASHER	UNTERLEGSSCHEIBE
14	4	6	3103260	SPRING	FEDER
15	4	6	2002350	COTTER PIN	FEDERSTIFT
16	2	3	3B82D0179	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/FRONT	LADENRAHMEN MIT FRONT
17	2	3	3B82D0151	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/o FRONT	LADENRAHMEN OHNE FRONT
18	2	3	3B82D0177	DRAWER FRONT CATCH & TRUSS ASS'Y	LADENFRONT MIT EINRASTMECHANISMUS
19	16	24	B301A8843	CAP SCREW, 1/4-20 x 1/2" HEX HEAD	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 x 1/2 ZOLL
20	16	24	1411D8811	LOCKWASHER, 1/4" INTERNAL	SICHERUNGSSSCHEIBE, 1/4 ZOLL INNEN
21	8	12	B301A8817	HEX NUT, 1/4-20 STEEL	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 STAHL
22	2	3	3B82D0175	DRAWER CATCH BRCKT & TRUSS ASS'Y	LADE MIT EINRASTMECHANISMUS
23	2	3	3B82D0067	DRAWER CATCH ASS'Y	EINRASTMECHANISMUS
24	2	3	3B82D8401	DRAWER CATCH SPRING	EINRASTFEDER, LADE
25	2	3	7608910	DRAWER HANDLE CUP ASS'Y	HANDGRIFF-BAUGRUPPE, LADE
26	2	3	3101758	DRAWER HANDLE	HANDGRIFF, LADE
27	4	6	3B82D8807	MACHINE SCREW, 8-32 x 3/8" FLAT HEAD	METALLSCHRAUBE, 8-32 x 3/8 ZOLL, FLACHKOPF
28	2	3	3B32D0067	THIRD MEMBER CHANNEL, RIGHT	SCHIENE, RECHTS
29	2	3	3B82D0069	THIRD MEMBER CHANNEL, LEFT	SCHIENE, LINKS
30	2	3	7007086	COVER LATCH, DRAWER	ABDECKUNG DER VERRIEGELUNG
31	2	3	3B82D8411	DRAWER PAN	LADENBLECH
32	1	1	33406	TERMINAL BLOCK	KLEMMLEISTE
33	1	1	33412	STRAIN RELIEF	ZUGENTLASTUNG
34	1	1	PK1DC39	ELECTRICAL BOX	ANSCHLUSSDOSE
35	1	1	PK1DC32	ELECTRICAL BOX COVER	DECKEL, ANSCHLUSSDOSE
36	1	N/A	1523B0003	ADJ. LEG - SET OF 4 (FREE-STANDING)	VERSTELLBARE FÜSSE - 4 STÜCK - (FREISTEHEND)
37	4	N/A	1523B8301	ADJ. LEG - INDIV. (FREE-STANDING)	VERSTELLBARE FÜSSE - EINZELN - (FREISTEHEND)

## FRONT CASE ASSEMBLIES (FRONT PANELS)

## FRONTPLATTE, BAUGRUPPE

Model	Part #
Modell	Teile-Nr.
3B84A	7609137
3B84A	7609138
3B84D	7609124
3B84D	7609125
3C84A	7609148
3C84A	7609149
3C84D	7609133
3C84D	7609134



THREE AND FOUR DRAWER HOT FOOD SERVERS  
 MODELS 3C80A, 3C8XD & 3D8XD

Figure 4-4

WARMHALTECABINET MIT DREI UND VIER LADEN  
 MODELLE 3C80A, 3C8XD UND 3D8XD

Abbildung 4-4



**THREE AND FOUR DRAWER HOT FOOD SERVERS  
MODELS 3C80A, 3C8XD & 3D8XD PARTS LIST  
WARMHALTECABINET MIT DREI UND VIER LADEN  
MODELLE 3C80A, 3C8XD UND 3D8XD TEILELISTE**

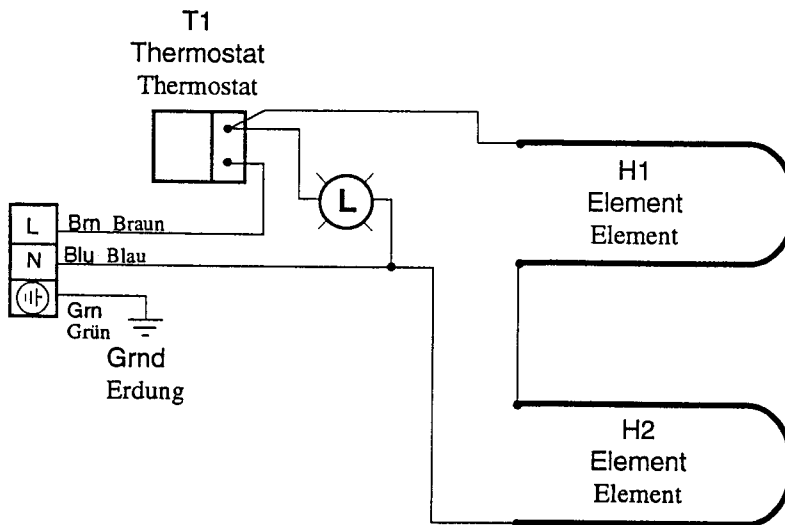
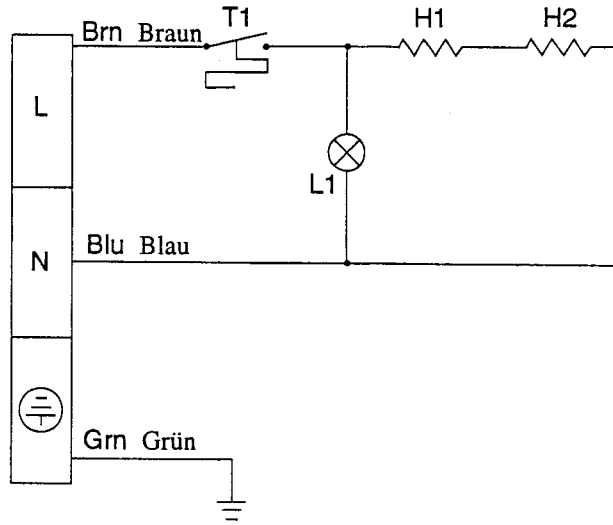
ITEM NO. POS. NR.	QUANTITY		PART NO. NR.	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
	3 DRAWER MENGE 3 LADEN	4 DRAWER ERSATZTEIL 4 LADEN			
1	2	2	3D8XD8701	HEATING ELEMENT - 675W - 110V	HEIZELEMENT - 675 W - 110 V
2	1	1	3B82D0047	ELEMENT SHEATH ASS'Y, RIGHT	SCHUTZBLECH, HEIZELEMENT, RECHTS
3	1	1	3B82D0049	ELEMENT SHEATH ASS'Y, LEFT	SCHUTZBLECH, HEIZELEMENT, LINKS
4	1	1	3B70A8929	THERMOSTAT 100° -200° F	THERMOSTAT 38°C - 93°C
5	1	1	2100087	CONTROL KNOB - (0-10-OFF)	REGELKNOPF (0-10-OFF)
6	1	1	34804	SIGNAL LIGHT RED - 250V	ANZEIGELEUCHE, ROT - 250 V
7	1	1	3004112	THERMOMETER	THERMOMETER
8	1	1	7609086	MOUNTING CUP	MONTAGEEINFASSUNG
9	1	1	7005909	THERMOSTAT COVER	THERMOSTAT, ABDECKUNG
12	3	4	7610283	SLIDE PLATE ASS'Y	SCHIEBER
13	6	8	2001863	FLATWASHER	UNTERLEGSSCHEIBE
14	6	8	3103260	SPRING	FEDER
15	6	8	2002350	COTTER PIN	FEDERSTIFT
16	3	4	3B82D0179	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/FRONT	LADENRAHMEN MIT FRONT
17	3	4	3B82D0151	DRAWER CARRIAGE ASS'Y w/o FRONT	LADENRAHMEN OHNE FRONT
18	3	4	3B82D0177	DRAWER FRONT CATCH & TRUSS ASS'Y	LADENFRONT MIT EINRASTMECHANISMUS
19	24	32	B301A8843	CAP SCREW, 1/4-20 x 1/2" HEX HEAD	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 x 1/2 ZOLL
20	24	32	1411D8811	LOCKWASHER, 1/4" INTERNAL	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4 ZOLL INNEN
21	12	16	B301A8817	HEX NUT, 1/4-20 STEEL	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 STAHL
22	3	4	3B82D0175	DRAWER CATCH BRCKT & TRUSS ASS'Y	LADE MIT EINRASTMECHANISMUS
23	3	4	3B82D0087	DRAWER CATCH ASS'Y	EINRASTMECHANISMUS
24	3	4	3B82D8401	DRAWER CATCH SPRING	EINRASTFEDER, LADE
25	3	4	7608910	DRAWER HANDLE CUP ASS'Y	HANDGRIFF-BAUGRUPPE, LADE
26	3	4	3101758	DRAWER HANDLE	HANDGRIFF, LADE
27	6	8	3B82D8807	MACHINE SCREW, 8-32 x 3/8" FLAT HEAD	METALLSCHRAUBE, 8-32 x 3/8 ZOLL, FLACHKOPF
28	3	4	3B82D0067	THIRD MEMBER CHANNEL, RIGHT	SCHIENE, RECHTS
29	3	4	3B82D0069	THIRD MEMBER CHANNEL, LEFT	SCHIENE, LINKS
30	3	4	7007086	COVER LATCH DRAWER	ABDECKUNG DER VERRIEGELUNG
31	3	4	3B82D8411	DRAWER PAN	LADENBLECH
32	1	1	33406	TERMINAL BLOCK	KLEMMLEISTE
33	1	1	33412	STRAIN RELIEF	ZUGENTLASTUNG
34	1	1	PK1DC39	ELECTRICAL BOX	ANSCHLUSSDOSE
35	1	1	PK1DC32	ELECTRICAL BOX COVER	DECKEL, ANSCHLUSSDOSE
36	1	1	34497	CORD AND PLUG	KABEL
37	1	1	1523B0003	ADJ. LEG - SET OF 4 (FREE-STANDING)	VERSTELLBARE FÜSSE - 4 STÜCK - (FREISTEHEND)
38	4	4	1523B8301	ADJ. LEG - INDIV. (FREE-STANDING)	VERSTELLBARE FÜSSE - EINZELN - (FREISTEHEND)
39	1	1	E336A0107	CUP ASSY, CONTROL MOUNTING	EINFASSUNG, REGELHALTERUNG

**FRONT CASE ASSEMBLIES (FRONT PANELS)****FRONTPLATTE, BAUGRUPPE**

Model	Part #
Modell	Teile-Nr.
3C80A	7609117
3C8XD	7609096
3D8XD	7609106

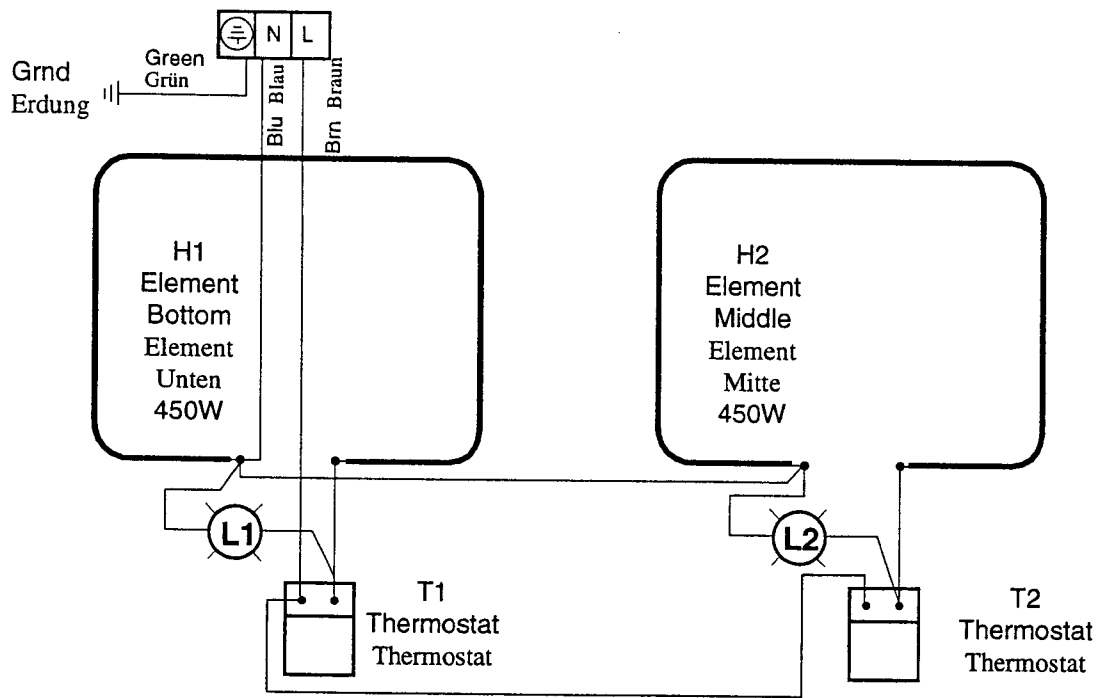
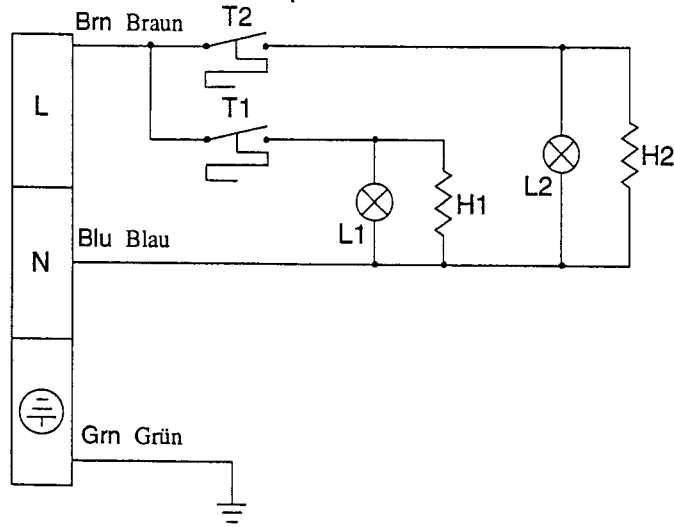
# SECTION 5 SCHEMATICS

# KAPITEL 5 ELEKTROSCHALTBILDER

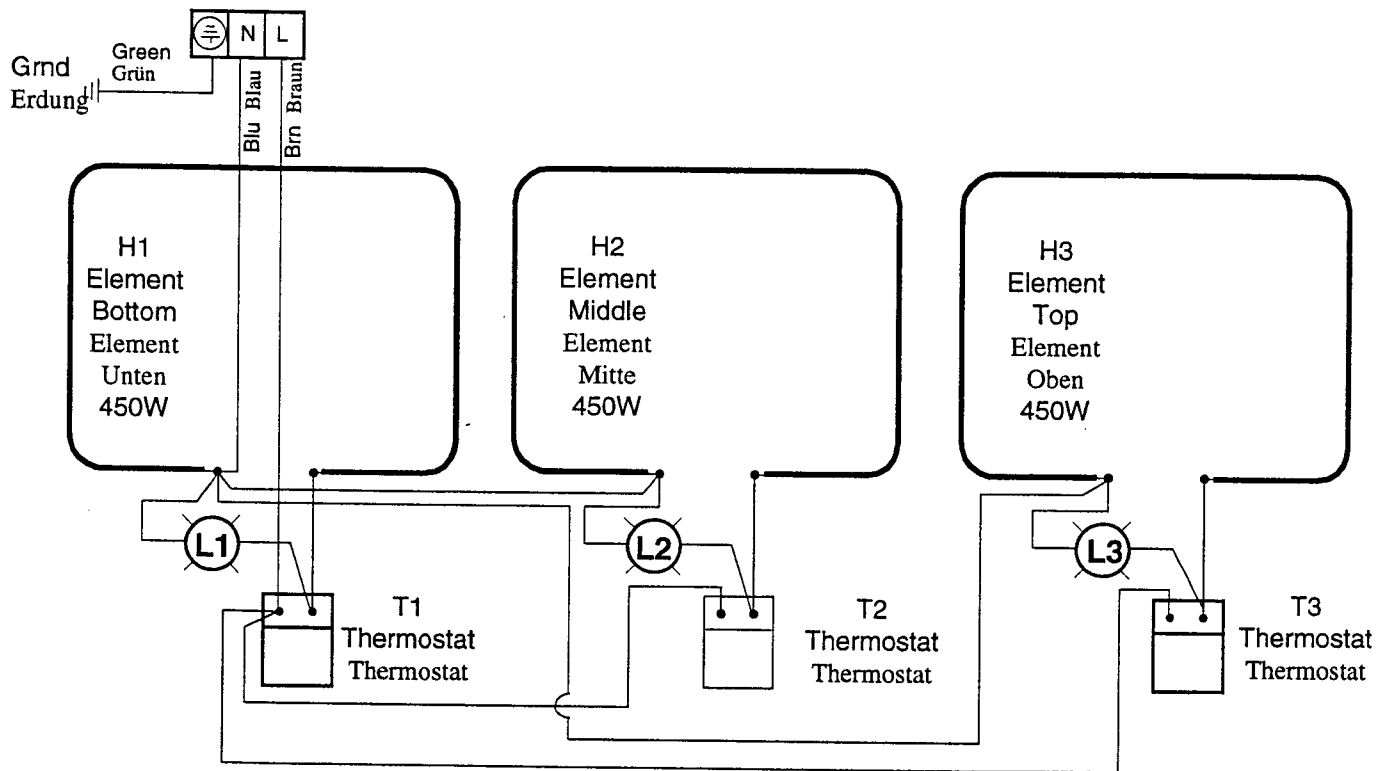
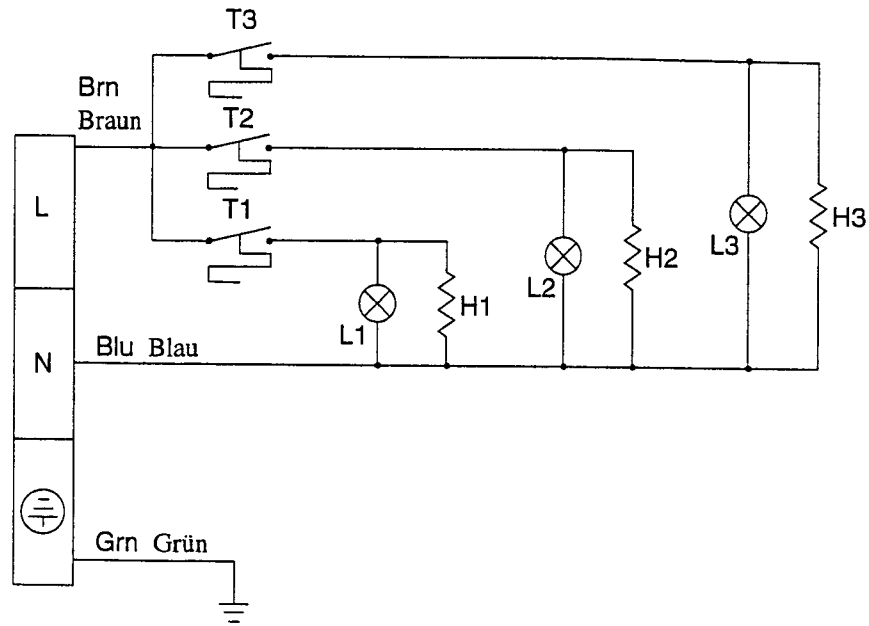


Model	Watts/ Element
3B82D	500
3B72D	500
3B22D	500
3D8XD	675
3C8XD	675
3C80A	675
3B80A	500
3B70A	500
3B20A	500

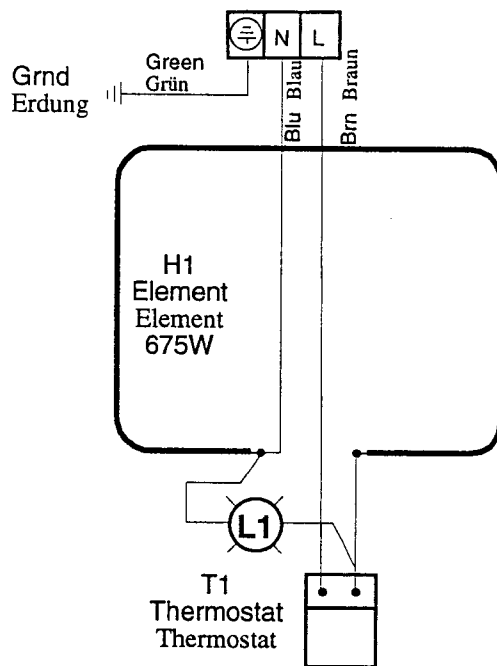
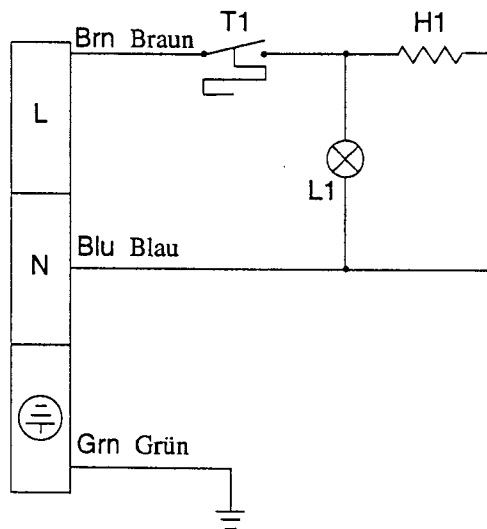
Models 3B82D, 3B72D, 3B22D, 3D8XD, 3C8XD, 3C80A,  
3B80A, 3B70A & 3B20A  
Wiring Diagram/Schematic  
Modelle 3B82D, 3B72D, 3B22D, 3D8XD, 3C8XD, 3C80A, 3B80A,  
3B70A & 3B20A  
Verahungsdigramm/Elektroschaltbild



**Model 3B84A & 3B84D Wiring Diagram/Schematic**  
**Modelle 3B84A & 3B84D**  
**Verahtungdiagramm/Elektroschaltbild**



Model 3C84A & 3C84D Wiring Diagram/Schematic  
 Model 3C84A & 3C84D  
 Verahtungsdigramm/Elektroschaltbild



**Model 3A81D, 3A80A & 3A20A Wiring  
Diagram/Schematic**  
**Modelle 3A81D, 3A80A & 3A20A**  
**Verahnungsdiagramm/Elektroschaltbild**

For more information on the complete line of **Toastmaster®** products, contact your Food Service Equipment Dealer, or write to us at the address below.

Weitere Informationen über die komplette Produktreihe von **Toastmaster®** Produkten erhalten Sie von Ihrem Großküchengeräte-Händler oder schreiben Sie an die nachfolgende Adresse.

## **Toastmaster®**

A Middleby Company

Ein Middleby-Unternehmen

***Middleby Corp 24 Hour Service Hotline 1-800-238-8444***

***National Service Cooperative 1-800-298-1862***

***24 Stunden Service-Hotline der Middleby Corporation (nur USA) 1-800-238-8444***

***Service-Netzwerk für USA 1-800-298-1862***

### **Toastmaster**

1400 Toastmaster Drive

Elgin, IL 60120-9272 USA

(847)741-3300

Part No. Teilenummer 34808

Price \$15.00 Preis US\$ 15,00

Printed in U.S.A.

Gedruckt in den U.S.A.