

WWD300



CARACTÉRISTIQUES

Distribue la chaleur uniformément de 80 à 200 degrés Fahrenheit à l'aide de ventilateurs

Résiste à la corrosion grâce à des panneaux en acier inoxydable testés qui résistent aux éléments extérieurs

Inclut des prééglages alimentaires, tels que le pain, les céréales cuites et les pizzas

Testé et approuvé pour réchauffer des serviettes

Mesurant 76 cm (30 po), la cavité généreuse du tiroir permet de ranger facilement les entrées et les accompagnements

Commandes électroniques dissimulées incluses

Arrêt automatique proposé

ACCESSOIRES

Ensemble de 6 récipients

Façade pour tiroir chauffant - intégrée

façade professionnelle en acier inoxydable de 30 po - 2 po d'épaisseur

façade professionnelle en acier inoxydable de 36 po - 2 po d'épaisseur

Panneaux avant de tiroir chauffe plats - Série M

Panneaux avant de tiroir chauffe-plats - Série E

Des accessoires sont offerts par les dépositaires Sub-Zero agréés.

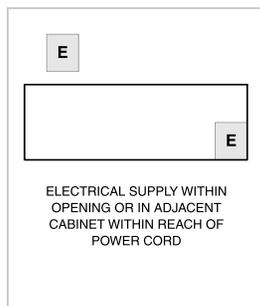
Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, rendez-vous à l'adresse subzero-wolf.com/locator.



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	WWD30O
Dimensions	29 7/8"W x 10 3/8"H x 22 3/4"D
Capacité	1.6 cu. ft.
Poids	75 lbs
Alimentation électrique	120 VAC, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié 15 A
Longueur du cordon d'alimentation	3 Feet
Prise	Type de mise à la terre à 3 broches

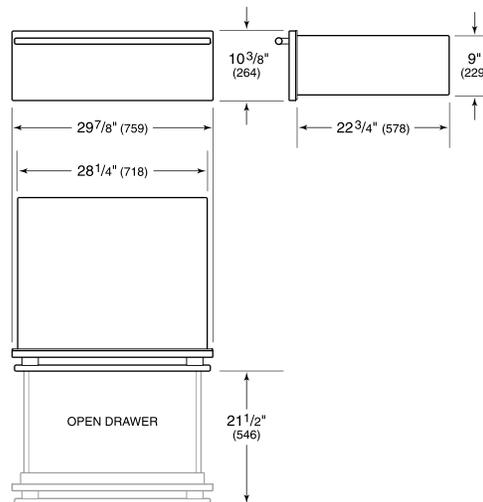
ÉLECTRIQUE



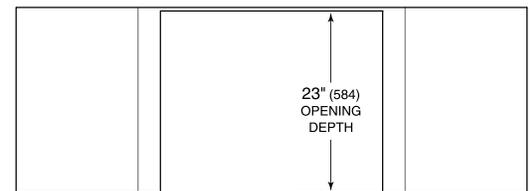
INSTALLATION WITH FRONT PANEL Accessory front panels may affect overall product dimensions and opening dimensions. Refer to Reveal for more information: subzero-wolf.com/reveal

NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

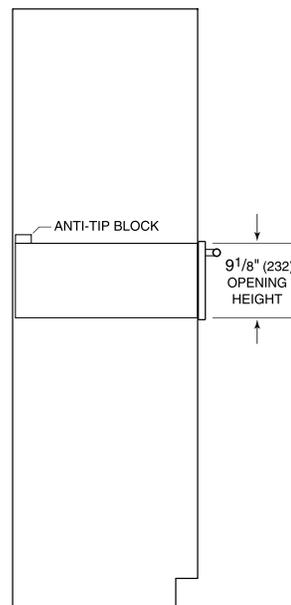
DIMENSIONS



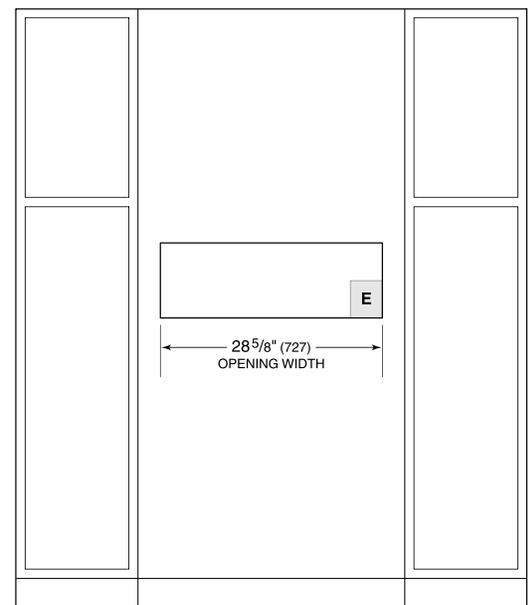
STANDARD INSTALLATION



TOP VIEW



SIDE VIEW



FRONT VIEW

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