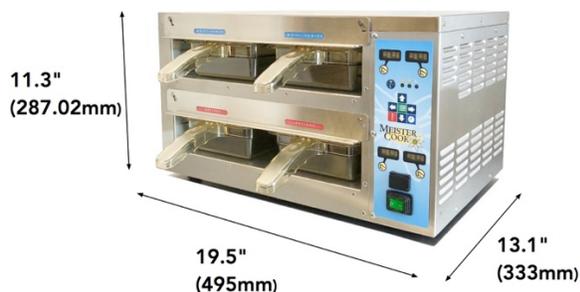


## ECHAUD SEC HUMIDE DWM-22 (HOT HOLD® Série) FEUILLE DE SPECIFICATION

Meister Cook Rechaud Sec/Humide Hot Hold® série avec ThermalBreeze Technologie atteint une haute efficacité énergétique avec un rideau d'air thermique et l'air chaud de convection recirculation. La récupération d'énergie à partir du flux d'air chaud permet de faire fonctionner le Hot Hold® à faible consommation d'énergie. Simple changement de configuration permet pour la tenue de la nourriture sèche ou humide. Des fonctions innovantes permettent ENTRETIEN facile, un service et un fonctionnement silencieux. **Conçu et fabriqué aux États-Unis, brevets américains, US Patents #9,027,470 #9,962,037 & Other Patents Pending.**

Model: HH-2x2-TT



### Construction

Acier inoxydable de type 304, épaisse

### Puissance Électrique

900W, 7.5 Amps, 120V, 60Hz, 1Ø, NEMA electric connecteur et 6' cable.

### Dimension Général

11.053" (280.746mm) H x 19.5" (495mm) L x 13.1" (333mm) D

### Poids

62 lbs.

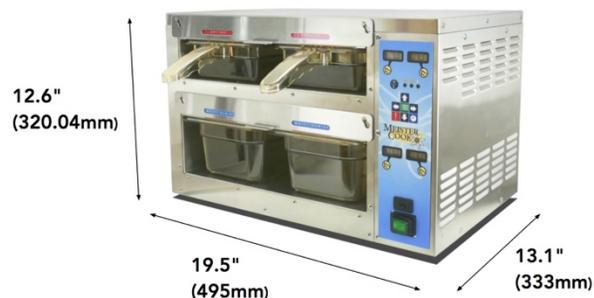
### Taille de la casserole insérer

4 x Standard 1/3 taille, 2.5" profonde (casserole non incluses)

### L'efficacité énergétique

La consommation d'énergie est généralement inférieure à 300 W après l'échauffement.

Model: HH-2x2-TF



### Construction

Acier inoxydable de type 304, épaisse

### Puissance Électrique

900W, 7.5 Amps, 120V, 60Hz, 1Ø, NEMA 5-15P

### Dimension Général

12.393" (314.782mm) H x 19.5" (495mm) L x 13.1" (333mm) D

### Poids

65 lbs.

### Taille de la casserole insérer

2 x Standard 1/3 taille, 2.5" profonde (casserole non incluses)

2 x Standard 1/3 taille, 4" profonde (casserole non incluses)

### L'efficacité Énergétique

La consommation d'énergie est généralement inférieure à 300 W après l'échauffement.



Tested, approved and listed by ETL as per UL 197, NSF 4 and CSA 22.2

MEISTER COOK LLC

3217-A Stellhorn Rd, Fort Wayne, Indiana 46815, USA • (800) 585-7830 • (260) 399-3800

www.meistercook.com • info@meistercook.com

### Technologies Utilisées

- ◆ Technologie ThermalBreeze TM avec le courant d'air de convection chaud doux
- ◆ La récupération d'énergie avec re-circulation de l'air chaud
- ◆ Les commandes numériques pour le temps et affichage de la température, programmable pour les nouveaux produits alimentaires
- ◆ Simple changement de configuration pour la tenue de la nourriture sèche ou humide
- ◆ Seule source de chaleur à haut rendement par le niveau de rayonnement de chaleur et l'air de convection chaud
- ◆ Tout panneau électrique gigogne pour un entretien facile
- ◆ Fonctionnement extrêmement silencieux
- ◆ Suppression des casserole facile et nettoyage intérieur
- ◆ Panneau de devant amovible
- ◆ Empilable

Remarque: Les spécifications et les renseignements sont sujets à changement sans préavis.