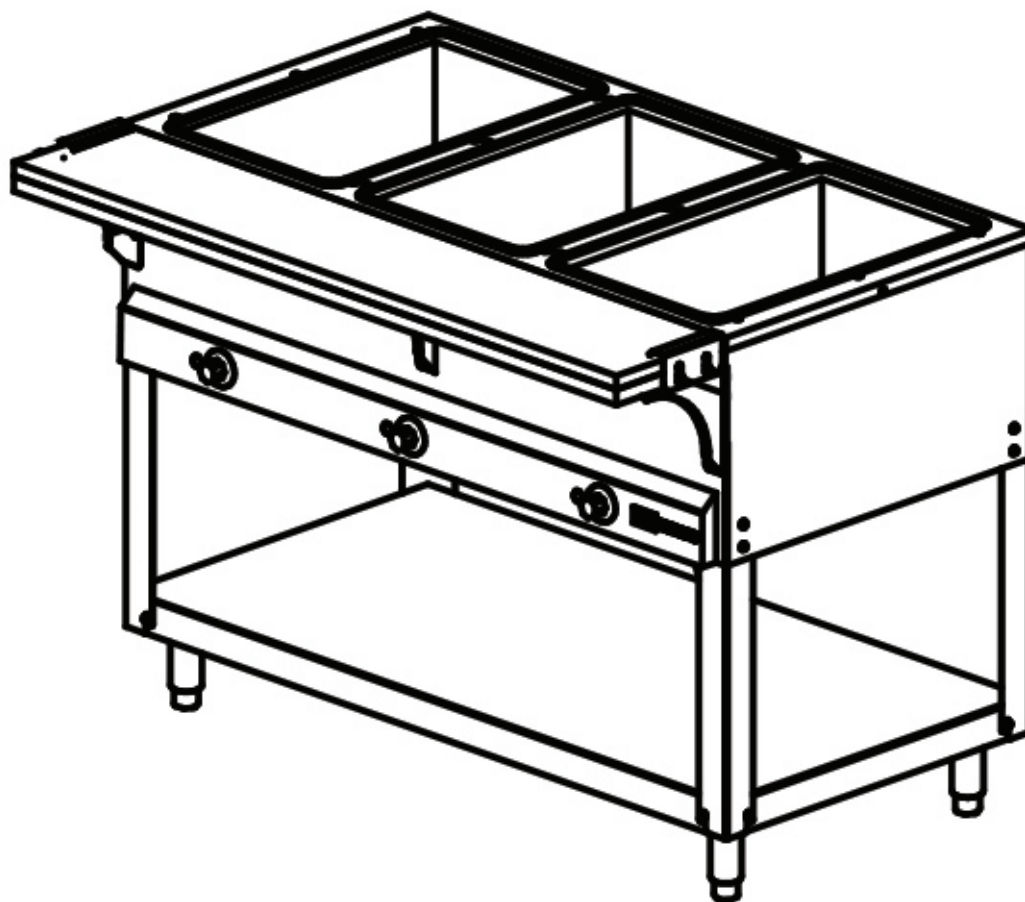


Click here to buy now!

Central[®]
RESTAURANT PRODUCTS
WHOLESALE EQUIPMENT & SUPPLIES

1-866-285-1252

STEAM TABLES



INSTALLATION & OPERATING MANUAL

Model: STE- STEAM TABLE

INSTALLATION AND OPERATING MANUAL



FOR YOUR SAFETY: Do not store or use flammable liquids and vapors in the vicinity of this or any other appliance.



Warning: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read this manual thoroughly before installing or servicing this equipment.

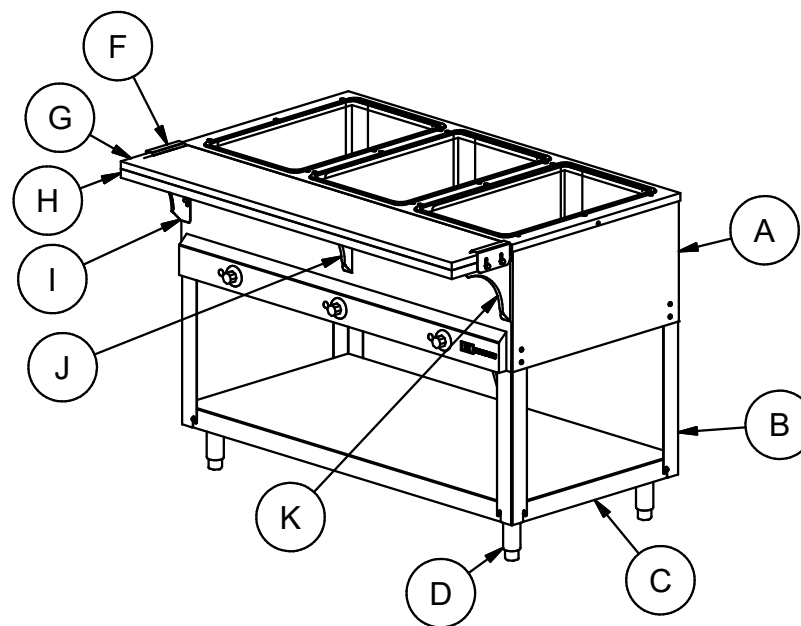


Owner info:

1. Clean equipment before use.
2. All equipment should be used by trained personnel only.
3. Keep customers from coming into contact with any surface labeled "CAUTION HOT".
4. Do not pour cold water into the dry heated units.
5. Never hold food below 150°

ASSEMBLY INSTRUCTIONS STEAM TABLE w/ SHELF

STE-2-120
STE-3-120
STE-4-120
STE-5-120



PARTS INCLUDED		
Item	Item #	Qty
A	Body	1
B	Leg	4
C	Lower Shelf	1
D	Adjustable Leg	4
E	*Drop In Water Pan	3
F	Cutting Board Bracket	2
G	Cutting Board	1
H	Side Shelf	1
I	Left Side Shelf Bracket	1
J	**Middle Side Shelf Bracket	1
K	Right Side Shelf Bracket	1

HARDWARE INCLUDED			
Item	Item #	Qty	Description
J	Capped Nut	*10	1/4-20 Capped Nut
K	Screw	24	#10-32 x 3/8" Phillips Drive Machine Screw

*Note: STE-2-120 has a qty of 8

Tools Required: Sockets or wrenches for Capped Nuts: 7/16" or 11mm

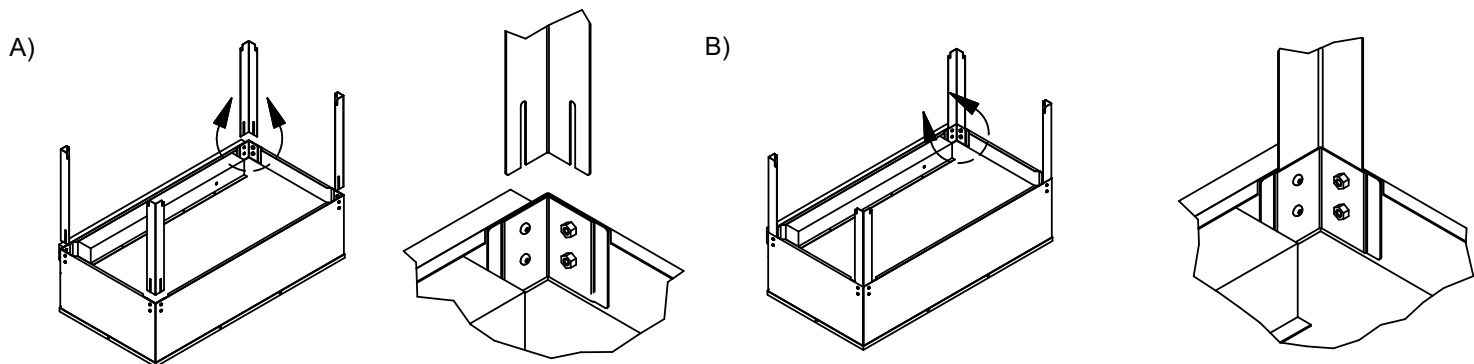
Phillips screwdriver

*Note: Drop In Water Pans Sold Separately
STE-2-120 will accommodate a qty of 2
STE-4-120 will accommodate a qty of 4
STE-5-120 will accommodate a qty of 5

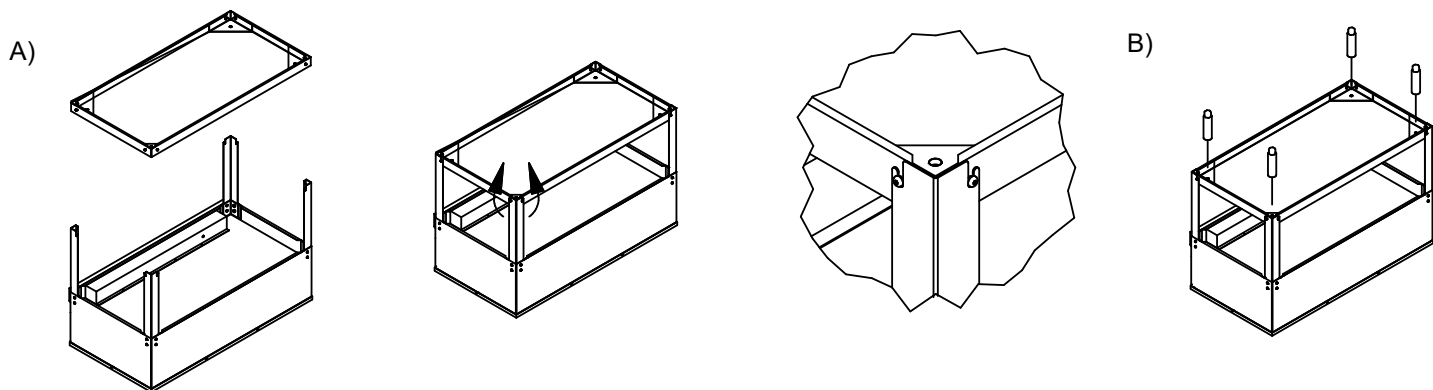
**Not Included w/ STE-2-120

1. Confirm all parts/hardware are included

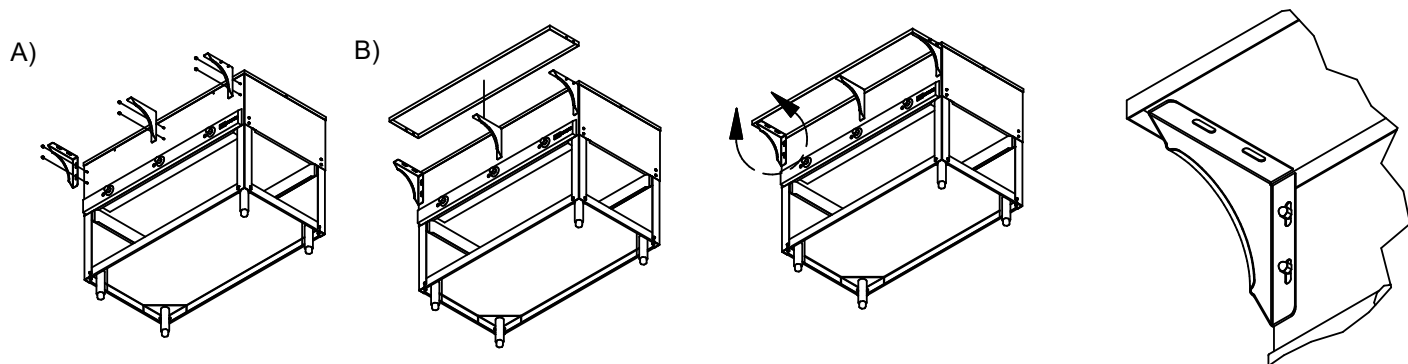
2. A) Place the Body upside down on a clean surface to avoid scratching. Loosen the Screws on the inside and outside of the Body. **Note: Do NOT fully remove Screws from the Body.** B) Insert the Legs into the slots created by the outer shell of the Body and the brackets on the inside corners of the Body. Once the Legs are in their proper locations, secure the Legs to the Body using the Screws provided. **Note: A rubber mallet may be needed to get the Legs in their proper locations.**



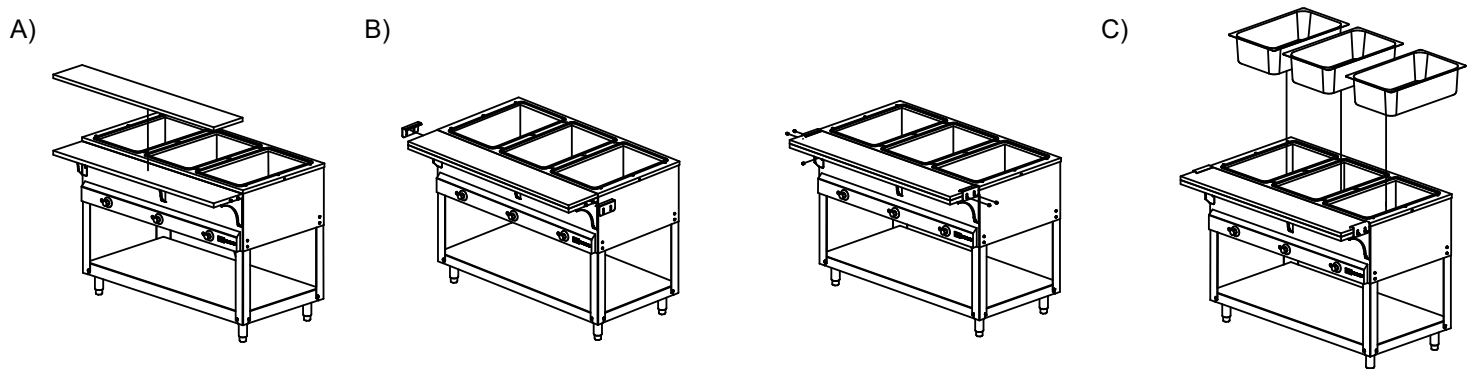
3. A) Loosen the Screws on the Lower Shelf to allow the Legs to be inserted between the outside of the Lower Shelf and the Screw head. **Note: Do NOT fully remove Screws from the Lower Shelf.** Once the Legs and Lower Shelf are in their proper positions, tighten together using the Screws provided. B) After securing the Lower Shelf, the Adjustable Feet may now be installed into the Lower Shelf. The table may now be placed right side up. Once right side up, if needed, adjust feet to level.

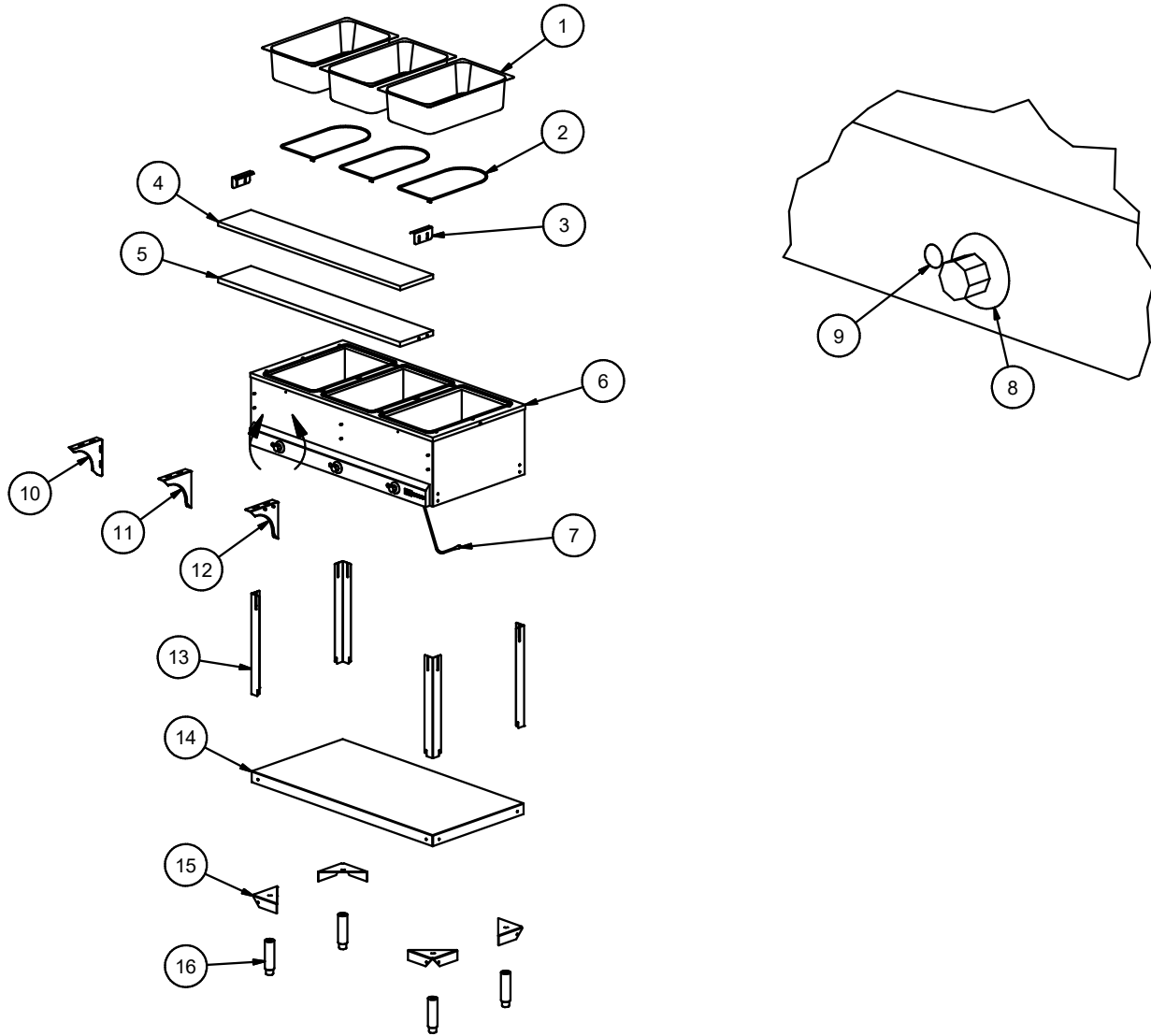


4. A) Attach the Side Shelf Brackets using the Capped Nuts provided. The Left & Right Side Shelf Brackets have threaded studs which will point to the outside of the Steam Table when installed. **Note: Do not fully tighten Capped Nuts.** B) Install the Side Shelf on the Side Shelf Brackets. The Side Shelf will be positioned between the Body and the Side Shelf Brackets and the slots on the Side Shelf will go over the threaded studs on the Left & Right Side Shelf Brackets. The Capped Nuts may now be fully tightened down.



5. A) Place Cutting Board on top of the Side Shelf. B) Using the Cutting Board Brackets and Capped Nuts, secure the Cutting Board to the Side Shelf. C) Place Drop In Water Pans into the open wells on the Body. After plugging into an outlet, the Steam Table is ready for use. **Note: Water added to Drop In Water Pans, not on top of heating elements.**

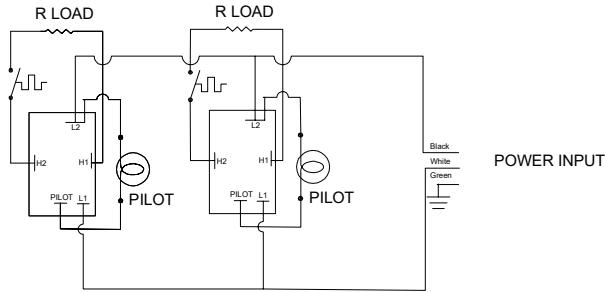




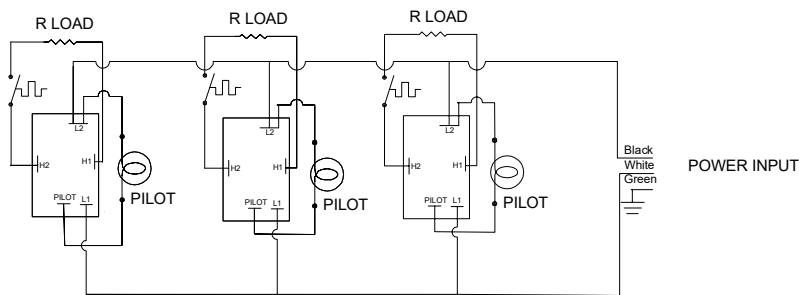
EXPLODED VIEW PARTS LIST

Item	Description	STE-2-120 Item #	STE-3-120 Item #	STE-4-120 Item #	STE-5-120 Item #
1	Drop In Water Pan (Sold Separately)	STP-SSF	STP-SSF	STP-SSF	STP-SSF
2	Heating Element	STE-HE	STE-HE	STE-HE	STE-HE
3	Cutting Board Bracket	STE-CBB	STE-CBB	STE-CBB	STE-CBB
4	Cutting Board	STE-2-CB	STE-3-CB	STE-4-CB	STE-5-CB
5	Side Shelf	STE-2-SS	STE-3-SS	STE-4-SS	STE-5-SS
6	Main Body	STE-2-MB	STE-3-MB	STE-4-MB	STE-5-MB
7	Power Cord w/ Plug-In	STE-PC	STE-PC	STE-PC2	STE-PC2
8	Temperature Knob	STE-TK	STE-TK	STE-TK	STE-TK
9	Power Light	STE-PL	STE-PL	STE-PL	STE-PL
10	Left Side Shelf Bracket	STE-LSSB	STE-LSSB	STE-LSSB	STE-LSSB
11	Middle Side Shelf Bracket		STE-MSSB	STE-MSSB	STE-MSSB
12	Right Side Shelf Bracket	STE-RSSB	STE-RSSB	STE-RSSB	STE-RSSB
13	Support Leg	STE-SL	STE-SL	STE-SL	STE-SL
14	Lower Shelf	STE-2-LS	STE-3-LS	STE-4-LS	STE-5-LS
15	Adjustable Leg Bracket	STE-ALB	STE-ALB	STE-ALB	STE-ALB
16	Adjustable Leg	STE-AL	STE-AL	STE-AL	STE-AL

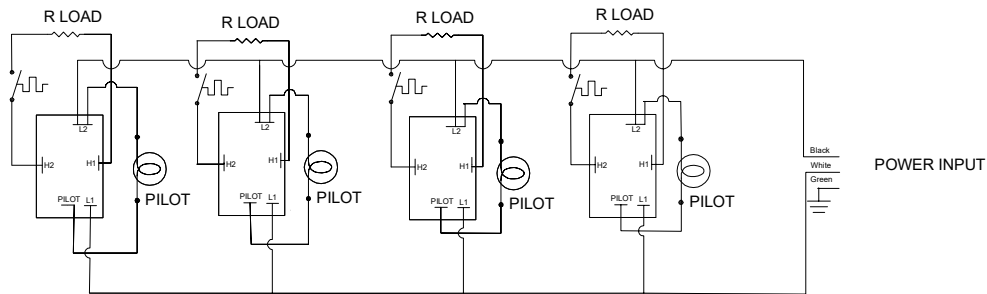
STE-2-120 WIRING DIAGRAM



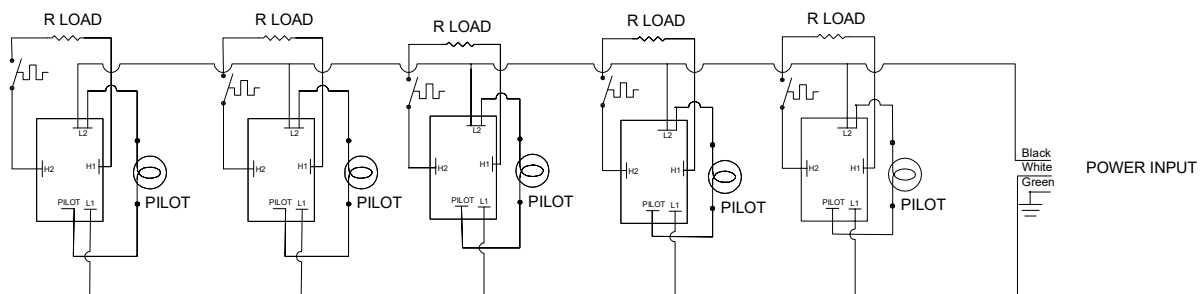
STE-3-120 WIRING DIAGRAM



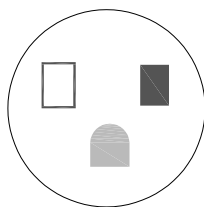
STE-4-120 WIRING DIAGRAM



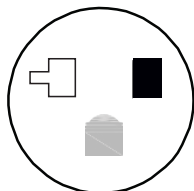
STE-5-120 WIRING DIAGRAM



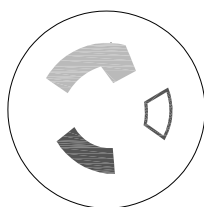
SPECIFICATIONS						
Model No.	Description	Volts	Watts Per Well	Total Watts	Amps	Plug
STE-2-120	2-Well	120	500	1000	9.09	NEMA-5-15
STE-3-120	3-Well	120	500	1500	13.64	NEMA-5-20
STE-4-120	4-Well	120	500	2000	18.19	NEMA L5-30
STE-5-120	5-Well	120	500	2500	22.73	NEMA L5-30



Typical Outlet NEMA 5-15 : For STE-2-120



Typical Outlet NEMA 5-20 : For STE-2-120 & STE-3-120



NEMA L5-30 : For STE-4-120 & STE-5-120

OPERATING INSTRUCTIONS

DRY OPERATION WITH COVER

1. With openings covered, set dial on highest position for 45 minutes to preheat unit. Place precooked food (minimum 160°F) in food pans, place in openings, and cover food pans with lids.
2. Adjust to desired setting for proper food temperature. This will vary with the type of food, size of pans and individual serving temperatures. NSF requires food to be a minimum of 150°F.
3. To increase temperature, turn knob toward highest setting. To decrease, turn toward lowest setting.
4. Food pans should be covered to maintain temperature when food is not being served and to prevent food from drying out.

WET OPERATION WITH COVER

1. With openings covered, set dial at highest setting for 45 minutes. Install spillage pans and fill spillage pans to bottom of food pans with (minimum 185°F) hot water.
2. Adjust to desired setting for proper food temperature. This will vary with the type of food, size of pans and individual serving temperatures. NSF requires food to be a minimum of 150°F.
3. To increase temperature, turn knob toward highest setting. To decrease, turn toward lowest setting.
4. Food pans should be covered to maintain temperature when food is not being served and to prevent food from drying out

WARRANTY

BK Resources warrants to the original owner that goods supplied hereunder manufactured by BK Resources will be free from defects in materials and workmanship for a period of one year from date of original installation, not to exceed 18 months from date of shipment from the factory. BK Resources will replace, without charge, any defective parts or component material, upon demonstration to its satisfaction that a breach of warranty did not exist.

This warranty does not cover any cost associated with maintenance, misuse, abuse, improper installation, improper ventilation, adjustments, alteration, calibration, wrong voltage, resetting of circuit breakers or safety controls, overtime charges, mileage in excess of 100 miles, operation contrary to the installation and operating instructions, damage caused by flood, fire, or acts of God. This warranty shall not apply if the nameplate has been removed or altered.

There are no warranties, which extend beyond these warranties. All other expressed or implied warranties, including those of merchantability or fitness for a particular purpose, which exceed the warranties stated above, are disclaimed by BK Resources and excluded from this agreement. No employee or agent of ours has any authority to make any representation or warranty, which exceeds the warranties stated above.

Modelo: STE- MESA DE VAPOR

INSTALACIÓN Y MANUAL DE OPERACIÓN



POR SU SEGURIDAD: No almacene o use líquidos y vapores inflamables alrededor de éste o cualquier otro aparato eléctrico.



Advertencia: La instalación incorrecta, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento puede causar daño a la propiedad, lesión o muerte. Lea este manual en su totalidad, antes de instalar o dar servicio a este equipo.

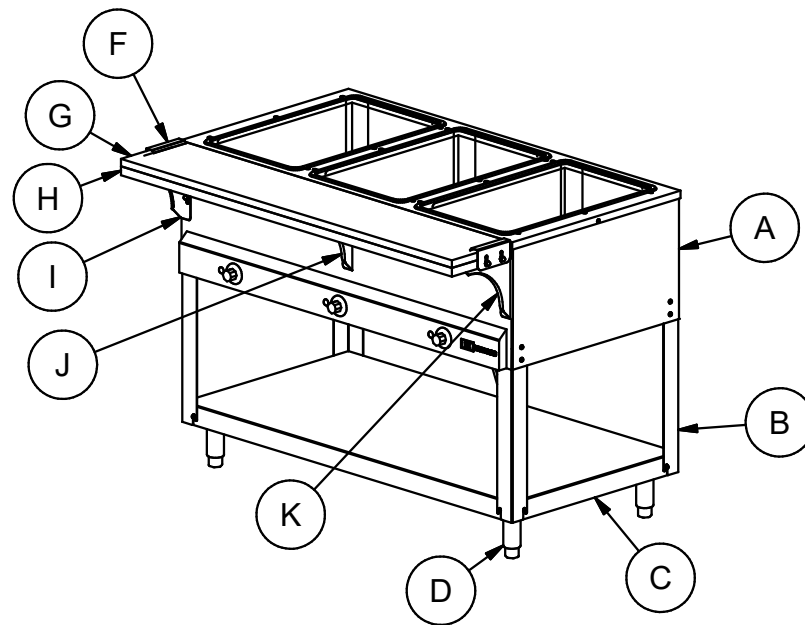


Información para el propietario:

1. Limpie el equipo antes de usarlo.
2. Todo el equipo deberá ser usado por personal entrenado solamente.
3. Evite que los clientes entren en contacto con cualquier superficie que tenga la etiqueta "PRE CAUCIÓN, ALTA TEMPERATURA".
4. No vierta agua fría hacia las unidades con calefacción en seco.
5. Nunca mantenga el alimento por debajo de 150°

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE MESA DE VAPOR con/ REPISA

STE-2-120
STE-3-120
STE-4-120
STE-5-120



PARTES INCLUIDAS		
Prod.	Producto #	Cant.
A	Estructura	1
B	Patas	4
C	Repisa inferior	1
D	Patas ajustables	4
E	*Bandeja para el agua	3
F	Soporte de tabla de cortar	2
G	Tabla de cortar	1
H	Repisa lateral	1
I	Soporte repisa lateral izq.	1
J	**Soporte repisa de enmedio	1
K	Soporte repisa lateral der.	1

*Nota: Las bandejas para el agua se venden por separado
STE-2-120 acomodará una cantidad de 2
STE-4-120 acomodará una cantidad de 4
STE-5-120 acomodará una cantidad de 5

**No incluido con/ STE-2-120

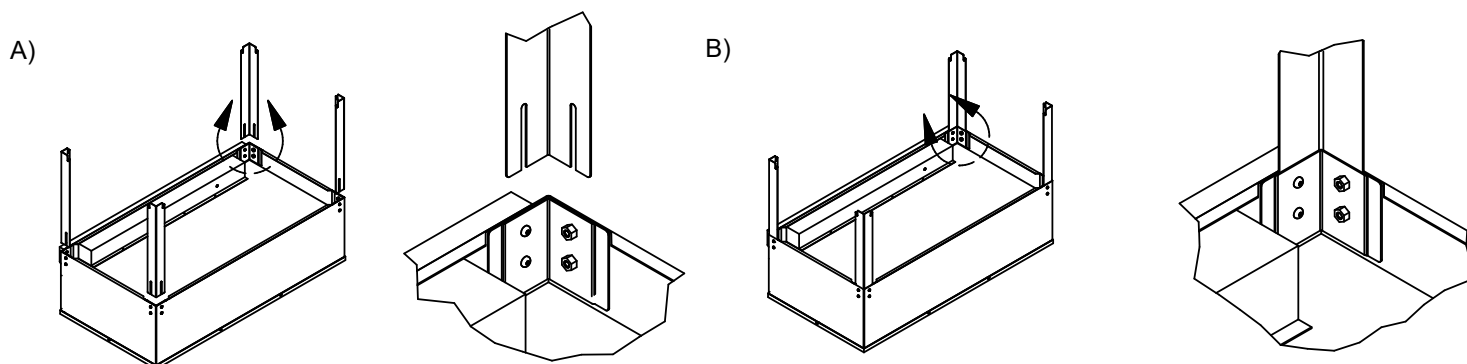
EQUIPO INCLUIDO			
Producto	Producto #	Cant.	Descripción
J	Tuerca cubierta	*10	Tuerca cubierta 1/4-20
K	Tornillo	24	Tornillo de máquina de accionamiento Phillips #10-32 x 3/8"

*Nota: STE-2-120 tiene una cantidad de 8

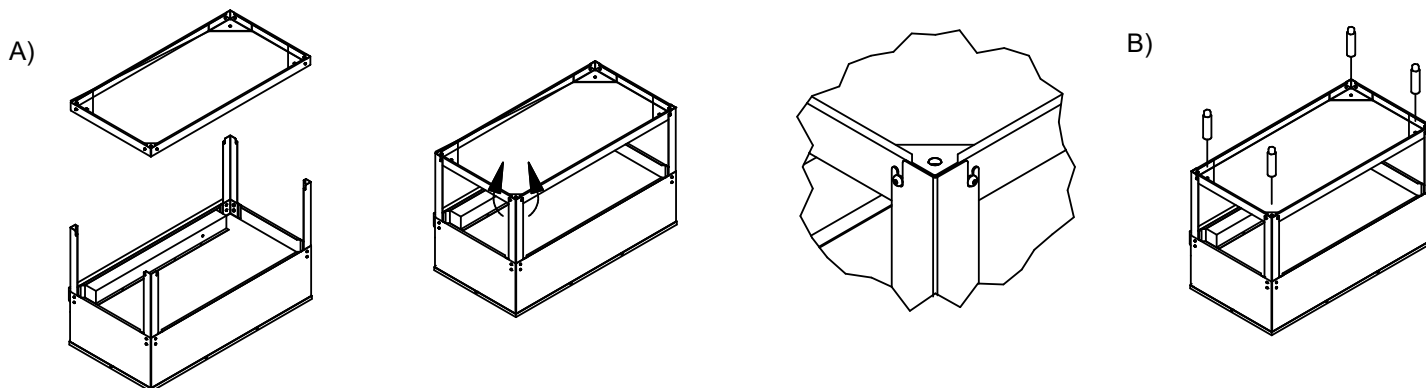
Herramientas requeridas: Conectores o llaves de tuerca para las tuercas:

7/16" o destornillador Phillips de 11mm.

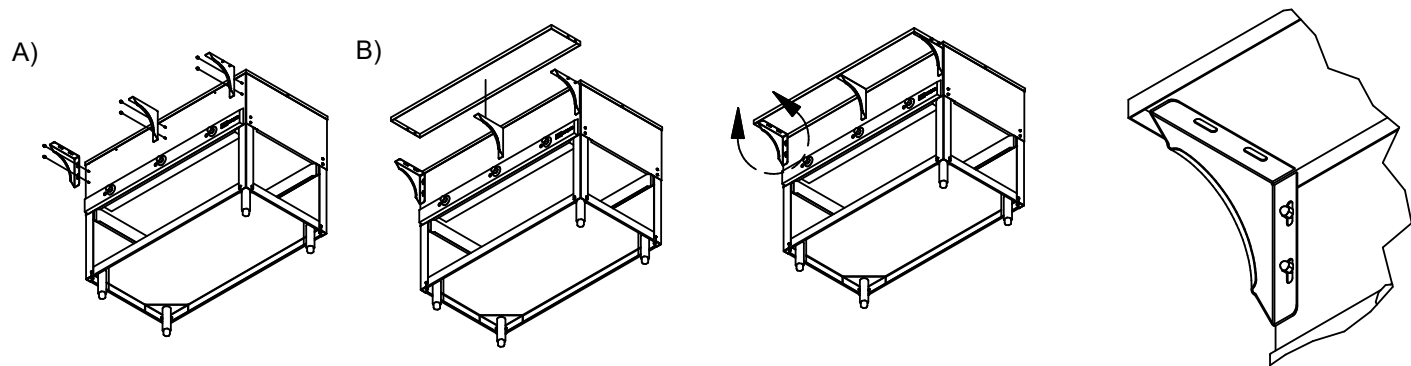
1. Confirmar que todas las partes/equipo están incluidos
2. A) Coloque la estructura boca abajo en una superficie limpia para evitar rayones. Afloje los tornillos en la parte interna y externa de la estructura. **Nota: No remueva totalmente los tornillos de la estructura.** B) Inserte las patas dentro de las ranuras creadas por la repisa externa de la estructura y los soportes en las esquinas internas de la estructura. Una vez que las patas están en sus ubicaciones correctas, asegure las patas a la estructura, usando los tornillos proporcionados. **Nota: Puede necesitarse un mazo de goma para colocar las patas en sus ubicaciones correctas.**



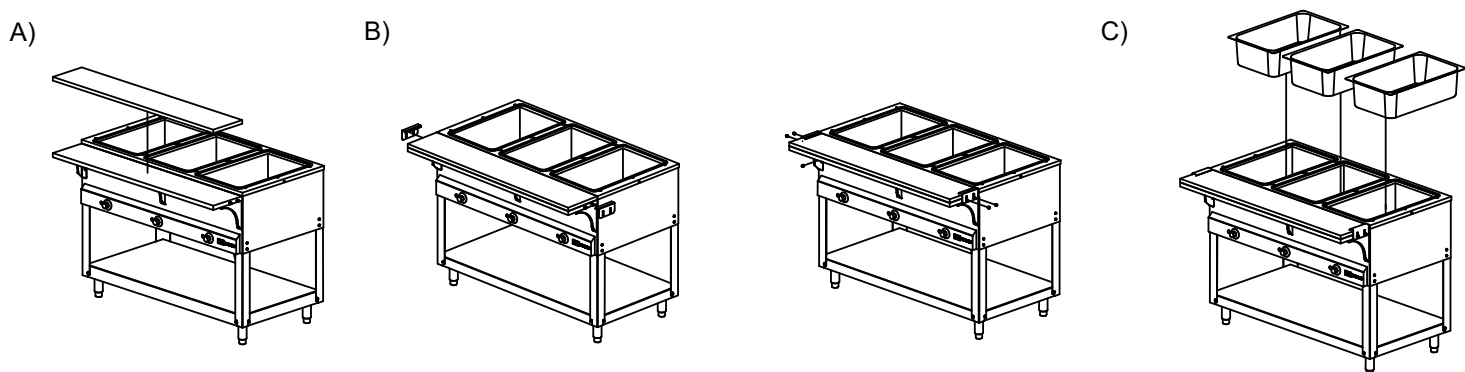
3. A) Afloje los tornillos de la repisa inferior para permitir la inserción de las patas entre la parte externa de la repisa inferior y la cabeza del tornillo. **Nota: NO remueva los tornillos completamente de la repisa inferior.** Una vez que las patas y la repisa inferior estén en sus posiciones correctas, asegurarlas juntas usando los tornillos proporcionados. B) Después de asegurar la repisa inferior, las ruedillas ajustables ya pueden estar instaladas dentro de la repisa inferior. La mesa ya puede voltearse al derecho. Una vez al derecho, si fuera necesario, ajustar las ruedillas ajustables a nivel.

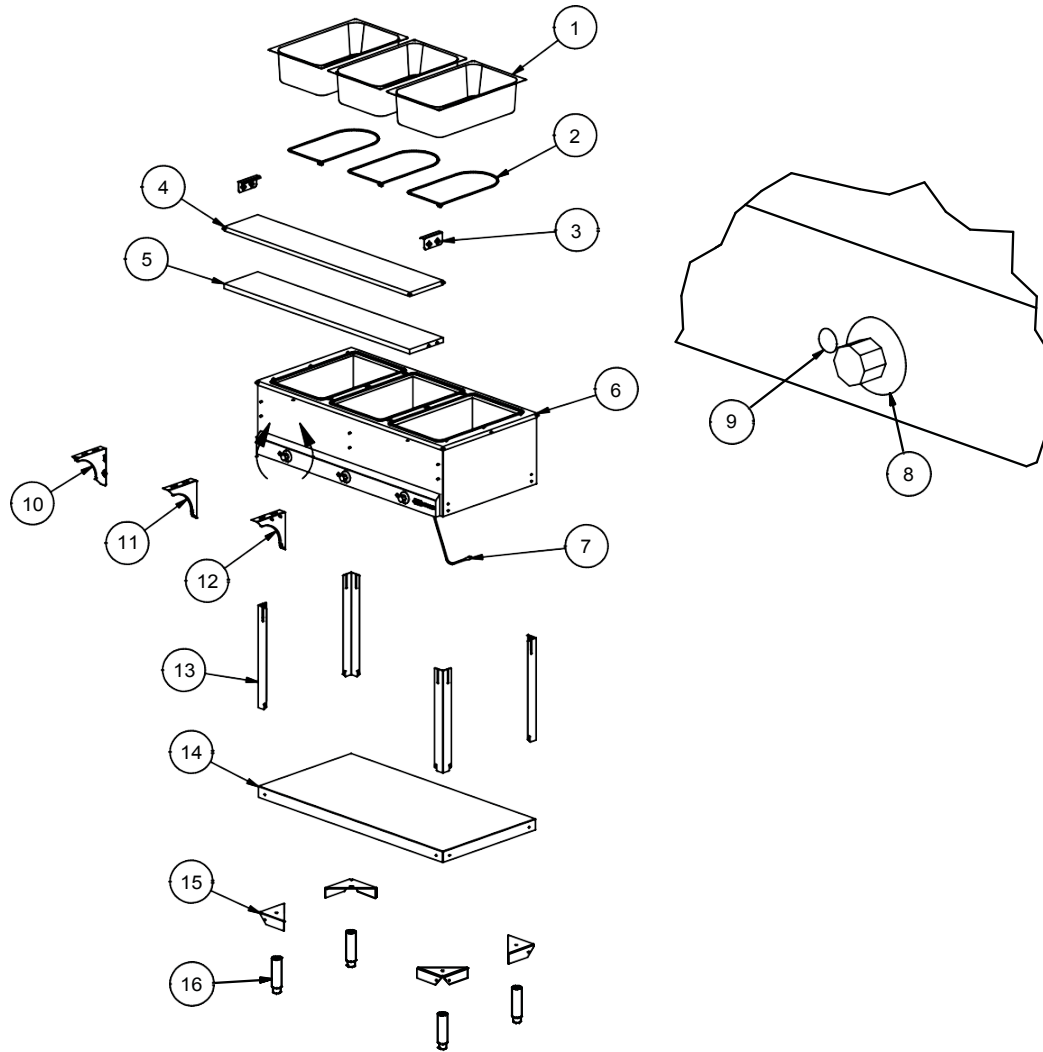


4. A) Fije los soportes de la repisa lateral, utilizando las tuercas cubiertas que se incluyen. Los soportes de repisa izquierdos y derechos tienen pernos roscados que apuntarán hacia la parte externa de la Mesa de Vapor cuando esté instalada. Nota: No apriete completamente las tuercas cubiertas.
 B) Instale la repisa lateral en los soportes laterales de la repisa. La repisa lateral estará colocada entre la estructura y los soportes laterales de la repisa y las ranuras en la repisa lateral irán encima de los pernos roscados en los soportes de la repisa izquierdos y derechos. Las tuercas cubiertas pueden ahora ir completamente apretadas.



5. A) Coloque la tabla de cortar sobre la repisa lateral. B) Usando los soportes de la tabla de cortar y las tuercas cubiertas, asegure la tabla de cortar a la repisa lateral. C) Coloque las bandejas para el agua dentro de los pozos de la estructura. Después de conectarla al tomacorriente, la mesa de vapor está lista para su uso. Nota: El agua se agrega a las charolas del agua, no sobre los elementos de calentamiento.





VISTA DETALLADA DE LA LISTA DE PARTES

Producto	Descripción	Producto # STE-2-120	Producto # STE-3-120	Producto # STE-4-120	Producto # STE-5-120
1	Bandeja para agua (Sold Separately)	STP-SSF	STP-SSF	STP-SSF	STP-SSF
2	Elemento de calentamiento	STE-HE	STE-HE	STE-HE	STE-HE
3	Soporte de la tabla de cortar	STE-CBB	STE-CBB	STE-CBB	STE-CBB
4	Tabla de cortar	STE-2-CB	STE-3-CB	STE-4-CB	STE-5-CB
5	Repisa lateral	STE-2-SS	STE-3-SS	STE-4-SS	STE-5-SS
6	Estructura principal	STE-2-MB	STE-3-MB	STE-4-MB	STE-5-MB
7	Cable de corriente con/enchufe	STE-PC	STE-PC	STE-PC2	STE-PC2
8	Perilla de temperatura	STE-TK	STE-TK	STE-TK	STE-TK
9	Luz de encendido	STE-PL	STE-PL	STE-PL	STE-PL
10	Soporte izquierdo de la repisa	STE-LSSB	STE-LSSB	STE-LSSB	STE-LSSB
11	Soporte medio de la repisa		STE-MSSB	STE-MSSB	STE-MSSB
12	Soporte derecho de la repisa	STE-RSSB	STE-RSSB	STE-RSSB	STE-RSSB
13	Pata de apoyo	STE-SL	STE-SL	STE-SL	STE-SL
14	Repisa inferior	STE-2-LS	STE-3-LS	STE-4-LS	STE-5-LS
15	Soporte de ruedillas ajustables	STE-ALB	STE-ALB	STE-ALB	STE-ALB
16	Ruedilla ajustable	STE-AL	STE-AL	STE-AL	STE-AL

DIAGRAMA DE CABLEADO STE-2-120

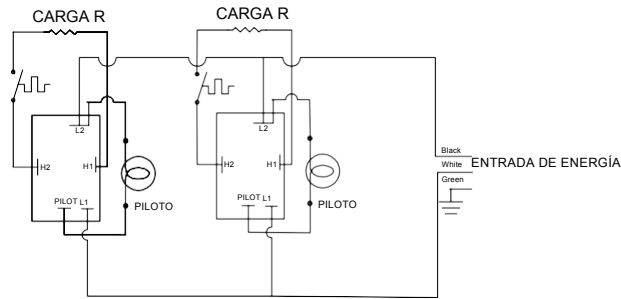


DIAGRAMA DE CABLEADO STE-3-120

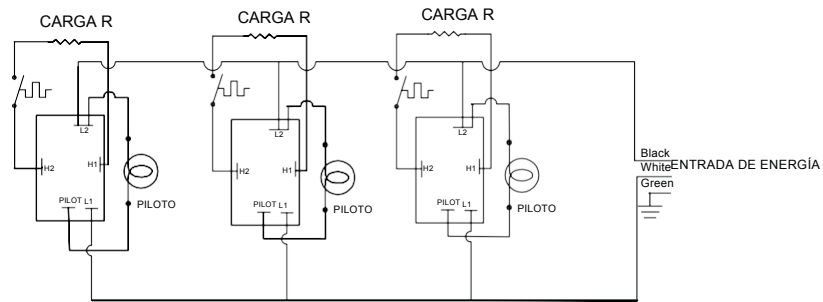


DIAGRAMA DE CABLEADO STE-4-120

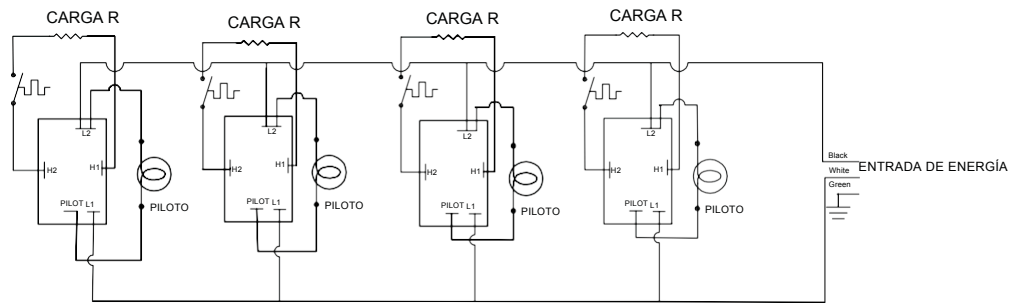
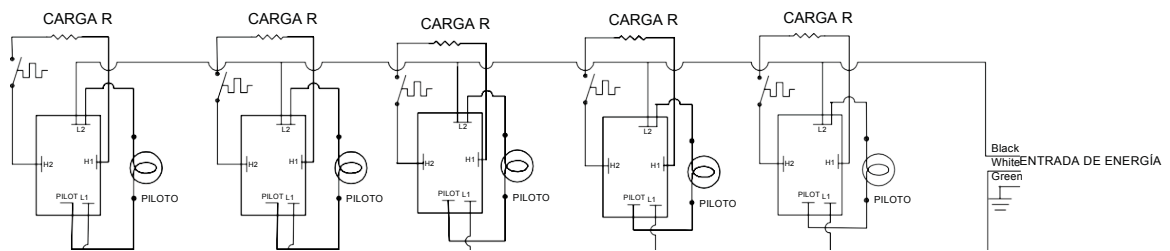
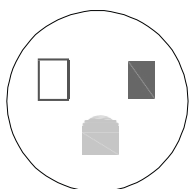


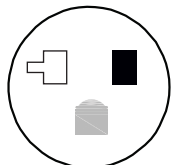
DIAGRAMA DE CABLEADO STE-5-120



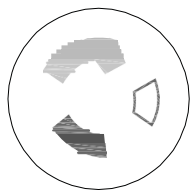
ESPECIFICACIONES						
Modelo No.	Descripción	Voltios	Vatios por pozo	Vatios totales	Amperes	Enchufe
STE-2-120	2-pozos	120	500	1000	9.09	NEMA-5-15
STE-3-120	3-pozos	120	500	1500	13.64	NEMA-5-20
STE-4-120	4-pozos	120	500	2000	18.19	NEMA L5-30
STE-5-120	5-pozos	120	500	2500	22.73	NEMA L5-30



Toma corriente típico NEMA 5-15: Para STE-2-120



Toma corriente típico NEMA 5-20: Para STE-2-120 Y STE-3-120



NEMA L5-30: Para STE-4-120 Y STE-5-120

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

OPERACIÓN EN SECO CON LA CUBIERTA

1. Con las aberturas cubiertas, gire la perilla a la posición más alta por 45 minutos para pre-calentar la unidad. Coloque el alimento pre-cocinado (A 160°F mínimo) en las bandejas de comida, colóquelas en las aberturas y cubra las bandejas de comida con las tapas (NOTA: La luz indicadora es el punto de ajuste de la perilla de control).
2. Adapte el ajuste deseado para una temperatura correcta del alimento. Esto variará con el tipo de alimento, tamaño de las bandejas y temperaturas individuales para servir. La NSF requiere que el alimento esté a un mínimo de 150°F.
3. Para incrementar la temperatura, gire la perilla hacia el ajuste más alto. Para disminuir, gire hacia el ajuste más bajo.
4. Las bandejas de comida deberán estar cubiertas para mantener la temperatura cuando el alimento no se está sirviendo y para prevenir que el alimento se seque.

OPERACIÓN HÚMEDA CON LA CUBIERTA

1. Con las aberturas cubiertas, gire la perilla a la posición más alta por 45 minutos. Instale las bandejas para derames y llénelas en la base de las bandejas de comida con agua caliente (mínimo de 185°F).
2. Adapte el ajuste deseado para la temperatura correcta del alimento. Esto variará con el tipo de alimento, tamaño de las bandejas y temperaturas individuales para servir. La NSF requiere que el alimento esté a un mínimo de 150°F.
3. Para incrementar la temperatura, gire la perilla hacia el ajuste más alto. Para disminuir, gire hacia el ajuste más bajo.
4. Las bandejas de alimento deberán estar cubiertas para mantener la temperatura cuando el alimento no se está sirviendo y para prevenir que el alimento se seque.

GARANTÍA

BK Resources garantiza al propietario original que los productos suministrados a continuación, manufacturados por BK Resources, estarán libres de defectos en los materiales y mano de obra por un periodo de un año de la fecha de la instalación original, sin exceder 18 meses de la fecha de envío de la fábrica. BK Resources reemplazará, sin cargo, cualquier parte defectuosa o material de los componentes sobre la demostración de satisfacción de que un incumplimiento de garantía no existió.

Esta garantía no cubre ningún costo asociado con el mantenimiento, mal uso, abuso, instalación incorrecta, ventilación no adecuada, ajustes, alteración, calibración, voltaje incorrecto, reajuste de interruptores de circuito o controles de seguridad, cargos de sobretiempo, millaje en exceso de 100 millas, operación contraria a la instalación e instrucciones de operación, daño causado por inundación, fuego o actos de Dios. Esta garantía no aplicará si la placa del nombre ha sido removida o alterada.

No hay garantías que se extiendan más allá de estas garantías. Todas las demás garantías expresadas o implícitas, incluyendo las de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, que exceda las garantías declaradas arriba, son negadas por BK Resources y excluidas de este acuerdo. Ningún empleado o agente de nosotros tiene ninguna autoridad de hacer ninguna representación o garantía, que exceda las garantías declaradas anteriormente.

Modèle : STE-

TABLE CHAUDE

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



POUR VOTRE SÉCURITÉ : ne pas entreposer ni utiliser des liquides et des vapeurs inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre appareil.



Mise en garde : l'installation, l'ajustement, l'altération, l'entretien ou la maintenance inadéquats peuvent entraîner des

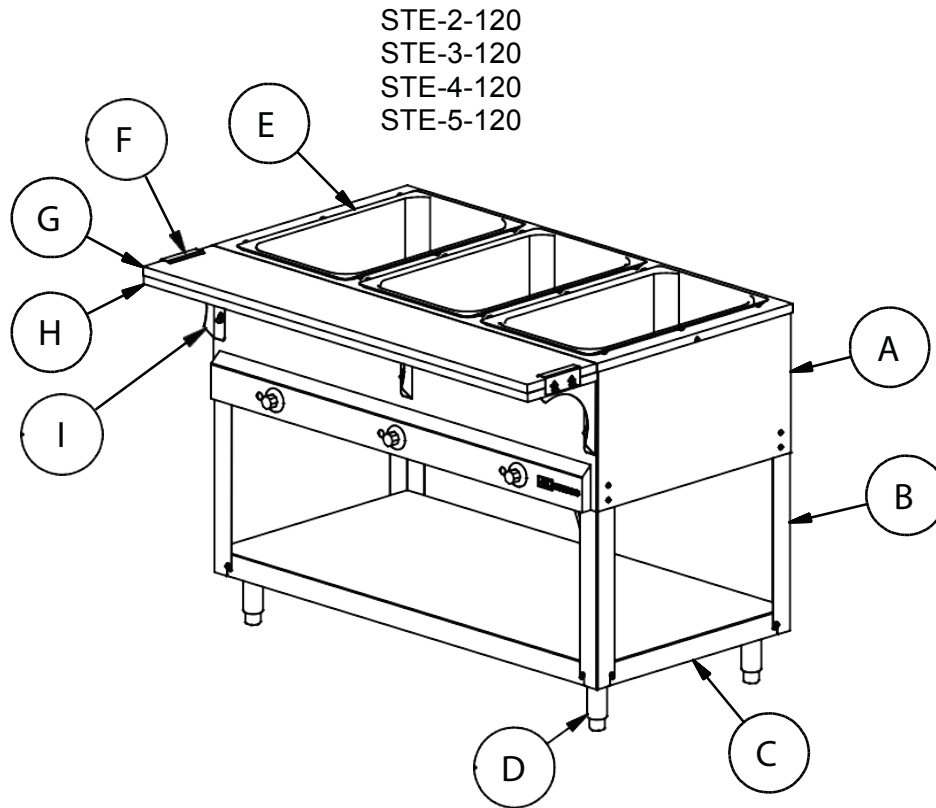


Consignes du propriétaire :

1. Nettoyer l'équipement avant l'utilisation.
2. Tout l'équipement doit uniquement être utilisé par du personnel qualifié.
3. Empêcher les clients d'entrer en contact avec une surface portant la mention «CAUTION HOT».
4. Ne pas verser d'eau froide dans les unités chauffées à sec.
5. Ne jamais maintenir la nourriture à moins de 65 °C (150 °F)

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

TABLE CHAUDE avec ÉTAGÈRE



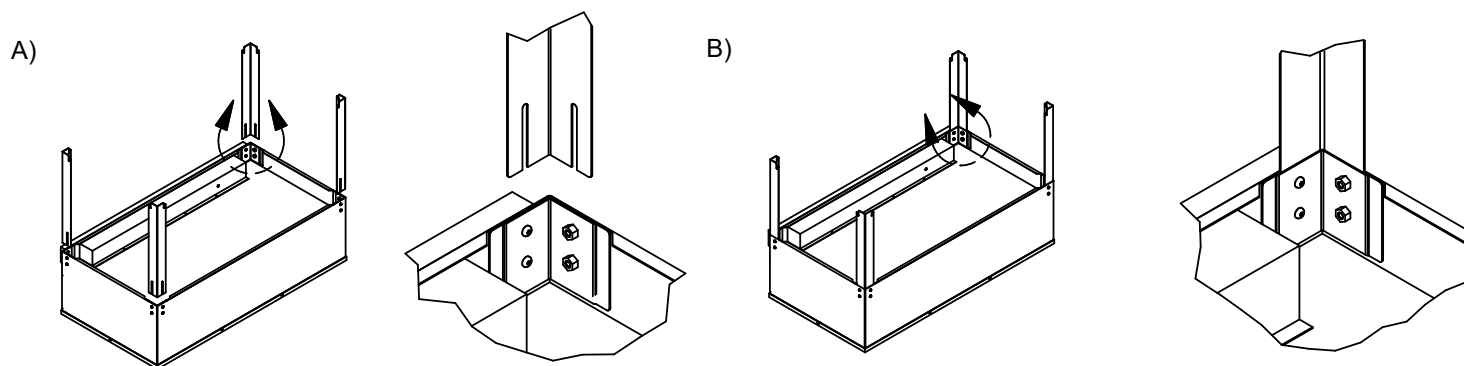
PIÈCES FOURNIES		
Article	N° d'article	Qté
A	Structure	1
B	Pied	4
C	Tablette Inférieure	1
D	Pied Réglable	4
E	Récipient d' Eau	3
F	Support de Planche à Découper	2
G	Planche à Découper	1
H	Tablette Latérale	1
I	Support de Tablette Latérale, Côté Gauche	1
J	Support de Tablette Latérale, Centre	1
K	Support de Tablette Latérale, Côté Droit	1

QUINCAILLERIE FOURNIE			
Article	N° d'article	Qté	Description
J	Écrou à Chapeau	10	Écrou à chapeau 1/4-20
K	Vis	24	Vis à machine cruciforme n° 10-32 x 3/8 po

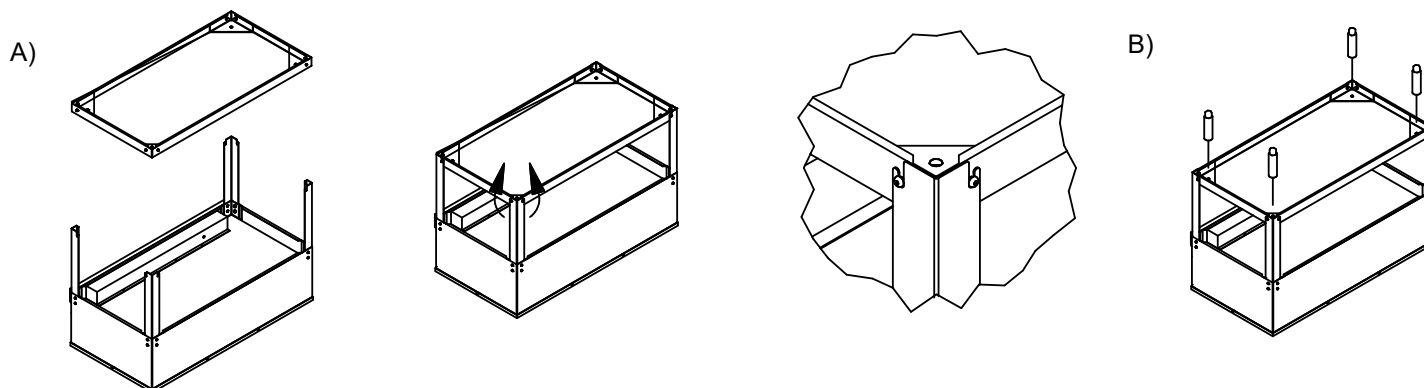
Outils nécessaires : douilles ou clés pour écrous à chapeau : 7/16 po ou 1 mm
tournevis ou mèche cruciforme

* Note : les récipients d'eau sont vendus séparément

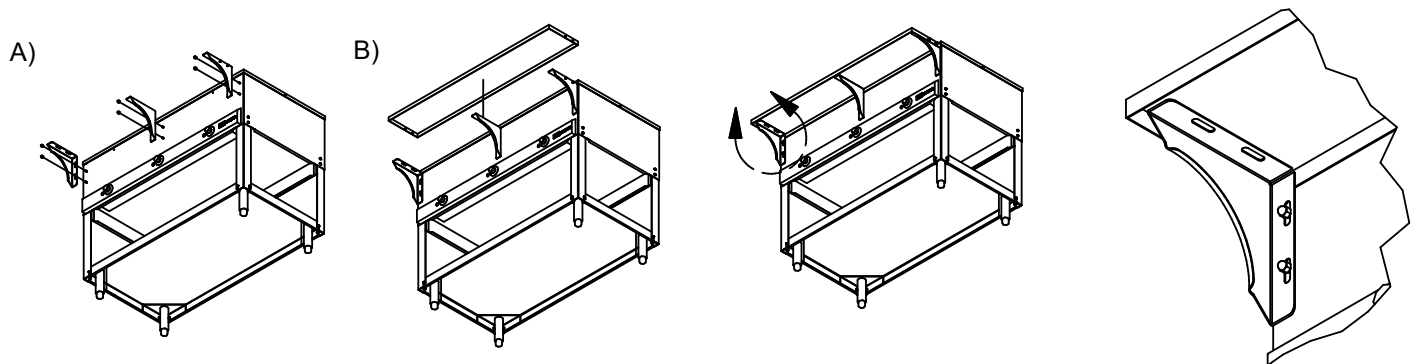
1. Confirmez que toutes les pièces et tout le matériel sont inclus.
2. A) Placez la Structure à l'envers sur une surface propre afin d'éviter les égratignures. Desserrez les vis à l'intérieur et à l'extérieur de la Structure. **Note : ne retirez PAS complètement les vis de la Structure.**
 B) Insérez les Pieds dans les fentes créées par la paroi extérieure de la Structure et les supports situés dans les coins intérieurs de la Structure. Lorsque les Pieds sont dans leurs emplacements appropriés, fixez les Pieds contre la Structure en utilisant les Vis fournies. **Note: l'utilisation d'un maillet en caoutchouc peut être nécessaire pour que les Pieds tombent dans leurs emplacements appropriés.**



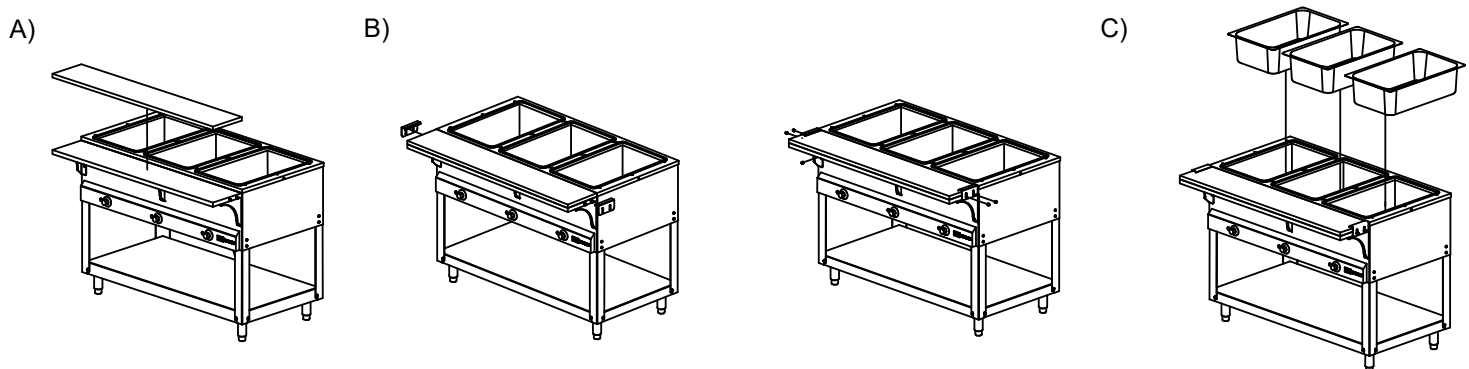
3. A) Afloje los tornillos de la repisa inferior para permitir la inserción de las patas entre la parte externa de la repisa inferior y la cabeza del tornillo. **Nota: NO remueva los tornillos completamente de la repisa inferior.** Una vez que las patas y la repisa inferior estén en sus posiciones correctas, asegurarlas juntas usando los tornillos proporcionados. B) Después de asegurar la repisa inferior, las ruedillas ajustables ya pueden estar instaladas dentro de la repisa inferior. La mesa ya puede voltearse al derecho. Una vez al derecho, si fuera necesario, ajustar las ruedillas ajustables a nivel.

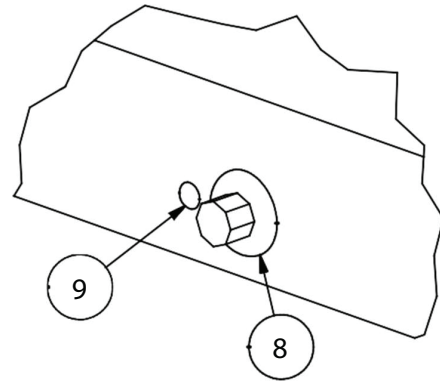
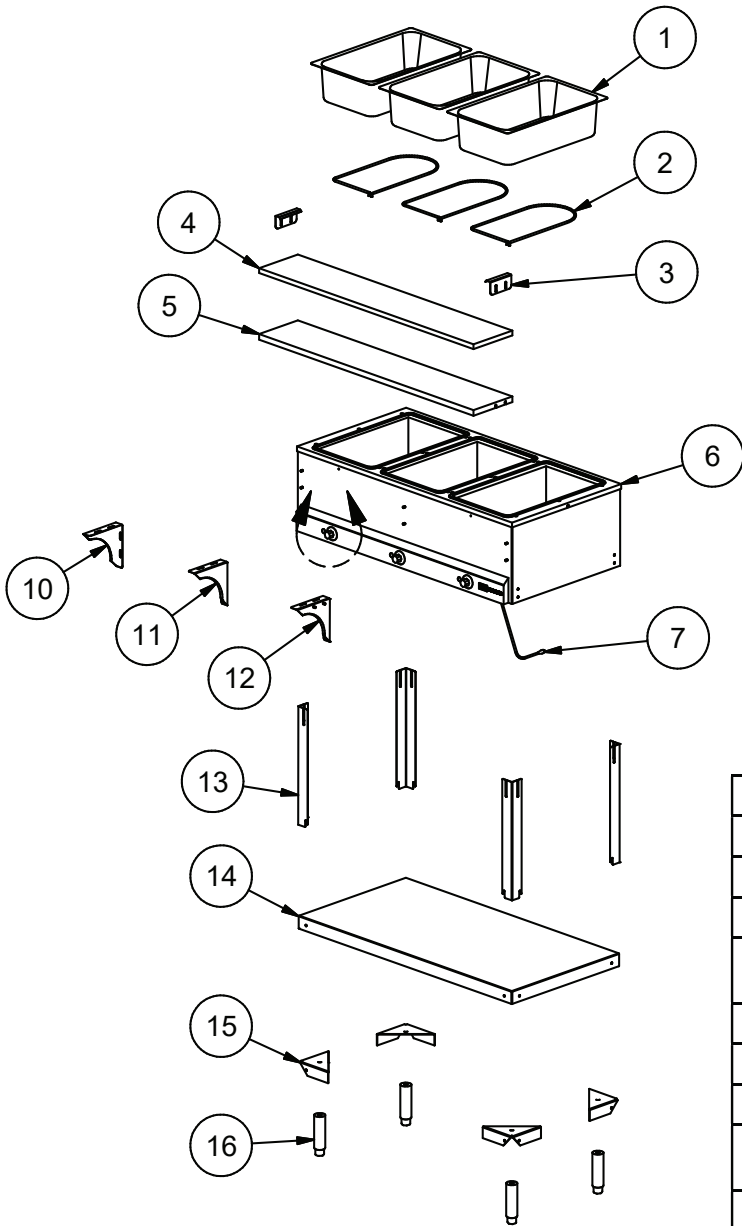


4. A) Fixez les Supports de Tablette Latérale en utilisant les Écrous à Chapeau fournis. **Note : ne serrez pas complètement les Écrous à Chapeau.**
 B) Installez la Tablette Latérale sur les Supports de Tablette Latérale. La Tablette Latérale sera positionnée entre la Structure et le Support de Tablette Latérale. Les Écrous à Chapeau peuvent maintenant être serrés à fond.



5. A) Coloquez la table de coupe sur la rampe latérale. B) Utilisez les supports de la table de coupe et les écrous à bague, assurez-vous que la table de coupe est fixée à la rampe latérale. C) Colonnez les plateaux pour l'eau à l'intérieur des bacs de la structure. Après l'avoir connecté à l'alimentation, la table à vapeur est prête à être utilisée. **Nota: El agua se agrega a las charolas del agua, no sobre los elementos de calentamiento.**

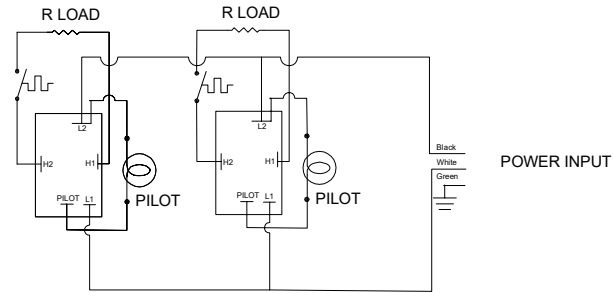




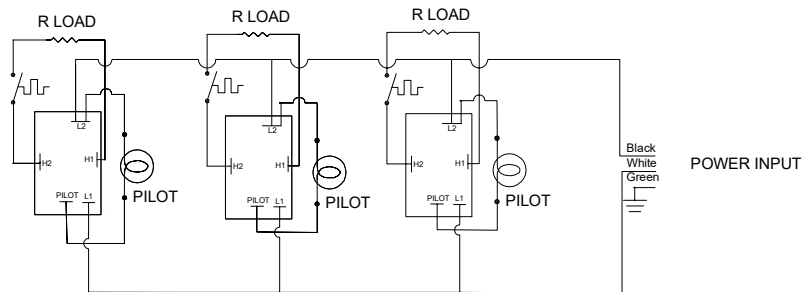
LISTE DE PIÈCES – VUE ÉCLATÉE

Article	N° d'article	Description
1	STE-WP	Réceptifs d'Eau
2	STE-HE	Élément Chauffant
3	STE-CBB	Support de Planche à Découper
4	STE-CB	Planche à Découper
5	STE-SS	Tablette Latérale
6	STE-MB	Structure de Base
7	STE-PC	Câble d'alimentation avec Connecteur
8	STE-TK	Bouton de Température
9	STE-PL	Témoin d'Alimentation
10	STE-LSSB	Support Pour Tablette Latérale, Centre
11	STE-MSSB	Support Pour Tablette Latérale, Côté Gauche
12	STE-RSSB	Support Pour Tablette Latérale, Côté Droit
13	STE-SL	Pied de Support
14	STE-LS	Tablette Inférieure
15	STE-ALB	Support de Pied Réglable
16	STE-AL	Pied Réglable

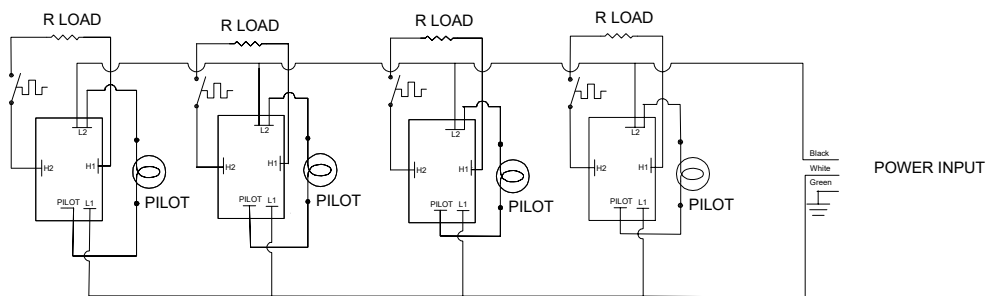
STE-2-120 SCHÉMA DE CÂBLAGE



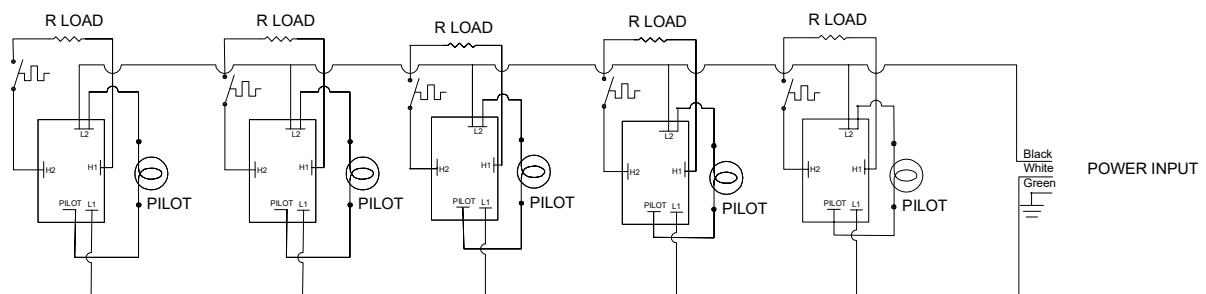
STE-3-120 SCHÉMA DE CÂBLAGE



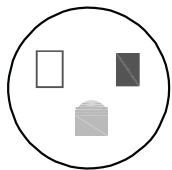
STE-4-120 SCHÉMA DE CÂBLAGE



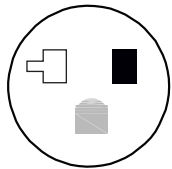
STE-5-120 SCHÉMA DE CÂBLAGE



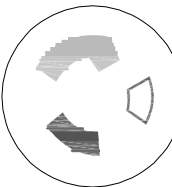
SPECIFICATIONS						
N° de modele	Description	Volts	Watts Par Puits	Watts Total	Ampères	Prise
STE-2-120	2-pozos	120	500	1000	9.09	NEMA-5-15
STE-3-120	3-pozos	120	500	1500	13.64	NEMA-5-20
STE-4-120	4-pozos	120	500	2000	18.19	NEMA L5-30
STE-5-120	5-pozos	120	500	2500	22.73	NEMA L5-30



Prise de courant typique NEMA 5-15 : Pour STE-2-120



Prise de courant typique NEMA 5-20: Pour STE-3-120



NEMA L5-30: Pour STE-4-120 Y STE-5-120

MODE D'EMPLOI

FONCTIONNEMENT À SEC AVEC COUVERCLE

1. Avec les ouvertures couvertes, régler le cadran à la position la plus élevée pendant 45 minutes pour préchauffer l'appareil. Placer les aliments pré-cuits (minimum 160 °F / 71 °C) dans les bacs alimentaires, déposer les bacs dans les ouvertures et placer les couvercles sur les bacs.
2. Sélectionner le réglage souhaité pour obtenir la température adéquate des aliments. Cette dernière varie en fonction du type de nourriture, de la taille des bacs et de la température de service. La NSF exige que les aliments soient chauffés à un minimum de 150 °F / 65 °C.
3. Pour augmenter la température, tourner le bouton vers le réglage le plus élevé. Pour diminuer, tourner vers le réglage le plus bas.
4. Les bacs alimentaires devraient être couverts pour maintenir la température lorsque l'on ne sert pas les aliments et pour empêcher le dessèchement des aliments

FONCTIONNEMENT HUMIDE AVEC COUVERCLE

1. With openings covered, set dial at highest setting for 45 minutes. Install spillage pans and fill spillage pans to bottom of food pans with (minimum 185°F) hot water.
2. Adjust to desired setting for proper food temperature. This will vary with the type of food, size of pans and individual serving temperatures. NSF requires food to be a minimum of 150°F.
3. To increase temperature, turn knob toward highest setting. To decrease, turn toward lowest setting.
4. Food pans should be covered to maintain temperature when food is not being served and to prevent food from drying out

GARANTIE

BK Resources garantit au propriétaire initial que les produits fournis par BK Resources seront exempts de tout défaut matériel et de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'installation initiale, sans dépasser 18 mois à compter de la date d'expédition de l'usine. BK Resources remplacera, sans frais, toute pièce ou tout composant matériel défectueux, après démonstration adéquate qu'il n'y a pas eu violation de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas les coûts associés à l'entretien, l'utilisation abusive, et la mauvaise installation, à la ventilation, les ajustements, l'altération, et l'étalonnage erronés, à la mauvaise tension, à la réinitialisation des disjoncteurs ou des commandes de sécurité, aux primes de temps supplémentaires, au kilométrage supérieur à 100 milles, à l'emploi contraire aux consignes d'installation et d'utilisation, et aux dommages causés par une inondation, un incendie ou un événement de force majeure. Cette garantie ne s'applique pas si la plaque signalétique a été retirée ou modifiée.

Il n'existe aucune garantie qui s'étend au-delà de ces garanties. Toutes les autres garanties explicites ou implicites, y compris celles de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, qui excèdent les garanties énoncées ci-dessus, sont rejetées par BK Resources et exclues du présent contrat. Aucun employé ou agent de BK Resources n'a le droit de faire une déclaration ou une garantie, qui excède les garanties énoncées ci-dessus.

NOTES:

NOTES:



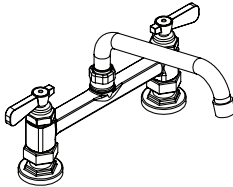
RESOURCES

888-310-4393 | www.bk-resources.com

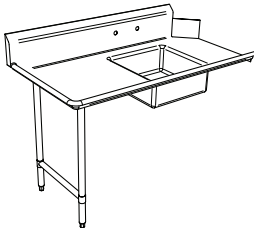
SOLID QUALITY. SOLID SERVICE.

STEAM TABLES

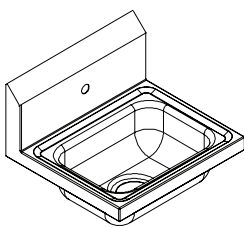
PLUMBING



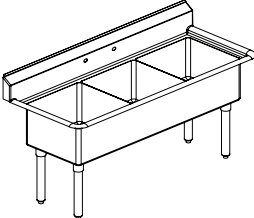
DISH TABLES



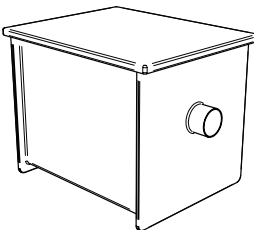
HAND SINKS



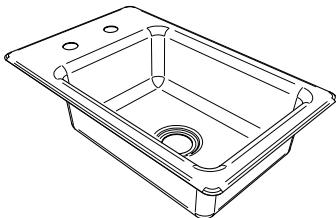
COMPARTMENT SINKS



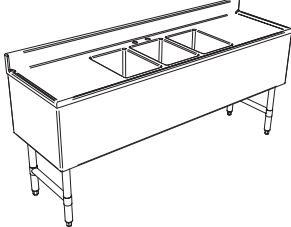
GREASE TRAPS



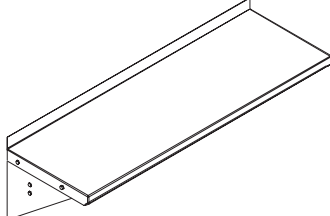
DROP IN SINKS



UNDERBAR EQUIPMENT



SHELVING



STAINLESS STEEL TABLES

