



# OPERATOR'S MANUAL

## TOP-MOUNT FABRICATOR HOT WELL

Thank you for purchasing this Vollrath® equipment. Before use, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions and save them for future reference. Also save the original packaging in case shipping is necessary.

### SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

#### **WARNING**

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

#### **CAUTION**

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

**NOTICE:** addresses practices not related to physical injury.

#### **To reduce risk of injury or damage to the equipment:**

- This equipment must be installed by a qualified person.  
**NOTICE: Do NOT modify the wiring on the drop-in. Modifying any component may damage the drop-in or cause injury, and will void the warranty. See the specification sheet on [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com) for electrical specifications.**
- This equipment should only be used in a flat, level position.
- Do not spray the controls with liquids or cleaning agents.
- Keep the equipment away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).
- Do not operate equipment if it is damaged or malfunctioning.
- Do not operate unattended.
- Turn off and allow the equipment to cool before cleaning or moving.
- Handle hot water carefully.
- Do not clean this equipment with steel wool.



Item No.	Description
36368	Top-Mount Fabricator Well
36369	

### FUNCTION AND PURPOSE

This drop-in is intended to hold containers of hot food at proper serving temperatures. It is not intended to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed into the well at proper serving temperatures. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.


**NOTICE: Drop-in is designed for use with moist heat; operation with water is required.**


## FEATURES AND CONTROLS



- A Power Indicator Light.** Illuminates when the well is heating.
- B Heat Control.** Adjusts the heat.
- C Mounting Tab.** For use with sheet metal countertops.

## OPERATION

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water level at or below the required level. If level is too high, water may overflow when the food container is inserted. The overflow could enter the electrical compartment and cause a short circuit or electric shock.
---	---

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Hot water and steam can burn skin. Well and top surface get hot and can burn skin or damage heat-sensitive items. Use caution when touching the top and do not put heat sensitive-items there.
---	--


**NOTICE:** Drop-in meets NSF4 performance standards only when using moist heat. Operation with water is required for even heating of the food product. Operation with water is required.


**NOTICE:** Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).

**NOTICE:** Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Maintain correct water level and temperature, periodically remove food container to check water level and refill as needed.

1. Fill the well with clean, hot water to the fill line. Do not over fill.
2. Preheat water for 15 minutes by covering with empty food containers or covers and turning the unit to the highest temperature setting (10).
3. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into preheated water.
4. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and food quality.
5. Maintain water level during operation. Periodically (approximately every 2 hours) remove food containers, check the water level, and add hot water as needed.
6. Use gloves, mitts, or pot holders to protect hands when removing hot food containers.

## CLEANING

	<b>WARNING</b>
<b>Electrical Shock Hazard</b>	
Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact electrical components and cause a short circuit or electrical shock.	

	<b>CAUTION</b>
<b>Burn Hazard</b>	
Hot surfaces and food can burn skin. Allow hot surfaces to cool before handling.	

To maintain appearance and increase service life, clean your equipment daily.

**NOTICE:** Do not use caustic chemicals, steel wool, or commercial lime-removal products and rinse thoroughly.

1. Turn the heat control to 0 to turn the unit off.
2. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing hot food containers.
3. Allow the water and the well to cool.
4. Remove the water from the well.
5. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.
6. Thoroughly rinse with water.
7. Rotate the valve to the closed position.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Well does not get hot enough.	Low or incorrect voltage to unit.	Verify equipment voltage rating matches source voltage. If not, have qualified electrical personnel install proper source voltage.
	No water or incorrect water level.	Add water to correct level.

## SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

## WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).



The Vollrath Company, L.L.C.  
 1236 North 18th Street  
 Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.  
 Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851  
 Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573  
 Customer Service: 800.628.0830  
 Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
 Induction Products: 800.825.6036  
 Countertop Warming Products: 800.354.1970  
 All Other Products: 800.628.0832

## Compartiment modulaire à fixation supérieure

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath®. Avant de l'utiliser, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes de sécurité qui suivent et conservez-les pour référence future. Conservez également l'emballage d'origine en vue d'une éventuelle réexpédition.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil!



#### AVERTISSEMENT

Un message d'avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.



#### ATTENTION

Une message ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

**AVIS: un avis porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques. Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil:**

- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié.  
**AVIS : NE modifiez PAS le câblage du module encastrable. La modification d'un quelconque composant risque d'endommager le module encastrable ou de causer des blessures, et elle annulera la garantie. Pour les caractéristiques électriques, voir la fiche des caractéristiques techniques sur [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).**
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale sur une surface plane.
- N'aspergez pas les commandes avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Tenez l'appareil à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas de bacs de plus de 6" (15,2 cm) de profondeur.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Mettez l'appareil hors tension et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Manipulez l'eau chaude avec précaution.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la laine d'acier.

- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Mettez hors tension, débranchez (le cas échéant), et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou le déplacer.
- Manipulez l'eau chaude avec précaution.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la laine d'acier.



Num. d'art.	Description
36368	Compartiment de modulaire à fixation supérieure
36369	



### FONCTION ET OBJET

Ce module encastrable est destiné au maintien des bacs à aliments chauds à des températures de service sûres. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans le compartiment aux températures correctes de service. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

**AVIS : Le bac encastrable est conforme aux normes de performance avec une chaleur humide ; un fonctionnement avec de l'eau est nécessaire**





- A Voyant Marche.** S'allume quand le compartiment est en train de chauffer.
- B Thermostat.** Permet de régler la chaleur.
- C Onglet de fixation.** S'utilise avec les comptoirs en tôle.

	<p><b>AVERTISSEMENT</b></p> <p><b>Risque d'électrocution</b></p> <p>Maintenez le niveau d'eau au niveau requis ou juste en dessous. Si le niveau est trop élevé, l'eau risque de déborder à l'insertion du bac contenant les aliments. Du liquide risque d'entrer dans le compartiment électrique et de causer une décharge électrique.</p>
	<p><b>ATTENTION</b></p> <p><b>Risque de brûlure</b></p> <p>L'eau chaude et la vapeur peuvent causer des brûlures. La surface du compartiment et du dessus chauffent et peuvent brûler la peau ou abîmer les articles sensibles à la chaleur. Faites attention lorsque vous touchez la surface du dessus. Ne posez aucun objet sensible à la chaleur sur la surface du dessus.</p>

- AVIS :** Le bac encastrable est conforme aux normes de performance NSF4 uniquement avec une chaleur humide. Une utilisation avec de l'eau est requise pour le chauffage uniforme du produit alimentaire. Un fonctionnement avec de l'eau est nécessaire
- AVIS :** N'utilisez pas de bacs Gastronorm de plus de 6" (15,2 cm) de profondeur.
- AVIS :** Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 °F (60 °C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

1. Remplissez le compartiment d'eau chaude propre jusqu'au trait de remplissage. Ne le remplissez pas trop.
2. Préchauffez l'eau pendant 15 minutes en couvrant avec des bacs à aliments vides ou des couvercles et en positionnant le thermostat au réglage de température maximum (10).
3. Placez des bacs Gastronorm contenant des aliments chauds, à une température supérieure à 140 °F (60 °C), dans l'appareil préchauffé.
4. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité.
5. Maintenez le niveau d'eau en cours d'utilisation. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) les récipients contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin.
6. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.

## NETTOYAGE

	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution</b> Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.
	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

**AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.**

1. Tournez le sélecteur sur 0 pour arrêter l'appareil.
2. S'il n'est pas câblé, débranchez le module encastrable.
3. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
4. Laissez refroidir l'eau et le compartiment.
5. Enlevez l'eau du compartiment.
6. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et l'extérieur de l'appareil.
7. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.
8. Fermez le robinet de vidange.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le compartiment ne chauffe pas assez.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte.	Vérifiez si la tension nominale de l'appareil correspond à la tension d'alimentation. Sinon, demandez à un électricien qualifié d'installer une alimentation de la tension correcte.
	Pas d'eau ou niveau d'eau incorrect.	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correct.

---

## SAV ET RÉPARATIONS

---

Des pièces détachées sont disponibles sur [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

---

## GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

---

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et The Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).



[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

---

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis  
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851  
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573  
Service clientèle : 800.628.0830  
Service clientèle Canada : 800.695.8560

### Services techniques

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Produits à induction : 800.825.6036  
Réchauds de comptoir : 800.354.1970  
Tous les autres produits : 800.628.0832



# Manual para operadores

## Receptáculo de montaje superior fabricantes

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usarlo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad y consérvelas como referencia futura. Guarde también el embalado original en caso de que sea necesario realizar un envío.

- Manipule cuidadosamente el agua caliente.
- No limpie este equipo con lana de acero.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!



#### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.



#### PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

**AVISO: las prácticas no relacionadas con lesiones personales. Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:**

- El equipo debe ser instalado por una persona calificada.

**AVISO: NO modifique el cableado del empotrado. Modificar cualquier componente puede dañar el empotrado o causar lesiones y anulará la garantía. En la hoja de especificaciones en [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com) encontrará las especificaciones eléctricas.**

- Este equipo debe utilizarse solo en posición plana y nivelada.
- No rocíe con líquido ni agentes de limpieza los controles.
- Mantenga el equipo lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente.
- No lo deje funcionando solo.
- Apague el equipo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Manipule cuidadosamente el agua caliente.
- No limpie este equipo con lana de acero.



Núm. art.	Descripción
36368	Receptáculo de montaje superior para fabricantes
36369	

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este empotrado está diseñado para mantener recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. No está diseñado para cocer alimentos crudos ni recalentar comida preparada. Los alimentos deben prepararse y colocarse en el receptáculo a temperaturas de servicio apropiadas. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

**AVISO: El empotrado cumple con las normas de rendimiento se usa con calor húmedo; se requiere operación con agua.**



## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Luz indicadora de energía.** Se ilumina cuando el receptáculo está calentando.
- B Control de calor.** Ajusta el calor.
- C Lengüeta de montaje.** Para usar con mostradores con lámina de metal.

## FUNCIONAMIENTO

	<b>ADVERTENCIA</b> <b>Peligro de descarga eléctrica</b> Mantenga el nivel del agua en o por debajo del nivel requerido. Si el nivel es demasiado alto, el agua puede desbordarse cuando se inserta el recipiente de comida. El rebose podría ingresar al compartimiento eléctrico y causar un cortocircuito o descarga eléctrica.
	<b>PRECAUCIÓN</b> <b>Peligro de quemaduras</b> El agua y el vapor calientes pueden quemar la piel. El receptáculo y la superficie superior se calientan y pueden quemar la piel o dañar los artículos sensibles al calor. Tenga cuidado al tocarla. No coloque artículos sensibles al calor en la superficie superior.

**AVISO:** El empotrado cumple con las normas de rendimiento NSF4 solo cuando se usa con calor húmedo. Debe funcionar con agua para calentar uniformemente la comida. Se requiere operación con agua.

**AVISO:** No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.

**AVISO:** Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

1. Llene el receptáculo con agua caliente limpia hasta la línea de llenado. No lo llene excesivamente.
2. Precaliente el agua durante 15 minutos cubriéndola con recipientes de comida vacíos o tapas y fijando la temperatura en el ajuste máximo (10).
3. Coloque los recipientes de alimento caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
4. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad de la comida.
5. Mantenga el nivel del agua durante el funcionamiento. Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) los recipientes de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.
6. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente.

## LIMPIEZA

	<p><b>ADVERTENCIA</b></p> <p><b>Peligro de descarga eléctrica</b></p> <p>No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.</p>
	<p><b>PRECAUCIÓN</b></p> <p><b>Peligro de quemaduras</b></p> <p>Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.</p>

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

**AVISO: No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.**

1. Gire el control de calor hasta la posición 0 para apagar la unidad.
2. Si la unidad tiene un enchufe, desenchufe el empotrado.
3. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente.
4. Deje que el agua y el receptáculo se sequen.
5. Vacíe el agua del receptáculo.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.
7. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.
8. Gire la válvula de drenaje a la posición cerrada.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El receptáculo no se calienta lo suficiente.	Voltaje de la unidad bajo o incorrecto.	Verifique que el voltaje de la unidad corresponda al voltaje nominal indicado en la placa identificatoria. Si no es así, pida a personal eléctrico calificado que instale el suministro de voltaje correcto.
	Sin agua o nivel de agua incorrecto.	Agregue agua hasta el nivel correcto.

---

## SERVICIO Y REPARACIÓN

---

En [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com) encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

---

## CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

---

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).



[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

**The Vollrath Company, L.L.C.**

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.  
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851  
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573  
Servicio al cliente: 800.628.0830  
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Productos de inducción: 800.825.6036  
Productos de calentamiento para mostrador:  
800.354.1970  
Todos los demás productos: 800.628.0832