



Setting
the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish and French



Wedgemaster® II

700-1

700-4

NDG700-1

NDG700-4



Thank you for purchasing this Vollrath Food Processing Equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.** Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that can cause severe personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Check unit before each use to insure the equipment is clean.
- Check for broken, nicked or dull blades and if found, replace the blade assembly.
- Check to insure that the pusher head sits down completely on the rubber bumpers.
- If necessary, lubricate guide rods using a light coating of mineral oil, Petro Gel, or food grade lubricant. **DO NOT USE COOKING OIL AS IT WILL BECOME STICKY AND MAY PERMANENTLY DAMAGE THE PUSHER HEAD BEARINGS**

FUNCTION AND PURPOSE

Intended for wedging vegetables and fruits.

FEATURES AND CONTROLS

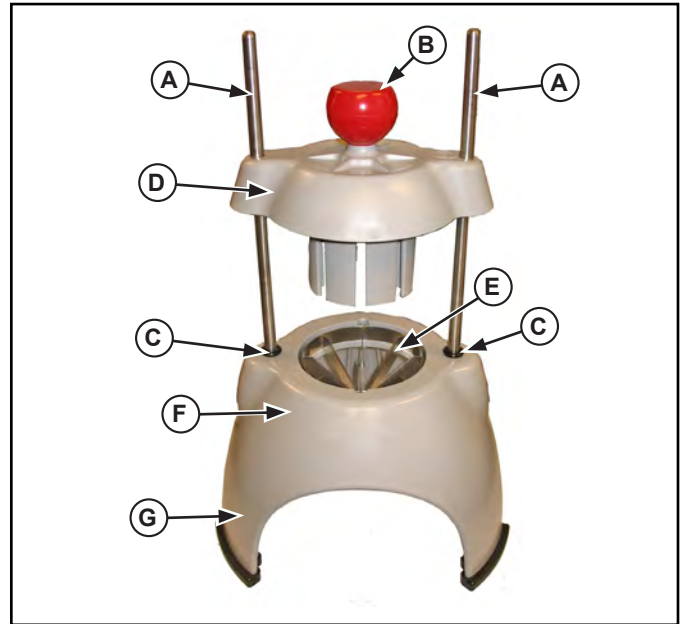


Figure 1. Features and Controls.



- (A) GUIDE RODS. Guides and align the pusher head onto the blade set.
- (B) HANDLE. Used to lower and raise the pusher head.
- (C) BUMPERS. Cushions the stop of the pusher head.
- (D) PUSHER HEAD ASSEMBLY. Made up of the handle and the pusher head block.
- (E) BLADE ASSEMBLY. Houses the blades. Specifically sized to match the corresponding pusher head block.
- (F) BASE ASSEMBLY. Holds guide rods and the blade assembly.
- (G) LEGS. Supports the unit and holds the blade assembly.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

Carefully remove crating or packaging materials from the unit. When no longer needed, dispose of all packaging, materials in an environmentally responsible manner.





OPERATION

	 WARNING
	Sharp Blade Hazard. Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

Prior to first use, it is important to clean the unit. Wash new blades with warm soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film.

1. Place the unit on a clean, flat work surface.
2. Before each use, check that the unit is clean and the blades are in good condition. If loose or broken blades are found, blades must be serviced.
3. Before each use, check for proper blade alignment. Slowly set the pusher head (D) onto the blade assembly (E). See Figure 1. They should slide together with no obstructions. If there are obstructions, verify they are a matching set. Remove the obstruction.
4. Verify that the blade assembly and pusher head assembly are the desired size.
5. Prepare the food product to be processed. For lemons, limes and some other fruit the unit will work better if the ends are cut off. Remove the stem scar on tomatoes.
6. Lift the handle (B) and place the food on the blade assembly (H) (center spike for wedge blades).
7. Remove hand from the blade assembly (H) area and place that hand on one of the legs (F).
8. Using a strong, quick, downward thrust, force the food product through the blade assembly.
9. Repeat this process until you have prepared enough food product for your daily needs.
10. Clean and lubricate your equipment immediately after each use. See the **CLEANING** section of this manual for more information.

CLEANING

	 WARNING
	Sharp Blade Hazard. Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

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

NOTE:

Food acids will make blades dull and corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use.



1. Slide the pusher head assembly (D) off the rod guides (A). Figure 1.
2. Remove the screws securing the blade assembly (E).
3. The blade assembly (E) is best cleaned by forcing water under pressure through the blades from the unsharpened side. If necessary, use a nylon bristle cleaning brush to push food particles out from the unsharpened side of the blade assembly (E).

4. Wash the parts in warm soapy water and rinse thoroughly.
5. Allow the parts to air dry.
6. Do not put this equipment in a dishwasher or dish machine with soaps, detergents, or other alkaline chemicals that can harm the equipment.
7. Install the blade assembly (E) so the tabs on the blade assembly slide into the groves of the base assembly (F).
8. Secure the blade assembly to the base using the screws removed earlier.
9. Lubricate the guide rods with mineral oil or Petro Gel after each use. Do not use cooking oil as it will become sticky and may permanently damage the equipment.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

1. Clean the equipment after every use.
2. Use for intended purposes only.
3. Change the blades regularly - based on usage.

REPLACING BLADE ASSEMBLY

	 WARNING
	Sharp Blade Hazard. Blades are sharp and can cause cuts. To avoid injury from sharp blades, handle with caution.

Wash new blades with warm, soapy water and rinse thoroughly to remove the thin protective oil film. Keep the sharp edge away from you when handling blades.

1. Familiarize yourself with the parts diagram for your unit.
2. Remove the pusher head assembly (D) by sliding it off the rod guides (A). Figure 1.
3. Remove the screws securing the old blade assembly (E) and discard blade assembly and retain the screws.
4. Install the new blade assembly (E) so the tabs on the blade assembly slide into the groves of the base assembly (F).
5. Secure new blade assembly to the base using the screws removed earlier.
6. Lubricate the guide bar with mineral oil or Petro Gel after each use. Do not use cooking oil as it will become sticky and may permanently damage the equipment.

TROUBLESHOOTING

If the equipment no longer processes food cleanly or without damage to the food product, the blades could be dull and be in need of replacement. Broken, bent, or nicked blades must be replaced.

Problem	It might be caused by	Course of Action
Broken Blade.	Blades were dull.	Pre-score whenever possible to avoid undue shock and stress to blades Replace the blade assembly.

SERVICE AND REPAIR

Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Induction Repair Service • 1-800-825-6036 (USA) or www.vollrathco.com

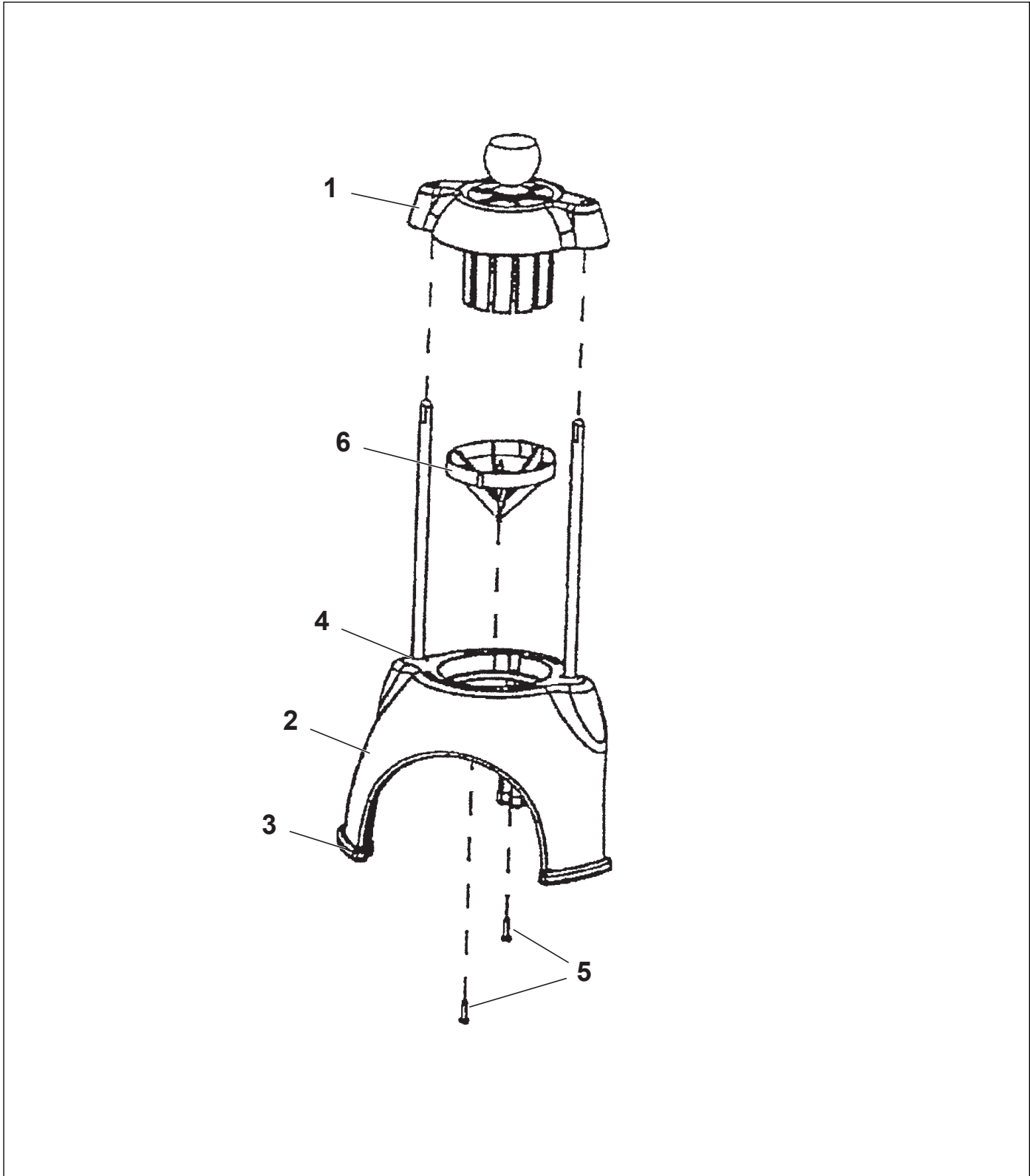
When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the model number, serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

SPARE PARTS LIST - WEDGWMMASTER® II~ MODELS 700-1, 700-4

LETTER	PART NO.	DESCRIPTION
1	379107	Pusher Assembly, 6/12 Section
	379108	Pusher Assembly, 4/8 Section
2	379109	Base Assembly
3	379103	Foot Cover
4	305	'O' Ring
5	702	Blade Screw
6	704	Blade Assembly, 4 Section
	706	Blade Assembly, 6 Section
	708	Blade Assembly, 8 Section
	712	Blade Assembly, 12 Section



EXPLODED VIEW - WEDGWMASTER® ~ MODELS 700-1, 700-4



ENGLISH



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

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Boxer Mixers – 1 Year exchange Warranty.
13. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
14. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
15. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cook-ware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.



WARRANTY PROCEDURE

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-628-0832).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

REGISTER TODAY

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.Vollrathco.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

WARRANTY REGISTRATION			
BUSINESS NAME			
KEY CONTACT NAME		EMAIL	
STREET ADDRESS			
CITY	STATE	ZIP CODE	
COUNTRY	PHONE	FAX	
MODEL		ITEM NUMBER	
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>	-	<input type="text"/>
OPERATION TYPE			
<input type="checkbox"/> Limited Service Restaurant	<input type="checkbox"/> Full Service Restaurant	<input type="checkbox"/> Bars and Taverns	<input type="checkbox"/> Supermarket
<input type="checkbox"/> Convenience Store	<input type="checkbox"/> Recreation	<input type="checkbox"/> Hotel/Lodging	<input type="checkbox"/> Airlines
<input type="checkbox"/> Business/Industry	<input type="checkbox"/> Primary/Secondary School	<input type="checkbox"/> Colleges/University	<input type="checkbox"/> Hospitals
<input type="checkbox"/> Long-Term Care	<input type="checkbox"/> Senior Living	<input type="checkbox"/> Military	<input type="checkbox"/> Corrections
REASON FOR SELECTING OUR PRODUCT			
<input type="checkbox"/> Appearance	<input type="checkbox"/> Full Service Restaurant	<input type="checkbox"/> Availability	<input type="checkbox"/> Sellers Recommendation
<input type="checkbox"/> Ease of Operation	<input type="checkbox"/> Versatility of Use	<input type="checkbox"/> Price	<input type="checkbox"/> Brand
WOULD YOU LIKE TO RECEIVE OUR FULL-LINE CATALOG AND REMAIN ON OUR MAILING LIST?			<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No

ENGLISH





Setting
the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish and French



Wedgemaster® II

700-1

700-4

NDG700-1

NDG700-4



Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léelas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Revise la unidad antes de cada uso para asegurarse de que esté limpia.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- Si es necesario, lubrique las varillas guía usando una capa delgada de aceite mineral, Petro Gel, o lubricante apto para alimentos. **NO USE ACEITE DE COCINA YA QUE SE TORNARÁ PEGAJOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE**

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para segmentar verduras y frutas.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

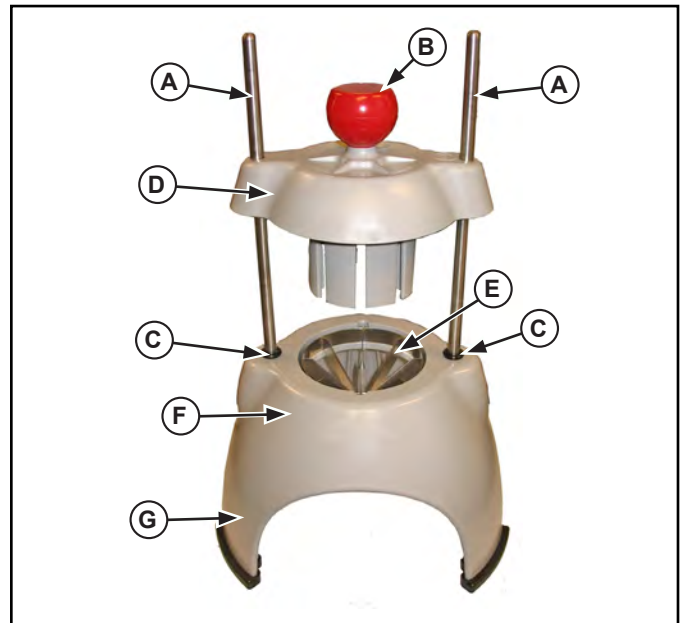


Figura 1. Características y controles.

- (A) VARILLAS GUÍA. Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.
- (B) MANGO. Se usa para bajar y subir el cabezal de empuje.
- (C) TOPES. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.
- (D) CONJUNTO DEL CABEZAL DE EMPUJE. Compuesto por el mango y el bloque del cabezal de empuje.
- (E) CONJUNTO DE HOJAS. Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje.
- (F) CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las varillas guía y el conjunto de hojas.
- (G) PATAS. Soportan la unidad y sostienen el conjunto de hojas.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente de la unidad la caja o los materiales de embalado. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.



OPERACIÓN

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Es importante limpiar la unidad antes de usarla por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Coloque la unidad en una superficie de trabajo limpia y plana.
2. Antes de usarla, cerciórese de que la unidad esté limpia y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
3. Antes de cada uso, verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Fije lentamente el cabezal de empuje (D) sobre el conjunto de hojas (E). Consulte la Figura 1. Deben deslizarse juntas sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto. Elimine la obstrucción.
4. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
5. Prepare el alimento que va a procesar. Para limones, limas y otras frutas, la unidad funcionará mejor si se cortan los extremos de éstos. Elimine la marca que deja el tallo en los tomates.
6. Suba el mango (B) y coloque el alimento en el conjunto de hojas (H) (la espiga central para hojas segmentadoras).
7. Quite la mano del área del conjunto de hojas (H) y colóquela en una de las patas (F).
8. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
9. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
10. Limpie y lubrique inmediatamente el equipo tras usarlo. En la sección **LIMPIEZA** de este manual encontrará más información.

LIMPIEZA

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

NOTA:

Los ácidos de los alimentos desafilan las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

1. Deslice el conjunto del cabezal de empuje (D) para retirarlo de las varillas guía (A). Figura 1.
2. Retire los tornillos que afianzan el conjunto de hojas (E).
3. El conjunto de hojas (E) se limpia mejor forzando agua a presión por las


hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado (E).

4. Lave las piezas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente.
5. Deje que se sequen al aire.
6. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
7. Instale el conjunto de hojas (E) de modo que las lengüetas en éste se deslicen al interior de las ranuras del conjunto de la base (F).
8. Afiance el conjunto de hojas a la base con los tornillos que se retiraron anteriormente.
9. Lubrique las barras guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar el equipo. No use aceite de cocina ya que se tomará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Limpie el equipo después de usarlo.
2. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
3. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DE HOJAS

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite. Mantenga el borde filoso lejos de usted al manipular las hojas.

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su unidad.
2. Retire el conjunto del cabezal de empuje (D) deslizándolo hacia afuera de las varillas guía (A). Figura 1.
3. Retire los tornillos que afianzan el conjunto de hojas (E), deseche el conjunto de hojas antiguo y conserve los tornillos.
4. Instale el nuevo conjunto de hojas (E) de modo que las lengüetas en éste se deslicen al interior de las ranuras del conjunto de la base (F).
5. Afiance el conjunto de hojas nuevo a la base con los tornillos que se retiraron anteriormente.
6. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar el equipo. No use aceite de cocina ya que se tomará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no procesa alimentos de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse.

Problema	Podría deberse a	Solución
Hoja rota.	Hojas desafiladas.	Haga hendiduras previas cada vez que sea posible para evitar impactos indebidos y tensión en las hojas. Reemplace el conjunto de hojas..

SERVICIO Y REPARACIÓN

Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

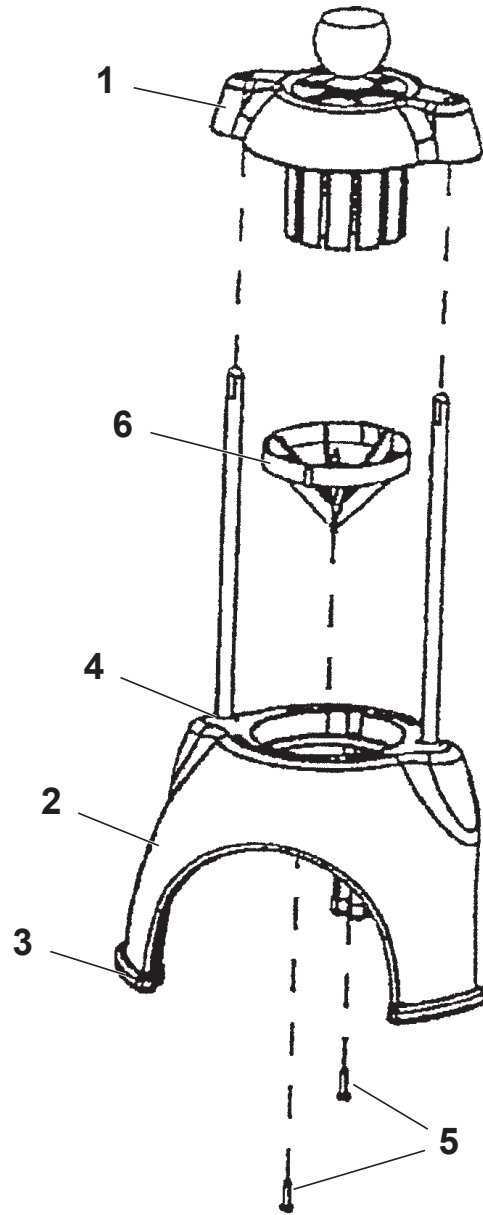
Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

LISTA DE REPUESTOS - WEDGEMASTER® II MODELOS 700-1, 700-4

LETRA	NÚM. DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
1	379107	Conjunto de empuje, 6/12 segmentos
	379108	Conjunto de empuje, 4/8 segmentos
2	379109	Conjunto de la base
3	379103	Tapa de pata
4	305	Junta tórica
5	702	Tornillo, hoja
6	704	Conjunto de hojas, 4 segmentos
	706	Conjunto de hojas, 6 segmentos
	708	Conjunto de hojas, 8 segmentos
	712	Conjunto de hojas, 12 segmentos





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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moladoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 millas) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.



PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA			
NOMBRE DE EMPRESA			
NOMBRE DE CONTACTO CLAVE		CORREO ELECTRÓNICO	
DIRECCIÓN			
CIUDAD	ESTADO	CÓDIGO POSTAL	
PAÍS	TELÉFONO	FAX	
MODELO		NÚMERO DE ARTÍCULO	
NÚMERO DE SERIE			
TIPO DE OPERACION			
<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio limitado	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Bares y tabernas	<input type="checkbox"/> Supermercado
<input type="checkbox"/> Minimercado	<input type="checkbox"/> Recreación	<input type="checkbox"/> Hotel/hospedaje	<input type="checkbox"/> Líneas aéreas
<input type="checkbox"/> Empresa/industria	<input type="checkbox"/> Escuela primaria/secundaria	<input type="checkbox"/> Institutos/universidades	<input type="checkbox"/> Hospitales
<input type="checkbox"/> Cuidado de largo plazo	<input type="checkbox"/> Residencia de adultos mayores	<input type="checkbox"/> Fuerzas armadas	<input type="checkbox"/> Correccionales
MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO			
<input type="checkbox"/> Aspecto	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Disponibilidad	<input type="checkbox"/> Recomen. del vendedor
<input type="checkbox"/> Facilidad de operación	<input type="checkbox"/> Versatilidad de uso	<input type="checkbox"/> Precio	<input type="checkbox"/> Marca
¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO?		<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No

ESPAÑOL





Setting
the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish and French



Wedgemaster® II

700-1

700-4

NDG700-1

NDG700-4



Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Revise la unidad antes de cada uso para asegurarse de que esté limpia.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- Si es necesario, lubrique las varillas guía usando una capa delgada de aceite mineral, Petro Gel, o lubricante apto para alimentos. **NO USE ACEITE DE COCINA YA QUE SE TORNARÁ PEGAJOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE**

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para segmentar verduras y frutas.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

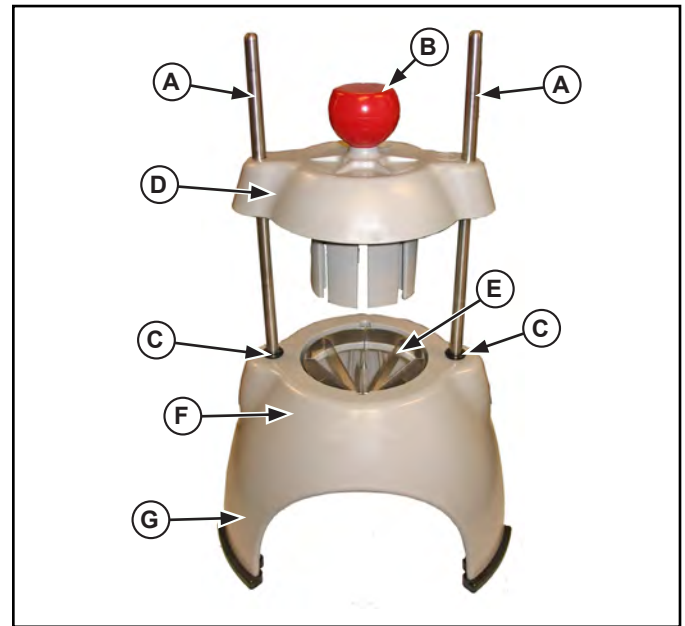


Figura 1. Características y controles.

- (A) VARILLAS GUÍA. Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.
- (B) MANGO. Se usa para bajar y subir el cabezal de empuje.
- (C) TOPES. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.
- (D) CONJUNTO DEL CABEZAL DE EMPUJE. Compuesto por el mango y el bloque del cabezal de empuje.
- (E) CONJUNTO DE HOJAS. Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje.
- (F) CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las varillas guía y el conjunto de hojas.
- (G) PATAS. Soportan la unidad y sostienen el conjunto de hojas.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente de la unidad la caja o los materiales de embalado. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.




OPERACIÓN

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Es importante limpiar la unidad antes de usarla por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Coloque la unidad en una superficie de trabajo limpia y plana.
2. Antes de usarla, cerciórese de que la unidad esté limpia y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
3. Antes de cada uso, verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Fije lentamente el cabezal de empuje (D) sobre el conjunto de hojas (E). Consulte la Figura 1. Deben deslizarse juntas sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto. Elimine la obstrucción.
4. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
5. Prepare el alimento que va a procesar. Para limones, limas y otras frutas, la unidad funcionará mejor si se cortan los extremos de éstos. Elimine la marca que deja el tallo en los tomates.
6. Suba el mango (B) y coloque el alimento en el conjunto de hojas (H) (la espiga central para hojas segmentadoras).
7. Quite la mano del área del conjunto de hojas (H) y colóquela en una de las patas (F).
8. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
9. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
10. Limpie y lubrique inmediatamente el equipo tras usarlo. En la sección **LIMPIEZA** de este manual encontrará más información.

LIMPIEZA

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

NOTA:

Los ácidos de los alimentos desafilan las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

1. Deslice el conjunto del cabezal de empuje (D) para retirarlo de las varillas guía (A). Figura 1.
2. Retire los tornillos que afianzan el conjunto de hojas (E).
3. El conjunto de hojas (E) se limpia mejor forzando agua a presión por las


hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado (E).

4. Lave las piezas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente.
5. Deje que se sequen al aire.
6. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
7. Instale el conjunto de hojas (E) de modo que las lengüetas en éste se deslicen al interior de las ranuras del conjunto de la base (F).
8. Afiance el conjunto de hojas a la base con los tornillos que se retiraron anteriormente.
9. Lubrique las barras guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar el equipo. No use aceite de cocina ya que se tomará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Limpie el equipo después de usarlo.
2. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
3. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DE HOJAS

	ADVERTENCIA
	Peligro con hojas filosas. Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite. Mantenga el borde filoso lejos de usted al manipular las hojas.

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su unidad.
2. Retire el conjunto del cabezal de empuje (D) deslizándolo hacia afuera de las varillas guía (A). Figura 1.
3. Retire los tornillos que afianzan el conjunto de hojas (E), deseche el conjunto de hojas antiguo y conserve los tornillos.
4. Instale el nuevo conjunto de hojas (E) de modo que las lengüetas en éste se deslicen al interior de las ranuras del conjunto de la base (F).
5. Afiance el conjunto de hojas nuevo a la base con los tornillos que se retiraron anteriormente.
6. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar el equipo. No use aceite de cocina ya que se tomará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no procesa alimentos de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse.

Problema	Podría deberse a	Solución
Hoja rota.	Hojas desafiladas.	Haga hendiduras previas cada vez que sea posible para evitar impactos indebidos y tensión en las hojas. Reemplace el conjunto de hojas..

SERVICIO Y REPARACIÓN

Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) o www.vollrathco.com

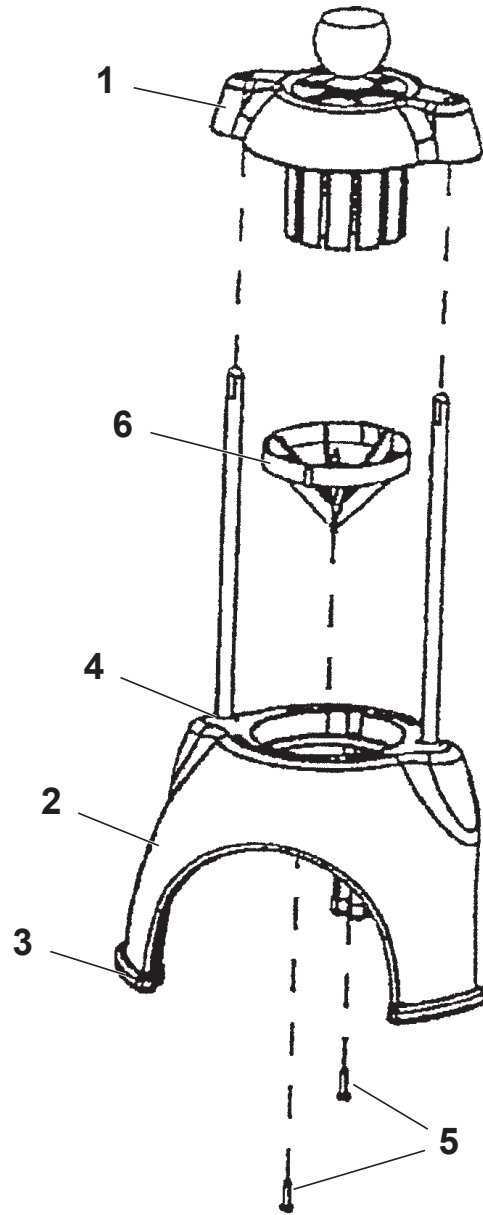
Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

LISTA DE REPUESTOS - WEDGEMASTER® II MODELOS 700-1, 700-4

LETRA	NÚM. DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
1	379107	Conjunto de empuje, 6/12 segmentos
	379108	Conjunto de empuje, 4/8 segmentos
2	379109	Conjunto de la base
3	379103	Tapa de pata
4	305	Junta tórica
5	702	Tornillo, hoja
6	704	Conjunto de hojas, 4 segmentos
	706	Conjunto de hojas, 6 segmentos
	708	Conjunto de hojas, 8 segmentos
	712	Conjunto de hojas, 12 segmentos



VISTA DETALLADA - WEDGEMASTER® MODELOS 700-1, 700-4



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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moladoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 millas) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.



PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA			
NOMBRE DE EMPRESA			
NOMBRE DE CONTACTO CLAVE		CORREO ELECTRÓNICO	
DIRECCIÓN			
CIUDAD	ESTADO	CÓDIGO POSTAL	
PAÍS	TELÉFONO	FAX	
MODELO		NÚMERO DE ARTÍCULO	
NÚMERO DE SERIE			
TIPO DE OPERACION			
<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio limitado	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Bares y tabernas	<input type="checkbox"/> Supermercado
<input type="checkbox"/> Minimercado	<input type="checkbox"/> Recreación	<input type="checkbox"/> Hotel/hospedaje	<input type="checkbox"/> Líneas aéreas
<input type="checkbox"/> Empresa/industria	<input type="checkbox"/> Escuela primaria/secundaria	<input type="checkbox"/> Institutos/universidades	<input type="checkbox"/> Hospitales
<input type="checkbox"/> Cuidado de largo plazo	<input type="checkbox"/> Residencia de adultos mayores	<input type="checkbox"/> Fuerzas armadas	<input type="checkbox"/> Correccionales
MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO			
<input type="checkbox"/> Aspecto	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Disponibilidad	<input type="checkbox"/> Recomen. del vendedor
<input type="checkbox"/> Facilidad de operación	<input type="checkbox"/> Versatilidad de uso	<input type="checkbox"/> Precio	<input type="checkbox"/> Marca
¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO?		<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

