



Visit www.clevelandrange.com to locate a service or sales representative in your area.



Direct Steam Table Top Kettles

Installation, Operation, Maintenance, Parts & Service

This manual is updated as new information and models are released. Visit our website for the latest manual.

MODELS:

- KDT-1-T
- KDT-3-T
- KDT-6-T
- KDT-12-T
- KDT-20-T

For your future reference.

Model # _____

Serial # _____



Model # &
Serial #.



Read the manual thoroughly.
Improper installation, operation or maintenance can cause property damage, injury or death.

TABLE OF CONTENTS

Statement of Responsibilities	1
For your Safety	2
Maintenance	4
Service Parts	6



STATEMENT OF RESPONSIBILITIES / DÉCLARATION DES RESPONSABILITÉS / DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDADES

This document is for use by experienced and trained Qualified Cleveland Range, LLC Authorized Service Representatives who are familiar with both the safety procedures, and equipment they service. Cleveland Range, LLC assumes no liability for any death, injury, equipment damage, or property damage resulting from use of, improper use of, or failure to use the information contained in this document. Cleveland Range, LLC has made every effort to provide accurate information in this document, but cannot guarantee that this document does not contain unintentional errors and omissions.

The information in this document may be subject to technical and technological changes, revisions, or updates. Cleveland Range, LLC assumes no liability or responsibility regarding errata, changes, revisions, or updates.

Qualified Cleveland Range, LLC Authorized Service Representatives are obligated to follow industry standard safety procedures, including, but not limited to, OSHA regulations, and disconnect / lock out / tag out procedures for all utilities including steam, and disconnect / lock out / tag out procedures for gas, electric, and steam powered equipment and / or appliances.

All utilities (gas, electric, water and steam) should be turned OFF to the equipment and locked out of operation according to OSHA approved practices during any servicing of Cleveland Range equipment

Qualified Cleveland Range, LLC Authorized Service Representatives are obligated to maintain up-to-date knowledge, skills, materials and equipment.

Ce document est destiné à l'usage des Représentants de Service qualifiés et autorisés de Cleveland Range, LLC qui possèdent l'expérience et la formation ainsi que la bonne connaissance des mesures de sécurité et du matériel qu'ils entretiennent.

Cleveland Range, LLC décline toute responsabilité pour tout cas de décès, blessure, dommage matériel ou dommage aux biens résultant de l'utilisation, de la mauvaise utilisation ou du manquement d'utilisation des renseignements contenus dans ce document.

Cleveland Range, LLC s'est efforcé à fournir des renseignements précis dans ce document mais ne peut garantir que ce document soit exempt d'erreurs et d'omissions non intentionnelles.

Les renseignements contenus dans ce document peuvent être assujettis à des changements techniques et technologiques, des révisions ou des mises à jour.

Cleveland Range, LLC décline toute obligation ou responsabilité concernant les errata, modifications, révisions ou mises à jour.

Les Représentants de Service qualifiés et autorisés de Cleveland Range, LLC sont tenus de se conformer aux mesures de sécurité normalisées de l'industrie, y compris, mais sans s'y limiter, les réglementations de l'OSHA, les procédures de débranchement / verrouillage / étiquetage relatives à tous les services publics, dont l'approvisionnement en vapeur, et les procédures de débranchement / verrouillage / étiquetage relatives aux équipements et/ou appareils fonctionnant au gaz, à l'électricité et à la vapeur.

Au cours de tout entretien d'un appareil Cleveland Range, tous les services publics (gaz, électricité, eau et vapeur) doivent être FERMÉS au niveau de l'appareil et le dispositif de fonctionnement doit être verrouillé suivant les pratiques approuvées de l'OSHA.

Les Représentants de Service qualifiés et autorisés de Cleveland Range, LLC sont tenus d'actualiser en permanence leurs connaissances, compétences, matériel et équipement.

Este documento está destinado para el uso de los Representantes de Servicio calificados y autorizados de Cleveland Range, LLC quienes cuentan con la experiencia y la capacitación así como el buen conocimiento de las medidas de seguridad y de los equipos que mantienen.

Cleveland Range, LLC, declina toda responsabilidad en caso de cualquier fallecimiento, lesiones, daños al equipo o daños a la propiedad resultantes de la utilización, del uso indebido o de la falta de utilización de la información provista en este documento.

Cleveland Range, LLC se ha esforzado en suministrar información precisa en este documento, pero no puede garantizar que este documento esté exento de errores y de omisiones no intencionales.

La información contenida en este documento podría estar sujeta a cambios técnicos o tecnológicos, revisiones o actualizaciones. Cleveland Range, LLC declina toda obligación o responsabilidad con respecto a erratas, modificaciones, revisiones o actualizaciones.

Los Representantes de Servicio calificados y autorizados de Cleveland Range, LLC tienen la obligación de seguir los procedimientos estándar de seguridad de la industria; los cuales incluyen pero no se limitan a los reglamentos de la OSHA (La Administración de la Seguridad y Salud Ocupacionales), los procedimientos de desconexión, cierre y etiquetado relativos a todos los servicios públicos incluyendo el suministro de vapor y los procedimientos de desconexión, cierre y etiquetado para los equipos y/o aparatos que funcionan a base de gas, electricidad o vapor.

Cuando se esté dando servicio o mantenimiento a un aparato de Cleveland Range, todos los servicios públicos (gas, electricidad, agua y vapor) deben estar APAGADOS para el equipo en cuestión y se debe seguir el procedimiento de cierre de operaciones de acuerdo con las prácticas aprobadas por la OSHA.

Los Representantes de Servicio calificados y autorizados de Cleveland Range, LLC tienen la obligación de actualizar constantemente sus conocimientos, destrezas, materiales y equipamiento.

FOR YOUR SAFETY / POUR VOTRE SÉCURITÉ / PARA SU SEGURIDAD

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or any other flammable liquids and vapours in the vicinity of this or any other appliance.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

PARA SU SEGURIDAD

No guarde ni use gasolina o cualesquiera otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de éste o cualquier otro aparato.

WARNING: Improper installation, operation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation and operating instructions thoroughly before installing, operating or servicing this equipment.

AVERTISSEMENT : Toute mauvaise pratique en matière d'installation, de fonctionnement, de réglage, de modification, d'entretien ou de maintenance peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez la totalité des instructions d'installation et d'utilisation avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet équipement.

ADVERTENCIA: La indebida instalación, operación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación y de operación antes de instalar, poner a funcionar o dar servicio a este equipo.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

This appliance is not to be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

This appliance is not for use by children and they must be supervised not to play with it.

Retain this manual for your reference.

Ne pas pulvériser des aérosols dans le voisinage de cet appareil alors qu'il est en fonctionnement.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et ils doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Conservez ce manuel pour votre référence.

No pulverice aerosoles en las proximidades de este aparato mientras está en funcionamiento.

Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia y los conocimientos adecuados, a menos que estas personas hayan recibido supervisión e instrucciones en cuanto al uso del aparato por la persona responsable de la seguridad de ellas.

Guarde este manual para su referencia.



WARNING / AVERTISSEMENT / ADVERTENCIA



Improper installation, operation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation and operating instructions thoroughly before installing, operating or servicing this equipment. / Toute mauvaise pratique en matière d'installation, de fonctionnement, de réglage, de

modification, d'entretien ou de maintenance peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez la totalité des instructions d'installation et d'utilisation avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet équipement. / La indebida instalación, operación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación y de operación antes de instalar, poner a funcionar o dar servicio a este equipo.



Do not lean on or place objects on lip. / Ne vous penchez pas sur ou ne placez pas des objets sur la lèvres. / No se apoye ni coloque objetos en el labio.



Hot product and surfaces. / Produit et surfaces chaudes. / Producto y superficies calientes.

Do not touch. / Ne pas toucher. / No la toque



Stand clear of product discharge path when discharging hot product. / Écartez-vous du chemin de décharge d'un produit chaud. / Permanezca alejado de la ruta de descarga del producto al vaciar producto caliente.



Keep hands away from moving parts and pinch points. / Gardez les mains loin des pièces mobiles et des points de pincement. / Mantenga las manos lejos de piezas móviles y puntos de presión muy localizada.



Inspect unit daily for proper operation. / Inspectez l'unité tous les jours pour son bon fonctionnement. / Inspeccione diariamente el funcionamiento correcto de la unidad.



Pressurized device. / Appareil sous pression. / Dispositivo de presión.

Keep clear of pressure relief discharge. / Restez à l'écart de la soupape de sûreté. / Permanezca alejado de la descarga de presión.



Do not climb, sit or stand on equipment. / Il ne faut pas monter, s'asseoir ni se tenir debout sur l'équipement. / No subirse, ni sentarse ni pararse sobre el equipo.



Surfaces and product may be hot! Wear protective equipment. / Les surfaces et le produit peuvent être chauds! Portez un équipement de protection. / ¡Las superficies y el producto pueden estar calientes! Utilice equipo protector.



Heavy / Lourd / Pesado

Team or mechanical lift. / Équipe ou remontée mécanique. / Equipo o elevador mecánico.



Floor may become slippery from product spillage. / Déversement de produit peut causer de plancher à être glissant. / Derrame de producto puede causar piso a ser resbaladizo.



Unit must be anchored as per manual. / Unité doit être ancrée selon les directives du manuel. / Unidad debe estar fijado según el manual.



Do not fill kettle above recommended level marked on outside of kettle. / Ne remplissez pas la chaudière en excès du niveau recommandé marqué sur la chaudière. / No llene la marmita arriba del nivel recomendado marcado fuera de la marmita.

SERVICING / ENTRETIEN / SERVICIO



Have a qualified service technician maintain your equipment. / Demandez à un technicien en entretien et en réparation qualifié d'effectuer l'entretien de votre équipement. / Haga que un técnico de servicio calificado mantenga su equipo



Ensure kettle is at room temperature and pressure gauge is showing zero or less prior to removing any fittings. / Assurez-vous que la chaudière est à température ambiante et que le manomètre est à zéro ou moins avant de retirer des accessoires. / Asegúrese de que la marmita esté a temperatura ambiente y el manómetro esté mostrando cero o menos antes de retirar cualquier accesorio.



Remove electrical power prior to servicing. / Coupez l'alimentation électrique avant l'entretien. / Desconecte la energía eléctrica antes de darle servicio.

Risk of electric shock. / Risque de choc électrique. / Riesgo de choque eléctrico.

MAINTENANCE

ALL SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN.

This kettle requires very little preventative maintenance other than daily cleaning.
The pressure relief valve must be tested twice a year.

PRESSURE RELIEF VALVE TESTING PROCEDURE



The pressure relief valve (optional) must be checked at least twice a year as part of the normal maintenance performed.

1. Open steam valve and preheat kettle.
2. Stand to the side of the pressure relief valve discharge tube and pull ring three or four times to insure free movement. Hold valve open for two seconds each time, insuring there is rapid steam escape each time.
3. If valve appears to be sticking replace pressure relief valve. If foreign material is discharged, replace pressure relief valve and eliminate the source of contamination.

STEAM TRAP

To remove line condensate that forms inside the steam jacket, each kettle should be equipped with a steam trap in the line of the kettle outlet to the drain. A good steam trap at startup releases air and wet steam into the drain line for a few minutes, then holds the steam in jacket. During cooking, the trap periodically releases accumulated condensate. If the kettle's cooking performance becomes inadequate after long use, replacement of the steam trap with a new one may restore kettle operation to peak efficiency.

MARINE LOCK

Inspect lock at least twice yearly.

1. Check for excessive play or wear on pivot. Adjust or replace as required.
2. Insure lock is catching over the centre of the stop pin and not bent to one side or the other. Adjust or replace as required.

TROUBLESHOOTING GUIDE

This section contains information intended for use by Authorized Service Personnel only.

PROBLEM

A/ Kettle heats too slowly or does not come to a boil.

Probable Cause

1. Inadequate steam flow.

2. Steam trap not operating properly.

3. Food batches are not always the same.

Remedy

Check for correct steam using chart below.

If kettle is connected to a steamer and powered by a generator the units should be operated sequentially (kettle boiling first, then start steamer).

The trap should open periodically to dump condensate, then close.

If it does not open or close it should be cleaned or replaced.

When checking make certain that the original state (ie. fresh or frozen) and quantity of food product is the same.

PROBLEM

B/ The trunnion housing leaks steam.

Probable Cause

1. Trunnion "O" rings are worn.

Remedy

Replace "O" rings (see STEAM CONTROL ASSEMBLY drawing).

STEAM FLOW RATING OF STEAM GENERATORS

Gas Input BTU/Hour	Steam Output Lbs./Hour	Boiler H.P.
100,000	60	1.7
160,000	95	2.8
200,000	125	3.6
250,000	150	4.4
300,000	180	5.2
Electric KW Input		
18	60	1.7
24	70	2.0
27	90	2.6
36	120	3.5
48	150	4.4

STEAM FLOW RATING REQUIREMENTS FOR KETTLES

Capacity Gal./Lit.	Fast Cooking	Medium Cooking	Stock Kettle
5/17	11	9	6
10/42	22	18	11
25/95	55	44	28
40/151	88	70	44
60/227	132	105	66
Electric: Above shows lbs. per hour with 10-15 psig steam at the kettle. The use of higher steam pressures (20-25 psig) will reduce heat-up time 5-20%.			

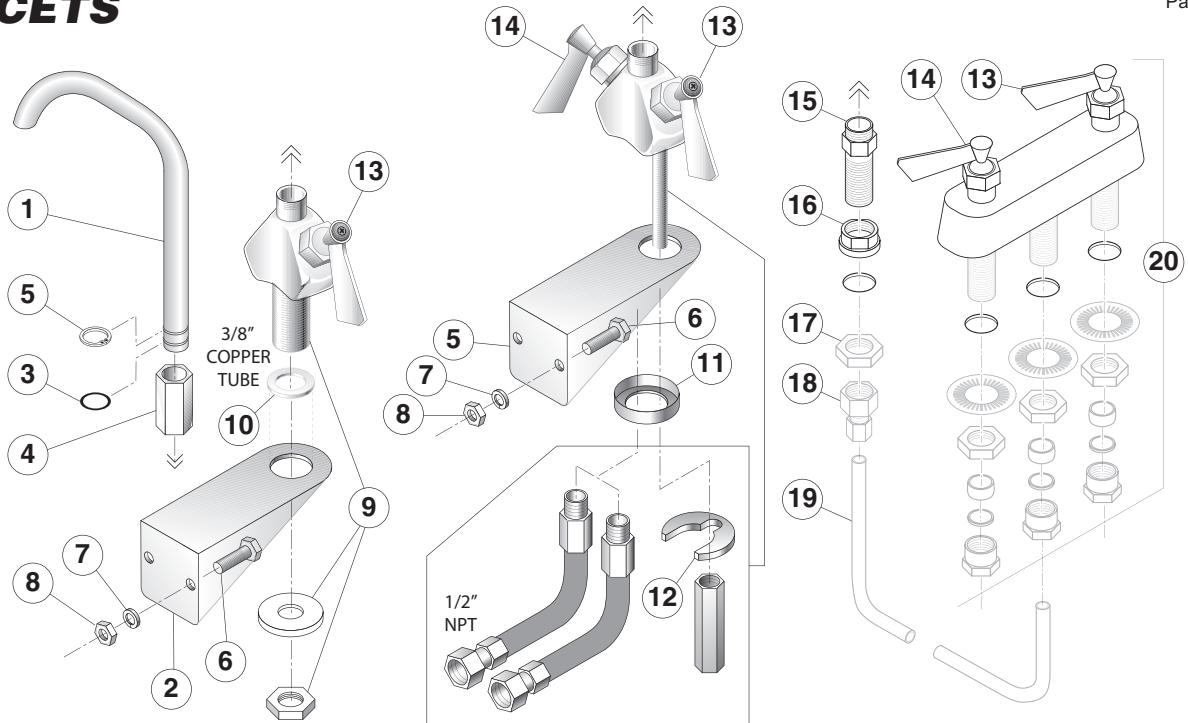
SERVICE PARTS

WARRANTY

Our Company supports a worldwide network of Maintenance and Repair Centers. Contact your nearest Maintenance and Repair Centre for replacement parts, service, or information regarding the proper maintenance and repair of your cooking equipment.

In order to preserve the various agency safety certification (UL, NSF, ASME/NTI, Bd., etc.), only factory-supplied replacement parts should be used. The use of other than factory supplied replacement parts will void warranty.

FAUCETS



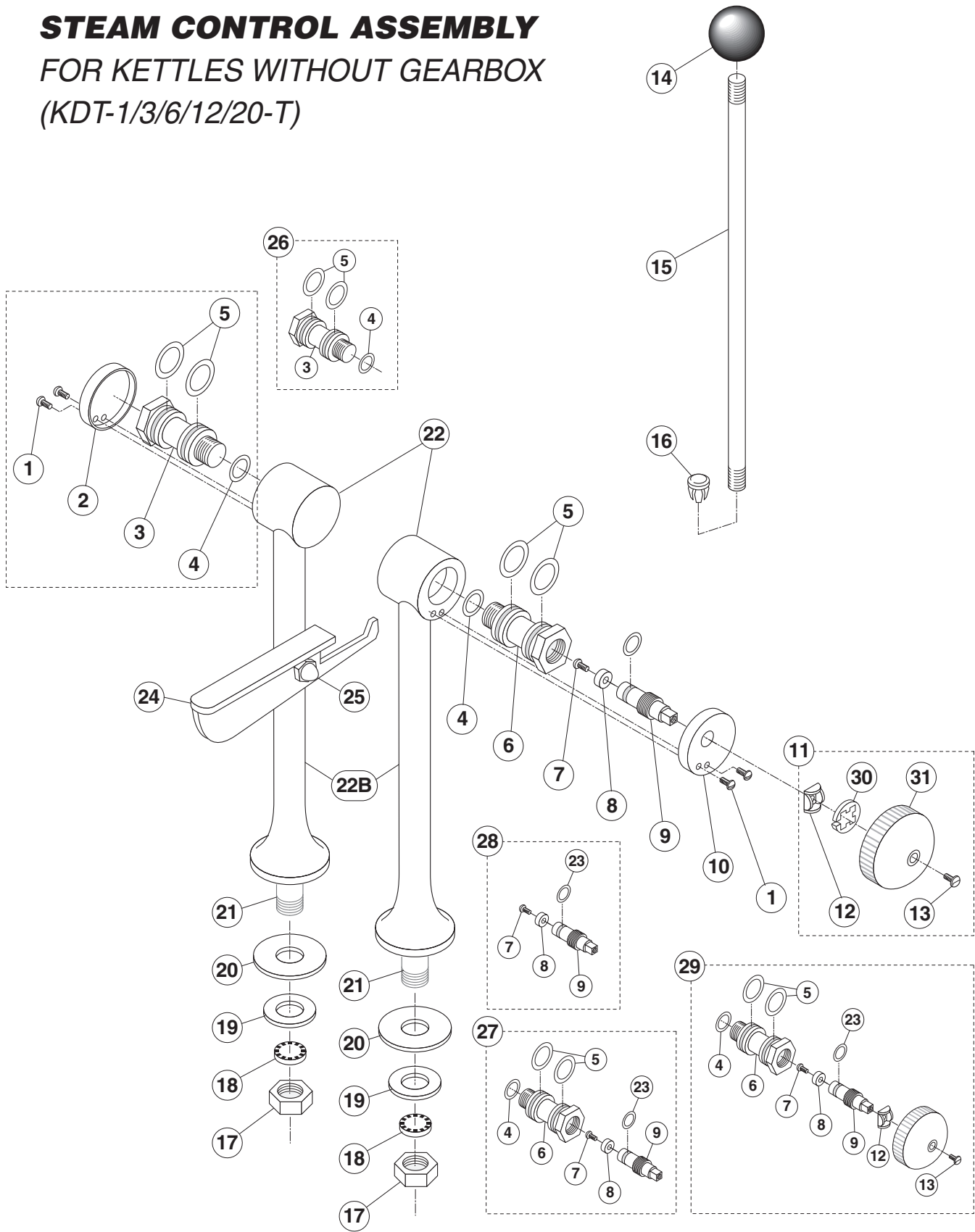
ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
	SPK ____	SINGLE PANTRY FAUCET KIT , (includes items 1-10) see page 2 for ordering information	
	DPK ____	DOUBLE PANTRY FAUCET , (includes items 1-8 & 11) see page 2 for ordering information	
1.	KE50825- ____	SPOUT , see page 2 for ordering information	
2.	_____	FAUCET MOUNTING BRACKET , see page 2 for ordering information	1
3.	FA05002-19	"O" RING	1
4.	KE51736	LONG FAUCET NUT	1
5.	FA95007-10	RETAINING RING	1
6.	FA11258	HEX CAP SCREW	2
7.	FA31029	LOCK WASHER	2
8.	FA21008	HEX NUT	2
9.	KE51401	SINGLE PANTRY BODY (c/w item 13)	1
10.	KE50335	ADAPTER WASHER	1
11.	KE51403	DOUBLE PANTRY BODY (c/w item 13 & 14)	1
12.	SE50447	REPLACEMENT HORSESHOE WASHER	1
13.	SE50021	REPLACEMENT STEM ASSEMBLY, COLD WATER	1
14.	SE50020	REPLACEMENT STEM ASSEMBLY, HOT WATER	1
15.	SD50097	FLANGED NUT, 3/4" NPT, CHROME PLATED	1
16.	KE51585	FAUCET SPOUT FITTING	1
17.	SD50098	LOCKNUT, 3/4" NPT	1
18.	FI00266	COUPLING, 1/2" NPT	1
19.	SD50100	COPPER TUBE	1
20.	KE51899	REMOTE VALVE (c/w item 13 & 14)	1

FAUCETS

Models

	FAUCET KIT	BRACKET	SPOUT
KDT12/20 ON SD TABLE	SPK1 DPK1		KE50825-1
KDL60/80/100T KEL40/60/80/100T KET20 KGT,MKET, KDP60-100/T	SPK2 DPK2	KE54159 KE02071-1 (CP)	KE50825-2
KDL25/40T KEL25T,KDP25/40T	SPK3 DPK3	KE54159	KE50825-3
KDM60/T	SPK-KDM60 DPK-KDM60		KE50825-2
KDM25/40/T	SPK6 DPK6		KE50825-6
KDL40/60/80TSH KEL40/60TSH	SPK7 DPK7	KE54159	KE50825-7
KDT6 ON SD OR ST	SPK8 DPK8		KE50825-8
TKET, KET3/6/12	SPK9 DPK9	KE54159	KE50825-9
KDL125/150T KGL40/60/80T KGL40TSH	SPK10 DPK10	KE54159	KE50825-10
HAMKGL60/80/100T	SPK11 DPK11	KE54159	KE50825-11
KGL25T, T1	SPK13 DPK13	SK00395-1 KE02071-2 (CP)	KE50825-7
TR	SPK14 DPK14	SK2382300 SK2382400 (SPACER)	KE50825-6
SET10	DPK15 SPK15	SK2308800	KE50825-6
SET15	SPK16 DPK16	SK2302200	KE50825-6
HAMKGL60/80/100	DPK17 SKP17		KE50825-12
ALL STATIONARY KETTLES	DPK5 SPK5		KE50825-5

STEAM CONTROL ASSEMBLY FOR KETTLES WITHOUT GEARBOX (KDT-1/3/6/12/20-T)

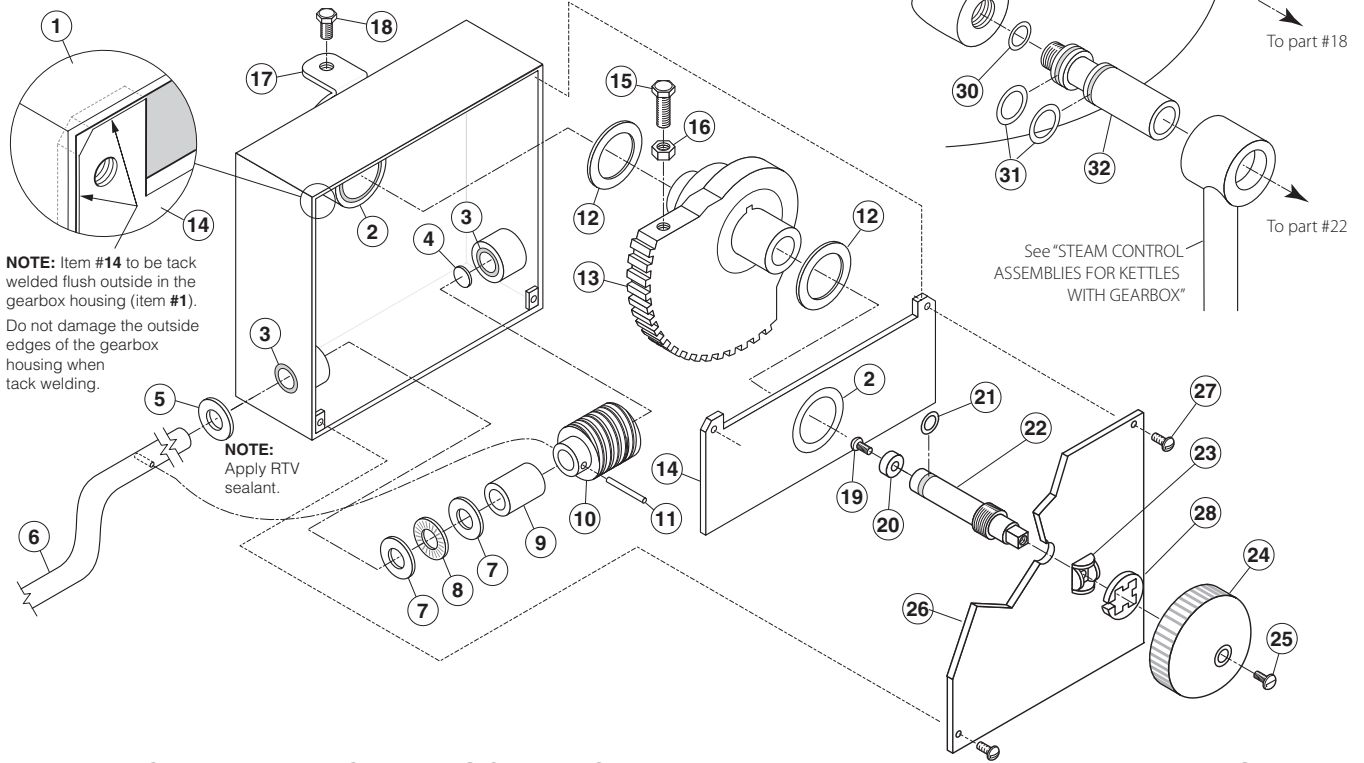


STEAM CONTROL ASSEMBLY

ITEM NO.	PART NO.	DESCRIPTION	QTY.
1.	FA11056	Binding Head Screw, 6-32 x 1/2" Ig.	4
2.	T80262	End Cap, condensate return, KDT-1-T,	1
	KE50548	End Cap, condensate return, KDT-3-T, KDT-6-T, KDT-12-T, KDT-20-T,	1
3.	KE50455-1	Trunnion, condensate return	1
4.	FA05002-35	"O" Ring	2
5.	FA05002-37	"O" Ring	4
6.	KE50460-1	Trunnion, steam inlet	1
7.	FA11089	Binding Head Screw, 8-32 x 1/4" Ig.	1
8.	KE51713	Washer, steam valve	1
9.	KE50459	Operating Stem	1
10.	T80261	End Cap, steam inlet, KDT-1	1
	KE50547	End Cap, steam inlet, KDT-3-T, KDT-6-T, KDT-12-T, KDT-20-T,	1
11.	SE00028	Steam Control Knob Assembly (c/w Item No. 12, 13, 30 & 31)	1
12.	KE51888	Retaining Washer	1
13.	FA11092	Binding Head Screw, 8-32 x 1/2" Ig.	1
14.	KE50151-2	Knob, threaded (after 07/94)	1
	KE50151-1	Knob, non threaded (prior to 06/94)	1
15.	T80264	Handle, KDT-1-T	1
	KE50886-2	Handle, KDT-3-T	1
	KE50886-3	Handle, KDT-6-T, KDT-12-T	1
	KE50886-4	Handle, KDT-20-T	1
16.	KE54907-15	Plug Button	1
17.	KE52697	Lock Nut, 1/2" NPS (c/w Item No. 22)	2
18.	FA32500	Lockwasher (c/w Item No. 22)	2
19.	FA30502	Washer, satin coat (c/w Item No. 22)	2
20.	KE54738-6	Washer, Foot (c/w Item No. 22)	2
21.	KE50465	Service Pipe, KDT-1-T & KDT-3-T	2
	KE52030	Service Pipe, KDT-6-T	2
	KE50463	Service Pipe, KDT-12-T	2
	KE50464	Service Pipe, KDT-20-T	2
22A.	Leg Assemblies (c/w Item No. 17-21)		
	T40272	For KDT-1-T	2
	T40218	For KDT-3-T	2
	KE00896	For KDT-6-T	2
	KE00203	For KDT-12-T	1
	KE00204	For KDT-20-T	1
22B.	T40507	For KDT-12-T, with threaded stud for LH Latch	1
	T40508	For KDT-12-T, with threaded stud for RH Latch	1
	T40509	For KDT-20-T, with threaded stud for LH Latch	1
	T40510	For KDT-20-T, with threaded stud for RH Latch	1
23.	FA05002-12	"O" Ring	1
24.	KE01115-1	Right Hand Marine Lock Latch, KDT-12-T & KDT20-T only	1
24.	KE01115	Left Hand Marine Lock Latch, KDT-12-T & KDT20-T only	1
25.	FA21501-2	Crown Nut, KDT-12-T & KDT20-T only	1
26.	SE00096	Steam Outlet Assembly	1
27.	SE00011	Trunnion Assembly, steam inlet	1
28.	SE00029	Operating Stem Assembly, steam inlet	1
29.	SE00030	Steam Inlet Control Assembly	1
30.	KE51892	Retaining Ring	1
31.	KE50442	Knob	1

TILTING GEARBOX ASSEMBLY -

FOR KETTLES WITH GEARBOX (KDT-12/20-TGB)



NOTE: Item #14 to be tack welded flush outside in the gearbox housing (item #1). Do not damage the outside edges of the gearbox housing when tack welding.

NOTE: Apply RTV sealant.

See "STEAM CONTROL ASSEMBLIES FOR KETTLES WITH GEARBOX"

ITEM NO.	PART NO.	DESCRIPTION	QTY.
1.-16.	KE02062-1	Tilting Gearbox Assembly	1
1.	KE02060	Gearbox Housing	1
2.	KE50198	Bearing, trunnion	2
3.	KE54739-2	Bearing, tilt shaft	2
4.	KE54737	End Housing Spacer, tilt shaft, bronze	1
5.	KE54738-3	Washer	1
6.	KE50306-1	Tilt Shaft	1
7.	KE52192	Bearing Washer	2
8.	KE52191	Bearing	1
9.	KE50426-3	Spacer, Tilt Shaft	1
10.	KE50315	Worm Gear	1
11.	FA95005	Tension Pin	1
12.	KE54738-1	Washer	2
13.	KE02059	Segment Gear and Spacer Assembly	1
14.	KE02061	Trunnion Bearing Housing Holder Assembly (c/w Item No. 2)	1
15.	FA10485	Hex Head Bolt, 1/4-20	1
16.	FA20008	Hex Nut, 1/4-20	1
17.	KE54750-3	Tilt Bracket	1
18.	FA11509-1	Bolt, 1/2-13 x 3/4" lg	1
19.	FA11089	Binding Head Screw, 8-32 x 1/4" lg.	1
20.	KE51713	Washer, steam valve	1
21.	FA05002-12	"O" Ring	1
22.	KE54753	Operating Stem	1
23.	KE51888	Retaining Washer	1
24.	KE50442	Steam Control Knob	1
25.	FA11092	Binding Head Screw, 8-32 x 1/2" lg.	1
26.	KE54729	Gear Box Cover	1
27.	FA11146	Binding Head Screw, 8-32 x 3/8"	4
28.	KE51892	Retaining Ring	1
30.	FA05002-35	"O" Ring	1
31.	FA05002-37	"O" Ring	4
32.	KE54752	Trunnion	1

Every new piece of Welbilt Foodservice equipment comes with KitchenCare® and you choose the level of service that meets your operational needs from one restaurant to multiple locations

StarCare – Warranty & lifetime service, certified OEM parts, global parts inventory, performance audited

ExtraCare – CareCode, 24/7 Support, online/mobile product information

LifeCare – Install & equipment orientation, planned maintenance, KitchenConnect™, MenuConnect®

Talk with KitchenCare® • 1-844-724-CARE • www.mtwkitchencare.com



To learn how Welbilt Foodservice and its leading brands can equip you, visit our global web site at www.welbilt.com, then discover the regional or local resources available to you.