DOYON INC.
BAKING EQUIPMENT SPECIALISTS
SPÉCIALISTES EN ÉQUIPEMENT DE CUISSON
SINCE 1950 - DEPUIS 1950

DRP4 & DRPR4

"Qualité Supérieure à un prix abordable !"
"Superior quality product at an affordable price !"

DRP4

DRPR4

Warmers

FEATURING

- Inside humidity (water pan)
- Brightly lit
- Compact space saving unit
- Countertop model
- Full view glass sides and door
- Thermometer
- Stainless steel inside and outside
- Standard electrical plug (120V 15A NEMA 5-15P)
- Rotating (DRPR4)
- Removable glass panels for easy cleaning
- Adjustable 175°F (80°C) temperature control
- Can hold pizzas up to 20" (508 mm) in diameter or 16 chickens
- Removable shelving (DRP4) or removable rotating rack (DRPR4) for easy cleaning
- ETL & ETL Sanitation listed
- One year parts and labor limited warranty

OPTIONAL

- Pass-through (2 doors)

Réchauds

CARACTÉRISTIQUES

- Système d'humidité (plat d'eau)
- Éclairage brillant
- Unité compacte
- Modèle de comptoir
- Thermomètre
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Cordon d'alimentation standard (120V 15A NEMA 5-15P)
- Plateaux rotatifs (DRPR4)
- Panneaux de verre amovibles pour faciliter le nettoyage
- Contrôle de température jusqu'à 175°F (80° C)
- Peut contenir des pizzas jusqu'à 20" (508 mm) de diamètre ou 16 poulets
- Tablettes (DRP4) et plateaux rotatifs (DRPR4) amovibles pour faciliter le nettoyage
- Listé ETL & ETL Sanitation
- Garantie limitée un an pièces et main d'oeuvre

OPTIONNEL

- 2 portes (avant et arrière) (PT)

DRP4 & DRPR4 Warmers

Doyon warmers are simply your best buy to keep products warm and tender. Ideal for pizzas, chickens, croissants, meat pies, etc. Build sales volume with a merchandiser that allows customers to see what's inside and still get the quality of a product that just came out of the oven. Keep your pizzas warm for at least 2 1/2 hours and chicken for more than 4 hours with our humidity system.

Réchauds DRP4 & DRPR4

Les réchauds Doyon sont simplement le meilleur achat sur le marché pour garder vos produits chauds et tendres. Idéal pour pizzas, poulet, croissants, pâté, etc. Étalez vos produits pour augmenter vos ventes tout en gardant la qualité d'un produit qui sort du four. Gardez vos pizzas pendant plus de 2 1/2 heures et votre poulet plus de 4 heures grâce à notre système d'humidité.

DIMENSIONS
DRP4
22 3/8”W X 23 3/4”D X 29 1/8”H
(567 mm X 604 mm X 739 mm)
DRPR4
22 3/8”W X 23 3/4”D X 29 1/8”H
(567 mm X 604 mm X 739 mm
DIMENSIONS
DRP4
22 3/8”L X 23 3/4”P X 29 1/8”H
(567 mm X 604 mm X 739 mm)
DRPR4
22 3/8”L X 23 3/4”P X 29 1/8”H
(567 mm X 604 mm X 739 mm)

INTERIOR DIMENSIONS
19 3/4”W X 21 3/8”P X 23 1/4”H
(503 mm X 543 mm X 590 mm)
DIMENSIONS INTÉRIEURES
19 3/4”L X 21 3/8”P X 23 1/4”H
(503 mm X 543 mm X 590 mm)

CAPACITY
4 - 20” (508 mm) pizzas (1 per shelf)
16 - 9” (229 mm) pizzas (4 per shelf)
16 chickens
CAPACITÉ
4 - pizzas 20” (508 mm) (1 par tablette)
16 - pizzas 9” (229 mm) (4 par tablette)
16 poulets

Shelf spacing : 4” (102 mm)
Espacement des tablettes : 4” (102 mm)

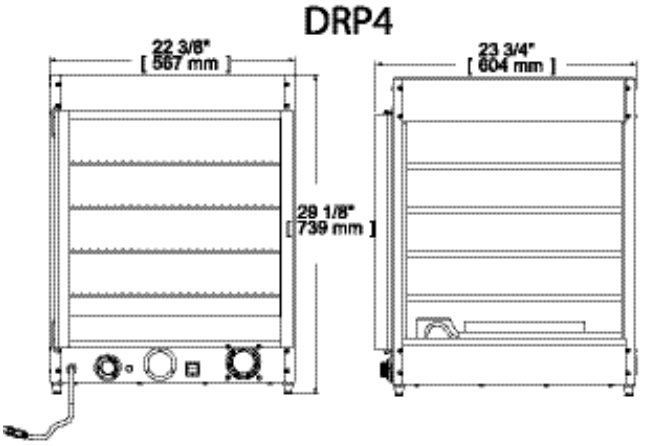
ELECTRICAL SYSTEM
120V - 1 PH - 11.5 A - 1.4 kW - 2 wires - 60 Hz NEMA 5-15P
SYSTÈME ÉLECTRIQUE
120V - 1 PH - 11.5 A - 1.4 kW - 2 fils - 60 Hz NEMA 5-15P

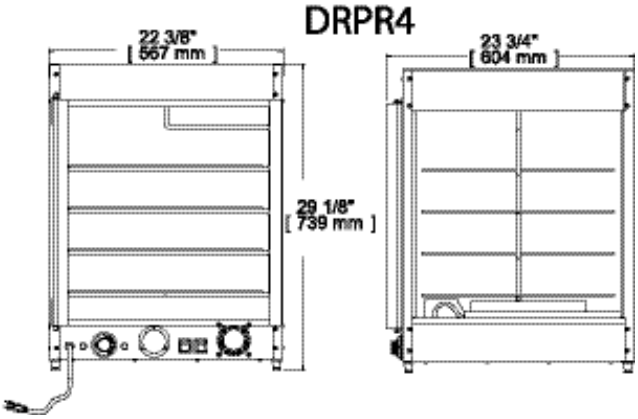
Other voltages available
Autres voltages disponibles

FINISH
Stainless steel inside and outside
FINI
Intérieur et extérieur en acier inoxydable

SHIPPING WEIGHT
DRP4 : 125 lb (57 kg) approximately
DRPR4 : 150 lb (68 kg) approximately
POIDS D’EXPÉDITION
DRP4 : 125 lb (57 kg) approximativement
DRPR4 : 150 lb (68 kg) approximativement

Specifications and design subject to change without notice.
Caractéristiques et design sujets à changement sans préavis.





DOYON INC.
BAKING EQUIPMENT SPECIALISTS
SPÉCIALISTES EN ÉQUIPEMENT DE CUISSON
SINCE 1950 - DEPUIS 1950
1255, rue Principale
Linière, Beauce, Québec, Canada G0M 1J0

Conforms to ANSI/UL std. 763
Certified to CSA C22.2 no.195
Conforme à ANSI/UL std. 763
Certifié à CSA C22.2 no.195

Conforms to ANSI/NSF-8
Conforme à ANSI/NSF-8

Your local distributor: Votre distributeur:

Telephone : (418) 685-3431 Fax: (418) 685-3948
Canada : (800) 463-1636 U.S.: (800) 463-4273
E-Mail : doyon@doyon.qc.ca Internet: http://www.doyon.qc.ca

Printed in Canada Rev: 11172011 Imprimé au Canada Rev: 11272011