VOLLRATH® OPERATOR'S MANUAL

CAYENNE® 1776 & 1777 COLONIAL KETTLE™
WARMERS AND RETHERMALIZERS

Item	Description	Voltage	Watts	Watts	Plug
72165	Model 1776-11, 11 Qt. Warmer, Black	120	700W	5.8	5-15P
72170	Model 1776-7, 7 Qt. Warmer, Black	120	700W	5.8	5-15P
72175	Model 1777-11, 11 Qt. Rethermalizer, Black	120	1000W	8.3	5-15P
72180	Model 1777-7, 7 Qt. Rethermalizer, Black	120	1000W	8.3	5-15P
72459	Model 1776-11, 11 Qt. Warmer, Black	230	600W	2.6	Schuko
72542	Model 1776-11, 11 Qt. Warmer, Black	230	600W	2.6	UK
72511	Model 1776-7, 7 Qt. Warmer, Black	230	600W	2.6	Schuko
72462	Model 1777-11, 11 Qt. Rethermalizer, Black	230	900W	4.0	Schuko
72543	Model 1777-7, 11 Qt. Rethermalizer, Black	230	900W	4.0	UK

Thank you for purchasing this Vollrath 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.

REGISTER YOUR PRODUCT ON-LINE AT WWW.VOLLRATH.COM

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. 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 equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Unplug equipment when not in use.
- Do not operate without water.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

Function and Purpose

The **1000W models** are intended and designed to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. A**ll models** are intended and designed to keep food product at proper serving temperatures. Food must be prepared and placed in **all models** at proper serving temperatures for hot food holding mode. These units are not designed to cook raw food.

This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

Unpacking the Equipment and Initial Setup

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the equipment in the desired location.
4. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

Features and Controls

Figure 1. Features and Controls.

A. **ON/OFF HEAT CONTROL SWITCH**. Switches the equipment power ON or OFF and is used to set or adjust the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature. Rotating the control switch all the way in the counterclockwise direction switches the unit OFF.

Operation

WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.

Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.

⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

Hot surfaces, steam, and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water onto the cooking surface as it can spray or splatter.

1. Fill the well to the correct level marks with clean fresh water. Correct level is about 1-1/2" (2.8 CM) or approximately 4 cups (1 Lt.) of water. Do not over fill. See Figure 1.
2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.

NOTE:
If using fractional size pans, adapter bars must be used to keep steam from escaping from between pans.

Rethermalizing refrigerated food that has been previously cooked:

1. Preheat the water in the well by covering well with empty food containers or covers, and then turning the unit ON and set the on/off heat control switch (A) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place covered container of chilled food product to be rethermalized into equipment. See food safety precautionary note.
3. During the rethermalization process, monitor food temperatures closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that the entire food product reaches and maintains a minimum of 165°F (74°C) for at least 15 seconds to be properly rethermalized. In addition, rethermalized food must pass through the danger zone of 40°F (4° C) to 165°F (74°C) in less than 2 hours to prevent growth of organisms of public health concern. Do not add cold food for rethermalizing while holding hot food.

NOTE:
To reach the required safe food temperature as quickly as possible, do not add water or remove food pan during the rethermalization process.

4. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Hot Food Holding:

1. Preheat the water in the well by covering well with empty food containers or covers, and then turning the unit ON and setting the on/off heat control switch (A) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place container of hot food product, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
3. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Food Safety Precautionary Note:
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 setting. Periodically remove food container and check the water level. Add water if needed.

During operation:

4. Maintain water level at or near water level mark. Periodically (approximately 2 hours) remove container of food and check the water level. Add hot water if needed. Some models are equipped with a low water indicator light (D) that illuminates when the water level is low.

When finished using the equipment:

5. Turn the on/off heat control switch (A) to the OFF position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
6. Allow the unit and water to cool completely.

CLEANING

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

WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and liquids from entering the inside of the equipment. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact electrical components and cause a short circuit or electrical shock.

WARNING

Burn Hazard.
Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating without appropriate protective equipment.

Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water into the cooking surface as it can spray or splatter.

NOTE:
Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime removal products to clean the equipment. Thoroughly rinse equipment with water after cleaning.

7. Turn the on/off heat control switch (A) to the OFF position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
8. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

NOTE:
Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

9. Dispose of the water.
10. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.

Troubleshooting Chart

Problem	It might be caused by	Course of Action
The equipment does not get hot enough.	Too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.
The equipment runs out of water in a short time.	Ring or pan not seated correctly.	Adjust the pan or ring to correct position.

Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Service from the list below.

VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832 • 1-920-457-4851
• Vollrath Warmer Repair Service • 1-800-354-1970
• Email techservicereps@vollrathco.com

When contacting Vollrath Technical Service, 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 for a period of one year, except 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 www.vollrath.com.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau
CTRA De Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Rm 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. +86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768

VOLLRATH®

© 2026 The Vollrath Company L.L.C. 2350220-1_V101 05/2026

VOLLRATH Manual del Operador

COLONIAL KETTLE™ 1776 Y 1777 DE CAYENNE®
CALENTADORES Y RETERMALIZADORES

Artículo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amp.	Enchufe
72165	Calentador de 11 ct. gal (10,4 L) modelo 1776-11, negro	120	700W	5,8	5-15P
72170	Calentador de 7 ct. gal (6,6 L) modelo 1776-7, negro	120	700W	5,8	5-15P
72175	Retermalizador de 11 ct. gal (10,4 L) modelo 1777-11, negro	120	1000W	8,3	5-15P
72180	Retermalizador de 7 ct. gal (6,6 L) modelo 1777-7, negro	120	1000W	8,3	5-15P
72459	Calentador de 11 ct. gal (10,4 L) modelo 1776-11, negro	230	600W	2.6	Schuko
72542	Calentador de 11 ct. gal (10,4 L) modelo 1776-11, negro	230	600W	2.6	R.-U.
72511	Calentador de 7 ct. gal (6,6 L) modelo 1776-7, negro	230	600W	2.6	Schuko
72462	Retermalizador de 11 ct. gal (10,4 L) modelo 1777-11, negro	230	900W	4.0	Schuko
72543	Retermalizador de 11 ct. gal (10,4 L) modelo 1777-11, negro	230	900W	4.0	R.-U.

Gracias por comprar este equipo Vollrath. 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. 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 al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo sólo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- No lo opere sin agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Los **modelos de 1000 W** están diseñados con el propósito de retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. **Todos los modelos** están diseñados con el propósito de mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. La comida debe prepararse y colocarse en **todos los modelos** a temperaturas de servicio apropiadas en la modalidad de conservación de comida caliente. Estas unidades no están diseñadas para cocer alimentos crudos.

Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Desembalado del equipo y configuración inicial

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.
4. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

Características y controles

Figura 1. Características y controles.

A. INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO y CONTROL TÉRMICO. Enciende y apaga el suministro del equipo y se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente. Gire el interruptor de control totalmente en sentido antihorario para apagar la unidad.

Operación

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

1. Llene el receptáculo hasta las marcas de nivel correcto con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 1-1/2" (2,8 cm) o aproximadamente 4 tazas (1 L) de agua. No lo llene excesivamente. Consulte la Figura 1.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Si va a usar fuentes de tamaños fraccionales, deben emplearse las barras adaptadoras para impedir que el vapor escape entre las fuentes.

Retermalización de alimento refrigerado previamente cocido:

1. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con tapas o recipientes de alimento vacíos, luego encienda la unidad y fije el interruptor de encendido/apagado y control térmico (A) en el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque en el equipo el recipiente tapado de alimento enfriado que va a retermalizar. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.
3. Durante el proceso de retermalización, 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 que todo el alimento alcance y mantenga un mínimo de 165°F (74°C) durante al menos 15 segundos a fin de retermalizarlo correctamente. Además, el alimento retermalizado debe pasar por la zona de peligro de 40° F (4°C) a 165°F (74°C) en menos de 2 horas para prevenir el crecimiento de organismos que pueden afectar la salud pública. No agregue alimento frío para retermalizarlo mientras conserva alimento caliente.

NOTA:
Para alcanzar la temperatura segura para los alimentos lo más rápido posible, no agregue agua ni retire el alimento de la fuente durante el proceso de retermalización.

4. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Conservación de alimentos calientes:

1. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con tapas o recipientes de alimento vacíos, luego encienda la unidad y fije el interruptor de encendido/apagado y control térmico (A) en el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
3. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:
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 para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

Durante la operación:

4. Mantenga el nivel del agua en o cerca de la marca establecida. Retire periódicamente (aproximadamente 2 horas) el recipiente y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario. Algunos modelos vienen equipados con una luz indicadora (D) de nivel de agua bajo que se ilumina cuando dicho nivel está bajo.

Cuando termine de usar el equipo:

5. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico (A) hasta la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
6. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.

LIMPIEZA

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

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

NOTA:
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.

7. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico (A) hasta la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
8. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.

No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.

NOTA:
No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

9. Deseche el agua.
10. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.

Tabla de solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
El equipo no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.
Al equipo se le agota el agua rápidamente.	El aro o la fuente no están correctamente asentados.	Ajuste la fuente o el aro para corregir la posición.

Tabla de solución de problemas

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Devoluciones de calentadores • VOLLRATH 1-800-628-0832 • 1-920-457-4851
• Servicios técnicos de VOLLRATH • 1-800-354-1970
• Email: techservicereps@vollrathco.com

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 L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo 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.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau
CTRA De Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Rm 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. +86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768

VOLLRATH®

© 2026 The Vollrath Company L.L.C.
2350220-1_V101 05/2026