



IMAGINE. INVENTE. INSPIRE.



Nuestra misión

Waring® Commercial, líder mundial en equipos para el sector de la restauración, se dedica a proporcionar soluciones innovadoras, fiables y económicas diseñadas para facilitar la vida de nuestros clientes y hacer que sus negocios sean más rentables.

Nuestra historia

Waring introdujo la primera licuadora hace más de 80 años en los Estados Unidos. Honramos nuestra herencia como innovadores y especialistas en soluciones con nuestra expansión continua como proveedores de equipos de MEZCLA, PREPARACIÓN, COCCIÓN y PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES para la industria de la restauración. En 1977, plantamos nuestras raíces de fabricante en McConnellsburg, Pensilvania, donde hoy todavía fabricamos nuestras legendarias licuadoras. Hoy, más que nunca Waring® Commercial se distingue como una marca de valor, calidad e innovación para la industria de la restauración.

IMAGINE. INVENTE. INSPIRE.



waringcommercialproducts.com

MEZCLA SET
Waring inventó la primera licuadora hace más de 80 años. Hoy en día continuamos como innovador y especialista en MEZCLA, con una colección completa de licuadoras hechas en EE.UU.*, así como una amplia gama de licuadoras de mano y malteadoras.

Licuadoras	4
Servicio pesado	5–6
Servicio medio a pesado	
Servicio ligero a medio	
Licuadoras de mano	9–11
Malteadoras	12–13

PREPARACIÓN
Waring® Commercial es el especialista de la PREPARACIÓN. Ofrecemos una amplia gama de soluciones precisas, confiables, potentes y que ahorran tiempo para cortar en cubos, rebanar, picar, moler, emulsionar y más.

Procesadoras de alimentos	14–18
Exprimidores/Extractores de jugo	19
Máquinas para hacer helados	20
Productos especializados	
Batidora de pie	21
Fundidoras de chocolate	21
Cuchillo eléctrico	22
Sacacorchos	22
Afilador de cuchillos	22
Rebanadoras	23
Envasadoras al vacío	24



Termocirculadores
Dispensador de agua caliente

		dr		
D	EBIDAS	CALE	NTES	
Comi	coluciones de PREPARA mercial ofrecen la cali ieren los negocios de a	dad, la durabilidad	y el rendimient	to que
calier con r	ntes son elementos del n nuestra promesa de ofi ad que mantienen su na	nenú de alto margen recer a nuestros clie	. Seguimos cump	oliendo

UNA LICUADORA PARA CADA NECESIDAD

Serie CB15	Serie MX	Serie Torq	Serie Blade	Serie BB155
Licuadoras de 3.8 L para alimentos/líquidos de servicio pesado	Licuadoras para alimentos/líquidos de servicio pesado	Licuadoras para alimentos/líquidos de servicio medio a pesado	Licuadoras de bar de servicio ligero a medio	Licuadoras de bar de servicio ligero
	PO	TENCIA DEL MOTOR		
3¾** HP	31⁄2** HP	2 HP	1 HP	3/4 HP
		CICLOS POR DÍA		
100+	75+	50–74	25–49	1–25
	P/	NEL DE CONTROL		
Tres opciones: botones BAJO/MEDIO/ALTO/PULSO, temporizador de cuenta regresiva de 3 minutos y velocidad variable	Cinco opciones: controles mecánicos ALTO/BAJO y PULSO, controles electrónicos ALTO, BAJO y PULSO, controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 30 segundos, velocidad variable y controles electrónicos con funciones preprogramadas reprogramables	Tres opciones: controles mecánicos ALTO/BAJO/ APAGADO y PULSO, controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos y velocidad variable	Tres opciones: controles mecánicos ALTO/BAJO y PULSO, controles electrónicos o controles electrónicos con temporizador	Interruptor con 2 posiciones (2 velocidades)
		JARRA		
Jarra de acero inoxidable de 3.8 L (disponible con o sin grifo)	Jarra apilable de copoliéster de 1.4 L o 1.9 L, o jarra de acero inoxidable de 1.9 L	Jarra apilable de copoliéster de 1.4 L	Jarra apilable de copoliéster de 1.4 L o jarra de acero inoxidable de 1.4 L	Jarra de copoliéster de 1.3 L o jarra de acero inoxidable de 945 ml
	TIP	OS DE APLICACIÓN		
Preparación de bebidas y alimentos; servicio pesado	Preparación de bebidas y alimentos; servicio pesado	Preparación de alimentos y bebidas; servicio medio a pesado	Preparación de alimentos y bebidas; servicio ligero a medio	Preparación de bebidas; servicio ligero
		IDEAL PARA:		
Cocinas grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones, restaurantes	Cocinas grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones, restaurantes, heladerías, cafeterías, bares	Cocinas grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones, restaurantes, heladerías, cafeterías, bares	Heladerías, cafeterías, bares	Cafeterías, bares
APLICACIONES RECOMENDADAS				
Productos alimenticios, frijoles refritos, aliños, salsas, sopas, masas, postres, batidos y más	Productos alimenticios, aderezos, salsas, sopas, masas, postres, bebidas , a base de helado, batidos/ licuados de frutas congeladas, bebidas de café helado, bebidas y cócteles helados	Productos alimenticios, aderezos, salsas, sopas, bebidas , a base de helado, batidos/ licuados de frutas congeladas, bebidas de café helado, bebidas y cócteles helados	Batidos, bebidas a base de helado, batidos/licuados de frutas congeladas, bebidas de café helado, bebidas y cócteles helados	Bebidas , y cócteles helados, bebidas combinadas
	GARANTÍA			
Garantía limitada de tres años en el motor y de dos años en los materiales y la mano de obra	Garantía limitada de tres años en el motor y de dos años en los materiales y la mano de obra	Garantía limitada de dos años	Garantía limitada de dos años	Garantía limitada de dos años
iHECHAS EN LOS EE.UU.!*				

MEZCLA

Licuadora de 3.8 L para alimentos/líquidos de servicio pesado

Serie CB15





- Motor de servicio pesado de 3¾ HP (potencia de entrada máxima)
- Jarra de acero inoxidable con asas y abrazaderas cubiertas de caucho fáciles de sacar para mantener la tapa seguramente cerrada
- Recomendada para hasta 100 ciclos por día
- Mezcla, hace puré y licua grandes cargas que requieren tiempos de licuado largos
- Para muchas aplicaciones, incluso salsa y frijoles refritos
- Cojinete amortiguador de una pieza apto para lavavajillas para una fácil limpieza
- Sin BPA (ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A) 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de tres años en el motor y de dos años en los materiales y la mano de obra Certificaciones cETLus y NSF

Disponible con grifo de fácil vertido

Removible y fácil de limpiar Certificación NSF Jarra con grifo (CAC125) Grifos adicionales disponibles (CAC126)



MODELO	PANEL DE CONTROL	JARRA
MODELO	PANEL DE CONTROL	JANNA
CB15	Panel de control electrónico con tres	Acero inoxidable
CB15SF	velocidades y función de pulso	Acero inoxidable con grifo de fácil vertido
CB15V	Panel de control electrónico fácil de limpiar	Acero inoxidable
CB15VSF	con control de velocidad y función de pulso	Acero inoxidable con grifo de fácil vertido
CB15T	Panel de control electrónico con	Acero inoxidable
CB15TSF	tres velocidades y función de pulso Temporizador electrónico de tres minutos	Acero inoxidable con grifo de fácil vertido



3 opciones de panel de control









CB15T



Licuadoras para alimentos/ líquidos de servicio pesado





- Motor de servicio pesado de 3.5 HP (potencia de entrada máxima)
- Función de pulso MAX capaz de alcanzar 30000 RPM
- Recinto de insonorización opcional para reducir el ruido en más del 50 %
- Cojinete amortiguador de una pieza, removible y apto para lavavajillas
- Resistente cuchilla de acero inoxidable reemplazable por el usuario

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de tres años en el motor y garantía limitada de dos años en los materiales y la mano de obra

Certificaciones cETLus y NSF





MODELO	PANEL DE CONTROL	JARRA
MX1000XTX		Copoliéster, 1.9 L
MX1000XTXP	Controles mecánicos de ALTO, BAJO y PULSO	Copoliéster, 1.4 L
MX1000XTS		Acero inoxidable, 1.9 L
MX1050XTX		Copoliéster, 1.9 L
MX1050XTXP	Panel de control electrónico con funciones de ALTO, BAJO y PULSO	Copoliéster, 1.4 L
MX1050XTS		Acero inoxidable, 1.9 L
MX1100XTX		Copoliéster, 1.9 L
MX1100XTXP	Panel de control electrónico con funciones de ALTO, BAJO y PULSO, y temporizador de 30 segundos	Copoliéster, 1.4 L
MX1100XTS		Acero inoxidable, 1.9 L
MX1200XTX		Copoliéster, 1.9 L
MX1200XTXP	Perilla de control de la velocidad (desde 1000 hasta 20.000 RPM) e interruptor de palanca de PULSO	Copoliéster, 1.4 L
MX1200XTS	Painting 55 : 5255	Acero inoxidable, 1.9 L
MX1300/1500XTX*		Copoliéster, 1.9 L
MX1300/1500XTXP*	Panel de control electrónico programable, pantalla LCD y función de PULSO	Copoliéster, 1.4 L
MX1300/1500XTS*		Acero inoxidable, 1.9 L

^{*}El modelo MX1500 incluye un recinto de insonorización.



CAC95 Jarra de copoliéster sin BPA de 1.9 L para los modelos XTX







CAC90 Jarra de acero inoxidable de 1.9 L para los modelos XTS



SE1000 Compatible con todas las licuadoras Waring®



SE500 Compatible con todas las licuadoras Waring® Commercial Xtreme de 1.9 L Commercial Xtreme de 1.4 L

Jarras de copoliéster con código de color

CAC93X-03	Amarillo	1.4 L
CAC95-03	Amarillo	1.9 L
CAC93X-06	Azul	1.4 L
CAC95-06	Azul	1.9 L
CAC93X-12	Verde	1.4 L
CAC95-12	Verde	1.9 L
CAC93X-10	Morado	1.4 L
CAC95-10	Morado	1.9 L
CAC93X-28	Anaranjado	1.4 L
CAC95-28	Anaranjado	1.9 L



MEZCLA



Licuadoras para alimentos/líquidos de servicio medio

Serie TBB

- Tapa de vinilo para alimentos/líquidos calientes o fríos
- Tapón removible para agregar ingredientes sin interrumpir el licuado
- Resistente cuchilla de acero inoxidable con robustas piezas de acero, hecha para durar pero reemplazable por el usuario
- Cuchillo de diseño "agresivo" que trabaja en conjunto con la amplia base de la jarra para atraer la máxima cantidad de alimentos hacia el vórtice.
- Motor de servicio pesado de alto rendimiento de 2 HP con 2 velocidades, capaz de alcanzar 24.000 RPM

• Recomendada para 50 a 74 bebidas por día; capaz de preparar 3 Margaritas de 475 ml en 8 segundos o menos

Garantía limitada de dos años

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Certificaciones cULus y NSF

SIN SPA wheeler opposition	Hech
rtes en contacto con mentos no contienen bisfenol A	The state of



MODELO	PANEL DE CONTROL	JARRA
TBB145		Copoliéster, 1.4 L
TBB145P6	Controles mecánicos	Copoliéster, 1.9 L
TBB145S4	Controles medanicos	Acero inoxidable, 1.4 L
TBB145S6		Acero inoxidable, 1.9 L
TBB160	Controles electrónicos	Copoliéster, 1.4 L
TBB160P6	y temporizador de cuenta regresiva de	Copoliéster, 1.9 L
TBB160S4		Acero inoxidable, 1.4 L
TBB160S6	60 segundos	Acero inoxidable, 1.9 L
TBB175		Copoliéster, 1.4 L
TBB175P6	Velocidad variable desde 1000 RPM hasta 17,000 RPM	Copoliéster, 1.9 L
TBB175S4		Acero inoxidable, 1.4 L
TBB175S6		Acero inoxidable, 1.9 L



Jarras apilables para un fácil almacenaje





CAC139 Jarra de copoliéster de 1.4 L



CAC89 Jarra de copoliéster de 1.9 L con cojinete amortiguador



CAC152 Jarra de acero inoxidable de 1.4 L



Jarra de acero inoxidable de 1.9 L con cojinete amortiguador



CAC139-10 Jarra morada de copoliéster sin BPA de 1.4 L

3 opciones de panel de control



TBB160





TBB175



BB320



Licuadoras de bar de servicio ligero a medio

- Motor profesional de 1 HP
- Motor de 2 velocidades con función de PULSO
- Jarra de copoliéster sin BPA o de acero inoxidable de 1.4 L con cuchilla de acero inoxidable industrial
- Capaz de preparar 3 Margaritas de 475 ml en 12 segundos o menos
- Recomendada par 25 a 49 bebidas por dia
- Sin BPA (ninguna de las piezas en contacto con los alimentos centiene bisfenol A)
- Cojinete amortiquardor removible, para un funcionamiento mas silencioso y una facil limpieza

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de dos años Certificaciones cETLus y NSF



CAC132 Jarras de copoliéster apilables para un fácil almacenaje



CAC138 Jarra de acero inoxidable

MODELO	PANEL DE CONTROL	JARRA
BB300	Controles mecánicos clásicos	Copoliéster, 1.4 L
BB300S	Controles mecanicos clasicos	Acero inoxidable, 1.4 L
BB320	- Controles electrónicos	Copoliéster, 1.4 L
BB320S	Controles electronicos	Acero inoxidable, 1.4 L
BB340	Controles electrónicos y	Copoliéster, 1.4 L
BB340S	temporizador de cuenta regresiva de 99 segundos	Acero inoxidable, 1.4 L

Licuadoras de bar de servicio ligero

- Motor comercial de 2 velocidades de ¾ HF
- Resistente cuchilla de acero inoxidable de dos piezas
- Acoplamiento de caucho reforzado con metal reemplazable por el usuario
- Recomendada para hasta 25 bebidas por día

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de dos años

Certificaciones cULus y NSF











Jarra de acero Jarra de copoliéster sin BPA de 1.3 L inoxidable de 945 ml





BB155S

MODELO	PANEL DE CONTROL	JARRA
BB155	Controles mecánicos clásicos	Copoliéster, 1.3 L
BB155S	Controles mecanicos clasicos	Acero inoxidable, 945 ml





$\mathbb{N} + \mathbb{N} = \mathbb{N}$

Licuadora de mano de velocidad variable de servicio pesado Big Stixº

Serie WSB

- Motor de servicio pesado de 750 W, 1 HP en todos los modelos
- Velocidad variable hasta 18.000 RPM
- Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas
- Encendido continuo
- Acoplamientos con el bloque-motor y la varilla reemplazables por el usuario
- Cuchilla multifunción de acero inoxidable

• Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar patentada para mayor control y seguridad

120 V, 60 Hz, 5-15P () Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF













Varilla sellada patentada

Certificación

NSF

Apta para lavavajillas WSB50 - 30.5 cm; capacidad de 38 L

WSB55 - 35.5 cm; capacidad de 57 L WSB60 - 40.5 cm; capacidad de 95 L

WSB65 - 46 cm; capacidad de 132 L

WSB70 – 53.5 cm; capacidad de 189 L

WSBPPW - Batidores de acero inoxidable de 25.5 cm



MOTOR DE 750 VATIOS/1 HP EN TODOS LOS MODELOS DE LA SERIE **BIG STIX®**



Licuadora de mano de servicio ligero Quik Stik® WSB33X

- Motor de alta eficacia con dos velocidades
- Varilla fija de 18 cm y cuchilla de acero inoxidable
- Diseñada para bajo volumen de procesado
- · Ligera y compacta
- Capacidad de 11.35 L 120 V, 100 W, 60 Hz, 5-15 (*) Garantía limitada de un año Certificaciones cETLus y NSF



- Motor de servicio pesado de 2 velocidades de ½ HP
- Varilla fija de 25.5 cm y cuchilla de acero inoxidable
- Cómoda empuñadura cubierta de caucho
- Capacidad de 22.5 L 120 V, 350 W, 60 Hz, 5-15 (*) Garantía limitada de un año Certificaciones cETLus y NSF



Abrazadera **WSBBC**

- · Permite operar la batidora sin sostenerla
- Compatible con todas las licuadoras de mano Big Stix® (no compatible con el accesorio batidor)



Gancho colgador **WSB01**

· Práctico sistema de almacenaje



Accesorio batidor WSB2W

- Batidores de acero inoxidable de 25.5 cm
- · Acoplamiento de eje reemplazable por el usuario





Licuadora de mano inalámbrica

WSB38X

Potente. Portátil. Versátil.

- Licuadora de mano inalámbrica para mayor comodidad
- Motor DC sin escobillas
- Batería de iones de litio de 10.8 V para una autonomía superior
- Velocidad variable desde 5000 RPM hasta 13,000 RPM
- Varilla de 18 cm removible y apta para lavavajillas
- Cuchilla de acero inoxidable
- Capacidad de hasta 11.35 L
- Base de conexión/carga con circuito de carga rápida en 1.5 horas
- Indicadores LED de velocidad y estado de carga
- Carcasa ergonómica
- Bolsa de almacenaje/transporte incluida

WSB38X2 - Incluye dos baterías Certificaciones cETLus y ETL Sanitation Garantía limitada de un año







Esta licuadora de mano ligera con una varilla 10.8 V, un motor variable para

y portátil cuenta de 18 cm con capacidad de hasta 11.35 L. una batería de iones de litio de sin escobillas de larga vida y autonomía, y velocidad mayor precisión y control, cualquiera que sea lo que es esté mezclando. Lleve la velocidad profesional, la potencia y el rendimiento donde sea que los necesite.

Accesorios disponibles para el modelo WSB38X



WSB38XBP Batería de iones de litio de 10.8 V



WSB38XCS Base de carga con circuito de carga rápida en 1.5 horas



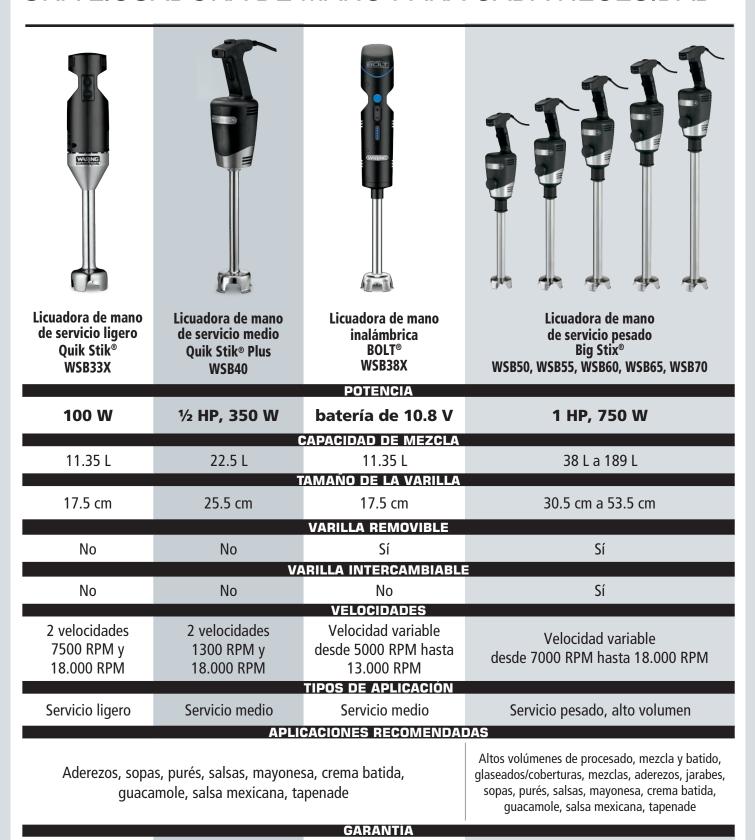
WSB38XST Varilla removible de 18 cm



WSB38XSC Bolsa de almacenaje/ transporte



UNA LICUADORA DE MANO PARA CADA NECESIDAD



Garantía limitada

de un año

Garantía limitada

de un año

Garantía limitada

de un año

Garantía limitada de un año



Malteadoras electrónicas individuales, dobles o triples de servicio pesado



3 HP

- Motores de 1 HP (potencia de entrada máxima) de alto rendimiento, independientes y reemplazables por el usuario
- Cada motor cuenta con un sistema de protección térmica para prolongar su vida útil
- Controles electrónicos mantienen la velocidad bajo carga para un rendimiento óptimo y ofrecen 3 velocidades opciones de velocidad (15.000 RPM, 18.000 RPM y 21.000 RPM) y una función de pulso
- Activadores completamente cerrados evitan que líquido penetre en la carcasa
- Cada unidad incluye 2 agitadores por eje: un agitador sólido para mezclar helado firme y airear la mezcla para aumentar el rendimiento, y un agitador de aletas para mezclar helado suave y agregar ingredientes secos/extras
- Fácil colocación/remoción del vaso sin tener que inclinarlo

- Paro/marcha automático, activado por la colocación/ remoción del vaso
- Resistente carcasa de fundición con pintura electroestática 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones NSF y cTUVus

EXTRA: vasos de acero inoxidable

MODELO	EJE	TEMPORIZADOR	VASOS
WDM120TX	Uno		Uno
WDM240TX	Dos	Sí	Dos
WDM360TX	Tres		Tres



Temporizador de cuenta regresiva de 10 minutos, tres velocidades y función de pulso



Fácil colocación/ remoción del vaso sin tener que inclinarlo



Incluye un agitador sólido y un agitador de aletas por eje



MEZCLA

Malteadora de velocidad variable The Big Freeze®

WDM500



Control de velocidad



Panel antisalpicaduras ergonómico

Agitadores incluidos



WDM500MA Agitador sólido de metal para helado firme



WDM500PA Agitador de aletas de plástico para helado suave, heladode yogur y gelato

- Construida para altos volúmenes de procesado
- Diseñada para agregar ingredientes secos/extras a helado firme o suave
- Motor de velocidad variable de alto rendimiento de 1.2 HP
- Velocidad variable desde 2500 RPM- 12.500 RPM
- Función de pulso para refrescar rápidamente las bebidas heladas
- Botón START/STOP (paro/marcha) para permitir al usuario interrumpir el mezclado en cualquier momento
- Dos tipos de agitadores para procesar helado/helado de yogur firme o suave de manera eficaz
- Panel antisalpicaduras de policarbonato ergonómico, para una operación fácil y limpia
- Resistente carcasa de acero inoxidable

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año Certificaciones cETLus y NSF





Malteadora de pared

DMC180DCA

- Robusto de alto rendimiento de 1 HP (potencia de entrada máxima) con 2 velocidades
- Diseño que ahorra espacio
- Paro/Marcha automático
- Resistente bloque-motor de metal de fundición

120 V, 60 Hz

Garantía limitada de un año Certificaciones cETLus y NSF



Malteadora tripie

DMC201DCA

- Motor comercial de alto rendimiento de 1 HP (potencia de entrada máxima) con 2 velocidades
- Resistentes bloques-motor de metal de fundición
- Paro/Marcha automático
- Resistente panel protector de acero inoxidable

120 V, 60 Hz, 5-15P 🕦 Garantía limitada de un año Certificaciones cETLus y NSF



Garantía limitada de cinco años en el motor y dos años en los materiales y la mano de obra**





Procesadora de alimentos con bol de 5.7 L, bol para procesado continuo y sistema para cortar en cubos

FP2200

- Motor de alto rendimiento de ¾ HP
- Boca de alimentación extra ancha (más de 142 cm²)
- Bol para procesado continuo de policarbonato con tapa transparente capaz de procesar hasta 635 kg de alimentos por hora

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Certificaciones UL, CUL y NSF

Accesorios estándares incluidos con el modelo FP2200



Cuchilla picadora CAF31



Disco triturador de 5 mm CAF20



Disco rebanador de 3 mm CAF12



Disco rebanador de 13 mm CAF18



Disco para cortar en cubos de 13 x 13 mm



Disco para cortar en cubos de 19 x 19 mm

CAF25

CAF24

El disco para cortar en cubos debe usarse junto con el disco rebanador.



^{**}Para procesadoras de alimentos comerciales con bol regular y bol para procesado continuo

Procesadora de alimentos con bol de 3.75 L con sistema hermético LiquiLock[®], bol para procesado continuo y sistema para cortar en cubos

WFP16SCD

Más rendimiento, menos tiempo, limpiamente. El sistema hermético LiquiLock® sella el bol desde abajo hasta arriba para procesar más alimentos en menos tiempo, sin ensuciar.



 Bol para procesado continuo para procesar altos volúmenes de alimentos

 Bol hermético de 3.75 L para procesar fácilmente sopas, salsas, aderezos y más

- Motor profesional de 2 HP*
- Resistente carcasa de fundición
- •¡Más de 20 opciones de procesado en una máquina!
- Permite triturar, rallar y rebanar directamente en el bol gracias al adaptador removible incluido

120 V, 60 Hz, 5-15P (*)

Certificaciones ETL y ETL Sanitation

¡La mejor garantía de la industria!**

Garantía limitada de cinco años en el motor y dos años en los materiales y la mano de obra

ALES

ACCESORIOS OPCIONALES

Sistemas para cortar en cubos

WFP16S25 – 8 x 8 mm WFP16S27 – 12 x 12 mm

Herramientas para limpiar la rejilla

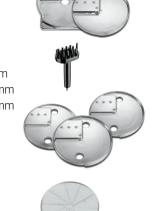
WFP16S19 para rejilla de 8 mm WFP16S20 para rejilla de 10 mm WFP16S21 para rejilla de 12 mm

Discos para cortar en Juliana

WFP16S22 – 4 mm WFP16S23 – 6.5 mm WFP16S24 – 8 mm

Disco rallador

WFP16S16





Tapa de cierre a presión con sello hermético a removible para una fácil limpieza

Accesorios estándares incluidos con el modelo WFP16SCD



Disco para cortar en cubos de 10 mm x 10 mm WFP16S26



Cuchilla hermética con sistema de bloqueo (patentada) WFP16S1



Disco batidor hermético con sistema de bloqueo WFP16S11



Disco rebanador ajustable (de 1 mm a 6 mm) de acero inoxidable (patentado) WFP16S10



Disco triturador reversible de acero inoxidable: dos discos en uno para triturado fino o grueso WFP16S12A



Procesadora de alimentos con sistema hermético LiquiLock® con bol de 3.3 L y bol para procesado continuo

WFP14SC

- Bol que ahorra espacio con sistema hermético LiquiLock® para evitar las fugas incluso cuando el bol está lleno de líquido
- Bol para procesado continuo con tapa transparente capaz de procesar hasta 398 kg de alimentos por hora
- Permite triturar, rallar y rebanar directamente en el bol gracias al adaptador removible incluido
 - Procesa los alimentos abajo y arriba del bol
 - Más de 20 opciones de procesado en una máquina
 - Motor de alto rendimiento de 1 HP 120 V, 60 Hz, 5-15P
 Certificaciones UL y ETL Sanitation





Más rendimiento, menos tiempo, limpiamente. El sistema hermético LiquiLock® sella el bol desde abajo hasta arriba para procesar más alimentos en menos tiempo, sin ensuciar.



DISCOS INCLUIDOS CON EL MODELO WFP14SC

1. Disco rallador:

nueces, especias, quesos y más (WFP143)

2. Disco triturador reversible: quesos, vegetales y más (WFP14S12)

3. Disco rebanador ajustable de 1 mm a 6 mm (patentado): 16 opciones de grosor en un solo disco (WFP14S10)

 Cuchilla hermética con bloqueo (patentada):

para picar, hacer puré y emulsionar (WFP14S1)

5. Disco batidor hermético con bloqueo: bate cremas, mantequillas y más (WFP14S11)





Procesadora de alimentos de 3.75 L con sistema hermético LiquiLock®

WFP16S

- Sistema hermético patentado
 LiquiLock® para evitar las fugas incluso cuando el bol está lleno de líquido
- Permite triturar, rallar y rebanar directamente en el bol gracias al adaptador removible incluido
- Motor profesional de 2 HP*
- Resistente carcasa de fundición
- Procesa los alimentos abajo y arriba del bol
- ¡Más de 20 opciones de procesado en una máquina!

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)
Certificaciones ETL y ETL Sanitation

Accesorios incluidos con los modelos WFP16S



Cuchilla hermética con bloqueo patentada

Se bloquea, creando un sello hermético, para evitar las fugas. (WFP16S1)



Disco batidor hermético con bloqueo

Bate rápidamente las cremas y las mantequillas. (WFP16S11)





Disco rebanador ajustable de 1 mm a 6 mm (patentado) 16 opciones de grosor

16 opciones de groso en un solo disco (WFP16S10)





Disco triturador reversible

Triturado fino de un lado; triturado medio del otro. (WFP16S12A)



Discos adicionales disponibles.

3.5Qt

3.5Qt

WFP14S

WFP14SW

Procesadora de alimentos de 3.3 L con sistema hermético LiquiLock®

- Sistema hermético patentado LiquiLock® para evitar las fugas incluso cuando el bol está lleno de líquido
- Rebana, tritura, ralla, pica, hace purés, bate, emulsiona y más
- Motor de alto rendimiento de 1 HP
- Permite triturar, rallar y rebanar directamente en el bol gracias al adaptador removible incluido
- Procesa los alimentos abajo y arriba del bol
- Tapa plana que ahorra espacio (WFP14SW) 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Certificaciones UL y ETL Sanitation

WFP14S - Accesorios incluidos:

WFP14S1, WFP14S10, WFP14S11, WFP14S12, WFP143

WFP14SW - Accesorios incluidos:

WFP14S1, WFP14S11

Procesadora de alimentos de 2.35 L con sistema hermético LiquiLock®

- Sistema hermético patentado LiquiLock® para evitar las fugas incluso cuando el bol está lleno de líquido
- Motor de alto rendimiento de ¾ HP
- Permite triturar, rallar y rebanar directamente en el bol gracias al adaptador removible incluido
- · Rebana, tritura, ralla, pica, hace purés, bate, emulsiona v más
- Procesa los alimentos abajo y arriba del bol
- Boca de alimentación ancha, para reducir el tiempo de preparación
- Tapa plana que ahorra espacio (WFP11SW) 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Certificaciones UL y ETL Sanitation

WFP11S - Accesorios incluidos:

WFP11S1, WFP11S4, WFP11S5, WFP11S6, WFP113

WFP11SW - Accesorios incluidos:

WFP11S1, WFP11S5



WFP11S





Cuchilla hermética patentada WFP11S1/WFP14S1

Se bloquea, creando un sello hermético, para evitar las fugas.



Disco rebanador ajustable patentado WFP11S4/WFP14S10

Proporciona 16 opciones de grosor en un disco.



Disco batidor hermético WFP11S5/WFP14S11

Bate rápidamente las cremas y las mantequillas.



Disco triturador reversible WFP11S6/WFP14S12

Triturado fino de un lado; triturado medio del otro.



Disco rallador WFP113/WFP143

Ralla/muele nueces, especias, quesos y más.

Picadora/Moledora Pro Prep® **WCG75**

- Capacidad de 710 ml
- picar y otro para moler





Molinillo de especias de 355 ml WSG30

- Motor de alto rendimiento capaz de alcanzar 19.000 RPM
- Acción de PULSO para controlar precisamente la consistencia de las especias
- Incluye tres boles de acero inoxidable de 355 ml con tapas, aptos para lavavajillas 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año Certificaciones cETLus y NSF



Moledora de especias de 710 ml para ingredientes secos/frescos WSG60

- Motor de alto rendimiento de calidad comercial de 1 HP, capaz de alcanzar 20.000 RPM
- Funcionamiento continuo
- Acción de PULSO para controlar precisamente la consistencia de las especias
- Incluye 2 boles de acero inoxidable aptos para lavavajillas con fundas aislantes y tapas de almacenaje 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año Certificaciones cETLus y NSF

UNA PROCESADORA DE ALIMENTOS PARA CADA NECESIDAD

	Modelo	Potencia	Velocidad	Capacidad máxima del bol	Discos incluidos	Máximo volumen procesado por hora	Garantía
	FP2200	34 HP	1725	Alimentos secos: 5.7 L Alimentos frescos/líquidos: 2.35 L	Cuchilla picadora Disco rebanador (3 mm) Disco rebanador (13 mm) Disco triturador (5 mm) Disco para cortar en cubos (13 mm x 13 mm) Disco para cortar en cubos (19 mm x 19 mm)	Alimentos rebanados (pepinos) [†] 635 kg Alimentos triturados (zanahorias) [†] 465 kg Alimentos cortados en cubos (tomates) [†] 430 kg Alimentos picados (carne), 265 kg Alimentos amasados (masa de pan) 200 barras* Alimentos amasados (masa de tarta) 540 fondos de tarta***	Garantía limitada de 5 años en el motor y de 2 años en los materiales y la mano de obra
	WFP16SCD	2 HP [®]	1725	Alimentos secos: 3.75 L Alimentos frescos/líquidos: 2.8 L	Disco para cortar en cubos (9.5 mm x 9.5 mm) Cuchilla picadora hermética Cuchilla batidora hermética Disco rebanador ajustable Disco triturador/rallador reversible	Alimentos rebanados (pepinos) [†] 537 kg Alimentos triturados (zanahorias) [†] 397 kg Alimentos picados (carne) 177 kg Alimentos amasados (masa de pan) 140 barras* Alimentos amasados (masa de tarta) 360 fondos de tarta*** Alimentos cortados en cubos (tomates), 915 lb (415 kg) Alimentos batidos (crema para batir), 76 L	Garantía limitada de 5 años en el motor y de 2 años en los materiales y la mano de obra
ı	PROCE	SADO	RAS DI	E ALIMENTOS D	E SERVICIO	LIGERO A MEDIO	
	WFP14SC	1 HP	1725	Alimentos secos: 3.3 L Alimentos frescos/líquidos: 1.65 L	Cuchilla picadora hermética Disco batidor hermético Disco rebanador ajustable Disco triturador/rallador reversible Disco rallador (2 mm)	Alimentos rebanados (pepinos) [†] 397 kg Alimentos triturados (zanahorias) [†] 195 kg Alimentos rallados (queso), 27 kg Alimentos picados (carne), 163 kg Alimentos amasados (masa de pan) 120 barras* Alimentos amasados (masa de tarta) 320 fondos de tarta*** Alimentos batidos (crema para batir), 52 L	Garantía limitada de 5 años en el motor y de años en los materiales y la mano obra
	WFP11S	¾ HP	1,725	Alimentos secos: 2.3 L Alimentos frescos/líquidos: 1.25 L	Cuchilla picadora hermética Disco batidor hermético Disco rebanador ajustable Disco triturador/rallador reversible Disco rallador (2 mm)	Alimentos rebanados (pepinos), 245 kg Alimentos triturados (zanahorias), 90 kg Alimentos rallados (queso), 20 kg Alimentos picados (carne), 150 kg Alimentos amasados (masa de pan) 120 barras* Alimentos amasados (masa de tarta) 240 fondos de tarta*** Alimentos batidos (crema para batir), 52 L	Garantía limitada de 5 años en el motor y de años en los materiales y la mano obra
	PIC	ADOR.	AS/MO	LEDORAS DE SE	RVICIO LIGI	ERO A PESADO	
	Modelo	Potencia	Velocidad	Capacidad	Boles	Aplicaciones	Garantía
SEE	WCG75	¾ HP	1725	710 ml (alimentos secos)	1 bol para triturar/ moler 1 bol para picar	Nueces, hierbas o pastas	Garantía limitada do 1 año
Marketon (WSG60	1 HP	20.000	710 ml (alimentos secos) 355 ml (alimentos frescos/líquidos)	2	Especias secas, pastas, salsas, crema batida, hierbas	Garantía limitada d 1 año
	WSG30	1⁄4 HP	19.000	355 ml (alimentos secos solamente)	3	Especias secas (volúmenes bajos): canela, nuez moscada, pimienta en grano, comino, azúcar, arroz	Garantía limitada do

EPARACIÓN



Exprimidor de cítricos de servicio pesado JC4000

- Recolector de jugo de acero inoxidable, con ancho pico
- Exprimidor universal, para todo tipo de cítricos 120 V, 60 Hz, 5-15P (**1**)

Garantía limitada de un año Certificaciones ETL y NSF







Exprimidor de cítricos de servicio ligero **BJ120C**

- Diseño compacto que ahorra espacio
- Exprimidor universal, para todo tipo de cítricos
- Recipiente y exprimidor removibles, para facilitar la limpieza
- Incluye una jarra de 1 L (no ilustrada) 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF



Extractor de jugo de servicio pesado con separador de pulpa JE2000

- Extrae grandes cantidades de jugo puro y natural para bares, restaurantes y centros de salud
- Motor de 1.3 HP capaz de alcanzar 16.000 RPM
- Diseñado para durar y facilitar la limpieza y el mantenimiento 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cULus y NSF







Extractor de jugo 6001C

- Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el jugo y eliminar la pulpa rápidamente
- Tapa, bol y colador de acero inoxidable 120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones UL y CSA (6001CQ)



Máquina para hacer helados de 2.35 L

con compresor

WCIC25

- Máguina para hacer helados con capacidad de 2.35 L
- Compresor integrado; elimina la de precongelar el tazón
- Prepara hasta 2.35 L de helado, helado de yogur o gelato en tan solo 30 minutos
- Exterior de acero inoxidable y pantalla LCD fáciles de limpiar
- Función "mantener frío" para mantener el helado a la temperatura óptima después del ciclo de preparación

120 V, 180 W, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF









Máquina para hacer helados de 1.9 L con compresor WCIC20

- Máquina para hacer helado con capacidad de 1.9 L
- · Compresor integrado; elimina la necesidad de precongelar el tazón
- Prepara hasta 1.9 L de helado, helado de yogur o gelato en tan solo 30 minutos
- Exterior de acero inoxidable y controles táctiles fáciles
- Función "mantener frío" para mantener el helado a la temperatura óptima después del ciclo de preparación 120 V, 180 W, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y ETL Sanitation



Permite agregar dulces e ingredientes secos sin interrumpir el ciclo de preparación



Tazón removible para un almacenaje y una limpieza fáciles





Sonda de temperatura incluida, para una medición exacta

de la temperatura

Batidora de pie de 6.6 L WSM7Q

- Robusto motor de 1+ HP (850 W) para mezclar las preparaciones más densas
- Bol de acero inoxidable de 6.6 L, con asas
- 12 velocidades con "arranque lento" para mayor precisión
- Función de pulso con máxima potencia
- Cabezal inclinable para instalar/retirar los accesorios con facilidad
- Resistente base de fundición

120 V, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de dos años

Certificaciones cETLus y NSF







Rebanadoras de alimentos profesionales

Serie WCS

WCS220/250 - 21.5 cm y 25.5 cm

Motor de calidad comercial de 3/4 HP*

WCS300 - 30.5 cm

Motor de calidad comercial de 1 HP*

- Cuchillas de cromo duro templado para un afilado duradero; hechas en Italia
- Base y bandeja móvil de aluminio fundido para mayor robustez y eficiencia de corte
- Motor ventilado de alta eficiencia; evita el sobrecalentamiento y trabaja silenciosamente
- Cuchilla fija accionada por correa para un corte fácil y preciso
- Grosor fácilmente ajustable desde 0 mm a hasta 15 mm
- Hecho en Italia

120 V, 5-15P 🕦

Garantía limitada de un año

Certificaciones cTUVus y NSF

MODELO	COLOR	DIÁMETRO DE LA CUCHILLA
WCS220SV	Plata metálica	
WCS220BS	Negro satinado	21.5 cm
WCS220R	Rojo brillante	
WCS250SV	Plata metálica	
WCS250BS	Negro satinado	25.5 cm
WCS250R	Rojo brillante	
WCS300SV	Plata metálica	
WCS300BS	Negro satinado	30.5 cm
WCS300R	Rojo brillante	



Diseño fácil de limpiar

Bandeja móvil basculante y afilador removible para facilitar la limpieza y el mantenimiento





Sacacorchos eléctrico recargable **WWO120**

- Capaz de abrir hasta 120 botellas con una carga completa
- Saca los corchos naturales y sintéticos con facilidad
- Diseño compacto de acero inoxidable
- Motor silencioso y fácil de usar; marcha adelante/reversa
- Batería recargable Ni-MH
- Base de carga compacta con descapsulador

EXTRA:

Barrena de repuesto

Garantía limitada de un año

Certificaciones ETL Sanitation y CEC



Afilador de cuchillos **WKS800**

- Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir
- Afila a un ángulo de 18 a 22°, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos
- La rueda de pulir gira en dirección opuesta para guitar las asperidades en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo
- Cajón magnetizado para recoger las virutas de metal

120 V, 60 Hz, 5-15P (I)

Garantía limitada de un año



Envasadora al vacío de campana

WCV300

- Envasa al vacío líquidos y alimentos ricos en líquido tales como carnes frescas, sopas, marinadas y guisos/estofados
- Barra selladora de 28 cm que asegura un sellado hermético doble duradero
- Función especial para adobar las carnes, las frutas y los vegetales, para un sabor intenso
- Panel de control electrónico táctil fácil de usar y limpiar
- Carcasa (interior y exterior) de acero inoxidable
- Incluye: WCVQT50 50 bolsas de 18 x 28 cm WCV2QT50 – 50 bolsas de 28 x 32 cm

120 V, 380 W, 5-15P (1)
Garantía limitada de un año
Certificaciones cETLus y NSF



EL PROCESO ES SIMPLE



Colocar la bolsa en la cámara

Coloque la bolsa llena en la cámara, la orilla plana a lo largo la barra selladora y seguramente sujetada bajo los clips.



Presionar para sellar

Cierre la tapa, oprima el botón "VACUUM SEAL" y quite la bolsa de la cámara al final del proceso de sellado.



Guardar o cocinar

Las bolas selladas al vacío pueden ser refrigeradas, congeladas, hervidas o cocinadas al microondas.

WCVQT50 – 50 bolsas de 18 x 28 cm

WCVQT100 – 100 bolsas de 18 x 28 cm

WCV2QT50 – 50 bolsas de 28 x 32 cm

WCV2QT100 – 100 bolsas de 28 x 32 cm

WCV33R – Rollo de 28 cm x 10 m

WCV66R – Rollo de 28 cm x 20 m

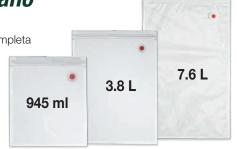
3 mm de espesor 28 cm Bolsa 28 cm Bolsa 28 cm Rollo 28 cm Rollo 18 cm 32 cm 10 m 20 m



Envasadora al vacío de mano wvs50

- Capaz de sellar hasta 50 bolsas con una carga completa
- Batería Ni-MH de carga rápida de servicio pesado
- Incluye: 25 bolsas de 945 ml y 25 bolsas de 3.8 L
- Bolsas adicionales de 945 ml, 3.8 L y 7.6 L disponibles (vendidas por separado) 120 V, 60 Hz, 5-15P (*)
 Garantía limitada de un año

Garantia limitada de un ano
Certificaciones CEC y ETL Sanitation



6 mm de espesor



Sazone y envase al vacío

Sazone los alimentos con sus hierbas y especias favoritas, y luego enváselos al vacío para cocinarlos. Los alimentos conservarán sus jugos y sus nutrientes durante la cocción, para resultados increíbles.



Cocine al vacío

Prepare y cocine porciones múltiples por adelantado. El control preciso de temperatura y el sistema de circulación continua del agua hacen que los alimentos nunca se cocinan de más ni de menos; nunca hay orillas secas o centros crudos. ¡Los alimentos siempre son uniformemente húmedos y tiernos!



Selle y saboree

Perfecto para los restaurantes y para cocinar fuera de la cocina. Simplemente selle los alimentos antes de servirlos.



Termocirculadores

- 5 memorias programables y temporizador de 99 horas
- Temperatura con precisión de 0.5 °C +/-
- Sistema de desagüe integrado para vaciar el agua del depósito de manera fácil y segura
- Control táctil capacitivo para fijar o ajustar rápidamente la temperatura de cocción
- Diseño totalmente de acero inoxidable
- Temperatura desde 35 °C hasta 90 °C

120 V, 1560 W, 5-15P 🕦

Certificaciones cETLus y ETL Sanitation

WSV16 - 16 L

WSV25 - 25 L

Hervidor de pasta/Calentador de alimentos

WPC100

- Capacidad de 12.4 L de agua
- Cocina hasta 1.8 kg de pasta fresca o congelada en minutos
- 4 cestas redondas y 2 cestas rectangulares incluidas
- Resistente diseño de acero inoxidable
- Resistencias tubulares de acero inoxidable para un calentamiento rápido
- Alcanza el punto de ebullición (hervor fuerte) en menos de 25 minutos
- Válvulas de drenaje y de relleno en la parte delantera para un fácil acceso
- Conexión al suministro de agua posible 240 V, 3600 W, 6-20P ()

Garantía limitada de un año Certificaciones cULus y NSF





WPC100RB

4 cestas redondas: Capacidad individual de 225 g

WPC100LB

2 cestas rectangulares: Capacidad individual de 910 g

CAC157

Manguera para vaciar fácilmente el agua de la unidad













WPG150

WFG250

WPG250

WDG300

Parrillas/sandwicheras de hierro fundido de uso pesado

- Sandwichera panini compactas, grandes y dobles
- Superficie de cocción ideal para preparar panini, hamburguesas, pollo y vegetales asados y mucho más
- Placas de hierro fundido para una distribución uniforme del calor y resultados rápidos
- Carcasa de acero inoxidable cepillado y bandeja de goteo removible
- Placa superior "flotante" auto-equilibrada que se ajusta al grosor de los alimentos (hasta 7.5 cm)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cULus y NSF

MODELO	SUPERFICIE	TAMAÑO	POTENCIA
WPG150/T	Estriada	24.5 x 23.5 cm	120 V, 1800 W, 5-15P ^①
WFG150/T	Plana	24.5 x 23.5 cm	120 V, 1800 W, 5-15P ^①
WPG150B/T	Estriada	24.5 x 23.5 cm	208 V, 2400 W, 5-20P ©
WPG250/T	Estriada	37 x 28 cm	120 V, 1800 W, 5-15P ⁽¹⁾
WFG250/T	Plana	37 x 28 cm	120 V, 1800 W, 5-15P ⁽¹⁾
WDG250/T	Estriada arriba/ Plana abajo	37 x 28 cm	120 V, 1800 W, 5-15P ⁽¹⁾
WPG250B/T	Estriada	37 x 28 cm	208 V, 2800 W, 5-20P ©
WFG275/T	Plana	35.5 x 35.5 cm	120 V, 1800 W, 5-15P ⁽¹⁾
WPG300/T	Estriada	43 x 23.5 cm	240 V, 3200 W, 6-20P ©
WFG300/T	Plana	43 x 23.5 cm	240 V, 3200 W, 6-20P ©
WDG300/T	Estriada y plana	43 x 23.5 cm	240 V, 3200 W, 6-20P ©



Temporizador programable – disponible para todas las parrillas/sandwicheras/planchas (Modelos "T")

Planchas eléctricas de 35 cm y 60 cm

- Carcasa de acero inoxidable cepillado
- Termostato ajustable hasta 300 °C
- Superficie de cocción de acero inoxidable de 12.5 mm de espesor
- Bandeja de goteo grande Garantía limitada de un año Certificaciones ETLus y NSF

WGR140X

• Superficie de cocción grande de 35.5 x 40.5 cm, ideal para preparar panqueques, hamburguesas, pollo y vegetales asados, y más 120 V, 1800 W, 5-15P



WGR240X

• Superficie de cocción extragrande de 61 x 40.5 cm que distribuye el calor uniformemente; ideal para cocinar quesadillas, tortillas de huevo, panqueques y más

240 V, 3300 W, 5-20P (-

Horno de pizza de una cámara de servicio pesado

WPO500

- Piedra de cerámica para pizza de hasta 46 cm
- Hornee masa fresca o congelada
- Temperatura hasta 426 °C
- Exterior de acero inoxidable con aislamiento térmico
- Interior de acero aluminizado, con luz
- Resistencias superior e inferior controladas por separado
- Temporizador manual de hasta 30 minutos con señal sonora
- Incluye una piedra para hornear de cerámica
- Horno apilable con pies de altura regulable hasta 10 cm 120 V, 1800 W, 5-15P ()

Garantía "in situ" limitada de un año Certificaciones cULus y NSF



Unidades apilables (no requiere kit de apilado)

Hornos de pizza dobles

WPO700 - Una cámara/puerta WPO750 - Dos cámaras/puertas

- Piedras de cerámica para pizza de hasta 46 cm
- Hornee masa fresca o congelada
- Temperatura hasta 426 °C
- Exterior de acero inoxidable con aislamiento térmico
- Interior de acero aluminizado con luz
- Incluye dos piedra para hornear de cerámica
- Temporizador de hasta 30 minutos con señal sonora
- Pies de altura regulable hasta 10 cm
- **WPO700** Resistencias superior e inferior controladas por separado (resistencia central compartida)
- **WPO750** Dos cámaras independientes con control de temperatura independiente
 - Resistencias superior e inferior controladas por separado en cada cámara

240 V, 3200 W, 6-20P (-)

Garantía "in situ" limitada de un año Certificaciones cULus y NSF



WP0500





Horno de pizza de una cámara de servicio medio

WPO100

- Piedra de cerámica para pizza de hasta 35 cm
- Cámara con abertura de 9 cm de alto
- Temperatura ajustable desde 135 °C hasta 315 °C
- Temporizador de 15 minutos
- Botón de encendido/apagado con indicador luminoso
- Puerta de vidrio templado y luz interior para monitorear el proceso de cocción
- Piedras de pizza removible para una fácil limpieza
- Incluye un cepillo de limpieza con resistentes cerdas para limpiar la piedra de pizza sin dañar la cerámica

120 V, 1800 W, 5-15P 🕦

Garantía limitada de un año

Certificaciones UL y NSF





Horno de pizza de dos cámaras de servicio medio

WPO350

- Piedra de cerámica para pizza de hasta 35 cm
- Cámara con abertura de 9 cm de alto
- Temperatura ajustable desde 135 °C hasta 315 °C
- Temporizador de 15 minutos
- Botones de encendido/apagado con indicadores luminosos
- Puertas de vidrio templado y luces interiores para monitorear el proceso de cocción
- Piedras de pizza removibles para una fácil limpieza
- Incluye un cepillo de limpieza con resistentes cerdas para limpiar piedra de pizza sin dañar la cerámica
- Pies regulables para ajustar la altura del horno al nivel deseado

240 V, 3500 W, 6-20P 🕒

Garantía limitada de un año

Certificaciones cULus y NSF





CAC105

Resistente cepillo de limpieza incluido con todos los hornos para pizza

Hornos de microondas comerciales de servicio medio y pesado

• 10 teclas programables; capacidad de hasta 100 memorias

• Carcasa de acero inoxidable

• Operaciones programable y manual

• Teclado táctil en Braille

Luz interior

• Tiempo de cocción programable hasta 60 minutos

• Función de cocción por etapas (hasta 3 etapas) y 5 niveles de potencias

Garantía limitada de un año

Certificaciones cULus, FCC y ETL Sanitation

WMO90 - Capacidad de 25 L, 120 V/1000 W 5-15P (T)

WMO120 - Capacidad de 34 L 208/230 V/1800 W

(dos magnetrones) 6-15P





$\bigcap \subset \subset$





Freidoras eléctricas de 5 L y 7.5 L WDF1000, WDF1500B/WDF1550

- Incluye 1 cesta grande, 2 cestas pequeñas y 1 cubierta protectora Incluye 1 cesta grande, 4 cestas pequeñas y 2 cubiertas protectoras
- Temporizador de 30 minutos y temperatura variable hasta 200 °C

Garantía limitada de un año Certifciaciones UL y NSF

Freidoras de 4.5 L WDF75RC/WDF75B

- Incluye 2 cestas pequeñas
- Temporizador de 30 minutos y temperatura variable hasta 200 °C

Garantía limitada de un año Certificaciones UL y NSF

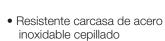
Freidoras eléctricas dobles de 5 L y 7.5 L WDF1000D/WDF1000BD, WDF1500BD/WDF1550D

- Temporizador de 30 minutos y temperatura variable hasta 200 °C Garantía limitada de un año

Certificaciones UL y NSF

MODELO	CAPACIDAD DE ALIMENTOS	POTENCIA
WDF75RC	1.35 kg (por cesta)	120 V, 1800 W 🛈 5-15P
WDF75B	1.35 kg (por cesta)	208 V, 2700 W 🕒 6-15P
WDF1000	4.5 kg	120 V, 1800 W 🕆 5-15P
WDF1500B	6.8 kg	208 V, 3300 W 🕒 5-20P
WDF1550	6.8 kg	240 V, 3840 W 🕒 5-20P
WDF1000D	4.5 kg (por unidad)	120 V, 1800 W (x2) 🕒 5-20P
WDF1000BD	4.5 kg (por unidad)	208 V, 2700 W (x2) ① 5-15P
WDF1500BD	6.8 kg (por unidad)	208 V, 3300 W (x2) 🕒 5-20P
WDF1550D	6.8 kg (por unidad)	240 V, 3840 W (x2) 🕒 5-20P





- Luces de "encendido" y "listo"
- Paneles laterales aislantes
- Amplia abertura de 5 cm para rebanadas gruesas y "bagels"/ panecillos
- Modo de espera para ahorrar energía Garantía limitada de un año





CTS1000B

CTS1000

MODELO	HOMOLOGACIONES	POTENCIA
CTS1000	Certificaciones UL y NSF	120 V, 1800 W, 5-15P 🕦
CTS1000CND	Certificaciones cULus y NSF	120 V, 1500 W, 5-15P 🕦
CTS1000B	Certificaciones cULus y NSF	208 V, 2700 W, 6-20P 🕒

Tostadoras de 4 rebanadas para pan normal/ panecillos de servicio pesado





Serie
WCT850

- MODELO CERTIFICACIONES CONFIGURACIÓN **RANURAS** REBANADAS POTENCIA WCT800 120 V, 2200 W, 5-20P © 4 rebanadas 3 cm de 300/hora ETLus y NSF estándares ancho WCT800RC 120 V, 1800 W, 5-15P ① WCT805 208/240 V, 2028/2700 W, 6-15P ① 4 rebanadas 4 cm de 380/hora cETLus y NSF extra anchas ancho WCT805B 208/240 V, 2028/2700 W, 6-20P © WCT850 208 V, 2800 W, 6-20P 🕒 4 rebanadas Controles 4 cm de WCT850RC 360/hora cETLus y NSF 120 V, 1800 W, 5-15P ① conmutables ancho WCT855 pan/"bagels" 240 V, 2700 W, 6-15P ①
- Tuesta uniformemente pan común, pan de molde extragrueso, waffles/gofres congelados y mucho más
- Resistencias industriales fáciles de cambiar
- Controles electrónicos y palancas elevadoras
- Bandeja recogemigas apta para lavavajillas

Garantía limitada de un año



Tostadoras de 2 y 4 rebanadas de servicio ligero

- Resistente carcasa de acero cromado con acabado brillante
- Rejilla que centra el pan automáticamente, ideal para rebanadas delgadas
- Ideal para tostar panecillos (bagels) y rebanadas gruesas
- Control Easy Touch™ e indicadores luminosos: descongelar, recalentar, cancelar
- Perilla de control del grado de tostado
- Bandeja recogemigas deslizable de limpieza rápida

Garantía limitada de un año

MODE	LO	CERTIFICACIONES	CONFIGURACIÓN	REBANADAS	POTENCIA
WCT7	02	ETLus y NSF	2 rebanadas; ranuras extra- anchas de 3.5 cm	2 rebanadas	120 V, 1800 W, 60 Hz, 5-15P
WCT7	04	cETLus y NSF	2 ranuras extralargas y extra-anchas de 3.5 cm	2 o 4 rebanadas	120 V, 1500 W, 60 Hz, 5-15P



Tostadora de 4 rebanadas de servicio medio

- Carcasa de acero cromado con acabado cepillado
- Cuatro ranuras extra-anchas de 3.5 cm, ideales para tostar panecillos ("bagels")
- Capacidad de hasta 225 rebanadas por hora
- Controles electrónicos
- Cuatro rejillas centran el pan automáticamente
- Bandeja recogemigas deslizable de limpieza rápida Garantía limitada de un año

MODELO	CERTIFICACIONES	POTENCIA
WCT708	ETLus y NSF	120 V, 1800 W, 60 Hz, 5-15P 🕦
WCT708CND	cETLus y NSF	120 V, 1500 W, 60 Hz, 5-15P (1)

Placa de inducción de servicio ligero

- Cocción por inducción: rápida, segura y eficaz
- Controles táctiles para ajustar fácilmente la temperatura
- 10 niveles de potencia
- Temperatura hasta 232 °C
- Superficie de cocción de 29 x 30 cm para cacerolas de mínimo 10 cm
- Temporizador digital de 3 minutos
- Duradera superficie de vidrio templado
- Diseño de acero inoxidable
- Detección de utensilios de inducción/Sensor de peso
- Superficie de cocción de encimera ligera y portátil

120 V, 1800 W, 1-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF



Placas de inducción individual/doble de servicio pesado

- Diseño bajo que proporciona una altura más natural para cocinar
- Rápido: calentamiento rápido y controles intuitivos
- Preciso: mantiene el control preciso de la temperatura
- Seguro: superficie de cocción sin llamas no humo
- Fácil de limpiar: la superficie de vitrocerámica Schott Glass® se limpia sin esfuerzo
- Elegante: controles táctiles, diseño de acero inoxidable y pantalla LCD azul
- Sensor de peso que detecta las cacerolas vacías o los objetos pequeños
- Temporizador de cuenta regresiva de 10 horas
- 12 Pantalla digital con temperatura desde 180 °C hasta 220 °C

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF

WIH400 – 120 V, 1800 W, 5-15P

WIH400B – 208/240 V, 2900/3300 W, 6-15P

WIH800 – 208/240 V, 3600 W, 6-15P





Diseño escalonado innovador que proporciona un acceso a la placa trasera seguro y fácil (WIH800)



Hornillos individual/doble

- Resistentes placas de hierro fundido
- Termostatos ajustables independientes con luces de "listo"
- Carcasa de acero inoxidable cepillado
- Pies antideslizantes

120 V, 60 Hz, 5-15P 🕦

Garantía limitada de un año

Certificaciones cULus y NSF

WEB300 - Placa grande de 1300 W

WDB600 – Potencia de 1800 W (placa grande de 1300 W para cocinar rápidamente y placa pequeña de 500 W para cocinar a fuego lento y recalentar)





WDB600



Wafleras/gofreras belgas individual/doble

WW180 - Individual

- Capacidad de hasta 25 waffles/gofres belgas de 2.5 cm de grueso por hora
- Resistente carcasa de fundición
- Sistema giratorio para una cocción uniforme
- Moldes con triple capa antiadherente para un fácil desmoldado y una limpieza rápida
- Resistencias integradas en las placas, para un control preciso de la temperatura
- Pitidos de "listo para cocinar" y "listo para comer"
- Luces LED de "encendido" y "listo para cocinar"

120 V, 1200 W, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF

WW200 - Doble

Características del modelo WW180. más:

- Capacidad de hasta 50 waffles/gofres belgas de 2.5 cm de grueso por hora
- Diseño vertical único que ahorra, espacio con indicadores luminosos independientes
- Resistencias compartidas para un rendimiento máximo, usando menos energía

120 V, 1400 W,

60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF



¡Sistema giratorio en todas las wafleras/gofreras y barquilleras para una cocción uniforme!



en las placas, para un control preciso de la temperatura.



Wafleras/gofreras clásicas individual/doble

WWD180 - Individual

- Capacidad de hasta 35 waffles/gofres de 1.5 cm de grueso por hora
- Resistente carcasa de fundición
- Moldes con triple capa antiadherente para un fácil desmoldado y unalimpieza rápida
- Pitidos de "listo para cocinar" y "listo para comer"
- Luces LED de "encendido" y "listo para cocinar"

120 V, 1200 W, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF

WWD200 - Doble

Características del modelo WWD180, más:

- Capacidad de hasta 60 waffles/gofres de 1.5 cm de grueso por hora
- Nuevo diseño vertical que ahorra espacio, con indicadores luminosos independientes

120 V, 1300 W, 60 Hz, 5-15P ()

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF





Wafleras/Gofreras belgas lado a lado individuales/dobles

WW250X/WW250BX - Individual WW300BX - Doble

- Diseño vertical lado a lado
- Resistente carcasa de fundición
- Sistema giratorio para una cocción uniforme
- Moldes con triple capa antiadherente para un fácil desmoldado y una limpieza rápida
- Resistencias integradas en las placas, para un control preciso de la temperatura
- Pitidos de "listo para cocinar" y "listo para comer"
- Luces LED de "encendido" y "listo para cocinar"

Garantía limitada de un año

WW250X - Capacidad de hasta 50 waffles/gofres belgas de 2.5 cm de grueso por hora

WW250BX - Capacidad de hasta 60 waffles/gofres belgas de 2.5 cm de grueso por hora

WW300BX - Capacidad de 75+ waffles/gofres belgas de 2.5 cm de grueso por hora





MODELO	CERTIFICACIONES	POTENCIA
WW250X	ETLus y NSF	120 V, 2400 W, 60 Hz, 5-20P
WW250BX	ETLus y NSF	000 V 0700 W 00 U 0 45D (*)
WW300BX	cETLus y NSF	208 V, 2700 W, 60 Hz, 6-15P 🕒



Crepera eléctrica de 40 cm

- Placa de hierro fundido de 40 cm para una cocción uniforme
- Duradera carcasa de acero inoxidable con asas de transporte
- Termostato ajustable hasta 300 °C
- Luces de "encendido" y "listo"
- ¡Extra! Rastrillo y espátula homologados NSF Garantía limitada de un año

Certificaciones UL, cULus y NSF

WSC160X – 120 V, 1800 W, 5-15P

WSC165BX – 208/240 V, 2170/2880 W, 6-15P



Barquilleras individual/doble

WWCM180 - Individual

 EXTRA: ¡accesorios para formar barquillos, para barquillos perfectos! Accesorios para formar tulipas de barquillo también disponibles

- Capacidad de hasta 60 cucuruchos/ conos por hora
- Resistente carcasa de fundición
- Moldes con triple capa antiadherente para un fácil desmoldado de los waffles/ gofres y una limpieza rápida
- Pitidos de "listo para cocinar" y "listo para comer"
- Luces LED de "encendido" y "listo para cocinar"

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF 120 V, 1200 W, 60 Hz, 5-15P (1)

WWCM200 - Doble

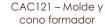
Características del modelo WWCM180, más:

- Capacidad de hasta 120 cucuruchos/conos por hora
- Diseño vertical único que ahorra espacio con indicadores luminosos independientes
- Resistencias compartidas para un rendimiento máximo, usando menos energía

120 V, 1400 W, 60 Hz, 5-15P (1)

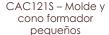






Accesorios opcionales











Prensa-panini con gelato

- Tiempo de cocción variable, desde 5 hasta 15 segundos, para panini con gelato perfectos
- Moldes con triple capa antiadherente para un fácil desmoldado y una limpieza rápida
- Resistencias integradas, para sellar a la perfección los con gelato
 Garantía limitada de un año



Cortar el pancito por la mitad y añadir el gelato.



Colocar el panini con gelato en la prensa y tostar.



Cortar y servir.





Waflera/gofrera para mini waffles/ gofres belgas

WMB400

- Capacidad de hasta 100 mini waffles/gofres belgas de 2.5 cm de grueso por hora
- Resistente carcasa de fundición
- Sistema giratorio para una cocción uniforme
- Moldes con triple capa antiadherente para un fácil desmoldado y una limpieza rápida
- Resistencias integradas en las placas, para un control preciso de la temperatura
- Pitidos de "listo para cocinar" y "listo para comer"
- Luces LED de "encendido" y "listo para cocinar"

120 V, 1200 W, 60 Hz, 5-15P 🕦

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF







Waflera/Gofrera para waffles burbuja

WBW300

- Capacidad de hasta 25 waffles/gofres burbuja por hora
- Cocina waffles/gofres burbuja para cubrir/rellenar con helado y otras coberturas
- Resistente carcasa de fundición
- Sistema giratorio para una cocción uniforme
- Moldes con triple capa antiadherente para un fácil desmoldado y una limpieza rápida
- Resistencias integradas en las placas, para un control preciso de la temperatura
- Pitidos de "listo para cocinar" y "listo para comer"
- Luces LED de "encendido" y "listo para cocinar"

120 V, 1200 W, 60 Hz, 5-15P

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF









Deshidratador de alimentos

WDH₁₀

- Deshidratador de alimentos de 10 bandejas
- Carcasa de acero inoxidable
- Puerta con ventanilla de vidrio transparente para monitorear el proceso de deshidratación
- Estantes de malla de 39 x 33.5 cm
- Superficie de deshidratación de 1.30 m²
- Sistema de ventilación posterior
- Pantalla digital LED con controles táctiles capacitivos
- Temperatura variable desde 32 °C hasta 80 °C
- Temperatura en °F o °C
- Temporizador de 40 horas
- 5 memorias para configurar y guardar programas únicos Garantía limitada de un año 120 V, 800 W, 6 A, 60 Hz, 5-15P 🕦

Certificaciones cULus y NSF



WDH10RCK

10 estantes de malla removibles

WDH10FRS

Hoja para láminas/rollitos/cueros de fruta disponible

¡Perfecto para hacer carne seca y deshidratar cítricos, frutas, hierbas y más!



BEBIDAS CALIEN





Dispensador de agua caliente de 37.85 L

WWB10G

- Controles digitales y pantalla LCD para una operación fácil
- Control de temperatura preciso
- Rellenado de agua automático o manual
- Calienta 37.85 L de agua en 3 horas
- Diseño totalmente de acero inoxidable
- Grifo antigoteo Tomlinson® No-Drip®*
- Opción "modo nocturno" para que la unidad comience a calentar automáticamente durante la noche, de modo que el agua esté caliente cuando la necesite
- Protector de nudillos para servir el agua caliente de forma segura

120 V, 1800 W, 60 Hz, 5-15P (1)

Garantía limitada de un año

Certificaciones cTUVus y NSF



Cafeteras percoladoras

Serie WCU

- Carcasa de acero inoxidable cepillado
- Resistencia de calidad comercial con revestimiento antiadherente
- Sistema de calentamiento doble para preparar café y mantenerlo caliente a la temperatura óptima
- Botón de encendido/apagado con indicador luminoso
- Dispositivo de protección contra hervido en seco (funcionamiento sin agua) con reinicio automático

120 V, 1500 W, 5-15P

Garantía limitada de un año

Certificaciones cETLus y NSF

WCU30 - Capacidad de 30 tazas

WCU55 - Capacidad de 55 tazas

WCU110 - Capacidad de 110 tazas



WCU55

WCU30







@waringcommercial

©2019 Waring Commercial

Para más información sobre los productos Waring Commercial en EE.UU y Canadá, póngase en contacto con:

Waring Commercial, 314 Ella T. Grasso Avenue • Torrington, CT 06790

Tel. (800) 492-7464 • www.waringcommercialproducts.com

19WC060199 PG-38439