

Tarifa de precios

Lavavajillas – Bajo mostrador y de cúpula
para una amplia gama de aplicaciones





Eficiente. Ahorro de energía. Respetuosos con el medio ambiente.

Los lavavajillas **WMAXX** son soluciones fiables, silenciosas, versátiles y eficientes. WMAXX ofrece una amplia gama de lavavajillas de alta calidad para hostelería y restauración. Nuestros lavavajillas WMAXX son robustos, altamente eficientes, ecológicos y ergonómicos.

La gama de lavavajillas **WMAXX** está diseñada para lograr un proceso de lavado altamente eficiente sin comprometer los factores higiénicos. Productos de lavado diseñados para proporcionar los mejores resultados de lavado, siendo la higiene de los productos una parte integral de este proceso.

WMAXX constituyen un equilibrio óptimo entre la eficacia del proceso de lavado y las normas de higiene. Recomendado para todo tipo de negocios de hostelería y restauración: Restaurantes, Banquetes, Caterings, Bares, Pubs, Cafeterías y Hoteles.

Welbilt Iberia SAU

Welbilt Iberia se compone de los departamentos de ventas, consultoría y servicio. Pertenece al Grupo ALI, el mayor fabricante y proveedor mundial de equipos profesionales de catering. Inspirados por la sencillez e impulsados por la experiencia, ofrecemos soluciones, sistemas y conceptos duraderos, fiables e innovadores.

Nuestra amplia gama de productos, con 15 marcas individuales, ofrece soluciones tecnológicas profesionales para mejorar la productividad, la calidad y la rentabilidad de nuestros clientes en todos los procesos: calefacción, refrigeración y preparación de alimentos y bebidas.

Con muchos años de experiencia en el sector e innumerables proyectos a nuestras espaldas, ofrecemos nuestros productos y servicios en toda España.

www.welbilt.es

Nuestras recetas para el éxito



Pragmáticamente innovador

Sus necesidades son la base de nuestras innovaciones.



Conectado de forma inteligente

Dando forma al futuro – Su cocina siempre conectada



HoReCa competencia

Nuestra experiencia hace avanzar su negocio.



Fiabilidad sin concesiones

Calidad y servicio de primera clase – para nosotros, no hay alternativa.



Sencillamente sostenible

Productos duraderos – servicio sostenible.



Conocimientos de banquetes

Sencillo y potente – sabemos lo que cuenta.

Para más información sobre nuestras áreas de servicio, consulte las páginas 8/9.

Lavavajillas profesionales:

Lavavajillas bajo mostrador y de cúpula

Garantía de limpieza, higienización y sencillez son nuestras prioridades.

- Nuestro sistema de control de agua W consigue los máximos resultados de limpieza e higienización, con una drástica reducción de los consumos.
- Los lavavajillas WMAXX han sido diseñados para proporcionar los mejores resultados de lavado y los máximos estándares de higiene.
- WMAXX ofrece una amplia gama de lavavajillas de alta calidad para restaurantes y negocios de hostelería.
- Nuestros lavavajillas WMAXX son **robustos, altamente eficientes, respetuosos con el medio ambiente y ergonómicos.**

Todos nuestros lavavajillas **WMAXX** están equipados de serie con las siguientes características:

Construcción completa en Doble pared: máquina AISI 304 que limita la pérdida de calor y reduce el ruido ambiental.

Gestión del agua WMAXX: Permite reducir el consumo de energía y Consumo de agua. Los WMAXX son una de las unidades más eficientes del mercado.



Brazo de lavado de acero inoxidable.



C-Panel.

Dispensador de detergente: se abre automáticamente y libera el detergente en el momento adecuado del ciclo de lavado. Significa menos costes y menos desperdicio de producto. **Ahorrando consumo detergente.**

Ciclo de autolimpieza: Aumenta la higienización eliminando cualquier bacteria en el interior del lavavajillas hasta el filtro y el sistema de desagüe. Además, **reduce la mano de obra.**

Bomba de vaciado: Elimina el agua del fondo de la cuba después de cada ciclo de lavado. Recomendada para retener el agua limpia y caliente del aclarado, y garantiza el proceso de vaciado en cualquier caso de instalación. **Ahorrando consumo de agua.**

Brazos de lavado en acero inoxidable: Permiten soportar mayores temperaturas y retienen mejor el calor siendo más eficientes energéticamente. **Garantiza una mejor limpieza.**

Bomba de presión: Garantiza la calidad del aclarado y la presión en cualquier ambiente. **Eficaz.**

Panel intuitivo: Botón de inicio con retroiluminación multicolor para una rápida visualización. Las luces de nuestro C-Panel (Panel de control) le permiten saber qué está pasando en su lavavajillas.

*Los **resultados limpios e higienizados** son nuestra prioridad.
Elija el que mejor se adapte a su negocio.*

Los lavavajillas **WMAXX** son muy eficaces y también ahorran agua,
productos químicos y mano de obra.



Optimaxx 500
Lavavajillas bajo mostrador



Maxx Hood
Lavavajillas de cúpula



Utensils Maxx
Lavautensilios

Optimaxx 500

Lavavajillas bajo mostrador



Optimaxx 500

Características principales

- **Botón START** intuitivo con retroiluminación multicolor para una visualización rápida del estado de la máquina
- **Termostop** para garantizar la temperatura de aclarado según las normas HACCP
- Visualización de las temperaturas de lavado y aclarado
- **Cuatro ciclos de lavado programables**
- Bomba de lavado de arranque suave
- **Ciclo de autolimpieza**
- Apertura suave de la puerta con posición de ventilación
- **ACLARADO ÓPTIMO**
- Apto para bandejas Gastronorm 1/1
- **Bomba de detergente y aclarado** incluida
- **Bomba de desagüe** incorporada
- **Bomba de presión de agua** incorporada
- **Gestión del agua WMaxx**

Dotación de serie

- 1 Cesta para platos
- 1 Cesta para vasos
- 1 Portacubiertos

Modelo de producto	OPTIMAXX 500	OPTIMAXX 500 WS
Art. Número	135E	DW135E.0007
Dimensiones (AnxPrxAI)	600 x 610 x 850 mm	600 x 610 x 850 mm
Suministro eléctrico	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Dimensión de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Diámetro platos	340mm	340mm
Altura máxima platos/bandejas	325 mm /GastroNorm	325 mm /GastroNorm
Consumo de agua	2,3 L	2,3 L
Temperatura de aclarado	85°	85°
Capacidad	340 platos/325 vasos	340 platos/325 vasos
Ciclos de lavado	4	4
Descalcificador	No	Sí, incluida
Precio €	4.658,00 €	4.946,00 €

Maxx Hood

Lavavajillas de cúpula



Maxx hood

Características principales

- **Panel de control electrónico LED** fácil e intuitivo
- Visualización de las temperaturas de lavado y aclarado
- **Termostop** para garantizar la temperatura de aclarado según la normativa HACCP
- **Cuatro ciclos de lavado programables**
- Bomba de lavado de arranque suave
- **Ciclo de autolimpieza**
- Bomba vertical autolimpiante
- Cúpula aislada de doble pared
- Filtros de doble cuba, con sistema de recogida de suciedad y filtro de bomba
- **Panel de techo anti-goteo**
- Soporte de cesta fácilmente extraíble
- Depósito de separación incorporado con bomba auxiliar
- **Bombas de detergente y abrillantador** incorporadas

Dotación de serie

- 2 Cestas para platos/bandejas/cacerolas
- 1 Cesta para vasos
- 2 Portacubiertos

Modelo de producto	MAXX HOOD	MAXX HOOD WS
Art. Número	136E.0004	DW136E
Dimensiones (AnxPrxAI)	720 x 735 x 1445/1880(Cúpula abierta) mm	720 x 735 x 1445/1880(Cúpula abierta) mm
Suministro eléctrico	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Dimensión de la cesta	500 X 500 mm	500 X 500 mm
Diámetro platos	410mm	410mm
Altura máx. bandejas	GN 1/1 (530 x 325 x 25H) mm	GN 1/1 (530 x 325 x 25H) mm
Ciclos de lavado	4	4
Consumo de agua	2,8 L	2,8 L
Temperatura de aclarado	85°C	85°C
Descalcificador	No	Sí, incluida
Precio €	7.558,00 €	7.910,00 €

Utensils Maxx

Lava utensilios



Utensils Maxx

Características principales

- Pantalla táctil TFT de 5 pulgadas
- Botón START multicromático
- Cuatro ciclos de lavado personalizables
- Ciclo automático de autolimpieza
- Thermostop para garantizar la temperatura de aclarado según la normativa HACCP
- Doble capa/pared
- Puerta de doble pared que puede utilizarse como encimera/soporte
- Sistema Plus para un aclarado estabilizado con bomba de aclarado integrada
- Bomba vertical de autolimpieza electrónica con sistema de ahorro de energía
- Tanque muy profundo
- Brazos de lavado/aclarado de acero inoxidable independientes
- Filtro de doble cuba con sistema de recogida de suciedad
- Innovador Sistema de desagüe
- La bomba de lavado se activa una tras otra para reducir el pico eléctrico

Dotación de serie

- 1 Cesta espátula
- 1 Cesta de acero inoxidable
- 1 Soporte para bandejas

Modelo de producto	UTENSILS MAXX
Art. Número	DW137E
Dimensiones (AnxPrxAl)	840 x 885 x 1800/2050 (puerta abierta) mm
Suministro eléctrico	400V 3N 50Hz
Dimensión de la cesta	700 x 700 mm
Altura útil	645mm
Consumo de agua	4,3 L
Temperatura de aclarado	85°
Capacidad	645mm H
Ciclos de lavado	4
Precio €	14.865,00 €

Nuestras recetas de éxito

Welbilt es más que un nombre. En Welbilt sabemos que la cocina es el verdadero corazón de su negocio de hostelería, por eso ofrecemos soluciones inteligentes, energéticamente eficientes y fáciles de usar para todas sus necesidades del hoy y del mañana.



Fiable

Los productos de calidad y un servicio excelente no son negociables para nosotros. Nuestros aparatos son duraderos y están diseñados para una gran capacidad de carga, nuestro servicio de atención al cliente es rápido y está disponible en todo momento. Nuestro equipo le asesorará individualmente según las necesidades de su cocina, desde la primera idea hasta la realización y el servicio postventa.

- ▶ Productos tecnológicamente punteros, sostenibles y duraderos.
- ▶ Soluciones, sistemas y conceptos adaptados individualmente para su cocina y restauración.



Innovador

Inspirados por la sencillez, impulsados por la experiencia, le hacemos la vida más fácil. Desarrollamos las soluciones más inteligentes y sencillas basadas en sus necesidades para mejorar de forma sostenible los procesos de trabajo en la cocina. Con más de 1.000 patentes, somos líderes en innovación y un socio fuerte a su lado.

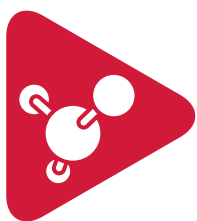
- ▶ Las soluciones más inteligentes y sencillas para sus necesidades
- ▶ Innovaciones que facilitan su trabajo
- ▶ Aplicaciones que han resuelto con éxito problemas reales



Sostenible

Cuando desarrollamos nuevos productos, siempre tenemos la vista puesta en el futuro, desde el medio ambiente hasta el éxito de su negocio. Reducir el consumo y conservar los recursos, aumentar el rendimiento y crear redes inteligentes son nuestros temas centrales. Reconocemos nuestra responsabilidad con el medio ambiente. Por eso le ofrecemos la cartera más amplia de productos respetuosos con el medio ambiente y el servicio más sostenible del sector.

- ▶ Responsabilidad para su empresa y el medio ambiente
- ▶ Valores de consumo mínimos con el máximo rendimiento
- ▶ Desarrollo sostenible de productos y servicio



Inteligentemente conectados

Nuestra pretensión es proporcionar-le valor añadido. Por eso ofrecemos soluciones, sistemas y conceptos integrados que optimizan su cocina e impulsan su negocio. Con equipos conectados de forma inteligente y pantallas intuitivas, garantizamos un flujo de trabajo sin fisuras.

Para que pueda producir rápidamente y con una alta calidad constante, incluso en horas punta.

- ▶ Optimización eficaz de su cocina mediante dispositivos conectados en red de forma inteligente
- ▶ Interfaces de usuario intuitivas para el manejo más sencillo con sólo presión de un botón
- ▶ Dispositivos interconectados de forma inteligente para procesos de trabajo óptimos



Talento HoReCa

No hay comida excelente sin un equipamiento excelente. Especialmente para Horeca, ofrecemos equipos de cocina para profesionales de la cocina. ¿Los ingredientes? Calidad y durabilidad excepcionales, facilidad de uso y alta eficiencia.

- ▶ Facilidad de uso
- ▶ Productos duraderos
- ▶ Talleres y cursos de formación
- ▶ Apoyo de nuestro equipo culinario



Conocimiento del sistema de catering y banquetes

Conocemos las necesidades del sector de la restauración. Nuestras soluciones garantizan la máxima calidad de los alimentos incluso en horas punta, gracias al funcionamiento más sencillo, la mayor fiabilidad y el mayor rendimiento. Además, nuestra red de servicios garantiza la máxima fiabilidad operativa en todo momento.

- ▶ Facilidad de manejo
- ▶ Alta fiabilidad
- ▶ Máxima eficiencia
- ▶ Servicio técnico orientado al cliente
- ▶ Completa red de servicios

Welbilt Deutschland GmbH

Talstraße 35
82436 Eglfing, Germany

Betriebsstätte Herborn
Auf der Weih 11
35745 Herborn, Germany

T: +49 2772 5805-0
F: +49 2772 5805-70
info-de@welbilt.com
www.welbilt.com/de

Welbilt UK

Ashbourne House, The Guildway
Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
United Kingdom

T: +44 148346490-0
F: +44 148346490-5
Sales.uk@welbilt.com
www.welbilt.uk

Welbilt Iberia SAU

Carrer textil, 6 -P.I.La Ferrería
08110 Montcada I Reixac
Barcelona Spain

T: +34 936 429 200
F: +34 933 481 509
iberia@welbilt.com
www.welbilt.es

Welbilt Italia SRL

Via Caduti Di Amola 11/2
40132 Bologna (BO),
Italy

T: +39 051 092 0590
italia@welbilt.com
www.welbilt.it

Bringing innovation to the table

- ▶ CLEVELAND
- ▶ CONVOTHERM®
- ▶ CRYSTAL TIPS®
- ▶ DELFIELD®
- ▶ FITKITCHENSM

- ▶ FRYMASTER®
- ▶ GARLAND®
- ▶ KOLPAK®
- ▶ LINCOLN

- ▶ MERCO®
- ▶ MERRYCHEF®
- ▶ MULTIPLEX®
- ▶ WMAXX

Síguenos



@welbilt.iberia

Welbilt Iberia S.A.U se reserva el derecho de restablecer los precios cuando la divisa fluctúe +-5 y sobre una base anual. Los accesorios estándar, los términos de la garantía y las condiciones de entrega no se modifican. Si tiene alguna pregunta mientras tanto, no dude en ponerse en contacto con su representante de Welbilt.

Le agradecemos su comprensión y apoyo continuado.

Todas las listas de precios anteriores se sustituyen por esta versión actual.