

SOLUCIONES INTEGRALES PARA COCINAS PROFESIONALES



PRESENCIA DE **WELBILT** an Ali Group Company

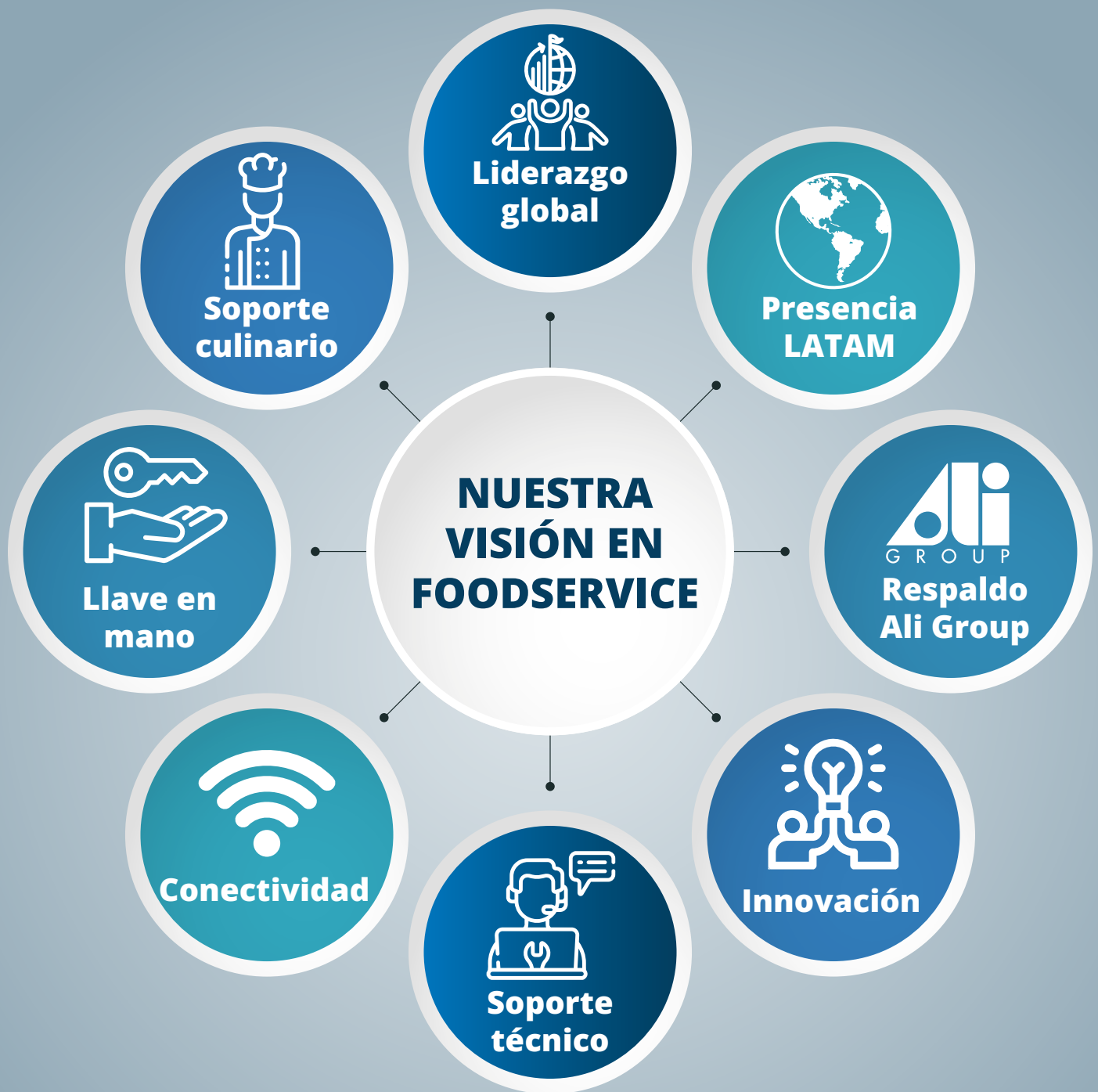
EN EL MUNDO



80
147

Plantas de fabricación
Oficinas de ventas y servicio

ESTAMOS DONDE TÚ ESTÁS



**Porque no se trata de equipos
individuales, sino de ecosistemas
diseñados para funcionar en conjunto.**

Desde la preparación hasta el servicio, cada solución está diseñada para integrarse y optimizar el flujo completo de la cocina.



Un ecosistema que conecta cada etapa de tu operación.



MÁS QUE EQUIPOS: UN SISTEMA QUE IMPULSA CADA OPERACIÓN.

Refrigeración

Protección del inventario en cada operación



Esta solución está diseñada para proteger la cadena de frío, asegurar la inocuidad y sostener la operación desde almacenamiento hasta preparación, evitando pérdidas y garantizando calidad en cada etapa.

Integra dos capas clave dentro del flujo operativo:

REFRIGERACIÓN EN PUNTO DE PREPARACIÓN.

Delfield permite mantener ingredientes en refrigeración y congelación a temperatura controlada directamente en estaciones de trabajo, optimizando tiempos y flujo en cocina.

ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN EN FRÍO.

Kolpak asegura almacenamiento de gran volumen, soportando producción centralizada, conservación y operación multi-site.

EL OBJETIVO ES CLARO: MANTENER CONTROL TÉRMICO, PROTEGER INVENTARIO Y ASEGURAR CONTINUIDAD OPERATIVA.





KOLPAK

Infraestructura fría y almacenamiento de gran escala.

Kolpak ofrece soluciones de refrigeración modular y almacenamiento en frío diseñadas para proteger grandes volúmenes de producto y sostener la operación en entornos de alta demanda. Su ecosistema integra Coolers & Freezers (walk-ins custom, Polar Pak y soluciones pre-engineered), sistemas de refrigeración dedicados, tecnología Polar-Surge para blast chilling y shock freezing, así como paneles, puertas, pisos y sistemas de monitoreo como AlarmPak, permitiendo construir una plataforma completa de control térmico.

Rol estratégico: Ser la capa de almacenamiento y estabilidad dentro de la cadena de frío, asegurando inocuidad, disponibilidad y continuidad operativa.

Resuelve:

- Pérdidas de temperatura
- Limitaciones de capacidad
- Falta de control en inventarios refrigerados.

Ideal para:

- Restaurantes
- Hoteles
- Hospitales
- Catering
- Operaciones multi-site
- Comedores industriales.

Diferenciador real: La capacidad de integrar almacenamiento, enfriamiento rápido y sistemas modulares dentro de una misma plataforma escalable, garantizando control, eficiencia y crecimiento operativo sin cambiar de infraestructura.

Protege tu inventario, sin perder control...

Refrigeración táctica para estaciones de alto desempeño.

Delfield ofrece un ecosistema completo de refrigeración en punto de preparación y servicio, diseñado para integrar almacenamiento frío, mise en place y ejecución dentro de una misma estación operativa. Su portafolio incluye drop-ins refrigerados y calientes, prep tables, chef bases, undercounter refrigeration, reach-ins, blast chillers, serving systems y fabrication solutions, permitiendo construir líneas de trabajo totalmente configurables según el flujo de cada cocina. Los drop-ins representan una de sus soluciones más estratégicas, integrando refrigeración directamente en barras, counters y estaciones de preparación para maximizar espacio, accesibilidad y velocidad operativa.

Rol estratégico: Ser la capa de refrigeración activa dentro de la línea de producción, asegurando ingredientes listos para uso inmediato con control térmico continuo.

Resuelve:

- Resuelve desplazamientos innecesarios
- Pérdida de temperatura desorganización en estaciones
- Limitaciones de espacio en operaciones de alto flujo.

Ideal para:

- QSR, fast casual
- Hospitality
- Food courts
- Barras de servicio
- Cafeterías
- Y cocinas abiertas.

Diferenciador real: Es la capacidad de convertir cualquier estación en una plataforma integrada de preparación refrigerada, combinando personalización, eficiencia operativa y control térmico directamente en el punto donde sucede el servicio.

Todo al alcance, siempre a la temperatura correcta...



Delfield

Cocción Rápida y Regeneración

Una solución basada en la velocidad



Esta solución está diseñada para acelerar el servicio, reducir tiempos de espera y mantener consistencia operativa, desde pedidos on-demand hasta operaciones de alto volumen.

Integra tres capas complementarias que responden a distintos momentos del flujo:

Cocción acelerada en punto de venta

Merrychef permite preparar alimentos en segundos directamente frente al cliente, ideal para operaciones donde la velocidad define la experiencia.

Producción continua de alto volumen

Lincoln sostiene flujo constante mediante cocción conveyor, eliminando cuellos de botella y asegurando repetibilidad en operaciones intensivas.

Regeneración y soporte táctico por estación

Amana resuelve calentamiento, vapor y regeneración por porción sin saturar la línea principal.

EL OBJETIVO ES CLARO: SERVIR MÁS RÁPIDO SIN COMPROMETER CALIDAD, TEMPERATURA NI CONSISTENCIA.





MERRYCHEF®

Velocidad que transforma el servicio.

Merrychef ofrece hornos de cocción acelerada que permiten cocinar, tostar, gratinar y regenerar en segundos desde el punto de venta mediante la combinación de tecnologías de microondas, convección y aire impinged, logrando alta precisión y velocidad.

Rol estratégico: Ser la capa de cocción acelerada reduciendo tiempos de espera, incrementando la rotación y habilitando menús premium en espacios compactos.

Resuelve:

- Largos tiempo de servicio
- Crecimiento de menú

Ideal para:

- QSR
- Fast casual
- Cafeterías
- Conveniencia
- Food courts.

Diferenciador real: La integración de distintas tecnologías en un solo equipo, brinda velocidad extrema, consistencia y operación sin extracción tradicional en footprints reducidos.

De pedido a entrega en segundos...

Producción continua sin interrupciones.

Lincoln ofrece cocción continua mediante hornos conveyer que producen alimentos de forma uniforme y automática, ideales para operaciones de alto volumen.

Rol estratégico: Ser la plataforma de producción constante, asegurando alto throughput, estandarización y menor dependencia del operador. Además de pizzas, permite gratinar, regenerar pan y cocinar proteínas como pescados y milanesas, ampliando el menú con un solo equipo.

Resuelve:

- Cuellos de botella en horas pico
- Variabilidad en la cocción.

Ideal para:

- Pizzerías
- Fast casual
- Cadenas multi-site
- QSR
- Food courts
- Aeropuertos.

Diferenciador real: La cocción lineal automatizada con banda transportadora, que garantiza consistencia y velocidad sostenida a gran escala.

Más producción, menos espera...



Lincoln®



AMANA®
COMMERCIAL

Regeneración rápida donde la necesitas.

Amana Commercial ofrece soluciones de calentamiento y regeneración rápida mediante microondas comerciales de alto desempeño, diseñados para operar con velocidad, simplicidad y confiabilidad en entornos de servicio intensivo.

Rol estratégico: Es la capa de soporte táctico de regeneración, permitiendo resolver pedidos puntuales sin saturar la línea principal de cocción.

Resuelve:

- Retrasos en el servicio
- Acumulación de órdenes
- Dependencia de equipos más complejos para tareas simples.

Ideal para:

- Cafeterías
- Hospitales
- Conveniencia
- Fast casual
- Hoteles
- Estaciones de apoyo.

Diferenciador real: La regeneración rápida, programable y consistente en formato compacto, con operación intuitiva y alta durabilidad para uso continuo.

Respuesta inmediata en cada orden...

Preparación Y Cocción Profesional

El corazón de la operación en cada servicio



Esta solución está diseñada para sostener la base operativa de la cocina, asegurando capacidad, control térmico y consistencia conforme la operación crece. Desde proyectos de entrada hasta cocinas de alto desempeño.

Integra tres capas que responden a la evolución natural de la línea caliente:

Línea caliente horizontal.

Sunfire y U.S Range permiten operar con agilidad y eficiencia en cocinas que requieren soluciones confiables desde el arranque a un costo accesible. Mientras que **Garland** soporta operaciones intensivas con equipos robustos diseñados para volumen, durabilidad y alta demanda.

Inducción profesional.

INDUCS representa la evolución hacia cocinas más seguras y eficientes. Orientadas a front cooking, con control exacto de temperatura y menor impacto térmico.

Plataforma de fritura.

Dean ofrece soluciones sólidas para mantener flujo constante con una inversión optimizada y accesible. **Frymaster** maximiza eficiencia en consumo de aceite, recuperación térmica y consistencia en operaciones de alto volumen.

EL OBJETIVO ES CLARO: SERVIR MÁS RÁPIDO SIN COMPROMETER CALIDAD, TEMPERATURA NI CONSISTENCIA.





Frymaster

Fritura escalable.

La solución de fritura profesional inicia con **Dean**, cubriendo la necesidad de una solución funcional, confiable y accesible. Mientras que **Frymaster** representa la evolución hacia sistemas de alto rendimiento con control, eficiencia y optimización de aceite, adaptándose al crecimiento de la operación.

Rol estratégico: Son la capa crítica de producción en cocinas donde la fritura impacta directamente en volumen, velocidad y rentabilidad.

Resuelve:

- Alto consumo de aceite
- Inconsistencia en resultados
- Limitaciones de demanda en hora pico.

- QSR
- Cadena de Restaurantes

Ideal para:

- Chicken concepts • Fast Casual
- Restaurantes • Food Courts independientes

Diferenciador real: La capacidad de escalar desde una fritura básica hasta sistemas optimizados de alto desempeño dentro de un mismo ecosistema, mejorando control, consistencia y costo operativo.

Más volumen, mejor control en cada fritura...

Línea caliente horizontal.

Los equipos de línea caliente horizontal ofrecen soluciones que evolucionan desde equipamiento accesible y versátil con **Sunfire** y **U.S. Range**, hasta plataformas robustas para cocción intensiva y de alto volumen con **Garland**, integrando estufas, planchas, asadores y salamandras.

Rol estratégico: Ser la capa central de producción donde se concentra la mayor parte de la operación diaria, asegurando control térmico, estabilidad y continuidad en el servicio.

Resuelve:

- Falta de capacidad
- Variabilidad de resultados
- Limitaciones para escalar la operación.

Ideal para:

- Restaurantes • Comedores industriales
- Hoteles • Operaciones de alto flujo.
- Cadenas

Diferenciador real: La capacidad de integrar flexibilidad, durabilidad y escalabilidad dentro de una misma lógica operativa, permitiendo evolucionar la cocina sin cambiar de plataforma.

La base de la cocina, lista para cualquier demanda...



GARLAND



INDUCS

Inducción profesional de precisión.

INDUCS ofrece soluciones de inducción profesional que permiten una cocción precisa, eficiente y segura, representando la evolución hacia cocinas más controladas y energéticamente optimizadas.

Rol estratégico: Ser la capa de precisión térmica dentro de la línea caliente, ideal para aplicaciones donde el control exacto de temperatura impacta directamente en la calidad del producto y la experiencia del cliente.

Resuelve:

- Desperdicio energético
- La falta de control en la cocción
- Riesgos asociados a fuente de calor tradicionales.

Ideal para:

- Hoteles • Front cooking
- Fine dining • Buffets
- Open kitchens • Conceptos premium.

Diferenciador real: La combinación de precisión, eficiencia energética y seguridad operativa en un formato limpio y flexible, elevando el estándar de la cocina profesional moderna.

Precisión total, eficiencia en cada plato...

Cocción de Precisión

La arquitectura del control térmico profesional



Esta solución está diseñada para operaciones donde el control exacto del proceso térmico define la calidad, la consistencia y la rentabilidad, desde producción por porción hasta grandes volúmenes centralizados.

Integra dos capas complementarias que cubren todo el espectro de precisión.

Combi inteligente y regeneración.

Convotherm permite gestionar cocción mixta con precisión mediante sistemas inteligentes que controlan temperatura, humedad y tiempos, asegurando estandarización en cada receta y regeneración premium bajo demanda.

Valor y producción por lotes.

Cleveland habilita producción por lotes mediante vapor, marmitas, tilt skillets y sistemas cook & chill, asegurando control térmico y eficiencia en operaciones de alto volumen.

EL OBJETIVO ES CLARO: ASEGURAR LA PRECISIÓN EN CADA PARTE DEL PROCESO DESDE EL PLATO INDIVIDUAL HASTA LA PRODUCCIÓN MASIVA.





Hornos combinados.

Convotherm ofrece hornos combinados de cocción de precisión con un portafolio que abarca desde equipos compactos hasta configuraciones de alto volumen 6, 10 y 20 niveles sencillos o dobles, permitiendo cocinar con convección, vapor o modo mixto, lo que evita la mezcla de olores y la contaminación cruzada entre productos.

Rol estratégico: Ser la capa de control térmico avanzado, asegurando consistencia, eficiencia y estandarización en operaciones donde cada detalle impacta la calidad final.

Resuelve:

- Variabilidad en resultados
- Dependencia del operador
- Falta de control en procesos complejos de cocción.

Ideal para:

- Hoteles
- Banquetes
- Hospitales
- Catering
- Comedores industriales
- Cocinas de alto volumen

Diferenciador real: La integración de tecnologías patentadas como ConvoSense (AI optical cooking), Natural Smart Climate™ y ConvoServe, que garantizan precisión, repetibilidad absoluta y control climático sin importar la escala de operación.

CONVOTHERM®

Resultados perfectos, sin margen de error...

Equipos de alto volumen - Marmita, generadores de vapor y sistemas Cook & Chill.

Cleveland ofrece soluciones de cocción por vapor y producción por lotes con un portafolio que incluye steamers, marmitas, tilt skillets, braising pans y sistemas de cook & chill, diseñados para operar con precisión y eficiencia en grandes volúmenes.

Rol estratégico: Ser la capa de producción centralizada, permitiendo escalar operaciones con control térmico, estandarización y eficiencia en cada lote.

Resuelve:

- Falta de capacidad de producción masiva
- Variabilidad de resultados
- Limitaciones para sostener consistencia en cocinas de alto volumen.

Ideal para:

- Hospitales
- Comedores industriales
- Catering
- Banquetes
- Hoteles
- Centros de producción.

Diferenciador real: La capacidad de integrar vapor, cocción por lotes y sistemas cook & chill en una misma plataforma, optimizando tiempos, reduciendo mermas y asegurando calidad constante en producción a gran escala.

Más volumen, misma consistencia...



Cleveland®

Holding Y Preparación De Alimentos

Del mise en place al servicio perfecto



Esta solución está diseñada para mantener la calidad, temperatura y organización de los alimentos desde el mise en place hasta el servicio final, asegurando consistencia, eficiencia y control en cada etapa de la operación.

Integra dos capas clave dentro del flujo de cocina:

Preparación y organización.

Metro optimiza el almacenamiento, transporte y organización de insumos, utensilios y estaciones de trabajo, facilitando un flujo limpio y estructurado.

Holding y conservación de temperatura.

Merco mantiene alimentos calientes, listos para servir y en condiciones óptimas sin afectar textura, humedad ni calidad.

EL OBJETIVO ES CLARO: MANTENER CONSISTENCIA, TEMPERATURA Y CONTROL DESDE LA PREPARACIÓN HASTA EL SERVICIO.





Holding inteligente que preserva calidad real.

Merco ofrece soluciones de holding y conservación de alimentos diseñadas para mantener temperatura, textura y calidad desde la salida de cocina hasta el punto de servicio. Su ecosistema incluye CrispyMax®, mercoMax™, mercoEco®, hot holding, pickup stations, fry holding, crisping drawers y soluciones pass-through, permitiendo adaptarse a distintos modelos operativos y volúmenes de servicio.

Rol estratégico: Ser la capa de control de calidad en el último punto antes del cliente, asegurando consistencia, velocidad y eficiencia en la entrega.

Resuelve:

- La pérdida de textura
- La caída de temperatura
- Merma en productos preparados.

Ideal para:

- Fast Casual
- QSR
- Restaurantes
- Food courts
- Operaciones de alto flujo de servicio.

Diferenciador real: La capacidad de mantener alimentos calientes sin comprometer humedad o crocancia, integrando tecnologías que extienden la vida útil del producto y aseguran una experiencia consistente en cada orden.

Calidad intacta hasta el momento de servir...

Estanterías de pared y estaciones de trabajo.

Metro ofrece soluciones de organización, almacenamiento y preparación de alimentos diseñadas para estructurar el flujo operativo desde el mise en place hasta la ejecución en cocina. Su ecosistema integra shelving systems, carts & transport, prep stations, workcenters, ingredient bins, holding transport, wire & polymer shelving, mobile storage y smart space systems, permitiendo construir estaciones eficientes, ordenadas y adaptables a cualquier operación.

Rol estratégico: Ser la capa de estructura y organización dentro de la cocina, optimizando tiempos, accesibilidad y flujo de trabajo.

Resuelve:

- Desorden
- Pérdida de tiempo en desplazamientos
- Mala gestión de insumos
- Limitaciones de espacio.

Ideal para:

- Restaurantes
- Hoteles
- Hospitales
- Catering
- Comedores industriales
- QSR
- Operaciones de alto flujo.

Diferenciador real: La capacidad de transformar espacios en sistemas organizados y funcionales, mejorando productividad, aprovechamiento de espacio y eficiencia operativa en cada estación. dad constante en producción a gran escala.

Orden que se traduce en velocidad...



Servicio De Bebidas Y Dispensador De Hielo

Cada bebida, sin fricción y con precisión



Esta solución está diseñada para asegurar velocidad de servicio, disponibilidad continua y calidad consistente en cada bebida, desde operaciones de alto tráfico hasta conceptos premium donde el hielo forma parte de la experiencia.

Integra tres capas complementarias que responden a distintos momentos del servicio:

Dispensado y estaciones de bebidas.

Multiplex optimiza el despacho de bebidas mediante sistemas de dispensado eficientes, autoservicio y estaciones diseñadas para alto volumen sin fricción operativa.

Producción de hielo comercial.

Scotsman asegura suministro continuo de hielo con distintas configuraciones, adaptándose a la demanda y garantizando consistencia en operaciones intensivas.

Hielo premium para experiencia de consumo.

Kold-Draft eleva la experiencia con hielo premium de alta calidad, ideal para coctelería y conceptos donde el detalle impacta directamente la percepción del cliente.

EL OBJETIVO ES CLARO: SERVIR MÁS RÁPIDO, SIN INTERRUPCIONES Y CON LA CALIDAD QUE CADA CONCEPTO EXIGE.





Multiplex

Dispensado inteligente y estaciones de bebidas de alto tráfico.

Multiplex ofrece soluciones de dispensado y estaciones de bebidas diseñadas para operar con velocidad, eficiencia y flujo continuo en entornos de alto tráfico. Una plataforma completa capaz de servir refrescos carbonatados, bebidas sin gas.

Rol estratégico: Ser la capa de despacho de bebidas, asegurando servicio rápido, autoservicio eficiente y reducción de filas en puntos críticos.

Resuelve:

- Tiempos de espera
- Saturación en barras
- Falta de estandarización en el servicio.

Ideal para:

- Fast Casual
- Food courts
- QSR
- Cines
- Estadios
- Conveniencia.

Diferenciador real: La integración de múltiples sistemas en una sola plataforma, optimizando velocidad, consistencia y experiencia del usuario.

Sirve más bebidas, en menos tiempo...

Producción inteligente de hielo para operaciones de alto desempeño.

Scotsman ofrece soluciones de producción de hielo comercial con un portafolio multiformato que incluye Gourmet Ice (cristalino y de lenta dilución), Dice Ice (cubo clásico para alto tráfico), Nugget & Cubelet (ideal para bebidas, smoothies y dispensado) y Flake Ice (para conservación y display), además de tecnologías como Ice Dispensers DXN para servicio touch-free y Square Cube EXS como nueva generación premium.

Rol estratégico: Ser la capa de suministro continuo de hielo, asegurando disponibilidad constante y consistencia en cada bebida.

Resuelve:

- Falta de hielo en horas pico
- Variabilidad en calidad
- Limitaciones de producción y almacenamiento.

Ideal para:

- Restaurantes
- Bares
- Hoteles
- Hospitales
- Catering
- Operaciones de alto volumen

Diferenciador real: La combinación de confiabilidad, variedad de formatos y tecnologías avanzadas, que garantizan higiene, eficiencia y desempeño constante en cualquier entorno.

Hielo siempre disponible, sin fallas...



Scotsman
Ice Systems

Hielo premium para mixología y hospitalidad.

Kold-Draft ofrece soluciones de hielo premium en cubo cuadrado completo, diseñado con alta densidad, claridad y mínima dilución, ideal para elevar la experiencia en bebidas. Su tecnología exclusiva produce formatos como Big Cube (11/4"x11/4"x11/4") y Cocktail Cube (1"x1"x11/4"), generando cubos cuadrados perfectos, más densos y hasta 2-3 veces más duraderos que el hielo convencional, lo que garantiza mayor duración, menor dilución y mejor presentación en cada servicio.

Rol estratégico: Ser la capa de diferenciación en la bebida, donde el hielo se convierte en un elemento clave de calidad y percepción.

Resuelve:

- Rápida dilución
- Inconsistencia en el hielo
- Falta de estandarización en barras premium.

Ideal para:

- Bares
- Mixología
- Hoteles luxury
- Restaurantes premium
- Conceptos de alta hospitalidad.

Diferenciador real: El icónico cubo cuadrado de alta densidad y lenta dilución, considerado un estándar en coctelería profesional por su capacidad de mantener integridad, estética y experiencia en cada bebida.

Más volumen, mejor control en cada tritura...



KOLD-DRAFT

Lavado Y Sanitizado

Higiene asegurada en cada operación



WMAXX cumple un rol estratégico como la plataforma que garantiza higiene, continuidad operativa y eficiencia en el flujo entre cocina y servicio, asegurando que la disponibilidad de loza, utensilios y bandejas nunca limite la operación. Convierte el área de lavado en un habilitador de productividad, manteniendo estándares sanitarios, reduciendo tiempos muertos y optimizando recursos como agua, energía y mano de obra.

Resuelve la acumulación de loza, la sanitización inconsistente y los altos costos operativos derivados de procesos manuales o equipos ineficientes. Cuando el lavado no está optimizado, impacta directamente en:

- Retrasos en servicio
- Saturación en horas pico
- Consumo excesivo de agua y químicos
- Dependencia de personal
- Riesgo sanitario.

El diferenciador de la marca es claro:

WMAXX integra una plataforma de lavado profesional que combina sanitización certificada, eficiencia en consumo y **escalabilidad operativa, permitiendo evolucionar desde soluciones compactas hasta sistemas de alto volumen dentro de una misma lógica.**

WMAXX ELIMINA ESTOS PUNTOS CRÍTICOS EN LA OPERACIÓN MEDIANTE LAVADO AUTOMATIZADO, EFICIENTE Y CONTINUO.





LAVALOZAS UNDERCOUNTER

Velocidad que transforma el servicio.

Los equipos undercounter **WMAXX GS40T y DS50T** ofrecen una solución compacta de lavado profesional que permite automatizar el proceso en espacios reducidos sin afectar la operación.

Rol estratégico: Ser la capa de lavado en punto de servicio, asegurando disponibilidad constante de loza en barras y cocinas pequeñas.

Resuelve:

- Acumulación de utensilios
- Uso de procesos manuales
- Retrasos por falta de equipo.

Ideal para:

- Fast Casual
- Bares
- Cafeterías
- Estaciones de apoyo.

Diferenciador real: Capacidades de hasta 60 racks por hora, consumo desde 1.8 – 2.3 L por ciclo y construcción en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior, máxima eficiencia en el menor espacio, permitiendo mantener flujo continuo sin modificar el layout.

Lavado profesional en espacio reducidos...

Más flujo, menos esfuerzo en cada ciclo.

Los equipos de capota **WMAXX HT11iT** ofrecen una solución de lavado de alto flujo que combina velocidad, ergonomía y eficiencia para operaciones con demanda constante.

Rol estratégico: Ser el centro de lavado en cocina, manteniendo ritmo continuo y reduciendo esfuerzo operativo.

Resuelve:

- Saturación en horas pico
- Tiempos muertos
- Dependencia de procesos manuales.

Ideal para:

- Restaurantes
- Hoteles
- Catering
- Comedores industriales de volumen medio.

Diferenciador real: Capacidad de hasta 72 racks por hora, consumo aproximado de 2.8 L por ciclo y construcción en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior, su diferenciador real es el equilibrio entre velocidad y eficiencia operativa, permitiendo escalar volumen sin aumentar complejidad.

Más ritmo, menos esfuerzo operativo...



LAVALOZA DE CAPOTA

Volumen continuo sin detener la operación.

El sistema de arrastre **WMAXX RX101E** ofrece una solución de lavado continuo diseñada para operaciones de gran escala donde la productividad y la automatización son críticas.

Rol estratégico: Ser la plataforma de lavado industrial que sostiene flujo constante sin interrupciones.

Resuelve:

- Retrasos en el servicio
- Acumulación de órdenes
- Dependencia de equipos más complejos para tareas simples.

Ideal para:

- Hospitales
- Comedores industriales
- Hoteles
- Producción centralizada de medio-alto volumen.

Diferenciador real: Con capacidades de hasta 100 racks por hora, consumo optimizado por volumen y construcción en acero inoxidable AISI 304 interior y exterior, su diferenciador real es el menor costo operativo por rack asegurando eficiencia y continuidad.

Lavado continuo con menor costo operativo...



LAVALOZA DE ARRASTRE

Suite De Cocinas Premium

Personalización para cada cocina

Solución diseñada para operaciones donde el desempeño, la estética y la integración en una sola plataforma definen la experiencia.

Integra soluciones completamente configurables que permiten construir estaciones a la medida, alineadas al nivel de exigencia de cada operación:

Island Suites Custom y Workflow Chef-Driven.

Garland representa suites personalizadas que integran tops, bases, refrigeración, broilers y fryers. Permite diseñar la cocina ideal en función del flujo operativo, el estilo del chef y el concepto gastronómico.

Modularidad Europea y Diseño Flexible.

Mareno es la plataforma premium de origen italiano ideal para espacios donde diseño, performance y arquitectura deben convivir.

Heritage Luxury y Bespoke Heavy Duty.

Montague es especialista en heavy-duty luxury ranges y suites a medida, enfocado en proyectos icónicos donde la presencia visual y el legado de marca forman parte de la experiencia culinaria.

EL OBJETIVO ES CLARO: ELEVAR LA COCINA A UN ESTÁNDAR SUPERIOR DE DESEMPEÑO, DISEÑO E INTEGRACIÓN.





GARLAND

Modular & Island Cooking Suites.

Garland Suites ofrece soluciones de cocinas totalmente personalizadas tipo island suites, diseñadas bajo un enfoque chef-driven workflow que integra tops, bases, refrigeración, broilers, fryers y configuraciones a medida dentro de una misma plataforma. Su ecosistema permite construir estaciones completas alineadas al flujo operativo, optimizando tiempos, ergonomía y ejecución en cocina.

Rol estratégico: Ser la capa de integración total de la operación culinaria, donde la cocina se diseña en función del concepto y no al revés.

Resuelve:

- Layouts ineficientes
- Falta de continuidad operativa
- Limitaciones para adaptar la cocina al estilo del chef.

Ideal para:

- Restaurantes premium
- Hoteles
- Open kitchens
- Conceptos gastronómicos de alto nivel.

Diferenciador real: La capacidad de diseñar cocinas únicas totalmente integradas, combinando desempeño, flujo y personalización dentro de un mismo sistema.

Cocinas ideales y personalizadas...

Suites de Cocina Modulares y Personalizables Italianas

Mareno ofrece una plataforma de cocción modular premium de origen italiano, integrando un ecosistema que abarca series 60/70/90/110, suites completas, configuraciones monoblock y proyectos tailor-made, permitiendo desarrollar cocinas con alto nivel de diseño, flexibilidad y precisión.

Rol estratégico: Ser la capa de modularidad avanzada y diseño arquitectónico, donde la cocina se convierte en parte del concepto visual y operativo.

Resuelve:

- Limitaciones de configuración
- Falta de flexibilidad en layout
- Desconexión entre diseño y funcionalidad.

- Hospitality
- Alta cocina
- Hoteles

Ideal para:

- Proyectos donde estética, performance y personalización deben convivir.

Diferenciador real: La combinación de ingeniería modular europea con diseño premium, permitiendo crear soluciones adaptables, elegantes y altamente funcionales.

Plataformas premium para operaciones visuales...



MARENO

Suites de Cocina Modulares y Personalizables Premium.

Montague ofrece soluciones de heavy-duty luxury ranges y suites bespoke, diseñadas para proyectos icónicos donde la robustez, el desempeño extremo y la presencia visual son parte fundamental de la experiencia culinaria. Su ecosistema incluye rangos de alto desempeño, configuraciones personalizadas y suites completamente hechas a la medida, pensadas para soportar operaciones exigentes con identidad única.

Rol estratégico: Ser la capa de alto desempeño y posicionamiento premium, donde la cocina se convierte en símbolo de marca.

Resuelve:

- Limitaciones de durabilidad
- Falta de identidad en cocina
- Necesidades de desempeño en entornos de alta exigencia.

Ideal para:

- Restaurantes de autor
- Hoteles luxury
- Conceptos gastronómicos icónicos.

Diferenciador real: La combinación de potencia, durabilidad y presencia visual, integrando legado, diseño y performance en una sola plataforma.

Lujo y desempeño en una cocina...



MONTAGUE
SINCE 1857

La operación de foodservice ya no se define por equipos aislados, sino por la capacidad de integrar soluciones funcionando como un solo sistema.

Cada cocina enfrenta el mismo reto:

**Servir más
rápido**

**Mantener
consistencia**

**Controlar
costos**

**Escalar sin
perder
calidad**

La diferencia está en cómo se resuelve.

Nuestro portafolio está diseñado para acompañar esa evolución, desde la operación más básica hasta los conceptos más exigentes, conectando cada etapa del flujo:



No se trata de vender equipos. Se trata de construir una operación que funcione mejor todos los días.

**Velocidad sin
perder calidad**

**Consistencia
sin depender
del operador**

**HACE
POSIBLE**

**Escalabilidad
sin cambiar de
plataforma**

**Eficiencia con
control total
del proceso**

Nuestro enfoque

Entender la operación completa, no solo una necesidad puntual. Porque una cocina eficiente no se construye por partes, se diseña como un sistema.



**Operaciones
más rápidas**



**Más
rentables**



**Más
consistentes**



**Más
preparadas
para crecer**

DISEÑAMOS ECOSISTEMAS PARA CADA COCINA Y CADA DESAFÍO



Cam. a La Montaña 176, Fraccionamiento Industrial La
Perla, Los Pastores, 53348 Naucalpan de Juárez, Méx.

www.welbitlatam.com



welbitlatam



Welbit LATAM