



WARING®

CATALOGO INTERNAZIONALE 2026

WARING® EMPOWERED

Waring ha lanciato l'iniziativa Waring Empowered con lo scopo di combattere la crisi globale dello spreco alimentare. Come fornitori di apparecchiature, vogliamo essere all'avanguardia nel contrastare gli sprechi alimentari e far sì che i clienti Waring diventino "Brand Ambassador" di Waring®. Come ha affermato Douglas McMaster, celebre chef di Silo London e sostenitore di una cucina zero spreco, "Lo spreco è un fallimento dell'immaginazione" e la creatività culinaria è il nostro principale attrezzo in cucina per ridurre gli sprechi alimentari.



WARING 85+

LA NOSTRA MISSION

Waring, leader globale nelle apparecchiature per la ristorazione, è impegnata a produrre soluzioni innovative, affidabili e convenienti che ispirano la creatività, migliorano la produttività e massimizzano la redditività nel campo culinario.

LA NOSTRA STORIA

Waring ha commercializzato il suo primo frullatore più di 85 anni fa negli Stati Uniti. Siamo fieri della nostra tradizione di innovazione e specializzazione e continuiamo ad espanderci come fornitori di soluzioni per la MISCELAZIONE, la PREPARAZIONE, la COTTURA e la TOSTATURA per il settore professionale a livello globale. Il nostro primo impianto di produzione venne costruito nel 1977 a McConnellsburg, in Pennsylvania, dove ancora oggi si producono i nostri iconici frullatori. Oggi, più che mai, Waring si distingue per essere un marchio influente che consente ai clienti di adattarsi, migliorare e resistere per superare le sfide di un settore in rapida evoluzione come quello della ristorazione commerciale. Il nostro impegno è contribuire alla riduzione globale dello spreco alimentare attraverso, l'educazione, prodotti innovativi e soluzioni uniche per costruire un futuro sostenibile.



NUOVO centro di distribuzione europeo

WARING®

NUOVA SEDE a Ivuy nel nord della Francia.
È una posizione strategica per la distribuzione in Europa.

VANTAGGI PER I CLIENTI ATTUALI E FUTURI

- Spedizioni più veloci
- Prezzi e costi di spedizione più competitivi
- Possibilità di vendere l'intera linea di prodotti WARING
- Possibilità di ricevere assistenza e ricambi in tempi rapidi

INFORMAZIONI DI CONTATTO:

Se hai domande riguardanti i nostri prodotti o su ordini, prezzi e assistenza post vendita, contattaci. **Siamo a tua completa disposizione!**

- Informazioni generaliInfo_WaringEMEA@conair.com
- Domande sugli ordiniOrders_WaringEMEA@conair.com
- Domande sui prezziPricing_WaringEMEA@conair.com
- Assistenza post venditaAfterSales_WaringEMEA@conair.com
- Problemi relativi ai trasportiEurope_litiges@conair.com

WARING®



BLEND

| | |
|-------------------------------|-------|
| Frullatori | 8-19 |
| Frullatori a immersione | 20-26 |
| Mixer per bevande | 27-29 |



PREP

| | |
|--|-------|
| Robot da cucina | 32-39 |
| Planetarie | 40-41 |
| Estrattori di succo e spremiagrumi | 42-45 |
| Gelatiere | 46 |
| Affilacoltelli | 47 |
| Tritaghiaccio | 47 |



COOK

| | |
|--|-------|
| Disidratatore | 50-51 |
| Piastre per panini | 52-55 |
| Forno a microonde | 56 |
| Piastre per waffle e piastre per cialde speciali | 57-61 |
| Dosatori di sciroppo e pastella | 62-63 |
| Pressa per panini gelato | 64-65 |
| Piano cottura multiuso XPress™ | 66-67 |
| Crepiera | 68 |
| Tostapane | 68-69 |



PROGETTI

| | |
|--|-------|
| Distributori di acqua calda | 72-73 |
| Friggitrici da 4,5 kg e 6,8 kg per uso intensivo | 74 |
| Camera di fermentazione PlanitPOD® | 75 |

Lo sviluppo e il design di nuovi prodotti si basa sui nostri principi guida: innovazione, affidabilità e valore. I nostri prodotti vengono sviluppati per aiutare il settore a raggiungere obiettivi di efficienza e redditività e a ridurre i costi di manodopera e aumentare la produttività. Waring è lo specialista di soluzioni per tutte le tue esigenze di ristorazione.



Sistema di miscelazione
Waring Ellipse™
pagine 10-11



Big Stik® Evolution X®
frullatore a immersione
pagina 20-21



Frullatore a immersione
Quik Stik® per uso leggero
pagina 26



Mixer per bevande
a mandrino singolo
pagina 27

**PRESTO
DISPONIBILE**



Gelatiera con
compressore da 2,4 litri
pagina 46



Piastra compatta
Panini Compresso™
pagina 52



Macchina in ghisa per
waffle Belgi per uso intensivo
pagina 60-61



Piano cottura multiuso
XPress™ da 34 cm
pagine 66-67

WARING®

 BLEND



FRULLATORE PER USO INTENSIVO
CB15VE/K



DR. JOHNNY DRAIN

È eccezionale! Capiente, robusto e potente. La qualità della fattura è ottima: la base è pesante e impedisce al bicchiere di vibrare quando si aumenta la velocità di miscelazione. Il bicchiere è in metallo e a differenza di quelli in plastica non si spacca e resta sempre pulito.

 BLEND



BLEND

IMAGINE. INVENT. INSPIRE.

CERTIFICATO ISO 9001*

Waring ha dimostrato il proprio impegno a offrire la massima qualità adottando gli standard ISO 9001 e ottenendo la certificazione ISO 9001 per l'impianto di produzione di McConnellsburg, PA. Siamo tra le poche aziende in tutto il mondo ad avere ottenuto questo certificato di qualità riconosciuto a livello globale.

Fabbricato negli Stati Uniti*

Waring sviluppa i propri frullatori negli Stati Uniti da oltre 85 anni. Un team dedicato di ingegneri esperti continua a sviluppare prodotti, produrre parti e montare la nostra vasta linea di frullatori.



WARING BLEND

FRULLATORI PER OGNI ESIGENZA

| Serie The Legend | Waring Ellipse™ | Serie MX | Serie Torq | Serie Blade | Serie BB255 |
|---|---|--|--|---|---|
| | | | | | |
| Frullatori per alimenti e bevande da 4 litri per uso ultra intensivo | Frullatore per alimenti e bevande per uso intensivo | Frullatori per alimenti e bevande per uso intensivo | Frullatori per alimenti e bevande per uso medio | Bar Blender per uso medio | Bar Blender per uso leggero |
| POTENZA MOTORE | | | | | |
| 3,75[®] CV | 3,5[®] CV | 3,5[®] CV | 2 CV | 1 CV | 0,75 CV |
| CICLI AL GIORNO | | | | | |
| 100+ | 75+ | 75+ | 50-74 | 25-49 | 1-25 |
| FUNZIONI SUL PANNELLO DI CONTROLLO | | | | | |
| 3 funzioni: velocità LO/MED/ HI/PULSE, timer con conto alla rovescia di 3 minuti e regolazione della velocità | Tastiera a membrana elettronica con schermo LCD blu retroilluminato, controlli di regolazione della velocità e quattro memorizzazioni di bibita programmabili, doppia funzione PULSE con controllo della velocità riprogrammabile | 5 funzioni: HI/LO/PULSE, palette e tastiera, timer con conto alla rovescia di 30 secondi, regolazione della velocità e impostazioni riprogrammabili | 3 funzioni: interruttore della velocità HI/LO/PULSE, tastiera elettronica con timer con conto alla rovescia di 60 secondi e manopola di regolazione della velocità | 2 funzioni: interruttori della velocità HIGH/LOW/OFF e PULSE, controlli tramite tastierino elettronico o controlli tramite tastierino con timer | Interruttore di selezione della velocità (2 velocità) |
| CAPACITÀ DEL CONTENITORE/OPZIONI BICCHIERE | | | | | |
| Acciaio inox da 4 litri (disponibile anche con pratico rubinetto) | In copoliestere da 1 litro impilabile | In copoliestere da 2 litri o 1,4 litri impilabile o in acciaio inox da 2 litri | In copoliestere da 2 litri o 1,4 litri o in acciaio inox da 2 litri o 1,4 litri | In copoliestere da 1,4 litri impilabile | In copoliestere da 1,3 litri o in acciaio inox da 1 litro |
| TIPO DI UTILIZZO E APPLICAZIONE | | | | | |
| Preparazione di alimenti e bevande, intensivo | Preparazione di alimenti e bevande, intensivo | Preparazione di alimenti e bevande, intensivo | Preparazione di alimenti e bevande, da medio a intensivo | Preparazione di bevande, da leggero a medio | Preparazione di bevande, leggero |
| AMBIENTE DI UTILIZZO IDEALE | | | | | |
| Grandi cucine, ospedali, scuole, istituti, ristoranti | Cucine, ospedali, scuole, istituti, ristoranti, bar specializzati in frullati, caffè, bar | Cucine, ospedali, scuole, istituti, ristoranti, bar specializzati in frullati, caffè, bar | Cucine, ospedali, scuole, istituti, ristoranti, bar specializzati in frullati, caffè, bar | Bar specializzati in frullati, caffè, bar | Caffè, bar |
| APPLICAZIONI CONSIGLIATE | | | | | |
| Alimenti, purea di fagioli, condimenti, salse messicane, salse, zuppe, impasti, dessert, frullati e altro | Condimenti, salse, zuppe, frullati, gelato da bere, frullati di frutta freddi, caffè freddo, drink ghiacciati e cocktail freddi | Alimenti, condimenti, salse messicane, salse, zuppe, impasti, dessert, frullati, gelato da bere, frullati di frutta freddi, caffè freddo, drink ghiacciati e cocktail freddi | Alimenti, condimenti, salse messicane, salse, zuppe, frullati, gelato da bere, frullati di frutta freddi, caffè freddo, drink ghiacciati e cocktail freddi | Frullati, gelato da bere, frullati di frutta freddi, caffè freddo, drink ghiacciati e cocktail freddi | Drink ghiacciati e cocktail freddi, granite |
| GARANZIA | | | | | |
| Tre anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza | Motore: Garanzia di due anni sulle parti e di un anno sulla manodopera Sistema di miscelazione Waring Ellipse™: Garanzia di un anno sulle parti e sull'assistenza | Tre anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza | Garanzia limitata di due anni | Garanzia limitata di due anni | Garanzia limitata di due anni |
| FABBRICATO NEGLI STATI UNITI!* | | | | | |

*Fabbricato negli Stati Uniti con parti prodotte negli Stati Uniti e in altri Paesi. © Picco in ingresso † Il suffisso E indica una presa Schuko / il suffisso K una presa di tipo G

SISTEMA DI MISCELAZIONE WARING ELLIPSE™

MXE2000E/K†



IL FUTURO DELLA MISCELAZIONE È FINALMENTE ARRIVATO!

Prova la miscelazione top-down per superare i limiti della fisica. Il nuovissimo Waring Ellipse™ è stato progettato per cambiare il tuo modo di pensare alla miscelazione grazie a cicli più brevi, una resa maggiore e risultati più uniformi.



**FRULLATI IN 10 SECONDI.
SMOOTHIE BOWL PRONTI
IN 15 SECONDI.**

Progettato per lavorare mix di frutta ghiacciata tagliata spessa, ad esempio açai e smoothie bowl di frutta.

SISTEMA CAC187

AZIONAMENTO MXEDR

Il sistema di azionamento Ellipse™ è alimentato da una batteria ricaricabile agli ioni di litio e da tecnologia a infrarossi.

COPERCHIO CAC19

Il coperchio privo di BPA con dispositivo di blocco ha un doppio sistema di tenuta rimovibile per facilitare la pulizia.

AGITATORE CAC192

Il resistente agitatore a scatto è azionato a 360° dalla trasmissione Ellipse™, sfiora le pareti del contenitore spingendo gli ingredienti tra le lame di miscelazione ed eliminando le sacche d'aria per assicurare una miscelazione sempre perfetta!

BICCHIERE CAC188

Il contenitore da 1 litro in copoliestere privo di BPA è dotato di un gruppo di miscelazione in acciaio inox per uso intensivo che spinge e cattura tutto ciò che viene inserito all'interno del bicchiere.



DOCKING STATION MXEDS1

L'azionamento Ellipse™ viene poggiato su un supporto ed è facilmente accessibile quando serve. La docking station è posizionabile in qualunque direzione sotto la base facendo risparmiare spazio.



STAZIONE DI CARICA MXECHG1

L'azionamento Waring Ellipse™ può essere caricato in meno di 2 ore grazie al sistema di carica rapida. Collegare l'azionamento a una sorgente di alimentazione a fine giornata per averlo completamente carico il giorno dopo!

Waring Ellipse™ utilizza la base per frullatore **più potente e resistente** di tutta la gamma Waring, la **MX1500!**

- Picco in ingresso di 3,5 CV, motore a 30.000 giri/min
- Tastiera a membrana elettronica con schermo LCD blu retroilluminato
- Controlli di regolazione della velocità e quattro memorizzazioni di bibita programmabili
- Doppia funzione PULSE con controllo della velocità riprogrammabile

220-240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Motore: garanzia di due anni sulle parti e garanzia di un anno sull'assistenza

Sistema di miscelazione Waring Ellipse™: garanzia di un anno sulle parti e sull'assistenza

CE RoHS



† Il suffisso **E** indica una presa Schuko / il suffisso **K** una presa di tipo G

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko / il suffisso **K** una presa di tipo G

FRULLATORI PER ALIMENTI E BEVANDE DA 4 LITRI PER USO INTENSIVO

SERIE CB15†

CB15VE/K

Waring® CB15VE/K soddisfa in pieno le tue esigenze di un frullatore per uso ultra intensivo, grazie a una capacità di più di 100 cicli al giorno. Tritura, mescola e sminuzza grossi carichi che richiedono lunghi tempi di miscelazione grazie a un motore potente da 3,75 CV e controlli da tastierino elettronico.



CAC72

Contenitore in acciaio inox da 4 litri



CAC77

Coperchio in vinile



CBL10

Coperchio per miscele calde

OPZIONI E MODELLI

| MODELLO | PANNELLO DI CONTROLLO | CONTENITORE |
|----------|---|----------------------------|
| CB15E/K |  Pannello a membrana elettronica a 3 velocità e velocità PULSE | In acciaio inox da 4 litri |
| CB15VE/K |  Pannello a membrana elettronica con manopola di regolazione della velocità e velocità PULSE | In acciaio inox da 4 litri |
| CB15TE/K |  Pannello a membrana elettronica a 3 velocità e velocità PULSE | In acciaio inox da 4 litri |

- Motore da 3,75 CV di picco per uso intensivo
- Mescola, riduce in purea ed emulsiona grossi carichi che richiedono lunghi tempi di miscelazione
- Supporto per bicchiere lavabile in lavastoviglie, pezzo unico per facilitare la pulizia
- Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono privi di BPA
- Sistema di accoppiamento metallo-metallo in acciaio inox per uso professionale intensivo
- Applicazioni consigliate: condimenti, salse, zuppe, frullati e altro
- Ideale per l'uso in grandi cucine, scuole e ospedali
- Raccomandato per più di 100 cicli al giorno

220-240 V, 50/60 Hz
Tre anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS



FACILE DA PULIRE

Il design con supporto per bicchiere rimovibile (pezzo unico) rende la pulizia facile e veloce. Il supporto si estrae e si mette direttamente in lavastoviglie.



FRULLATORI PER ALIMENTI E BEVANDE PER USO INTENSIVO

SERIE MX†



MX1500TXSEE/K*



MX1100TXEE/K

MX1000XTPEE/K

| MODELLO | PANNELLO DI CONTROLLO | CONTENITORE |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| MX1000TXEE/K | | In copoliestere da 2 litri |
| MX1000XTPEE/K | | In copoliestere da 1,4 litri |
| MX1050TXEE/K | | In copoliestere da 2 litri |
| MX1050XTPEE/K | | In copoliestere da 1,4 litri |
| MX1100TXEE/K | | In copoliestere da 2 litri |
| MX1100XTPEE/K | | In copoliestere da 1,4 litri |
| MX1200TXEE/K | | In copoliestere da 2 litri |
| MX1200XTPEE/K | | In copoliestere da 1,4 litri |
| MX1300TXEE/K MX1500TXSEE/K* | | In copoliestere da 2 litri |
| MX1300XTPEE/K MX1500XTPEE/K* | | In copoliestere da 1,4 litri |

*MX1500 è dotato di campana anti-rumore

- Motore con picco in ingresso di 3,5 CV, velocità a impulsi massima fino a oltre 30.000 giri/min
- La campana anti-rumore opzionale riduce il rumore di oltre il 50%
- Supporto per bicchiere rimovibile e lavabile in lavastoviglie, pezzo unico
- Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono privi di BPA
- Lama in acciaio inox per uso intensivo con gruppo di miscelazione sostituibile dall'utente

230 V, 50/60 Hz

Tre anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS

† Il suffisso E indica una presa Schuko / il suffisso K una presa di tipo G

FRULLATORE PER ALIMENTI E BEVANDE PER USO INTENSIVO A VELOCITÀ REGOLABILE

SERIE MX1200†



Il frullatore per la preparazione di alimenti e bevande XPrep® a velocità regolabile offre a chef e barman la possibilità di scegliere la velocità di utilizzo.

XPrep® è un'evoluzione della serie XTREME™ e offre prestazioni e durata incredibili per l'uso in cucine professionali e bar. Può essere utilizzato per la preparazione di alimenti, zuppe calde e creme super vellutate o bevande personalizzate offrendo il controllo completo sui risultati.

- Velocità regolabile da 1500 a 20.000 giri/min
- MAX PULSE con velocità a impulsi fino a 30.000 giri/min
- Campana anti-rumore per un funzionamento silenzioso (venduta separatamente)



ESPOSITORE XPREPDIS

Per la serie Waring® XPrep®



† Il suffisso E indica una presa Schuko / il suffisso K una presa di tipo G

DISPONIBILI BICCHIERI XTREME™ UNIT, CAMPANA ANTI-RUMORE ED ESPOSITORI

XTREME UNIT



CAC93XI
Bicchieri Raptor®
in copoliestere da 1,4 litri



CAC95I
Bicchieri Raptor®
in copoliestere da 2 litri



CAC90I
Contenitore in acciaio
inox da 2 litri



SE1500
Campana anti-rumore
adatta a tutti i contenitori

BICCHIERI COLORATI OPZIONALI

I bicchieri Raptor® in copoliestere da 2 litri e 1,4 litri privi di BPA sono disponibili in 5 colori per contribuire a evitare contaminazioni crociate di allergeni in cucina.



CAC95I-03 GIALLO 2 LITRI
CAC93XI-03 GIALLO 1,4 LITRI
CAC95I-06 BLU 2 LITRI
CAC93XI-06 BLU 1,4 LITRI
CAC95I-10 VIOLA 2 LITRI
CAC93XI-10 VIOLA 1,4 LITRI
CAC95I-12 VERDE 2 LITRI
CAC93XI-12 VERDE 1,4 LITRI
CAC95I-28 ARANCIONE 2 LITRI
CAC93XI-28 ARANCIONE 1,4 LITRI



ESPOSITORE MXXTDS

Tutti i frullatori della serie Waring Xtreme®



ESPOSITORE 3TBDIS

Per l'esposizione di frullatori a uso leggero, medio e intensivo. Contatta Waring se desideri un espositore personalizzato.



FRULLATORI PER ALIMENTI E BEVANDE PER USO MEDIO/INTENSIVO

SERIE TBB†

- Coperchio in vinile per la miscelazione di alimenti e bevande caldi e freddi
- Cappuccio centrale rimovibile per inserire ingredienti durante il funzionamento
- Lama in acciaio inox per uso intensivo con gruppo di miscelazione resistente, costruito per durare ma completamente sostituibile dall'utente
- Il design della lama, insieme alla larga base del bicchiere, sono progettati per attirare la massima quantità di prodotto nel vortice
- Motore per uso intensivo ad alte prestazioni da 2 CV a 2 velocità, fino a 24.000 giri/min. Raccomandato per 50-74 cicli al giorno e per preparare tre margarita da 475 ml in 8 secondi o meno

220-240 V, 50/60 Hz

Garanzia limitata di due anni



MODELLO PANNELLO DI CONTROLLO CONTENITORE

| | | | |
|-------------|--|---|------------------------------|
| TBB145E/K | | Interruttore classico con funzioni HI, LOW e PULSE | In copoliestere da 1,4 litri |
| TBB145P6E/K | | | In copoliestere da 2 litri |
| TBB160E/K | | Tastierino elettronico con funzioni HI, LOW e PULSE e timer con conto alla rovescia di 60 secondi | In copoliestere da 1,4 litri |
| TBB160P6E/K | | | In copoliestere da 2 litri |
| TBB175E/K | | Manopola di regolazione della velocità e funzioni PULSE | In copoliestere da 1,4 litri |
| TBB175P6E/K | | | In copoliestere da 2 litri |



Regolazione della velocità per l'utilizzo nelle cucine di ristoranti.

TBB175E/K



CAC139
Contenitore in copoliestere da 1,4 litri



CAC89
Contenitore in copoliestere da 2 litri



CAC152
Contenitore in acciaio inox da 1,4 litri



CAC167
Contenitore in acciaio inox da 2 litri e supporto per bicchiere



CAC139-10
Contenitore in copoliestere da 1,4 litri viola



Espositore TBBDIS

Per i frullatori serie Waring® Torq 2.0



† Il suffisso E indica una presa Schuko / il suffisso K una presa di tipo G

BAR BLENDER PER USO LEGGERO/MEDIO

SERIE BB300[†]

- Motore professionale da 1 CV
- Motore a 2 velocità con funzione PULSE
- Bicchiere in copoliestere da 1,4 litri privo di BPA, pezzo unico con lama industriale in acciaio inox
- Prepara 3 margarita da 475 ml in 12 secondi o meno
- Raccomandato per 25-49 cicli al giorno
- Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono privi di BPA
- Il supporto per bicchiere in gomma attenua il rumore e facilita la pulizia

220-240 V, 50/60 Hz

Garanzia limitata di due anni

CE RoHS

BLADE



CAC132

I bicchieri in copoliestere da 1,4 litri sono impilabili per occupare meno spazio



BB320E/K

BB340E/K

| MODELLO | PANNELLO DI CONTROLLO | CONTENITORE |
|----------|---|------------------------------|
| BB320E/K |  Tastierino elettronico con funzioni HIGH, LOW e PULSE | In copoliestere da 1,4 litri |
| BB340E/K |  Tastierino elettronico con funzioni HIGH, LOW e PULSE e timer con conto alla rovescia di 99 secondi | In copoliestere da 1,4 litri |

BB320E/K



Tastierino elettronico con funzioni HIGH, LOW e PULSE

In copoliestere da 1,4 litri

BB340E/K



Tastierino elettronico con funzioni HIGH, LOW e PULSE e timer con conto alla rovescia di 99 secondi

In copoliestere da 1,4 litri



BAR BLENDER PER USO LEGGERO

SERIE BB255[†]

- Motore professionale a 2 velocità da 0,75 CV
 - Lama resistente in acciaio inox a 2 pezzi
 - Giunto azionamento in gomma rinforzata in metallo sostituibile dall'utente
 - Raccomandato per fino a 25 cicli al giorno
- 220-240 V, 50/60 Hz
Garanzia limitata di due anni

CE RoHS



CAC134

Contenitore in copoliestere da 1,3 litri privo di BPA



CAC135

Contenitore in acciaio inox da 1 litro



BB255E/K

BB255SE/K

| MODELLO | PANNELLO DI CONTROLLO | CONTENITORE |
|-----------|-----------------------------------|------------------------------|
| BB255E/K | Design dell'interruttore classico | In copoliestere da 1,3 litri |
| BB255SE/K | | In acciaio inox da 1 litro |

BB255E/K

Design dell'interruttore classico

In copoliestere da 1,3 litri

BB255SE/K

In acciaio inox da 1 litro

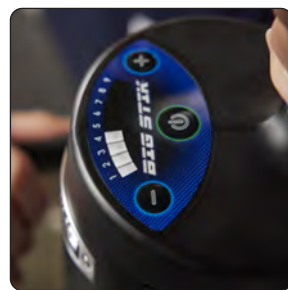


WARING

BIG STIK® EVOLUTION X® FRULLATORI A IMMERSIONE

MISCELAZIONE CONTINUA. ESTREMO CONTROLLO.

Fai compiere alla tua attività di miscelazione un salto di qualità in termini di potenza. Progettati per operatori professionali, costruiti per alte prestazioni: Waring® mette il controllo nelle tue mani.



Potente motore da 1,5 HP con comandi digitali per un controllo preciso



Maniglie ergonomiche a doppio azionamento e comoda impugnatura gommata



La seconda maniglia girevole brevettata garantisce comfort e controllo

2 ANNI
DI GARANZIA
LIMITATA



BIG STIK® EVOLUTION X® FRULLATORI A IMMERSIONE

SERIE WSBX†

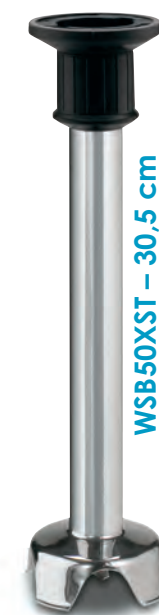
IN ARRIVO!

- Potente motore a velocità variabile da 1,5 HP, 1.145 W (fino al 18.000 giri al minuto)
 - Maniglia ergonomica a doppio azionamento e comoda impugnatura gommata per un controllo maggiore e un minore affaticamento
 - La seconda maniglia girevole brevettata garantisce equilibrio, comfort e controllo durante l'utilizzo
 - Pannello di controllo elettronico con pulsanti a sfioramento per realizzare miscele, passati ed emulsioni
 - Precisa selezione della velocità (1-9) con spie a LED
 - Giunti resistenti nel tempo e sostituibili dall'utilizzatore e cavo riparabile per una durata prolungata del prodotto
 - L'alimentatore universale si adatta a tutte le aste e a tutti gli accessori per frullare
 - Lama multiuso in acciaio inox per un impiego versatile
 - Asta in acciaio inox rimovibile e lavabile in lavastoviglie, completamente sigillata per una grande capacità di miscelazione
 - Funzione di accensione continua per consentire il funzionamento automatico a mani libere
 - Comodo avvolgicavo per permettere una facile conservazione
- 220-240 V, 60 Hz, 1145 W
Garanzia limitata di due anni

CE RoHS

Alberi Big Stix® EvoX

Gambo di miscelazione brevettato completamente a tenuta approvato da NSF e lavabile in lavastoviglie



WSB50XST – 30,5 cm



WSB55XST – 35,5 cm



WSB60XST – 40,5 cm



WSB65XST – 45,5 cm



WSB70XST – 53,5 cm



WSB2WX – 25,5 cm



Blocco alimentatore WSBPPE/K

Blocco alimentatore universale adatto a tutti i gambi e le fruste

† E è il suffisso che indica la spina F / K è il suffisso che indica la spina G



Quik Stik® per uso leggero
WSB35E/K†



Quik Stik® Plus per uso medio
WSB40E/K†



Frullatori a immersione Big Stix® per uso intensivo
WSBPPCE/K†, WSB50ST, WSB55ST, WSB60ST, WSB65ST, WSB70ST, WSB2W

POTENZA

175 W

350 W

650 W

CAPACITÀ DI MISCELAZIONE

Da 1 a 8 litri

Da 8 a 25 litri

Da 25 a 200 litri

DIMENSIONI ALBERO

18 cm

25,5 cm

30,5-53,5 cm

ALBERO RIMOVIBILE

No

No

Sì

ALBERO INTERCAMBIABILE

No

No

Sì

VELOCITÀ

2 velocità
7500 e 18.000 giri/min

2 velocità
13.000 e 18.000 giri/min

Velocità regolabile
7000-18.000 giri/min

TIPO DI UTILIZZO E APPLICAZIONE

Uso leggero

Uso medio

Uso intensivo, alti volumi

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Condimenti, zuppe, purea, salse, maionese, panna montata, guacamole, salse messicane, tapenade

Preparazione di alimenti, miscelazione e montaggio, glasse, pastelle, condimenti, sciroppi, zuppe, purea, salse, maionese, panna montata, guacamole, salse messicane, tapenade (uso intensivo)

GARANZIA

Garanzia limitata di un anno

Garanzia limitata di un anno

Garanzia limitata di un anno

FRULLATORI A IMMERSIONE A VELOCITÀ REGOLABILE BIG STIX® PER USO INTENSIVO

Serie WSB†

MOTORE PER USO INTENSIVO DA 650 WATT/1 CV SU TUTTA LA LINEA BIG STIX®

- Capacità 25-200 litri
- Motore con velocità regolabile fino a 18.000 giri/min
- Il gambo in acciaio inox completamente a tenuta si rimuove facilmente ed è lavabile in lavastoviglie
- Funzionamento continuo disponibile
- Giunti sostituibili dall'utente su blocco alimentare e gambo
- Lama multifunzione in acciaio inox
- Comodo manico in gomma e secondo manico brevettato per un funzionamento sicuro e controllato

220-240 V, 50/60 Hz

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

Gambi Big Stix®

- WSB50ST**
Gambo rimovibile da 30,5 cm
Capacità 25-40 litri
- WSB55ST**
Gambo rimovibile da 35,5 cm
Capacità fino a 60 litri
- WSB60ST**
Gambo rimovibile da 40,5 cm
Capacità fino a 100 litri
- WSB65ST**
Gambo rimovibile da 45,5 cm
Capacità fino a 140 litri
- WSB70ST**
Gambo rimovibile da 53,5 cm
Capacità fino a 200 litri



Blocco alimentare WSBPPCE/K
Blocco alimentare universale adatto a tutti i gambi e le fruste

Alberi Big Stix®
Gambo di miscelazione brevettato completamente a tenuta approvato da NSF e lavabile in lavastoviglie

WSB02A
Espositore per frullatori a immersione Big Stix®. (Unità non incluse con l'espositore; fornito in due pezzi)



CAC104
Kit giunti di ricambio, completo di giunti di ricambio per il blocco alimentare, gambi e fruste Big Stix®.



CAC180/CAC181
Kit di lame per uso intensivo di ricambio per Big Stix®.
CAC180 - WSB50
CAC181 - WSB55-70



FRUSTA PER USO INTENSIVO BIG STIX®

WSBPPCE/K† + WSB2W

- Motore per uso intensivo da 1 CV
- Motore con velocità regolabile fino a 1800 giri/min
- Schiaccia 23 kg di patate cotte in meno di un minuto!
- Funzionamento continuo disponibile
- Giunti sostituibili dall'utente su blocco alimentatore e frusta
- Ingranaggi pressofusi per prestazioni ottimali
- Comodo manico in gomma e secondo manico brevettato per un funzionamento sicuro e controllato
- Fruste da 25,5 cm in acciaio inox

220-240 V, 50/60 Hz, 650 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



BLOCCO ALIMENTATORE WSBPPCE/K

Blocco alimentatore universale adatto a tutti i gambi e le fruste



MORSETTO PER CIOTOLA WSBBC

Permette l'utilizzo senza mani. Adatto a tutti i modelli della linea di frullatori a immersione Big Stix® per uso intensivo (eccetto le fruste).



GANCIO DA PARETE WSB01

Pratico per riporre il frullatore a immersione quando non viene utilizzato. Adatto a tutti i modelli della linea di frullatori a immersione Big Stix® per uso intensivo.



FRUSTE WSB2W

Fruste da 25,5 cm in acciaio inox. Adatto a tutti i modelli della linea di frullatori a immersione Big Stix® per uso intensivo. Giunto sostituibile dall'utente. Ingranaggi pressofusi per prestazioni ottimali.

FRULLATORE A IMMERSIONE QUIK STIK® PLUS PER USO MEDIO

WSB40XE/K†

IN ARRIVO!

- Potente motore a velocità variabile da ½ HP
- Lama multiuso in acciaio inox per un impiego versatile
- Capacità 23 litri
- Comodo avvolgicavo per permettere una facile conservazione

220-240 V, 50/60 Hz, 350 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



FRULLATORE A IMMERSIONE QUIK STIK® PLUS PER USO MEDIO

WSB40E/K†

- Motore per uso intensivo a 2 velocità
- Gambo e lama fissi da 25,5 cm in acciaio inox
- Comoda impugnatura in gomma
- Capacità 8-25 litri

220-240 V, 50/60 Hz, 350 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

WSB40DS

(Unità non inclusa con l'espositore)



FRULLATORE A IMMERSIONE QUIK STIK® PER USO LEGGERO

WSB35E/K†

- Motore ad alta efficienza a 2 velocità
- Gambo fisso da 18 cm in acciaio inox
- Progettato per lavorare piccole quantità
- Leggero e compatto
- Lama multifunzione in acciaio inox
- Impugnatura ergonomica con comodi pulsanti in gomma antiscivolo
- Involucro della campana ridisegnato
- Capacità 1-8 litri

220-240 V, 50/60 Hz, 175 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

NUOVO



WSB35DS

(Unità non inclusa con l'espositore)



MIXER PER BEVANDE A MANDRINO SINGOLO

WDM20E/K†

WDM20 si attiva automaticamente quando rileva il bicchiere trasformando il gelato duro o morbido in malto e milkshake con un motore ad alte prestazioni da 1 CV di picco. Posiziona il bicchiere per frappè in acciaio inox e aziona l'interruttore a 2 velocità per preparare velocemente i drink ghiacciati preferiti dai tuoi clienti. **Progettato per l'uso al bancone** per soddisfare le richieste di malfi e milkshake.

- Motore indipendente ad alte prestazioni da 1 CV di picco, sostituibile dall'utente
- Include una protezione termica per prolungare la vita del motore
- Include 1 agitatore e 1 bicchiere per frappè in acciaio inox lavabile in lavastoviglie
- Più spazio per il bicchiere: posiziona i bicchieri senza doverli inclinare
- 4 piedini antiscivolo per mantenere ferma l'unità durante l'uso
- Si attiva automaticamente quando rileva il bicchiere

220-240 V, 50/60 Hz, 130 W

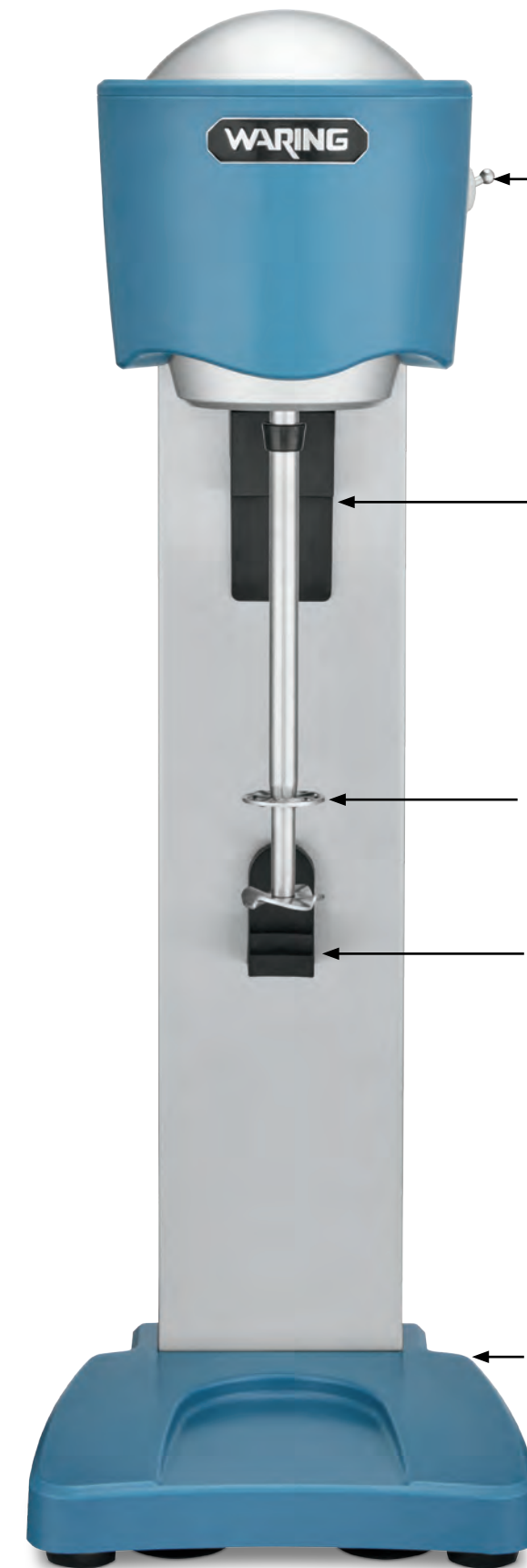
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



**BONUS
CAC20**

Bicchiere per frappè in acciaio inox incluso

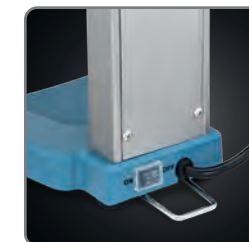


INTERRUTTORE MANUALE DELLA VELOCITÀ (HI/LOW)

ATTUATORE RIMOVIBILE per facilitare la pulizia

AGITATORE CHIUSO per lavorare il gelato duro

SUPPORTO PER IL BICCHIERE EXTRA LARGO con 2 posizioni per mantenere il bicchiere stabile, senza doverlo inclinare. Rimovibile per facilitare la pulizia.



BASE PESANTE con sostegno in metallo anti ribaltamento per una maggiore stabilità

SERIE DI MIXER PER BEVANDE WARING® PER USO INTENSIVO

MIXER PER BEVANDE ELETTRONICI A UNO, DUE E TRE EROGATORI PER USO INTENSIVO

Serie WDMTX†

Progettati per preparare grandi quantità di bevande, garantiscono prestazioni e qualità straordinarie. Il nuovo design ha eliminato tutti i punti di guasto, cambiando la direzione del flusso d'aria, rimuovendo gli interruttori e sigillando tutte le aree esposte a schizzi. La linea di mixer per bevande Waring è ideale per gelaterie e fast food super affollati!

- I motori indipendenti ad alte prestazioni da 1 CV di picco, sono sostituibili dall'utente
- Ciascun motore include una protezione termica per prolungare la vita del motore
- I controlli elettronici della velocità, 3 + funzione Pulse, mantengono la velocità costante anche sotto sforzo per prestazioni ottimali (15.000 / 18.000 / 21.000 giri/min)
- Gli attuatori sono sigillati all'interno dell'involucro per impedire l'ingresso di liquidi
- Più spazio per il bicchiere: posiziona i bicchieri senza doverli inclinare
- Si attiva e si ferma automaticamente quando si posiziona e si rimuove il bicchiere
- Involucro in acciaio pressofuso verniciato a polvere per uso intensivo

• **BONUS: Bicchiere per frappè CAC20 in acciaio inox incluso**

220-240 V, 50/60 Hz
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



TIMER

Timer con conto alla rovescia di 10 minuti con 3 velocità + funzione Pulse



SPAZIO PER IL BICCHIERE

Più spazio per il bicchiere per non doverlo inclinare prima o dopo aver mescolato la bevanda



WDM120TXE/K
1 CV

WDM240TXE/K
2 CV

WDM360TXE/K
3 CV



CAC112

Agitatore chiuso per lavorare il gelato duro e aperto per aumentare la resa

CAC08

Agitatore a farfalla per il gelato morbido e i frappè

Agitatore chiuso e a farfalla incluso per ogni mandrino.

| MODELLO | MANDRINI | AGITATORE CHIUSO (CAC112) | AGITATORE A FARFALLA (CAC08) | AGITATORE A RUOTA (036627) | BICCHIERE PER FRAPPÈ (CAC20) |
|-------------|----------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| WDM120TXE/K | 1 | • | • | Venduto separatamente | 1 |
| WDM240TXE/K | 2 | • | • | Venduto separatamente | 2 |
| WDM360TXE/K | 3 | • | • | Venduto separatamente | 3 |

WARING®

PREP



PLANETARIA LUNA
WSM7LE/K



KARINA RIVERA

Non è solo bella: le sue dimensioni permettono di preparare grosse porzioni dei miei dessert preferiti. Posso montare, impastare o mantecare tutto ciò che voglio. La potenza di questa macchina è impressionante. Posso impastare per diversi minuti senza che si surriscaldi. Inoltre, è silenziosa e facile da usare. Amo la mia planetaria Luna!

PREP



PREP

IMAGINE. INVENT. INSPIRE.

SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK®

Più prodotti. Meno tempo. Tutto pulito e in ordine.

Il sistema di tenuta LiquiLock® brevettato da Waring consente di aumentare la produttività. Ottieni il massimo dalla capacità della ciotola con la lavorazione dei liquidi dal basso verso l'alto senza perdite. La lama a S brevettata si blocca in posizione, sigillando il fondo della ciotola rendendo più sicuro, pulito e facile versare le miscele senza che la lama cada nella ciotola. La guarnizione rimovibile nel coperchio con blocco a scatto impedisce ai liquidi di fuoriuscire dalla ciotola. Puoi riempire la ciotola fino all'orlo senza versamenti. Il sistema di tenuta LiquiLock® di Waring offre un vantaggio unico alle imprese di ristorazione ed è una funzione che nessun altro marchio è in grado di offrire.

LA MIGLIORE GARANZIA DEL SETTORE!*

Affidabile e costruito per durare, ogni robot da cucina Waring® viene venduto con una garanzia limitata di cinque anni sul motore e una garanzia di due anni su parti e assistenza.



*Per i robot da cucina professionali elettrici da banco con ciotola di triturazione e miscelazione/ad alimentazione continua

WARING® PREP ROBOT DA CUCINA PER OGNI ESIGENZA

| ROBOT DA CUCINA PER USO INTENSIVO | | | | | | | |
|---|------------|---------|---------------------|---|---|--|--|
| | MODELLO | POTENZA | VELOCITÀ (GIRI/MIN) | CAPACITÀ MASSIMA DELLA CIOTOLA DI TRITURAZIONE E MISCELAZIONE | DISCHI INCLUSI | VOLUME MASSIMO LAVORATO ALL'ORA | GARANZIA |
| | WFP16SCE/K | 650 W | 1725 | Asciutto: 3,8 litri Umido: 2,8 litri | Gruppo per taglio a dadini di 10 mm Lama a S a tenuta di liquidi Disco emulsionante a tenuta di liquidi Disco per affettare regolabile Disco per sminuzzare reversibile | <ul style="list-style-type: none"> Affettare (cetrioli)† 537 kg Sminuzzare (carote)† 397 kg Triturare (carne) 177 kg Impastare (impasto del pane) 140 pani* Impastare (crostate) 360 crostate** Tagliare a dadini (pomodori) 415 kgD Montare (panna) 76 l | 5 anni di garanzia limitata sul motore, 2 anni di garanzia su parti e manodopera |
| | WFP16SCE/K | | | | | | |
| | WFP16SE/K | | | | | | |
| ROBOT DA CUCINA PER USO LEGGERO-MEDIO | | | | | | | |
| | WFP14SCE/K | 600 W | 1725 | Asciutto: 3,3 litri Umido: 1,65 litri | Lama a S a tenuta di liquidi Disco emulsionante a tenuta di liquidi Disco per affettare regolabile Disco per sminuzzare reversibile Disco per grattugiare da 2 mm | <ul style="list-style-type: none"> Affettare (cetrioli)† 397 kg Sminuzzare (carote)† 195 kg Grattugiare (formaggio) 27 kg Triturare (carne) 163 kg Impastare (impasto del pane) 120 pani* Impastare (crostate) 320 crostate** Montare (panna) 66 litri | 5 anni di garanzia limitata sul motore, 2 anni di garanzia su parti e manodopera |
| | WFP14SE/K | | | | | | |
| | WFP7E/K | 410 W | 1500 | 1,75 litri | Lama a S Disco per affettare da 2 mm Disco per grattugiare da 4 mm | <ul style="list-style-type: none"> Affettare (cetrioli) 140 kg Sminuzzare (carote) 62 kg Grattugiare (formaggio) 11 kg | |
| MACINASPEZIE PER USO DA LEGGERO A INTENSIVO | | | | | | | |
| | MODELLO | POTENZA | VELOCITÀ | CAPACITÀ BICCHIERE | CIOTOLE | APPLICAZIONI | GARANZIA |
| | WSG60E/K | 750 W | 20.000 | Asciutto: 710 ml Umido: 355 ml | 2 ciotole per macinatura rimovibili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie con pratici coperchi | Spezie essiccate, creme, salse panna montata, mix di erbe | Garanzia limitata di 1 anno |
| | WSG30E/K | 175 W | 19.000 | Asciutto: 355 ml (solo asciutto) | 3 ciotole per macinatura rimovibili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie con pratici coperchi | Piccole quantità di spezie essiccate: Cannella, noce moscata, pepe, cumino, zucchero, riso | |

* Pani da 0,68 kg ** Crostate da 20 cm † con scivolo di alimentazione ‡ con disco per tagliare a dadini



ROBOT DA CUCINA CON CIOTOLA DI TRITURAZIONE E MISCELAZIONE DA 3,8 LITRI CON SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK® E AD ALIMENTAZIONE CONTINUA



WFP16SCDE/K† – con taglio a dadini
WFP16SCE/K†

- Scivolo di alimentazione continua per la lavorazione di grandi quantità
- La ciotola di triturazione e miscelazione da 3,8 litri a tenuta di liquidi consente di lavorare facilmente zuppe, salse, condimenti e molto altro ancora
- Motore professionale da 2 CV*
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Oltre 20 opzioni di lavorazione in una sola macchina!
- Esclusiva ciotola di miscelazione; è possibile sminuzzare, grattugiare e affettare direttamente nella ciotola con il gambo per dischi incluso
- La lama si blocca in posizione per consentire di versare gli ingredienti in tutta sicurezza

WFP16SCDE/K – Include kit per tagliare a dadini da 10 mm (WFP16S26)
WFP16SCE/K – Non include il kit per tagliare a dadini
220-240 V, 50/60 Hz, 650 W
Cinque anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS

ACCESSORI OPZIONALI

KIT PER TAGLIARE A DADINI

WFP16S25
8 mm

WFP16S26
10 mm

WFP16S27
12 mm

DISCHI PER TAGLIO A JULIENNE

WFP16S22
4 mm

WFP16S23
6,5 mm

WFP16S24
8 mm

DISCO PER GRATTOGIARE

WFP16S16

TRAMOGGIA PER ALIMENTAZIONE CONTINUA, GRUPPO COPERCHIO CON CHIUSURA A SCATTO E GRUPPO PER TAGLIO A DADINI

WFP16S18

STRUMENTI DI PULIZIA

WFP16S19
per la pulizia dei dischi da 8 mm

WFP16S20
per la pulizia dei dischi da 10 mm

WFP16S21
per la pulizia dei dischi da 12 mm



LA MIGLIORE GARANZIA DEL SETTORE!*



La ciotola di triturazione e miscelazione è dotata di un coperchio con chiusura a scatto con guarnizione rimovibile per facilitarne la pulizia



Espositore WFP16SCDD5
Unità non inclusa con l'espositore

ACCESSORI STANDARD INCLUSI CON IL ROBOT DA CUCINA WFP16SCE/K

Lama a S brevettata con sistema di tenuta e blocco
WFP16S1

Disco per montare in acciaio inox con sistema di tenuta e blocco
WFP16S11

Disco per affettare brevettato in acciaio inox per eseguire 16 tagli diversi (1-6 mm)
WFP16S10

Disco per sminuzzare reversibile in acciaio inox – Due lame in una per sminuzzare finemente o grossolanamente
WFP16S12A

ROBOT DA CUCINA CON CIOTOLA DI TRITURAZIONE E MISCELAZIONE DA 3,3 LITRI CON SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK® E AD ALIMENTAZIONE CONTINUA



WFP14SCE/K†

- Capiente ciotola di miscelazione trasparente infrangibile da 3,3 litri con sistema di tenuta LiquiLock® per la lavorazione di liquidi
 - Per affettare, sminuzzare, grattugiare, tritare, ridurre in purea, montare e molto altro ancora! Oltre 20 diverse lavorazioni disponibili!
 - Tubo di alimentazione extra large da 12 cm x 7 cm x 11 cm per ridurre i tempi di preparazione
 - Motore da 600 W ad alte prestazioni
 - Ciotole e parti lavabili in lavastoviglie
- 220-240 V, 50/60 Hz
Cinque anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS



INCLUSA
Capiente ciotola di triturazione e miscelazione da 3,3 litri



ACCESSORI STANDARD INCLUSI CON IL ROBOT DA CUCINA WFP14SCE/K

Disco per grattugiare
Frutta secca, spezie, formaggio e altro ancora
WFP143

Disco per sminuzzare reversibile
Formaggio, verdure e altro ancora
WFP14S12

Disco per affettare regolabile brevettato (1-6 mm)
Frutta, verdura e altro ancora
WFP14S10

Lama a S brevettata con sistema di tenuta e blocco
Per tritare, ridurre in purea, ed emulsionare
WFP14S1

Disco per montare con sistema di blocco e tenuta
Per montare panna, burro e altro ancora
WFP14S11

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko / il suffisso **K** una presa di tipo G

ROBOT DA CUCINA CON CIOTOLA DI TRITURAZIONE E MISCELAZIONE DA 3,8 LITRI CON SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK®



WFP16SE/K†

- Ciotola di miscelazione trasparente infrangibile da 3,8 litri con sistema di tenuta LiquiLock® per la lavorazione di liquidi
- Motore professionale da 650 W
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Pulsanti di controllo grandi facili da leggere
- Oltre 20 opzioni di lavorazione in una sola macchina!
- Esclusiva ciotola di miscelazione; è possibile sminuzzare, grattugiare e affettare direttamente nella ciotola con il gambo per dischi incluso
- La lama si blocca in posizione per consentire di versare gli ingredienti in tutta sicurezza

220-240 V, 50/60 Hz

Cinque anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS



La ciotola di triturazione e miscelazione è dotata di un coperchio con chiusura a scatto con guarnizione rimovibile per facilitarne la pulizia



ACCESSORI OPZIONALI



Disco per grattugiare
WFP16S16

Dischi per taglio a julienne
4 mm – WFP16S22
6,5 mm – WFP16S23
8 mm – WFP16S24



Espositore WFP16DIS
Unità non inclusa con l'espositore



ACCESSORI STANDARD INCLUSI CON IL ROBOT DA CUCINA WFP16SE/K



Lama a S brevettata con sistema di tenuta e blocco
Si blocca in posizione ed evita la fuoriuscita di liquidi dalla ciotola
WFP16S1



Disco per montare con sistema di tenuta e blocco
Per montare rapidamente panna e burro
WFP16S11



Disco per affettare regolabile brevettato (1-6 mm)
16 diversi spessori in un solo disco
WFP16S10



Disco per sminuzzare reversibile
Sminuzza finemente su un lato e grossolanamente girandolo sull'altro lato
WFP16S12A

Sono disponibili anche altri dischi.

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko / il suffisso **K** una presa di tipo G

ROBOT DA CUCINA CON CIOTOLA DI TRITURAZIONE E MISCELAZIONE DA 3,3 LITRI CON SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK®



WFP14SE/K†

- Capiente ciotola di triturazione e miscelazione trasparente infrangibile da 3,3 litri con sistema di tenuta LiquiLock® per la lavorazione di liquidi
- Per affettare, sminuzzare, grattugiare, tritare, ridurre in purea, montare, emulsionare e molto altro ancora!
- Oltre 20 diverse lavorazioni in una sola macchina!
- Esclusiva ciotola di miscelazione; è possibile sminuzzare, grattugiare e affettare direttamente nella ciotola con il gambo per dischi incluso
- Motore professionale da 600 W
- Include un tubo di alimentazione extra large per ridurre i tempi di preparazione

220-240 V, 50/60 Hz

Cinque anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS

ACCESSORI OPZIONALI



Disco per sminuzzare
WFP144
4 mm



Dischi per affettare
WFP145 – 2 mm
WFP146 – 4 mm
WFP147 – 6 mm
WFP148 – 8 mm



Disco per taglio a flammigero
WFP149 – 6x6 mm



ACCESSORI STANDARD INCLUSI CON IL ROBOT DA CUCINA WFP14SE/K



Disco per grattugiare
Frutta secca, spezie, formaggio e altro ancora
WFP143



Disco per sminuzzare reversibile
Formaggio, verdure e altro ancora
WFP14S12



Disco per affettare regolabile brevettato (1-6 mm)
Frutta, verdura e altro ancora
WFP14S10



Lama a S brevettata con sistema di tenuta e blocco
Per tritare, ridurre in purea, ed emulsionare
WFP14S1



Disco per montare con sistema di blocco e tenuta
Per montare panna, burro e altro ancora
WFP14S11

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko / il suffisso **K** una presa di tipo G

ROBOT DA CUCINA COMMERCIALE DA 1,75 LITRI

WFP7E/K†

- Compatto ed efficiente, questo robot da cucina per uso leggero è un ottimo strumento per tritare, macinare, mescolare e ridurre in purea gli alimenti
- Ideale per preparare salse o semplicemente per tritare cipolle
- Ciotola in policarbonato da 1,75 litri
- Coperchio trasparente per controllare e aggiungere ingredienti senza fermare l'apparecchio
- Funzionamento intuitivo tramite interruttori
- Fornito con in dotazione una lama a S seghettata, un disco per grattugiare da 2 mm e un disco per grattugiare da 4 mm
- Funzione Pulse integrata per la massima precisione
- Blocco di sicurezza
- 1500 giri/min

230 V, 50/60 Hz, 410 W

Cinque anni di garanzia limitata sul motore e due anni di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS



ACCESSORI STANDARD INCLUSI CON IL ROBOT DA CUCINA WFP7E/K



Disco per grattugiare finemente
WFP113



Disco per affettare da 2 mm
WFP116

MACINASPEZIE ELETTRICO DA 355 ML

WSG30E/K†

- Per macinare finemente bastoncini di cannella, noce moscata, pepe e molto altro ancora in pochi secondi
 - Motore professionale ad alte prestazioni a 19.000 giri/min
 - Involucro in acciaio inox spazzolato per uso intensivo con coperchio con blocco di sicurezza
 - Funzione Pulse per gestire facilmente la consistenza della macinatura
 - Include 3 ciotole per macinatura rimovibili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie con pratici coperchi
 - Lame durevoli in acciaio inox
- 220-240 V, 50/60 Hz, 175 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

CAC103

Ciotola per macinatura da 355 ml con coperchio



PREP

MACINASPEZIE ELETTRICO DA 710 ML (ASCIUTTO/UMIDO)

WSG60E/K†

- Motore professionale ad alte prestazioni da 750 W a 20.000 giri/min
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Capacità 710 ml
- Blocco di sicurezza dell'involucro superiore
- Lame durevoli in acciaio inox
- Ideale per macinare pepe, cannella, frutta secca, aglio, erbe e altri mix sia asciutti che umidi
- Include 2 ciotole per macinatura rimovibili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie con pratici coperchi

220-240 V, 50/60 Hz

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

CAC128

Ciotola per macinatura da 710 ml con coperchio



PLANETARIE LUNA

SERIE WSM†

WSM7LE/K†

- Trasmissione a ingranaggi con lubrificazione permanente
- Capiente ciotola in acciaio inox da 6,6 litri con manico in acciaio inox
- Motore per uso intensivo da 0,5 CV, 350 W, 50/60 Hz
- Comandi sul lato anteriore e luce a LED
- 11 velocità di miscelazione regolabili tramite una manopola
- Paraschizzi trasparente rimovibile con scivolo di alimentazione
- Testa reclinabile per rimuovere facilmente gli accessori e facilitare la pulizia
- Leva di sollevamento e rilascio testa per uso intensivo
- Protezione da sovraccarichi termici
- Include una ciotola in acciaio inox, frusta per uso professionale, gancio per impastare e paletta di miscelazione in alluminio
- Accessori lavabili in lavastoviglie
- Piedini in gomma antiscivolo

Due anni di garanzia limitata sul motore e un anno di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS



Luna 7

WSM7LE/K† – 350 W / 0,5 CV

NUOVO



Luna 10

WSM10LTE/K† – 450 W / 0,75 CV



Luna 20

WSM20LTE/K† – 1100 W / 1 CV

PREP

ACCESSORI STANDARD INCLUSI CON TUTTE LE PLANETARIE DELLA SERIE LUNA



PALETTA DI MISCELAZIONE

WSM7LMP
WSM10LMP
WSM20LMP



FRUSTA PER USO PROFESSIONALE

WSM7LW
WSM10LW
WSM20LW



GANCIO PER IMPASTARE

WSM7LDH
WSM10LDH
WSM20LDH



CIOTOLA DI MISCELAZIONE

WSM7LBL
WSM10LBL
WSM20LBL

WSM10LTE/K† / WSM20LTE/K†

- Trasmissione a ingranaggi con lubrificazione permanente
- Capiente ciotola in acciaio inox con manico in acciaio inox
- Comandi sui lati
- 3 velocità di miscelazione
- Leva di sollevamento ciotola per uso intensivo
- Protezione da sovraccarichi termici
- Include una ciotola in acciaio inox, frusta per uso professionale, gancio per impastare e paletta di miscelazione in alluminio
- Specificamente progettata per l'uso da banco
- Piedini in gomma antiscivolo

Due anni di garanzia limitata on-site sul motore e un anno di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS

WSM10LTE/K†: Ciotola in acciaio inox da 9,5 litri, motore a induzione da 0,75 CV, 450 W, 220-240 V, 50 Hz

WSM20LTE/K†: Ciotola in acciaio inox da 19 litri, motore a induzione da 1 CV, 1100 W, 220-240 V, 50 Hz

ESTRATTORE DI SUCCO CON ESPULSIONE DELLA POLPA PER USO INTENSIVO

WJX90XE/K†

- Estrattore di succo a centrifuga per uso intensivo con espulsione continua della polpa
 - Scivolo di alimentazione da 8 cm per preparazioni più veloci
 - Contenitore della polpa da 11 litri
 - Costruito per funzionare ininterrottamente per tutto il giorno
 - Per l'uso in bar specializzati in frullati, caffè, bar, ristoranti hotel e ospedali che lavorano grandi quantità di prodotto
 - Prepara frullati, succhi e integratori sani e nutrienti
 - Motore a induzione brushless da 1,2 CV potente e resistente
 - 3600 giri/min
 - Cestello di filtraggio e disco per sminuzzare in acciaio inox accuratamente progettati per assicurare massima resa e massimo risparmio riducendo al minimo gli scarti
 - Più compatto e leggero di altri apparecchi della stessa categoria
 - Facile da pulire con spazzola per la pulizia inclusa e tutte le parti lavabili in lavastoviglie
 - Pestello per alimenti ergonomico per facilitare l'impugnatura durante la spremuta
 - Include funzioni per blocco di sicurezza
 - Il beccuccio rotante antigoccia consente di sporcare meno
- 220-240 V, 50 Hz, 1000 W
- Due anni di garanzia limitata sul motore e un anno di garanzia su parti e assistenza

CE RoHS



PREP



WJX80XCHT

ACCESSORIO PER SPREMITA AD ALIMENTAZIONE CONTINUA

Per agevolare la preparazione di grandi quantità di spremute, abbiamo progettato uno scivolo ad alimentazione continua (WJX80XCHT, disponibile come accessorio) per evitare che gli operatori debbano svuotare di frequente il contenitore della polpa! Il succo fuoriesce senza interruzioni mentre la polpa viene espulsa in un grosso contenitore per essere gettata o recuperata per altri usi (ad esempio per preparare muffin alla carota) e ridurre così gli sprechi.



SCIVOLO DI ALIMENTAZIONE DA 8 CM
Nell'ampia apertura è possibile inserire mele intere e grosse quantità di frutta e verdura.



ESPOSITORE WJX80XDIS
Fornito con un'unità non funzionante.

† Il suffisso E indica una presa Schuko / il suffisso K una presa di tipo G

ESTRATTORE DI SUCCO PER USO MEDIO

6001X/K†

- Trasforma rapidamente frutta e verdura in succhi privi di polpa
 - Cestello di estrazione, ciotola e coperchio in acciaio inox
 - I filtri per il cestello di estrazione in dotazione facilitano la pulizia
 - Involucro del motore in policarbonato
- 220-240 V, 50/60 Hz, 330 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

CAC66

Confezione da 200 filtri



SPREMIAGRUMI PER USO INTENSIVO

JC40CE

- Motore ad azionamento diretto silenzioso per uso intensivo
 - Raccogliitore di succo in acciaio inox con ampio beccuccio
 - Involucro del motore robusto in policarbonato con piedini antivibrazione
 - Spremiagrumi universale per tutti i tipi di agrumi
 - 1800 giri/min per massimizzare la produzione di succhi
- 220-240 V, 50 Hz, 620 W, 1800 giri/min
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



WARING® PREP ESTRATTORI DI SUCCO PER OGNI ESIGENZA

ESTRATTORI DI SUCCO



Estrattore di succo con espulsione della polpa per uso intensivo
WJX90XE/K



Estrattore di succo per uso medio
6001X



Spremiagrumi per uso intensivo
JX40CE

POTENZA

1000 W, 3600 giri/min

330 W, 3600 giri/min

620 W, 1800 giri/min

DESCRIZIONE

Estrattore di succhi a centrifuga con espulsione della polpa
Progettato per l'uso continuo.

Estrattore di succo a centrifuga

Uso come spremiagrumi
TEMPI DI SPREMITURA DEGLI AGRUMI RIDOTTI

TIPO DI UTILIZZO E APPLICAZIONE

Uso intensivo

Uso medio

Uso intensivo

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Mele, barbabietole, carote, sedano, pere, ananas, pomodori, anguria, arance, limoni, lime, uva

Mele, barbabietole, carote, sedano, pere, ananas, pomodori, anguria, arance, limoni, lime, uva

Arance, limoni, lime, uva

GARANZIA

Due anni di garanzia limitata sul motore e un anno di garanzia su parti e assistenza

Garanzia limitata di un anno

Garanzia limitata di un anno

GELATIERA CON COMPRESSORE DA 2,4 LITRI

WCIC25E/K†

- Gelatiera elettrica con capacità di 2,4 litri
- Grazie al compressore integrato, non è necessario pre-congelare
- Prepara fino a 2,4 litri di gelato, yogurt gelato o gelato artigianale in soli 30 minuti
- Involucro esterno in acciaio inox facile da pulire e display LCD
- La funzione Keep Cool mantiene il gelato alla temperatura ottimale una volta pronto

220-240 V, 50 Hz, 180 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



**PRESTO
DISPONIBILE**



WCIC25LID

Coperchio della ciotola di miscelazione trasparente

WCIC25PDL

La paletta di miscelazione incorpora la giusta quantità di aria

WCIC25BWL

Ciotola di miscelazione in alluminio rimovibile



Paletta di miscelazione in acciaio inox per uso intensivo



Ciotola di miscelazione rimovibile che si pulisce e si conserva facilmente

AFFILACOLTELLI

WKS800E/K†

- 2 ruote di affilatura (fine/grossolana), una ruota di coramellatura
- Affila ad angoli da 18° a 22°, gli angoli ottimali raccomandati dai produttori di coltelli
- La ruota di coramellatura gira al contrario per eliminare le bave e lucidare la lama più efficacemente
- Un cassetto magnetico sotto la ruota di affilatura cattura i trucioli di metallo

220-240 V, 50/60 Hz, 40 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



TRITAGHIACCIO PROFESSIONALE

IC20E/K†

- Tritaghiaccio elettrico potente e affidabile
- Ciotola da 2,4 litri e imbuto inclusi
- Altezza regolabile per l'erogazione in bar blender da 1 o 1,4 litri
- ideale per l'uso in bar, pub e altri locali dove si servono cocktail o frappè
- Estremamente intuitivo, questo apparecchio può tritare fino a 30 kg di cubetti di ghiaccio all'ora; ideale per locali affollati che richiedono una resa professionale
- Crea eleganti vassoi di antipasti, mantieni freschi gli stuzzichini o aggiungi ghiaccio tritato ai tuoi drink preferiti
- Funzionamento silenzioso ad alimentazione continua
- La robusta costruzione in acciaio inox è elegante per l'uso sul bancone del bar e contemporaneamente resistente e facile da pulire

230 V, 50/60 Hz, 115 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



WARING®

 COOK



PIANO COTTURA
MULTIUSO
XPRESS™
WSC300CE/K



MIKE BAGALE

Questo nuovo apparecchio è progettato come piano cottura multiuso e secondo me ha numerose applicazioni pratiche e non scontate. Ad esempio, può essere utilizzato per preparare fluffy pancake giapponesi, oltre che i sandwich spagnoli conosciuti come bikini. Mi piace moltissimo utilizzarlo anche per cucinare pizze con lievito madre, pronte in pochi minuti.

 COOK

DISIDRATATORE

WDH10E/K†

- Realizzato per chef e barman che vogliono aggiungere sapori e consistenze uniche ad alimenti e bevande
 - Display LED digitale con controlli touch
 - 5 stazioni di memoria per impostare e memorizzare programmi personalizzati
 - Intervallo di regolazione della temperatura: 0 °C-80 °C
 - Visualizzazione della temperatura in °C o °F
 - Timer fino a 99 ore, spegnimento automatico una volta trascorso il tempo impostato
 - 10 vassoi per l'essiccazione
 - Griglie da 38 x 34 cm in acciaio inox
 - Superficie totale di essiccazione 1,3 m²
 - Sportello in vetro trasparente per monitorare il processo di essiccazione
 - Sistema di circolazione dell'aria montato sul retro
- 220-240 V, 50/60 Hz, 800 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



WDH10FLS

Foglio per pelle di frutta
disponibile come accessorio



**Ideale per agrumi,
carne secca,
frutta disidratata,
erbe e molto
altro ancora!**



Rinnova i cocktail classici con
frutta ed erbe disidratate



Prepara snack appena essiccati
o arricchisci i tuoi dessert

COOK

PIASTRE COMPATTE PER PANINI IN STILE ITALIANO PANINI PERFETTO® / TOSTATO PERFETTO®

WPG150E/K† / WFG150E/K†

- Superficie di cottura compatta 24 x 23,5 cm, ideale per grigliare panini, hamburger, pollo, verdure e molto altro ancora
- Piastre in ghisa per una distribuzione uniforme del calore e tempi di cottura rapidi
- Costruzione in acciaio inox spazzolato e gocciolatoio rimovibile
- Piastra superiore incernierata autobilanciata che può contenere alimenti di fino a 7,5 cm di spessore
- Termostato regolabile fino a 300 °C
- Spie di accensione e di unità pronta
- Maniglie resistenti al calore
- Spazzola resistente per griglia inclusa (CAC105)

220-240 V, 50 Hz, 2000 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



WPG150E/K

WFG150E/K

MODELLO SUPERFICIE DIMENSIONI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

| MODELLO | SUPERFICIE | DIMENSIONI | ALIMENTAZIONE ELETTRICA |
|-----------|------------|--------------|--------------------------|
| WPG150E/K | Rigata | 24 x 23,5 cm | 220-240 V, 2000 W, 50 Hz |
| WFG150E/K | Piana | | |

PIASTRA COMPATTA PANINI COMPRESSO®

WPG200E/K†

- Piastre in ghisa rigate
- Superficie di cottura 19,5 x 37 cm – design compatto che si adatta anche a spazi stretti
- Costruzione in acciaio inox spazzolato e gocciolatoio rimovibile
- Piastra superiore incernierata autobilanciata
- Termostato regolabile fino a 300 °C
- Maniglie resistenti al calore
- Spazzola resistente per griglia inclusa

220-240 V, 50/60 Hz, 1800 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

NUOVO



MODELLO SUPERFICIE DIMENSIONI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

| MODELLO | SUPERFICIE | DIMENSIONI | ALIMENTAZIONE ELETTRICA |
|-----------|------------|--------------|----------------------------|
| WPG200E/K | Rigata | 19,5 x 37 cm | 220-240 V, 1800 W 50/60 Hz |

CAC105

Spazzola resistente per griglia inclusa con tutte le piastre per panini



CAC105

Spazzola resistente per griglia inclusa con tutte le piastre per panini



PIASTRE GRANDI PER PANINI IN STILE ITALIANO PANINI SUPREMO® / TOSTATO SUPREMO®

WPG250E/K† / WFG250E/K†

- Superficie di cottura ampia 37 x 28 cm, ideale per grigliare panini, hamburger, pollo, verdure e molto altro ancora
- Piastre in ghisa per una distribuzione uniforme del calore e tempi di cottura rapidi
- Costruzione in acciaio inox spazzolato e gocciolatoio rimovibile
- Piastra superiore incernierata autobilanciata che può contenere alimenti di fino a 7,5 cm di spessore
- Termostato regolabile fino a 300 °C
- Spie di accensione e di unità pronta
- Maniglie resistenti al calore
- Spazzola resistente per griglia inclusa (CAC105)

220-240 V, 50/60 Hz, 2400 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



WFG250E/K



WPG250E/K

MODELLO SUPERFICIE DIMENSIONI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

| MODELLO | SUPERFICIE | DIMENSIONI | ALIMENTAZIONE ELETTRICA |
|-----------|------------|------------|----------------------------|
| WPG250E/K | Rigata | 37 x 28 cm | 220-240 V, 2400 W 50/60 Hz |
| WFG250E/K | Piana | | 220-240 V, 2400 W 50 Hz |

† Il suffisso E indica una presa Schuko / il suffisso K una presa di tipo G

TOSTIERE PIANE TOSTATO SUPREMO® 14" X 14"

WFG275E/K† / WFG275TE/K†

- Piastre in ghisa plane per una distribuzione uniforme del calore e tempi di cottura rapidi
- Superficie di cottura ampia 35,5 x 35,5 cm, ideale per riscaldare tortillas, quesadillas e molto altro ancora
- Corpo in acciaio inox spazzolato e gocciolatoio rimovibile
- Termostato regolabile fino a 300 °C
- Maniglie resistenti al calore
- Spazzola resistente per griglia inclusa (CAC105)

220-240V, 50/60 Hz, 2400 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



WFG275TE/K

WFG275E/K

CAC105

Spazzola resistente per griglia inclusa con tutte le piastre per panini



Versioni con timer con conto alla rovescia di 20 minuti programmabile disponibili su richiesta su tutte le piastre per panini

MODELLO SUPERFICIE DIMENSIONI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

| MODELLO | SUPERFICIE | DIMENSIONI | ALIMENTAZIONE ELETTRICA |
|--------------------------|------------|----------------|----------------------------|
| WFG275E/K, WFG275TE/K | Piana | 35,5 x 35,5 cm | 220-240 V, 2400 W 50/60 Hz |

DOPPIE PIASTRE PER PANINI IN STILE ITALIANO PANINI OTTIMO® / TOSTATO OTTIMO®

WPG300E/K† / WFG300E/K† / WDG300E/K†

- Superficie di cottura ampia 43 x 24 cm, ideale per grigliare panini, hamburger, pollo, verdure e molto altro ancora
- Piastre in ghisa per una distribuzione uniforme del calore e tempi di cottura rapidi
- Costruzione in acciaio inox spazzolato e gocciolatoio rimovibile
- Piastra superiore incernierata autobilanciata che può contenere alimenti di fino a 7,5 cm di spessore
- Termostato regolabile fino a 300 °C
- Spie di accensione e di unità pronta
- Maniglie resistenti al calore
- Spazzola resistente per griglia inclusa (CAC105)

220-240 V, 50/60 Hz, 2900 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



WPG300E/K

WDG300E/K



CAC105

Spazzola resistente per griglia inclusa con tutte le piastre per panini



WPG300TE/K

MODELLO SUPERFICIE DIMENSIONI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

| MODELLO | SUPERFICIE | DIMENSIONI | ALIMENTAZIONE ELETTRICA |
|------------------------|----------------|------------|----------------------------|
| WPG300E/K, WPG300TE/K* | Rigata | 43 x 24 cm | 220-240 V, 2900 W 50/60 Hz |
| WFG300E/K, WFG300TE/K* | Piana | | 220-240 V, 2900 W 50 Hz |
| WDG300E/K, WDG300TE/K* | Rigata e piana | | 220-240 V, 2900 W 50/60 Hz |

*I modelli T sono dotati di un timer di 20 minuti riprogrammabile

FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE DA 25 LITRI PER USO MEDIO

WMO90E/K†

- 10 programmi memorizzabili; 100 impostazioni programmabili
 - Cottura in 3 fasi, 5 livelli di potenza
 - Costruzione in acciaio inox
 - Funzionamento programmabile e manuale
 - Tastierino di controllo touch con caratteri Braille
 - Luce interna
 - Tempo massimo di cottura 60 minuti
- 220-240 V, 50 Hz, 1550 W in ingresso, 1000 W in uscita
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



PIASTRE PER WAFFLE SINGOLE E DOPPIE

WW180XCE/K† / WW200E/K†



WW180XCE/K – Singola

- Produce fino a 25 waffle di 2,5 cm di spessore e 17 cm di diametro all'ora
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Funzione di rotazione per tostatura e doratura uniformi
- Le piastre a triplo rivestimento antiaderente consentono di rimuovere facilmente i waffle e sono facili da pulire
- Un segnale acustico avvisa quando l'unità è pronta e quando la cottura del waffle è stata completata
- Spie LED di accensione e di unità pronta

220-240 V, 50/60 Hz, 1035 W

Garanzia limitata di un anno, garanzia di 90 giorni sulla piastra

WW200E/K – Doppia

Stesse funzioni del modello WW180XCE, più:

- Produce fino a 50 waffle di 2,5 cm di spessore all'ora
- Esclusivo design verticale salvaspazio con spie di unità pronta indipendenti
- Unica resistenza elettrica per la massima resa e un minor consumo di energia

220-240 V, 50/60 Hz, 1400 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



COOK

PIASTRE PER CONI DI CIALDA SINGOLE E DOPPIE

WWCM180E/K† / WWCM200E/K†

WWCM180E/K – Singola

- **BONUS:** Include uno strumento per arrotolare e formare i coni di cialda per risultati perfetti! Kit ciotola per waffle disponibile come accessorio opzionale
- Fino a 60 coni di cialda all'ora
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Le piastre a triplo rivestimento antiaderente consentono di rimuovere facilmente le cialde e sono facili da pulire
- Un segnale acustico avvisa quando l'unità è pronta e quando la cottura del waffle è stata completata
- Spie LED di accensione e di unità pronta

220-240 V, 50/60 Hz, 1200 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS

WWCM200E/K – Doppia

- **BONUS:** Include uno strumento per arrotolare e formare i coni di cialda per risultati perfetti! Kit ciotola per waffle disponibile come accessorio opzionale
- Fino a 120 coni di cialda all'ora
- Esclusivo design verticale salvaspazio con spie di unità pronta indipendenti
- Unica resistenza elettrica per la massima resa e un minor consumo di energia
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Le piastre a triplo rivestimento antiaderente consentono di rimuovere facilmente le cialde e sono facili da pulire
- Un segnale acustico avvisa quando l'unità è pronta e quando la cottura del waffle è stata completata
- Spie LED di accensione e di unità pronta

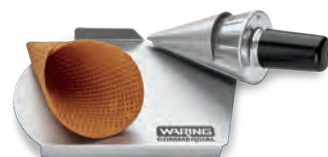
220-240 V, 50/60 Hz, 1400 W

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



IN DOTAZIONE



CAC121
Strumento per arrotolare e creare forme

ACCESSORI OPZIONALI



CAC121S
Strumento piccolo per arrotolare e creare forme



CAC122
Strumento per formare cialde nella ciotola

PIASTRA PER MINI WAFFLE SINGOLA

WMB400XCE/K†

- Produce fino a 100 mini waffle di 2,5 cm di spessore e 7 cm di diametro all'ora
- Le nuove piastre per waffle possono essere sostituite facilmente se si graffiano
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Funzione di rotazione per tostatura e doratura uniformi
- Le piastre a triplo rivestimento antiaderente consentono di rimuovere facilmente i waffle e sono facili da pulire
- Un segnale acustico avvisa quando l'unità è pronta e quando la cottura del waffle è stata completata
- Le piastre per waffle possono essere sostituite facilmente se si graffiano
- Spie LED di accensione e di unità pronta

220-240 V, 50/60 Hz, 1035 W

Garanzia limitata di un anno, garanzia di 90 giorni sulla piastra

CE RoHS



PIASTRA PER SFERE DI CIALDA

WBW300XCE/K†

- Produce fino a 25 sfere di cialda all'ora
- Aggiungici sopra del gelato e/o riempile
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Funzione di rotazione per tostatura e doratura uniformi
- Le piastre a triplo rivestimento antiaderente consentono di rimuovere facilmente i waffle e sono facili da pulire
- Un segnale acustico avvisa quando l'unità è pronta e quando la cottura della cialda è stata completata
- Le piastre per waffle possono essere sostituite facilmente se si graffiano
- Spie LED di accensione e di unità pronta

220-240 V, 50/60 Hz, 1035 W

Garanzia limitata di un anno, garanzia di 90 giorni sulla piastra

CE RoHS



30 sfere di cialda 21 x 18 cm!



† Il suffisso **E** indica una presa Schuko  / il suffisso **K** una presa di tipo G 

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko  / il suffisso **K** una presa di tipo G 

MACCHINA IN GHISA PER WAFFLE BELGI PER USO INTENSIVO

WWHD500E/K†



USO INTENSIVO / LUNGA DURATA

- Costruita per resistere a un uso prolungato e all'ambiente di lavoro più frenetico



DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL CALORE DA UN BORDO ALL'ALTRO

- Waffle cotti perfettamente, ogni singola volta



MANTENIMENTO E RECUPERO OTTIMALI DEL CALORE

- Tempi rapidi di recupero tra un waffle e l'altro



DURATA

- Durata superiore rispetto alle piastre tradizionali antiaderenti



TEMPERATURA E TEMPO PROGRAMMABILI

- Si trovano sul retro della centralina di controllo
- È l'ideale per attività aperte al pubblico



TIMER AUTOMATICO

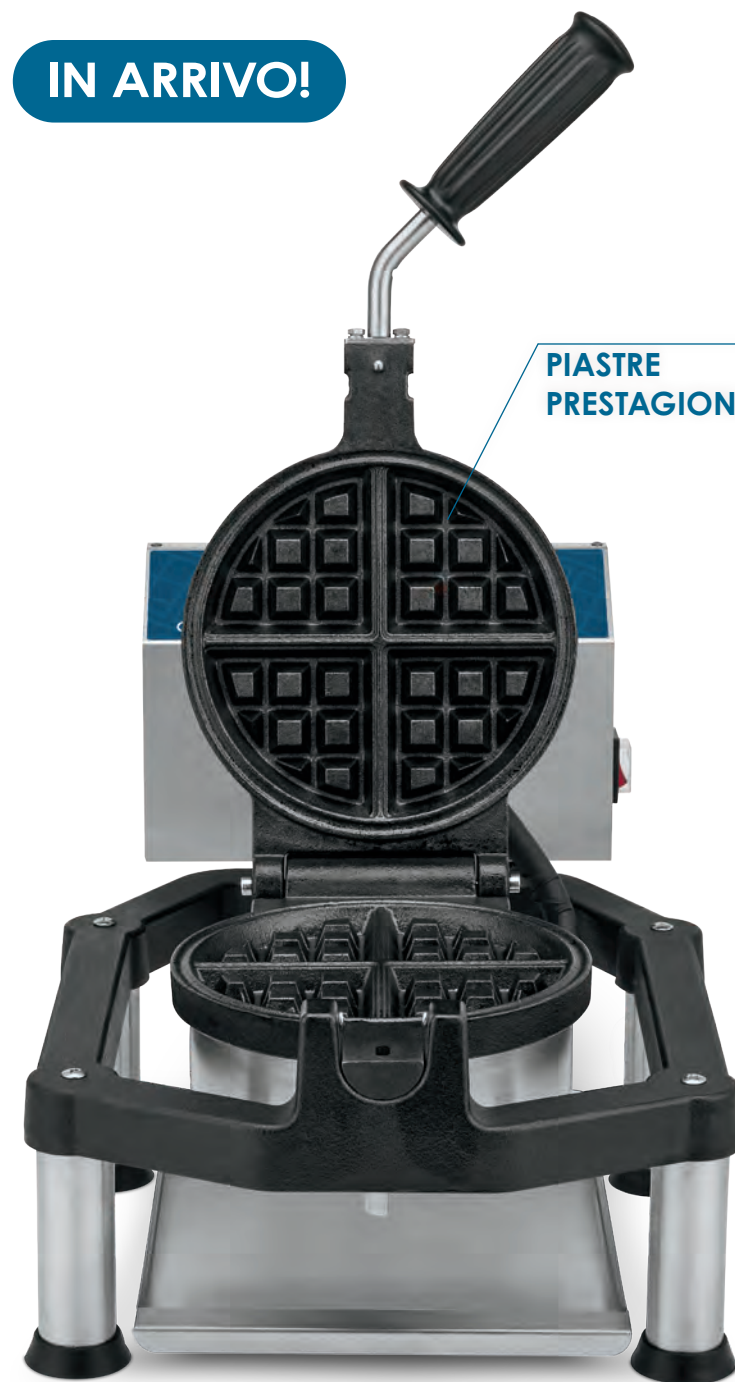
- Scatta quando si ruota la piastra del waffle

- Funzione di rotazione per garantire uniformità di cottura e doratura
- Design semplificato a 1 maniglia per evitare che durante il funzionamento l'utilizzatore si confonda
- Barriere di protezione in ghisa e piedini in gomma antiscivolo per una maggiore stabilità dell'apparecchio
- Vassoio di gocciolamento in acciaio inox rimovibile e lavabile in lavastoviglie
- Ottima scelta per catene ad alto volume di produzione, colazione continentali e gelaterie

Garanzia limitata di un anno
120 V, 1600 W, 60 Hz, 5-15P

CE RoHS

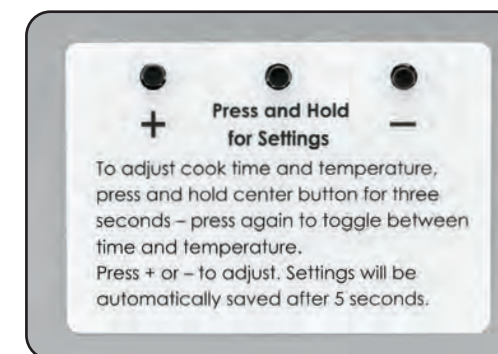
IN ARRIVO!



COOK



TIMER SUL PANNELLO DI CONTROLLO SUPERIORE



COMANDI PER LA TEMPERATURA E IL TEMPO SUL PANNELLO POSTERIORE



DOSATORE DI SCIROPPO DA 3,8 LITRI

WSD1G

- Involucro e coperchio in acciaio inox 304
 - Può contenere un contenitore standard di sciroppo da 30 ml
 - Eroga circa 30 ml con ogni pressione
 - La grande pompa ergonomica richiede meno di 2,3 kg di pressione per il funzionamento
 - La pompa si avvita direttamente nel contenitore di sciroppo
 - Il piattino in acciaio inox è rimovibile per facilitare la pulizia
 - Il contenitore può essere rimosso dalla base
 - La base è dotata di piedini antiscivolo per un uso stabile e sicuro
 - Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie
 - Utilizzabile con sciroppo d'acero e altri sciroppi da colazione
- Garanzia limitata di 90 giorni



DOSATORE DI PASTELLA DA 7,6 LITRI

WBD2G

- Rubinetto Tomlinson® certificato*
 - Involucro e coperchio in acciaio inox 304
 - Può contenere fino a 7,6 litri di pastella
 - Rubinetto rimovibile per facilitare la pulizia
 - Il piattino in acciaio inox è rimovibile per facilitare la pulizia
 - Il contenitore può essere rimosso dalla base
 - La base è dotata di piedini antiscivolo per un uso stabile e sicuro
 - Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie
 - Utilizzabile con pastella per waffle, pancake e crêpes
- Garanzia limitata di 90 giorni



PRESSA PER PANINI GELATO

WICSP180E/K†

- Tempi di tostatura da 5 a 15 secondi per panini gelato perfetti
- Le piastre a triplo rivestimento antiaderente consentono di rimuovere facilmente i panini e sono facili da pulire
- Resistenza elettrica integrata per sigillare perfettamente i panini gelato
- Involucro pressofuso per uso intensivo
- Pannello di controllo elettronico facile da pulire
- Un segnale acustico avvisa quando l'unità è pronta e quando il panino è caldo
- Spie LED di accensione e di unità pronta

220-240 V, 50/60 Hz, 1200 W, 5,2 A

Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



Apertura
di 10 cm
di diametro



Deliziosi panini ripieni
di gelato tostiti alla perfezione
in 5-15 secondi!



1 Taglia il panino a metà
e aggiungi il gelato
ed eventuali altri ingredienti.



2 Metti il panino gelato
nella pressa e cuocilo.



3 Taglia e servi.



† Il suffisso E indica una presa Schuko  / il suffisso K una presa di tipo G 

PIANO COTTURA MULTIUSO WARING XPRESS™ DA 34 CM

WSC300CE/K†



L'ARTE DI PREPARARE CRÊPES ORA ALLA PORTATA DI TUTTI!

- 1 Imposta il tempo e la temperatura
- 2 Versa
- 3 Premi...e ottieni un risultato sempre perfetto!



WARING XPRESS™ NON SERVE A PREPARARE SOLO CRÊPES!

Progettato per cuocere contemporaneamente entrambi i lati senza bisogno di girare, Waring Xpress™ riduce al minimo i tempi di cottura e massimizza la resa per caffè, gelaterie, food truck, chioschi, catering e altri locali con molti avventori. Progettata in origine per preparare crêpes perfette, la doppia superficie del piano cottura può essere utilizzata anche per preparare quesadillas e molto altro ancora!

- Piano cottura multiuso da 34 cm
- Per cucinare crêpes dolci o salate e riscaldare tortillas
- Superficie di cottura in alluminio da 34,3 cm con resistenza elettrica integrata per riscaldamento e recupero in tempi rapidi
- Doppia superficie di cottura per cuocere contemporaneamente entrambi i lati senza la necessità di girare gli alimenti
- Le superfici di cottura hanno un triplo rivestimento in Whitford QuanTanium®* con eccellenti proprietà antiaderenti
- Tastierino elettronico con controllo preciso della temperatura da 50 °C a 235 °C
- Visualizzazione della temperatura in gradi Fahrenheit o Celsius
- Timer digitale con conto alla rovescia programmabile con indicatori acustici
- Include una spatola in silicone per piegare le crêpes e rimuovere gli alimenti senza il rischio di graffiare la superficie antiaderente

220-240 V, 50/60 Hz, 2715 W
Garanzia limitata di due anni

CE RoHS

NUOVO



CAC173
Spatola in silicone per crêpes

*QuanTanium® è un marchio registrato di PPG Industries Ohio, Inc.

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko  / il suffisso **K** una presa di tipo G 

CREPIERA ELETTRICA DA 40 CM

WSC160XE/K†

- Ampia superficie di cottura in ghisa da 40 cm per una distribuzione uniforme del calore
 - Base durevole in acciaio inox con maniglie di trasporto resistenti al calore
 - Termostato regolabile fino a 300 °C
 - Spie di accensione e di unità pronta
 - Valore imbattibile! Spatola e distributore di pastella inclusi!
- 220-240 V, 50/60 Hz, 2700 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



Maniglie di trasporto resistenti al calore

TOSTAPANE 4 FETTE PER USO MEDIO

WCT708E/K†

- Involucro in acciaio cromato spazzolato
 - 4 scomparti extra large da 3,5 cm, ideali per tostare bagel
 - Fino a 225 fette all'ora
 - Controlli elettronici della doratura
 - 4 pinze per il pane autocentranti
 - Vassoio raccoglibriciole estraibile facile da pulire
- 220-240 V, 50/60 Hz, 1800 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



TOSTAPANE A NASTRO PER USO INTENSIVO

CTS1000E/K†

- Costruzione in acciaio inox spazzolato per uso intensivo
 - Spie di accensione e di unità pronta
 - Pareti laterali con isolamento termico
 - Ampia apertura di 5 cm di altezza x 27 cm di larghezza per inserire bagel e fette di pane spesse
 - Funzione Standby per risparmiare energia
 - Tempo di riscaldamento di soli 4 minuti
 - Resa eccezionale
 - Fino a 450 fette all'ora
 - Controllo della velocità del nastro per tutte le preferenze di tostatura
- 220-240 V, 50/60 Hz, 2700 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



PROGETTI DI SVILUPPO

Waring è impegnata a sviluppare soluzioni innovative che consentono ai clienti di portare la loro attività a un nuovo livello di efficienza e redditività. Scopri le ultime innovazioni a cui stiamo lavorando e in che modo possiamo aiutare la tua attività a superare gli ostacoli e ad aumentare le vendite.



Linea di Waring®

La nuova indispensabile aggiunta alla categoria BREW è il distributore di acqua calda da 38 litri, un'assoluta novità per il settore. L'ampia capacità ti mette subito a disposizione acqua calda ogni volta che ne hai bisogno. Utilizzabile con riempimento automatico dell'acqua o funzionalità "pour-over". Imposta la funzione di risparmio energia notturno per avviare automaticamente il riscaldamento durante l'orario di chiusura per avere l'acqua calda già pronta alla riapertura.

DISTRIBUTORE DI ACQUA CALDA DA 38 LITRI

WWB10GE/K†

- Controlli digitali e display LCD per un uso intuitivo
- Controllo preciso della temperatura
- La temperatura può essere regolata nell'intervallo da 65 °C a 95 °C
- Riempimento automatico dell'acqua o funzionalità "pour-over"
- Riscalda 38 litri d'acqua in 3 ore
- Costruzione interamente in acciaio inox
- Funzionamento del rubinetto Tomlinson® No-Drip**
- Imposta la funzione notturna per avviare automaticamente il riscaldamento durante la notte e avere l'acqua calda pronta quando serve
- Para nocche per un uso sicuro durante l'erogazione

220-240 V, 50/60 Hz, 2935-3005 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



*Tomlinson®, No-Drip® e le configurazioni di rubinetto e impugnatura sono marchi registrati di The Meyer Company, Cleveland, Ohio.

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko  / il suffisso **K** una presa di tipo G 

Distributori di acqua calda

DISTRIBUTORI DI ACQUA CALDA DA 11,35 L E 18,9 L

WWB3GE/K†, WWB5GE/K†

- Controlli digitali e display LCD per un uso intuitivo
- Controllo preciso della temperatura
- Intervallo di temperatura da 65 °C a 95 °C
- Costruzione in acciaio inox
- Funzionamento del rubinetto Tomlinson® No-Drip®
- Imposta la funzione notturna per avviare automaticamente il riscaldamento durante la notte e avere l'acqua calda pronta quando serve
- Protezioni per la superficie calda
- Gocciolatoio rimovibile pratico e facile da pulire
- Dimensioni compatte per un ingombro ridotto sul bancone

WWB5GE/K: Ripiano ribaltabile per tazze piccole. Spazio adeguato tra il gocciolatoio e il rubinetto per thermos da 3 litri.

• Usi: tè, caffè, zuppe, semolino, porridge, ecc.
230 V, 50/60 Hz, 2290-2335 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



Lo spazio di 23 cm tra il gocciolatoio e il rubinetto consente di utilizzare tazze e caraffe più alte.



WWB3GE/K



Il ripiano per le tazze in alto si ribalta in caso sia necessario altro spazio per utilizzare caraffe grandi, fino a 38 cm.



WWB5GE/K

*Tomlinson®, No-Drip® e le configurazioni di rubinetto e impugnatura sono marchi registrati di The Meyer Company, Cleveland, Ohio.

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko  / il suffisso **K** una presa di tipo G 

FRIGGITRICI DA 4,5 KG E 6,8 KG PER USO INTENSIVO

WDF1300E/K, WDF1700E/K†



WDF1300E/K

WDF1700E/K

- Friggitrici professionali per uso intensivo
WDF1300E/K – Capacità 4,5 kg
WDF1700E/K – Capacità 6,8 kg
 - Include 2 cestelli in acciaio inox per uso intensivo in grado di cuocere fino a 5,4 kg di fritti all'ora
 - Resistenza elettrica incernierata e valvola di scarico montata sul davanti facile da svuotare e da pulire
 - Temperatura regolabile fino a 390 °F e timer con conto alla rovescia di 60 minuti
 - Costruzione in acciaio inox per uso intensivo con piedini regolabili per maggiore sicurezza e stabilità
 - Coperchio notturno incluso
- 220-240 V, 50/60 Hz, 1800 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



CAMERA DI FERMENTAZIONE

WPP600E/K†

Scopri il futuro dell'alimentazione con l'innovativa tecnologia sviluppata in partnership da Waring® e Planit Protein® che segna una svolta nel campo culinario con l'introduzione di una rivoluzionaria camera di fermentazione. Progettata per chef e operatori del settore della ristorazione all'avanguardia, il nostro sistema consente di sfruttare tutto il potenziale ancora inespresso delle proteine plant-based e della fermentazione, offrendo una combinazione unica di sapore, nutrizione e sostenibilità.

PlanitPOD® consente di preparare facilmente tempeh, koji e altri prodotti fermentati come mai prima d'ora. Pensata per esperti della fermentazione e per chi è nuovo a questa tecnica, questa camera di fermentazione, la prima del suo genere, facilita il processo assicurando condizioni ottimali per ottenere risultati sempre perfetti. Appassionati di cucina e chef professionisti potranno così scoprire un nuovo mondo di sapori. Rivoluziona il tuo modo di preparare cibi fermentati con la camera di fermentazione PlanitPOD®, dove la semplicità incontra l'eccellenza.

- Waring® PlanitPOD® è un'innovativa camera di fermentazione progettata per ottenere risultati sicuri e di qualità ed è facile da usare per produrre proteine vegane, tempeh e koji
 - 5 ricette pre-programmate e approvate per preparare tempeh, koji e prodotti fermentanti Planit Protein
 - Tempi di cottura ottimizzati:
 - Tempeh e prodotti fermentati Planit Protein® sono pronti in sole 25 ore
 - Koji pronto in 51 ore
 - Ciclo di pastorizzazione a bassa temperatura incluso alla fine di ogni ciclo di produzione
 - Ciclo di sanificazione ad alta temperatura per preparare la camera per il ciclo di cottura successivo
 - Esportazione di registri dati HACCP tramite porta USB
 - Il design del ricircolo dell'aria interna di PlanitPOD assicura un ambiente stabile ideale per la produzione
 - Pannello di controllo digitale con LED che si accendono in sequenza per ogni funzione del programma
 - Un segnale acustico avvisa della fine del ciclo
 - Costruzione per uso intensivo
 - Telaio ad A in acciaio inox a lunga durata rimovibile per facilitare la pulizia
 - Sportello rimovibile per facilitare la pulizia
 - Vassoio raccogli-condensa rimovibile e lavabile in lavastoviglie
 - Porte di ventilazione in silicone rimovibili e lavabili in lavastoviglie
 - Include un vassoio di fermentazione in acciaio inox lavabile in lavastoviglie
- 220-240 V, 50/60 Hz, 400 W
Garanzia limitata di un anno

CE RoHS



† Il suffisso **E** indica una presa Schuko  / il suffisso **K** una presa di tipo G 

† Il suffisso **E** indica una presa Schuko  / il suffisso **K** una presa di tipo G 

BaByliss® **WARING**®

waring.com



@waringproducts

Per informazioni, è possibile contattare:

BABYLIS SARL
DIVISION WARING

18-20 Quai du Point du Jour,
FR - 92100 Boulogne-Billancourt
Tel: +33(0)1 46 56 47 57

VAT: FR20612021923 - N° adh. EcoSystem: 612021923

Orario di apertura: Dalle 9:30 alle 12:30 – Dalle 13:30 alle 17:30

Email:

Info_WaringEMEA@conair.com
Orders_WaringEMEA@conair.com
Pricing_WaringEMEA@conair.com
AfterSales_WaringEMEA@conair.com

Questo catalogo è destinato al mercato internazionale e contiene misure europee (unità metriche) non utilizzate negli Stati Uniti.



UFFICIO COMMERCIALE ITALIA:

FSG Italia S.r.l.
Via Val d'Enza, 78
42049 Sant'Ilario d'Enza (RE)
T. +39 0522902051
M. info@fsg-italia.it
S. www.fsg-italia.it