

CrispyMax™

Estación de servicio Crisp and Ready

Instrucciones originales

Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza a medida que se publican nuevas informaciones y modelos. Visite nuestro sitio web para obtener el manual más reciente.



8 1 9 7 8 6 3 E S



PRECAUCIÓN

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Número de pieza: MER_IOM_8197863ES 11/2023

Instrucciones de la traducción originales Spanish / Español

Avisos de seguridad

Advertencia

Lea atentamente este manual antes de instalar, operar o realizar tareas de mantenimiento en el equipo. No seguir las instrucciones de este manual puede provocar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

PELIGRO

No instale ni opere equipos que se hayan utilizado incorrectamente, maltratado, descuidado, dañado o bien alterado o modificado con respecto a las especificaciones de fabricación originales.

PELIGRO

Mantenga el cable de alimentación LEJOS de las superficies CALIENTES. NO sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.

Advertencia

Los representantes de servicio autorizados están obligados a seguir los procedimientos de seguridad estándar de la industria, lo que incluye, entre otros, los procedimientos de desconexión, bloqueo y etiquetado de todos los servicios públicos, como los de electricidad, gas, agua y vapor.

Advertencia

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables alrededor de este o cualquier otro aparato. Nunca utilice paños empapados en aceite inflamable o soluciones de limpieza combustibles para realizar la limpieza.

Advertencia

La operación, instalación y mantenimiento de este producto pueden exponerlo a productos químicos los que incluyen bisfenol A (BPA), fibras cerámicas o de lana de vidrio y sílice cristalina, los que de acuerdo con el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos. Visite www.P65Warnings.ca.gov para obtener más información.

Advertencia

No use electrodomésticos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

Advertencia

Tenga cuidado cuando manipule los bordes de la superficie metálica de todo el equipo.

Advertencia

Este aparato no está diseñado para su uso por parte de niños menores de 16 años o de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados en cuanto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. No permita que los niños jueguen con este aparato.

Advertencia

NO use este producto cerca del agua, como por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.

NOTA: La instalación, el cuidado y el mantenimiento adecuados son indispensables para obtener el máximo rendimiento y un funcionamiento sin problemas de su equipo. Visite nuestro sitio web www.mercoproducts.com para obtener actualizaciones de manuales, traducciones o información de contacto de los agentes de servicio en su área.

Advertencia

NO cubra la parte superior abierta del CrispyMax mientras esté en uso, ya que anulará la garantía.

Advertencia

NO forre la unidad con ningún material como papel de aluminio, etc., ya que anulará la garantía.

Contenido

Section 1

General Information

Model Numbers	1-1
Serial Number Location	1-1
Service Personnel	1-1
Warranty Information.....	1-1
Regulatory Certifications.....	1-1

Section 2

Installation

Location	2-1
Weight of Equipment.....	2-1
Clearance Requirements	2-2
Dimensions	2-2
Electrical Service	2-2
Voltage	2-2
Ground Fault Circuit Interrupter.....	2-2
Rated Amperages, Horsepower, Voltage & Power Cord Chart	2-3

Section 3

Operation

Start Up Instructions.....	3-1
----------------------------	-----

Section 4

Maintenance

Cleaning and Sanitizing Procedures	4-1
General	4-1
Daily Cleaning Instructions.....	4-2
Stainless Steel Cleaning	4-2
Monthly Cleaning Instructions	4-3

Section 5

Troubleshooting

Troubleshooting Chart	5-1
Sequence Of Operation	5-1
LED Troubleshooting	5-1

Sección 1

Información general

Números de modelo

NOTA: Este manual solo abarca las unidades estándar. Si tiene una unidad personalizada, consulte con el departamento de servicio técnico.

Modelo	Descripción del modelo
MCG1027NNN	Encimera (Una vía)
XMCG1027NNN	Encimera (Una vía) (Exportar)
MCG1827NNN	Encimera (Dos vías)
XMCG1827NNN	Encimera (Dos vías) (Exportar)
MCG2727NNN	Encimera (Tres vías)
XMCG2727NNN	Encimera (Tres vías) (Exportar)

Ubicación del número de serie

Los números de serie de la estación conservadora CrispyMax™ se ubican en la placa de datos que también incluye el número de modelo. La placa de datos está ubicada en la parte trasera de la unidad.

Tenga siempre a mano el número de serie de su unidad cuando solicite piezas o mantenimiento.

Personal de mantenimiento

Todo el mantenimiento de los equipos Merco debe realizarlo personal autorizado o de mantenimiento que esté calificado, certificado y con licencia.

El personal de mantenimiento calificado es aquel que está familiarizado con el equipo Merco y que está autorizado por Merco para realizar el mantenimiento del equipo. Se requiere que todo el personal de mantenimiento autorizado esté equipado con un juego completo de manuales de mantenimiento y de piezas, y que disponga de una cantidad mínima de piezas para el equipo Merco. Puede consultar una lista de Centros de servicio autorizados de fábrica de Merco (FAS) en nuestro sitio web: <http://www.mercoproducts.com/Service#Service>. No utilizar personal de mantenimiento calificado anulará la garantía Merco de su equipo.

Información sobre la garantía

Visite <http://www.mercoproducts.com/Service#Warranty> para lo siguiente:

- Registrar su producto para la garantía,
- Verificar información sobre la garantía,
- Ver y descargar una copia de su garantía.

Certificaciones reglamentarias

Los modelos tienen certificación de:

-  UL, LLC (Saneamiento)
-  UL, LLC (EE. UU. y Canadá)
-  CE

Sección 2 Instalación

PELIGRO

La instalación debe cumplir con todos los códigos de salud y contra incendios vigentes en su jurisdicción.

PELIGRO

Utilice el equipo de seguridad adecuado durante la instalación y el mantenimiento.

Ubicación

Advertencia

Este equipo se debe colocar de tal manera que el enchufe sea accesible, a menos que se disponga de otros medios para desconectarlo de la fuente de alimentación (por ejemplo, un disyuntor o un interruptor de desconexión).

Advertencia

Deben tomarse medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de, ni transmitir tensión al conducto eléctrico.

Advertencia

El área de instalación debe tener la capacidad de soportar el peso combinado del equipo y del producto para evitar la inestabilidad. Además, el equipo debe estar nivelado de lado a lado y de adelante hacia atrás.

Advertencia

Este equipo está diseñado solo para uso en interiores. No instale ni opere este equipo en exteriores.

Precaución

No coloque la ventilación de entrada de aire cerca del escape de vapor o calor de otro aparato.

La ubicación seleccionada para el equipo debe cumplir los siguientes criterios. Si alguno de estos criterios no se cumple, seleccione otra ubicación.

- Los gabinetes de mantenimiento están diseñados solo para uso en interiores.
- La ubicación DEBE estar nivelada, ser estable y tener la capacidad de soportar el peso del equipo.
- La ubicación NO DEBE tener materiales combustibles.
- El equipo DEBE estar nivelado de adelante hacia atrás y de lado a lado.
- Coloque el equipo de manera que no se incline ni se deslice.
- La temperatura recomendada del aire es de 5 a 30 °C (41 a 86 °F).
- Un adecuado suministro de aire para ventilación es NECESARIO Y CRUCIAL para un funcionamiento eficaz. Consulte el cuadro de requisitos de espacio libre en la página 2-2.
- No obstruya el flujo del aire de ventilación. Cerciórese de que los orificios de aire del equipo no estén bloqueados.
- No lo use debajo de una lámpara de calor. No se requiere una fuente de calor externa para este equipo.

Peso del equipo

Modelo	Peso del envío del equipo
MCG1027NNN	16 kg (35 lb)
XMCG1027NNN	16 kg (35 lb)
MCG1827NNN	26 kg (57 lb)
XMCG1827NNN	26 kg (57 lb)
MCG2727NNN	36 kg (79 lb)
XMCG2727NNN	36 kg (79 lb)

Requisitos de espacio libre

⚠ PELIGRO

Los requisitos de espacio libre mínimo son los mismos para las ubicaciones no combustibles y para las ubicaciones combustibles. El suelo debajo del aparato debe ser de un material incombustible.

⚠ PELIGRO

Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Se deben mantener todos los espacios libres mínimos. No obstruya las ventilaciones ni las aberturas.

Requisitos de espacio libre en las entradas traseras de los modelos de encimera

5,1 cm (2,00 pulg.)

No cubra ni bloquee la parte superior abierta de la unidad.

Dimensiones

Modelo	Ancho	Profundidad	Alto
MCG1027NNN	254 mm (10,00 pulg.)	731 mm (28,80 pulg.)	197 mm (7,80 pulg.)
XMCG1027NNN	254 mm (10,00 pulg.)	731 mm (28,80 pulg.)	197 mm (7,80 pulg.)
MCG1827NNN	470 mm (18,50 pulg.)	731 mm (28,80 pulg.)	197 mm (7,80 pulg.)
XMCG1827NNN	470 mm (18,50 pulg.)	731 mm (28,80 pulg.)	197 mm (7,80 pulg.)
MCG2727NNN	686 mm (27,00 pulg.)	731 mm (28,80 pulg.)	197 mm (7,80 pulg.)
XMCG2727NNN	686 mm (27,00 pulg.)	731 mm (28,80 pulg.)	197 mm (7,80 pulg.)

Mantenimiento eléctrico

⚠ PELIGRO

Antes de la operación, compruebe todas las conexiones de cableado, incluidos los terminales de fábrica. Las conexiones se pueden soltar durante el envío y la instalación.

⚠ Advertencia

Este aparato debe estar conectado a tierra y todo el cableado en terreno debe cumplir con todos los códigos locales y nacionales pertinentes. Consulte la placa de datos para ver el voltaje adecuado. Es responsabilidad del usuario final proporcionar los medios de desconexión para cumplir con la autoridad con jurisdicción.

VOLTAJE

Todos los trabajos eléctricos, incluido el tendido de cables y la conexión a tierra, deben cumplir con los códigos eléctricos locales, estatales y nacionales.

Se deben respetar las siguientes precauciones:

- El equipo debe estar conectado a tierra.
- Se debe proporcionar un fusible o disyuntor separado para cada unidad.
- Un electricista calificado debe determinar el tamaño adecuado de los cables según la ubicación, los materiales utilizados y la longitud del tendido (se puede utilizar una ampacidad mínima del circuito para facilitar la selección del tamaño de los cables).
- La variación de voltaje máxima permitida es de $\pm 10\%$ del voltaje nominal en el arranque del equipo (cuando la carga eléctrica es máxima).
- Revise todos los tornillos, cables y conexiones de cables verdes de conexión a tierra para verificar que estén apretados antes del arranque.

INTERRUPTOR DE CIRCUITO POR FALLA DE CONEXIÓN A TIERRA

La protección del interruptor de circuito por falla de conexión a tierra (GFCI/GFI) es un sistema que apaga el circuito eléctrico (lo abre) cuando detecta una pérdida inesperada de potencia, supuestamente hacia tierra. Merco no recomienda el uso de la protección de circuito GFCI/GFI para energizar nuestros equipos. Si el código exige el uso de un GFCI/GFI, entonces debe seguir el código local. El circuito debe ser exclusivo, tener un tamaño adecuado y debe haber un disyuntor GFCI/GFI de panel. No recomendamos el uso de tomacorrientes GFCI/GFI para energizar nuestros equipos como se conocen para activaciones de interferencias más intermitentes que los disyuntores de panel.

CUADRO DE AMPERAJES NOMINALES, VOLTAJES Y CABLES DE ALIMENTACIÓN

Las unidades con enchufes se proporcionan con cables de 183 cm (6 pies) aproximadamente.

Modelo	V, Hz, Fase	Amperios	Vatios	Tipo de enchufe
MCG1027NNN	120, 60, 1	8,0	980	NEMA 5-15P
XMCG1027NNN	200-240, 50/60, 1	4,4-5,4	890-1275	CEE 7/7
MCG1827NNN	120, 60, 1	15,9	1910	NEMA 5-20P
XMCG1827NNN	200-240, 50/60, 1	8,8-10,6	1768-2530	CEE 7/7
MCG2727NNN	208-240, 60, 1	13,8-15,9	2870-3815	NEMA 6-20P
XMCG2727NNN	200-240, 50/60, 1	13,2-15,9	2655-3815	20 A/250 V Patas y funda

Sección 3 Operación

PELIGRO

El supervisor en el lugar es responsable de garantizar que los operadores estén al tanto de los peligros que conlleva la operación de este equipo.

PELIGRO

No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado. Todas las reparaciones deben ser realizadas por una empresa de mantenimiento calificada.

PELIGRO

¡Nunca se pare sobre la unidad! No está diseñada para soportar el peso de un adulto y puede colapsar o caerse si se usa indebidamente de esta manera.

Advertencia

No toque las piezas móviles.

Advertencia

Todas las cubiertas y paneles de acceso deben estar en su lugar y debidamente asegurados antes de operar este equipo.

Advertencia

Las parrillas, los utensilios, las guías de parrillas y las superficies del horno se pueden estar calientes durante o después del uso. Use utensilios o ropa de protección, como agarraderas de bandejas o guantes para horno secos, cuando sea necesario, para evitar quemaduras.

Advertencia

NO use la cavidad para almacenamiento. NO deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no los utilice.

Advertencia

El operador de este equipo es exclusivamente responsable de asegurar que se mantengan niveles de temperatura de manera segura para todos los alimentos. Si no se hace esto, se podrían producir alimentos que no son seguros para los clientes.

Precaución

No bloquee el suministro ni las rejillas de aire de retorno ni el espacio de aire alrededor de las mismas. Evite que las envolturas plásticas, papel, etiquetas circulen en el aire y se alojen en las rejillas. Si no es posible mantener las rejillas de aire despejadas, la operación del sistema no será satisfactoria.

Precaución

Si no se siguen las instrucciones de operación y limpieza se podrían producir acumulaciones de grasa que derivarían en una baja calidad del alimento.

Nota

El flujo de aire y la temperatura están ajustados previamente de fábrica para un tiempo de conservación óptimo para todos los alimentos fritos. No se necesitan ajustes del flujo de aire ni de temperatura.

Instrucciones de arranque

1. Verifique que tanto la bandeja de migajas como la bandeja de comida estén instaladas adecuadamente (consulte la Sección 4 para una correcta instalación).
2. Ajuste los separadores en la ubicación deseada. Asegúrese de que todas las lengüetas del separador estén enganchadas en la bandeja de comida.
3. Presione el interruptor de encendido ubicado en la parte delantera de la unidad en el extremo inferior derecho para encender la unidad. La luz LED que está sobre el interruptor se volverá VERDE y parpadeará de manera intermitente mientras la unidad se está calentando hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento.

-
4. Al encender inicialmente la unidad o en cualquier momento después de que se haya desconectado la energía, o después de una pérdida de energía, el gabinete realizará una autoprueba que puede durar hasta 15 minutos. Durante este tiempo, los ventiladores funcionarán a velocidades altas y bajas y los calentadores funcionarán. Esto ocurrirá en todas las zonas, así como en zonas/ carriles individuales. Una vez que se complete la prueba, la unidad pasará al precalentamiento y continuará con el funcionamiento normal.
 5. Después de aproximadamente 30 minutos, la unidad debería finalizar su ciclo de precalentamiento. Una vez que la luz LED está de color VERDE sólido, la unidad ya está lista para recibir alimentos para conservarlos.

Sección 4

Mantenimiento

PELIGRO

Todas las conexiones y accesorios de los servicios públicos se deben mantener de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

PELIGRO

Es responsabilidad del propietario del equipo realizar una evaluación de peligros del equipo de protección personal para garantizar una protección adecuada durante los procedimientos de mantenimiento.

PELIGRO

No desconectar la alimentación en el dispositivo de desconexión del suministro de alimentación principal podría provocar lesiones graves o la muerte. El interruptor de encendido NO desconecta toda la alimentación entrante.

PELIGRO

Desconecte la alimentación eléctrica en el dispositivo de desconexión de alimentación principal para todos los equipos en mantenimiento. Respete la polaridad correcta del voltaje de línea entrante. La polaridad incorrecta puede provocar un funcionamiento errático.

Advertencia

Todas las unidades CrispyMax tienen una función de enfriamiento de 5 minutos, donde después de que se apaga el interruptor, los ventiladores funcionarán durante 5 minutos para ayudar a enfriar. Nunca desenchufe o desconecte la energía entrante antes de que la unidad se haya enfriado, ya que esto omitirá una función importante de seguridad y podría provocar lesiones. Siempre deje que la unidad se enfríe antes de desconectarla de la fuente de alimentación.

Advertencia

Nunca utilice un chorro de agua a alta presión para limpiar como tampoco limpie con manguera ni inunde con agua el interior o el exterior de las unidades. No utilice equipos de limpieza eléctricos, lana de acero, raspadores o cepillos metálicos en superficies de acero inoxidable o pintadas.

Advertencia

Cuando se utilicen líquidos o productos químicos de limpieza, se deben usar guantes de goma y protección ocular (o careta de protección).

Advertencia

Cuando limpie la parte interior y exterior de la unidad, se debería tener cuidado de evitar el interruptor de encendido de la parte delantera y el cable de alimentación de la parte posterior. Estas piezas deben mantenerse alejadas de agua o soluciones de limpieza.

Precaución

Los trabajos de mantenimiento y reparación aparte de la limpieza descrita en este manual los debe realizar personal de mantenimiento autorizado.

Precaución

¡Nunca utilice una solución de limpieza a base de ácido en el acero inoxidable! Muchos productos de alimentación tienen un contenido ácido, que puede deteriorar el acabado. Asegúrese de limpiar las superficies de acero inoxidable de TODOS los productos de alimentación.

Procedimientos de limpieza y desinfección

GENERALIDADES

Usted es responsable de mantener el equipo de acuerdo con las instrucciones de este manual para garantizar el rendimiento satisfactorio de su estación de servicio Crisp & Ready de CrispyMax. Si no se siguen estos procedimientos, esto se podría traducir en tiempos reducidos de conservación, menor confiabilidad y también podría invalidar la garantía. Los procedimientos de mantenimiento no están cubiertos por la garantía.

Mantenimiento	Diariamente	Después de un apagado prolongado	En el arranque
Separadores, bandeja de comida y bandeja de migajas	X	X	X
Interior	X	X	X
Exterior	X	X	X

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DIARIA

1. Una vez finalizado el último ciclo de conservación del día, deje que la unidad se enfría alrededor de 30 minutos.
2. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación.
3. Retire los separadores, si los hay.



4. Retire la bandeja de comida.



5. Retire la bandeja de migajas.



6. Lave los componentes con agua jabonosa.
7. Use un paño o esponja suave, humedecido con agua jabonosa tibia, para lavar la parte interior y exterior del aparato.

NOTA: ¡No moje el aparato con líquido limpiador!

8. Se deben inspeccionar las aberturas de flujo de aire y se debe eliminar cualquier obstrucción.
9. Enjuague con un paño humedecido con agua limpia y luego seque.
10. Vuelva a instalar la bandeja de migajas, la bandeja de comida y los separadores.
11. Asegúrese de que la bandeja de comida esté insertada correctamente. El borde delantero debe estar nivelado con el gabinete.



Ubicación correcta de la bandeja de comida.



Ubicación incorrecta de la bandeja de comida. El borde delantero está demasiado alto.



Ubicación incorrecta de la bandeja de comida. La bandeja de comida se gira en 180°.

LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable no requiere más que una limpieza diaria con un paño húmedo. Sin embargo, si se permite que se acumule una cantidad excesiva de partículas de comida o grasa, se puede usar un limpiador no abrasivo (agua caliente jabonosa). Merco recomienda el desengrasante Merco para ayudar a eliminar la acumulación de grasa rebelde y pegajosa. Seque con un paño limpio y seco.

Siempre frote en el sentido del “grano” del acero inoxidable para evitar rayar el acabado. Nunca use lana de acero o almohadillas abrasivas para la limpieza. Nunca use limpiadores clorados, a base de cítricos o abrasivos.

El acero inoxidable tiene un revestimiento transparente que es resistente a las manchas y fácil de limpiar. Los productos que contengan agentes abrasivos dañarán el revestimiento y lo rayarán. Después de la limpieza diaria, se debe aplicar un limpiador de acero inoxidable que eliminará las manchas de agua y las huellas dactilares. Las señales tempranas de desgaste del acero inoxidable son pequeñas picaduras y grietas. Si esto ha comenzado, limpie minuciosamente y comience a aplicar limpiadores para acero inoxidable en un intento de restaurar el acero.

Sección 5

Solución de problemas

Tabla de solución de problemas

Problema	Causa probable	Acción correctiva
La máquina no funciona.	No hay electricidad.	Verifique la fuente de alimentación. Verifique el voltaje. Llame a servicio técnico.
Tiempo excesivo para alcanzar la temperatura.	Instalación inadecuada de la bandeja de comida / Flujo de aire bloqueado en la parte trasera de la unidad	Instale la bandeja de comida de manera adecuada / Elimine cualquier bloqueo del flujo de aire
Bajo volumen de flujo de aire.	Instalación inadecuada de la bandeja de comida / Flujo de aire bloqueado en la parte trasera de la unidad	Instale la bandeja de comida de manera adecuada / Elimine cualquier bloqueo del flujo de aire
El flujo de aire funciona, pero no hay calor.	Cableado interno.	Llame a Servicio Técnico.
Rendimiento paupérrimo.	Acumulación de grasa o residuos.	Despeje las entradas de aire en la parte delantera y trasera de la unidad.
La unidad realiza ciclos de velocidad de ventiladores y calentadores.	La unidad puede estar en modo de autoprueba. Al encender inicialmente la unidad o en cualquier momento después de que se haya desconectado la energía, o después de una pérdida de energía, el gabinete realizará una autoprueba que puede durar hasta 15 minutos. Durante este tiempo, los ventiladores funcionarán a velocidades altas y bajas y los calentadores funcionarán. Esto ocurrirá en todas las zonas, así como en zonas/carriles individuales. Una vez que se complete la prueba, la unidad pasará al precalentamiento y continuará con el funcionamiento normal.	Espere al menos 15 minutos para ver si el modo de autoprueba está completo y la unidad funciona correctamente.

Secuencia de operación

Suministro de energía	La energía eléctrica la suministra un servicio de tres conductores para una fase. El conductor negro está cargado. El conductor negro es neutro. El conductor verde y amarillo es tierra. Se suministra energía en forma permanente a uno de los contactos normalmente abiertos del interruptor principal y también a un costado de los contactos normalmente abiertos del relé del calentador principal.
Circuito de calentamiento	Si se cierra el interruptor de encendido principal se alimenta energía por el termostato de límite superior normalmente cerrado hasta la bobina del relé principal. Sus contactos ahora dejan de suministrar energía al calentador principal. Además, para la circulación del aire, se suministra energía al motor del ventilador principal.

Esta unidad tiene controles inteligentes, software y un bucle de realimentación que se ajustará automáticamente para un rendimiento constante en una amplia gama de voltajes (110-120 V / 200-240 V, dependiendo del modelo)

Solución de problemas de la luz LED

Hay una luz LED pequeña y redonda arriba del interruptor de encendido en la parte delantera de la unidad que cambia de color o parpadea para alertar al usuario de cualquier problema de rendimiento o servicio.



Luz VERDE sólida: Operación normal



Luz VERDE parpadeando: Precalentando



Luz ROJA parpadeando: Error;
LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AL
877.392.7770

**ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE
DEJADO DE LA PÁGINA**



MERCO
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

Serving Quality on Demand

VENTAS MERCO: 877.392.7770
SERVICIO MERCO: 877.392.7770
WWW.MERCOPRODUCTS.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabriteel®, Frymaster®, Garland®, Inducs®, Koldtech®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI®, SerVend™, SunFire®, U.S. Range™ and WMaxx™. These product brands are supported by these service brands: FitKitchen®, our fully-integrated kitchen systems brand, and KitchenConnect®, our cloud-based digital platform brand.

Bringing innovation to the table · welbilt.com