



Catálogo de Equipos para Servicios de Alimentación Globales



Buenas Ideas



Más de 100 años de experiencia comercial.

Desde 1911, las empresas han confiado en Hamilton Beach Commercial® para equipo culinario duradero y de superior desempeño. Desde innovativas licuadoras de alto rendimiento hasta máquinas de envasado al vacío, tenemos todo lo que necesita para que su negocio funcione sin problemas, ya sea que maneje un solo restaurante, un bar o administre una cadena.

Hamilton Beach Commercial® tiene una orgullosa historia de diseñar productos pensando en el usuario final, centrándose en la calidad, la durabilidad y la innovación. Otra clave de nuestro proceso centrado en el cliente es el excepcional servicio que le damos en cada paso del camino. Piense en Hamilton Beach Commercial® como socios de su negocio — nos esforzamos para garantizar su satisfacción.

Preparación de bebidas

2-3	Licuadoras de bar
4-5	Licuadoras de alto rendimiento
6-7	Automatización de bebidas
8-9	Batidores de bebidas

Preparación de alimentos

10-11	Licuadoras culinarias Expeditor™
12-13	Equipo de preparación de alimentos
14-15	Exprimidores FreshMark™
16-18	Envasadoras al vacío PrimaVac™

Accesorios

20-23	Accesorios y piezas de reemplazo
-------	----------------------------------

Licadoras de bar

Fortaleciendo el Area del Bar

HBB908®



Licadora 908®

Motor de ½ Hp pico*

Mezcla bebidas en 25 segundos – Perfecta para operaciones que sirven 1-15 bebidas diarias.

Dos velocidades – Proporcionan versatilidad y precisión de mezcla para una amplia variedad de bebidas.

4 duraderas cuchillas de acero inoxidable – Hechas para larga vida y para hacer el trabajo rápidamente.

Jarra de 1.25L / 44 oz – Hecha de policarbonato resistente a las roturas, tiene tapón de llenado y marcas de medición fáciles de leer, facilita el llenado y el vertido.

Patás Sure Grip™ – Mantienen la licuadora firmemente en su lugar.

HBB909



Licadora 909

Motor de ½ Hp pico*

Mezcla bebidas en 25 segundos – Perfecta para operaciones que sirven 1-15 bebidas diarias.

Dos velocidades – Proporcionan versatilidad y precisión de mezcla para una amplia variedad de bebidas.

4 duraderas cuchillas de acero inoxidable – Hechas para larga vida y para hacer el trabajo rápidamente.

Jarra de acero inoxidable de 0.94 L / 32 oz – El duradero acero inoxidable ofrece un rendimiento a largo plazo.

Patás Sure Grip™ – Mantienen la licuadora firmemente en su lugar.

HBB250



Licadora Rio®

Motor de ¾ Hp pico*

Mezcla bebidas en 20 segundos – Perfecta para operaciones que sirven 15-25 bebidas diarias.

Sistema Wave~Action® – El diseño único del vaso continuamente atrae la mezcla hacia las cuchillas para obtener un perfil de bebida súper cremosa en toda ocasión.

Dos velocidades con opción de pulso – Proporcionan versatilidad y mezcla de precisión para una amplia variedad de bebidas.

4 duraderas cuchillas de acero inoxidable – Hechas para larga vida y para hacer el trabajo rápidamente.

Sensor de almohadilla para el vaso – Apaga el motor cuando el vaso no está en su lugar para reducir el desgaste del embrague (solo 230 V).

Jarra de 1.25L / 44 oz. – Hecha de policarbonato resistente a las roturas, tiene tapón de llenado y marcas de medición fáciles de leer, facilita el llenado y el vertido.



Peso de embarque: 7.3 lb / 3.3 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HBB908

120 V~60 HZ, 3.5 A



230 V Especificaciones:

HBB908-CE

HBB908-UK

220-240 V~, 50-60 HZ, 400 W

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 7.4 lb / 3.4 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HBB909

120 V~60 HZ, 3.5 A



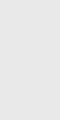
230 V Especificaciones:

HBB909-CE

HBB909-UK

220-240 V~, 50-60 HZ, 400 W

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 9.7 lb / 4.4 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HBB250R

120 V~60 HZ, 4 A



230 V Especificaciones:

HBB250-CE

HBB250-UK

HBB250-CCC

220-240 V~, 50-60 HZ, 450 W

Cumple con la
directiva RoHS



La mayoría de las licuadoras de bar se usan a su límite diariamente, por lo que necesitan ser extremadamente duraderas y fáciles de usar. Estas incansables máquinas están diseñadas para durar y pueden satisfacer las demandas de los bares más concurridos. Todos los modelos cuentan con controles intuitivos, por lo que los bartenders pueden concentrarse en mezclar y servir a los clientes, en lugar de perder tiempo en funciones complicadas.

HBB250S



Licuadora Rio®

Motor de ¾ Hp pico*

Mezcla bebidas en 20 segundos – Perfecta para operaciones que sirven 15-25 bebidas diarias.

Sistema Wave~Action® – El diseño único del vaso continuamente atrae la mezcla hacia las cuchillas para obtener un perfil de bebida súper cremosa en cada ocasión.

Dos velocidades con opción de pulso – Proporcionan versatilidad y precisión de mezcla para una amplia variedad de bebidas.

4 duraderas cuchillas de acero inoxidable – Hechas para larga vida y para hacer el trabajo rápidamente.

Sensor de almohadilla para el vaso – Apaga el motor cuando el vaso no está en su lugar para reducir el desgaste del embrague (solo 230 V).

Jarra de acero inoxidable de 0.95 L/32 oz – Construido para un rendimiento duradero.



Peso de embarque: 10 lb / 4.5 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HBB250SR
120 V~60 HZ, 4 A

230 V Especificaciones:

HBB250S-CE
HBB250S-UK
HBB250S-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 450 W

Cumple con la
directiva RoHS



HBH450



Licuadora Tango®

Motor de 1 Hp

Mezcle bebidas en 15 segundos – Perfecto para operaciones que sirven 20-50 bebidas diarias.

Sistema Wave~Action® – El diseño único del vaso continuamente atrae la mezcla hacia las cuchillas para obtener un perfil de bebida súper cremosa encada ocasión.

Temporizador y 2 velocidades con opción de pulso – El temporizador es indispensable para bares concurridos y las 2 velocidades ofrecen precisión de mezcla para una amplia variedad de bebidas.

Acoplamiento de accionamiento totalmente metálico – Para un rendimiento de licuado de larga duración.

4 duraderas cuchillas de acero inoxidable – Hechas para larga vida y para hacer el trabajo rápidamente.

Jarra de 1.4 L/48 oz – Hecha de policarbonato resistente a las roturas, tiene tapon de llenado y marcas de medición fáciles de leer, facilita el llenado y el vertido.



Peso de embarque: 11.7 lb/5.3 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HBH450R
120 V~60 HZ, 6 A

230 V Especificaciones:

HBH450-CE
HBH450-UK
HBH450-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 600 W

Cumple con la
directiva RoHS



TENGA REPUESTOS A LA MANO

Mantenga sus licuadoras en óptimas condiciones y a su negocio funcionando sin interrupción

98908 Juego de reparación de licuadora

Para las licuadoras de bar de las series 908 y 909



98250 Juego de reparación de licuadora

Juego para las licuadoras Rio HBB250 y HBB250S

98450 Juego de reparación de licuadora

Juego para las licuadoras Tango la serie HBH450



Vaya a la página 18 para ver nuestra selección completa de accesorios para licuadoras de bar

* Potencia de entrada

Licadoras de alto rendimiento

Mejorando la eficiencia para altos volúmenes

HBH550



Licuadora Fury™

Motor de 3 Hp

Dos velocidades más pulso – Ofrecen un licuado de precisión para una amplia variedad de mezclas.

Temporizador con apagado automático – Indispensable para bares concurridos, libera a los bartenders para otras tareas.

Potente motor de 3 HP. – Construido con un durable acoplamiento totalmente metálico para satisfacer las demandas de los bares más concurridos.

Jarra de 1.8 L/64 oz – Ofrece el sistema patentado Wave~Action® para un rendimiento óptimo al licuar.

HBH650



Licuadora Tempest®

Motor de 3 Hp

Dos velocidades, ciclo de de escala automática y botón de pulso – Ofrecen un licuado de precisión para una amplia variedad de mezclas de bebida.

Temporizador con apagado automático – Indispensable para bares concurridos, libera a los bartenders para otras tareas.

Potente motor de 3 HP. – Construido con un durable acoplamiento totalmente metálico para satisfacer las demandas de los bares más concurridos.

Jarra de 1.8 L/64 oz – Ofrece el sistema patentado Wave~Action® para un rendimiento óptimo al licuar.

HBH755



Licuadora Eclipse™

Motor de 3 Hp pico*

Tecnología Quiet Blend – Reduce el ruido del motor y funciona con el gabinete Quiet Shield™ para bajar el sonido al nivel de conversación.

Más de 100 ciclos preprogramados – Pueden asignarse a 5 botones para bebidas populares y se pueden cargar ciclos adicionales a través de la tarjeta de memoria.

Sensores – Incorporados en la coraza y la almohadilla de la jarra (solo 120 V) para prolongar la vida útil y garantizar un funcionamiento silencioso.

Potente motor de 3 HP con diseño Airflow – Proporciona excelentes resultados de licuado, ayuda a prevenir el sobrecalentamiento del motor y prolonga la vida útil del motor.

Jarra de 1.8 L/64 oz – Ofrece el sistema patentado Wave~Action® para un rendimiento óptimo al licuar.



Peso de embarque: 13.9 lb / 6.3 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones:

HBH550
120 V~60 HZ, 13 A



230 V Especificaciones:

HBH550-CE
HBH550-UK
HBH550-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 880 W



Peso de embarque: 13.9 lb / 6.3 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones:

HBH650
120 V~60 HZ, 13 A



230 V Especificaciones:

HBH650-CE
HBH650-UK
HBH650-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 880 W



Peso de embarque: 19.8 lb / 9 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones:

HBH755
120 V~60 HZ, 8.6 A



230 V Especificaciones:

HBH755-CE
HBH755-UK
HBH755-CN
220-240 V~, 50-60 HZ, 1000 W



Con nuestras licuadoras de alto rendimiento, es fácil lograr resultados óptimos cada vez que se licúa. Desde convenientes temporizadores con apagado automático hasta ciclos avanzados de un solo toque, tienen todo lo que necesita para obtener el máximo control y eficiencia al licuar. Para reducir el ruido, considere una con un gabinete para el sonido: proporcionará una potencia increíble, pero no interrumpirá las conversaciones.

HBH850



Licuadora Summit® con Auto Blend

Tecnología Auto Blend – Monitorea continuamente la potencia y la velocidad de la licuadora para determinar cuándo se alcanza la consistencia perfecta de la bebida.

Gabinete Quiet Shield™ – Reduce el ruido.

Más de 100 ciclos preprogramados – Pueden asignarse a 4 botones, se pueden cargar ciclos adicionales a través de la tarjeta de memoria.

Sensores – Incorporados en la coraza (solo 230 V) y la almohadilla de la jarra (solo 120 V) para prolongar la vida útil y garantizar un funcionamiento silencioso.

Potente motor de 3 Hp – Cuenta con un diseño de deflector de flujo de aire trasero que ayuda a prevenir el sobrecalentamiento del motor y prolonga la vida útil del motor.

Jarra con capacidad de 1.8 L/64 oz



Peso de embarque: 23.3 lb/10.6 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones:

HBH850
120 V~60 HZ, 13 A



230 V Especificaciones:

HBH850-CE
HBH850-UK
HBH850-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 880 W



HBH950



Licuadora Quantum® con Motor Endura™

Motor sin escobillas Endura™ – Proporciona un licuado de alto rendimiento de última generación y está diseñado para durar 10 veces más y operar 50% más eficientemente que otras licuadoras semejantes.

Una de las licuadoras más silenciosas del mundo – El gabinete de sonido Quiet Shield™ y el avanzado motor Endura™ aseguran un ambiente silencioso.

Pre-cargado con 10 idiomas – Para facilitar el uso por parte de los operadores en una amplia variedad de países.

Funciones de licuado con un toque – Seleccione entre más de 30 ciclos; otros más se pueden descargar a través de USB o cargar a través de la tarjeta de memoria.

La mejor garantía de motor en la industria – 7 años en piezas y mano de obra para el motor.

Jarra con capacidad de 1.8 L/64 oz



Peso de embarque: 24.5 lb/11.1 kg

Garantía: 7 años en piezas y mano de obra en el motor, 3 años en piezas y mano de obra en el resto de la licuadora (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones:

HBH950
120 V~60 HZ, 10 A



230V Especificaciones:

HBH950-CE
HBH950-UK
HBH950-CN
220-240 V~, 50-60 HZ, 4.5 A



TENGA REPUESTOS A LA MANO

BCR100

Enjuagador de Jarras

Ahorre tiempo y conserve agua. Un suave empuje en la plataforma enjuaga las jarras de hasta 1.8 L / 64 oz.



6126-751

Jarra AirWhip para formar espuma

Crea rápidamente perfecta espuma en leche y emulsiona los aderezos y salsas



Vaya a la página 21 para ver nuestra selección completa de vasos y accesorios para licuadora de bar

* Potencia de entrada

Automatización de bebidas

Llevamos la automatización al siguiente nivel

HBS1400/HBS1200



Raspador de hielo / licuadora Revolution®

Capacidad para hielo de 19 L / 5 galones

Sistema dosificador de porciones Revolution® – Para una máxima precisión, el sistema dosificador de porciones de hielo cuenta el número de veces que el agitador pasa la cuchilla del raspador. Independientemente de la carga del motor, y entrega cada vez la cantidad correcta de hielo.

Tolva de doble pared – Aislada para un funcionamiento silencioso y para mantener el hielo frío.

Tecnología de sensores – El sensor de la tolva impide el funcionamiento cuando la tapa no está en su lugar. El sensor de drenaje indica si hay agua acumulada en el drenaje.

Potente motor de 3 HP – Resistente y construido con un durable acoplamiento totalmente metálico para satisfacer las demandas de los bares más concurridos.

Botones de ciclo automático – Permiten a los operadores seleccionar el tamaño de la porción y la cantidad de porciones para obtener resultados precisos.

Jarra de 1.8 L/64 oz con el Sistema Wave-Action® – Proporciona un rendimiento óptimo al licuar.



Peso de embarque: 71 lb / 32.2 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

HBS1400

120 V Especificaciones:

120 V~60 HZ, 15 A



HBS1200

230 V Especificaciones:

HBS1200-CE

HBS1200-UK

HBS1200-CCC

220-240 V~, 50-60 HZ, 1000 W



Cumple con la directiva RoHS



COT2000



PrimePour®

Cocteles de la llave

Velocidad – Servir un coctel en segundos significa menos tiempo de espera para los clientes y mayores ventas.

Fácil de usar – Con un toque de la llave, los licores se incorporan con la mezcla B.I.B. para preparar bebidas de alta calidad en toda ocasión.

Control de la porción y la calidad – La exacta calibración de la mezcla y del licor brinda un sabor consistente.

Elegantes torres con llave – Llamativas torres sencillas o dobles con práctica bandeja para goteo para conservar limpia la barra.

Fácil instalación – La plataforma se desliza sobre la barra sin herramientas y se conecta a la caja de suministro inferior.

Paro automático de la bomba cuando la mezcla está vacía – Asegura que no se desperdicien los licores.

Bandeja deslizable para botellas – Mantiene tres botellas de 1 litro (750ml) y facilita el rellenado.

DMC2000

Recipiente de mezcla de bebidas



Este recipiente de plástico de 9.5 litros / 2.5 galones provisto de conexión rápida y manguera presenta otra opción para usar mezclas de cocteles con la unidad PrimePour™.



Peso de embarque: 84 lb / 38 kg

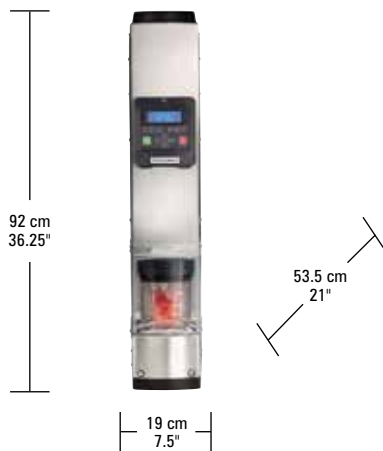
Garantía: Opción de compra de hasta 4 años

Impulsado por CO2 (No se requiere electricidad)



Ya sea que necesite servir una gran volumen de bebidas o porciones individuales por copa, tenemos la solución de automatización de bebidas adecuada para usted. Al eliminar la posibilidad de inconsistencia, estas opciones de automatización pueden lograr la perfección en cada porción. No solo servirá deliciosas bebidas día tras día, sino que también ahorrará valioso tiempo y trabajo año tras año.

BIC2000



SmartServe™

Mezcla en el vaso

Proceso simple y limpio – Solo agregue los ingredientes al vaso, inserte el vaso en la máquina y presione Iniciar. La máquina licua y se detiene automáticamente y la bebida está lista para servir.

Ahorra ingredientes y tiempo – No más desperdicio de ingredientes en la jarra de la licuadora. Elimina el paso de vaciar, limpiar y almacenar las jarras de licuadora.

Ahorra agua – Enjuaga con tan solo 300 ml/ 10 oz de agua. Reduce el uso de agua 8 veces en comparación con la limpieza manual.

Aumenta la productividad – El personal puede realizar otras tareas mientras la máquina hace la mezcla.

MIC2000



SmartServe™

Conveniencia para el autoservicio o el servicio por empleados del bar

Mezcla batidos de leche o incorpora ingredientes extra – Facilita a los clientes o empleados del bar la mezcla de bebidas.

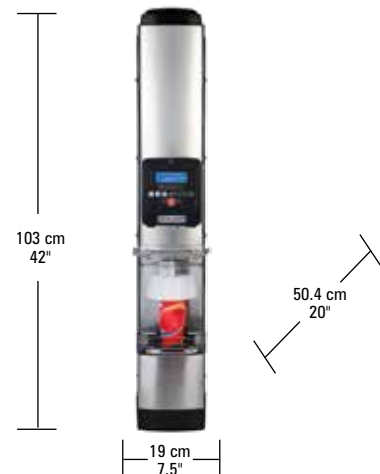
Proceso simple y limpio – Solo agregue los ingredientes al vaso, inserte el vaso en la máquina y presione Iniciar. La máquina mezcla y se detiene automáticamente y la bebida está lista para servir.

Puede agregar agua automáticamente mientras mezcla – Ayuda a que los ingredientes se mezclen eficientemente.

Ahorra agua – Enjuaga con tan solo 300 ml/ 10 oz de agua. Reduce el uso de agua 8 veces en comparación con la limpieza manual.

Aumenta la productividad – El personal puede realizar otras tareas mientras la máquina hace la mezcla.

BIC3000



SmartServe™

Mezcla desde vasos chicos hasta extra grandes

Mezcla batidos de leche o incorpora ingredientes extra – Facilita a los clientes o empleados del bar la mezcla de bebidas.

Proceso simple y limpio – Solo agregue los ingredientes al vaso, inserte la copa en la máquina y presione Iniciar. La máquina mezcla y se detiene automáticamente y la bebida está lista para servir.

Portavasos giratorio – Gira automáticamente el vaso para obtener bebidas mezcladas de manera uniforme.

Ahorra agua – Enjuaga con tan solo 300 ml/ 10 oz de agua. Reduce el uso de agua 8 veces en comparación con la limpieza manual.

Aumenta la productividad – El personal puede realizar otras tareas mientras la máquina hace la mezcla.



Peso de embarque: 103 lb / 47 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

BIC2000
120 V~60 HZ, 3 A



230 V Especificaciones:

BIC2000-CE
BIC2000-UK
220-240 V~, 60 HZ, 2 A



Peso de embarque: 103 lb / 47 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

MIC2000
120 V~60 HZ, 3 A



230 V Especificaciones:

MIC2000-CE
MIC2000-UK
220-240 V~, 50-60 HZ, 2 A



Peso de embarque: 105 lb/48 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

BIC3000
120 V~60 HZ, 6.2 A



Batidores de bebidas

Batiendo batidos perfectos desde 1911

HMD200



Un solo eje

Bate un batido

Versátil preparación de bebidas y alimentos

– Ideal para todo, desde batidos y rápidas mezclas de cocteles para bar, hasta batir huevos y amasijos.

Excelente rendimiento de mezcla – El potente motor de precisión de 1/3 Hp está balanceado para minimizar la vibración y está diseñado para larga duración con rodamientos de bolas sellados y lubricados permanentemente. El operador puede reemplazar fácilmente el motor en minutos.

Dos modos de activar el motor – Los operadores pueden iniciar y detener la acción del batidor insertando el vaso en la guía del vaso o usando el interruptor de pulso en la parte superior de la mezcladora.

Fácil de limpiar – Carcasa lisa fabricada en acero inoxidable y aluminio fundido a presión. La guía del vaso se quita para limpiar

Carcasa sellada – Elimina el riesgo de entrada de agua y falla del motor.

HMD300



Montaje en pared

Ahorra espacio

Ahorra valioso espacio en la cubierta

– Totalmente presentado en un conveniente diseño de montaje en pared, y se enchufa en un tomacorriente estándar.

Excelente rendimiento de mezcla – El potente motor de precisión de 1/3 Hp está balanceado para minimizar la vibración y está diseñado para larga duración con rodamientos de bolas sellados y lubricados permanentemente. El operador puede reemplazar fácilmente el motor en minutos.

Dos modos de activar el motor – Los operadores pueden iniciar y detener la acción del batidor insertando el vaso en la guía del vaso o usando el interruptor de pulso en la parte superior de la mezcladora (120 V solamente).

Fácil de limpiar – Carcasa lisa fabricada en acero inoxidable y aluminio fundido a presión.

Carcasa sellada – Elimina el riesgo de entrada de agua y falla del motor.

HMD400



Eje triple

Aplicaciones de alto volumen

Ideal para grandes volúmenes – Todas las características del batidor de un solo eje con el triple del volumen.

Excelente rendimiento – Potente motor de 1/3 Hp para cada eje, cada uno con sus propios controles.

Motor de precisión – Balanceado para minimizar la vibración y diseñado para larga duración con rodamientos de bolas sellados y lubricados permanentemente.

Dos modos de activar el motor – Los operadores pueden iniciar y detener la acción del batidor insertando el vaso en la guía del vaso o usando el interruptor de pulso en la parte superior de la mezcladora.

Fácil de limpiar – Carcasa lisa fabricada en acero inoxidable y aluminio fundido a presión. La guía del vaso se quita para limpiar

Carcasa sellada – Elimina el riesgo de entrada de agua y falla del motor.



Peso de embarque: 15.4 lb / 7.0 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HMD200

120 V~, 60 HZ, 300 W



230 V Especificaciones:

HMD200P-CE

HMD200P-UK

HMD200P-CCC

220-240 V~, 50-60 HZ, 300 W

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 10.5 lb / 4.8 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HMD300

120 V~, 60 HZ, 250 W



230 V Especificaciones:

HMD300-CE

HMD300-UK

220-240 V~, 50-60 HZ, 250 W

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 37.6 lb / 17.1 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HMD400

120 V~, 60 HZ, 900 W



230 V Especificaciones:

HMD400P-CE

HMD400P-UK

HMD400P-CCC

220-240 V~, 50-60 HZ, 900 W

Cumple con la
directiva RoHS



Inventamos el primer batidor de bebidas hace más de 100 años, y hoy seguimos manteniendo nuestra fuerte posición con nuestra selección de batidores de bebidas de categoría mundial. Desde batidores de bebidas atemporales hasta máquinas de alto rendimiento, obtendrá todo el control de batido y la potencia que necesita, ya sea que prepare cremosos batidos de leche con helados altamanete congelados, o creaciones cremosas con adición de dulces.

94950



Mix 'n Chill®

Mezclado para servicio pesado

Confiable – Compañías de helados y restauranteros de todo el mundo consideran que Mix 'n Chill es la opción ideal debido a su rendimiento confiable.

Velocidad variable – Control giratorio para flexibilidad y facilidad de uso.

Potente rendimiento de mezcla – El motor de 3/4 Hp proporciona una acción de batido de alto rendimiento.

Caja de metal para trabajo pesado – Cumple con las exigencias comerciales y proporciona durabilidad.

Limpieza fácil – La bandeja de acero inoxidable se quita fácilmente sin usar herramientas y es apta para lavavajillas. El protector contra salpicaduras se quita fácilmente para la limpieza.

Pedal opcional – Solo para 120 V.

HMD900



Fácil activación con una sola mano – Para arrancar el motor, simplemente coloque el vaso lleno debajo del eje de mezcla y empuje.

Ciclos preprogramados – Ofrecen resultados de mezcla consistentes independientemente del operador.

Protector contra salpicaduras contorneado – Reduce las molestias a las muñecas del operador.

Potente rendimiento de mezcla – El motor de 3/4 Hp proporciona una acción de batido de alto rendimiento.

Caja de metal para trabajo pesado – Cumple con las exigencias comerciales y proporciona durabilidad.

Limpieza fácil – La bandeja de acero inoxidable se quita fácilmente sin usar herramientas y es apta para lavavajillas. El protector contra salpicaduras se quita fácilmente para la limpieza.

* La versión de 230 V (no se muestra) cumple con la protección contra la humedad IPX3 con capucha adicional

TENGA REPUESTOS A LA MANO

Serie HMD300M Mezclador de bebidas para montaje en máquina

Especialmente diseñado para acoplarse a las máquinas de crema de helados para agregar a su operación la flexibilidad para preparar bebidas



110E

Vaso de acero inoxidable

Le caben 32 oz (0.95 L) y es compatible con todos los batidores de bebidas



928

Agitador

Compatible con todos los batidores de bebidas HBC



929

Agitador

Compatible con todos los batidores de bebidas HBC



Peso de embarque: 37 lb / 16.8 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:
94950



120 V~60 HZ, 5.2 A



120 V Peso de embarque: 33.6 lb / 15.2 kg

230 V Peso de embarque: 38.3 lb / 17.4 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:
HMD900

120 V~60 HZ, 6.4 A



230 V especificaciones:

HMD900-CE

HMD900-UK

HMD900-CN

220-240 V~, 50-60 HZ, 7 A

Cumple con la
directiva RoHS



Pase a la página 20 para ver nuestra selección completa de accesorios para batidores de bebidas

Licadoras culinarias **Expeditor**TM

Creando las mezclas perfectas para los chefs

HBF500



HBF500S



HBF600



Serie 500

Jarra de 1.4 L / 48 oz

Velocidad variable y funciones de pulso – Permiten mayor facilidad al licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

Función de Picar – Alterna entre velocidad baja y la velocidad alta elegida por el operador.

Motor de 1 Hp – Tiene el par necesario para picar ingredientes.

Jarra con Wave~Action® patentado – Mantiene el contenido circulando a través de las cuchillas para garantizar que el contenido se incorpore de manera consistente.

Acoplamiento de accionamiento totalmente metálico – Para mayor durabilidad.

Vaso de dosificación de gran capacidad – Facilita la adición de líquidos para emulsiones durante el licuado.

Cuchillas de acero inoxidable – Cortan rápidamente todos los ingredientes.

Jarra de 1.8 L / 64 oz

Velocidad variable y funciones de pulso – Permiten licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

Función de Picar – Alterna entre velocidad baja y la velocidad alta elegida por el operador.

Motor de 1 Hp – Tiene el par necesario para picar ingredientes.

Jarra de acero inoxidable – Proporciona durabilidad y presenta un mango cómodo y fácil de agarrar.

Acoplamiento de accionamiento totalmente metálico – Para mayor durabilidad.

Vaso de dosificación de gran capacidad – Facilita la adición de líquidos para emulsiones durante el licuado.

Cuchillas de acero inoxidable – Cortan rápidamente todos los ingredientes.

Serie 600

Jarra de 1.8 L / 64 oz

Velocidad variable y funciones de pulso – Permiten mayor facilidad al licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

Función de Picar con un toque – Alterna entre velocidad baja y la velocidad alta elegida por el operador.

Motor de 3 Hp – Tiene el par necesario para licuar efectivamente los ingredientes.

Jarra con Wave~Action® patentado – Mantiene el contenido circulando a través de las cuchillas para garantizar que el contenido se incorpore de manera consistente.

Vaso de dosificación de gran capacidad – Facilita la adición de líquidos para emulsiones durante el licuado.

Indicador de temperatura – Avisa al operador si el motor se sobrecalienta al mezclar lotes consecutivos.



Peso de embarque: 11.3 lb / 5.1 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HBF500
120 V~60 HZ, 6 A



Peso de embarque: 12.5 lb / 5.9 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HBF500S
120 V~60 HZ, 6.5 A



Peso de embarque: 14 lb / 6.4 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones:

HBF600
120 V~60 HZ, 13 A



230 V Especificaciones:

HBF500-CE
HBF500-UK
HBF500-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 600 W



Cumple con la
directiva RoHS



230 V Especificaciones:

HBF500S-CE
HBF500S-UK
HBF500S-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 600 W

Cumple con la
directiva RoHS



230 V Especificaciones:

HBF600-CE
HBF600-UK
HBF600-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 750 W



Cumple con la
directiva RoHS



Las licuadoras ordinarias no pueden competir con las licuadoras Expedito™

cuando se trata de producción culinaria y precisión. Desde mezclas de sopas y salsas hasta emulsificar marinadas y aderezos, estas licuadoras culinarias ayudan a chefs talentosos de todo el mundo a expresar su visión artística. Aún mejor, sus inteligentes controles y sus grandes capacidades maximizan la rapidéz al servir para que usted pueda mantener un servicio impecable.

HBF600S



Jarra de 1.8 L / 64 oz

Velocidad variable y funciones de pulso – Permiten mayor facilidad al licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

Función de Picar con un toque – Alterna entre velocidad baja y la velocidad alta elegida por el operador.

Motor de 3 Hp – Tiene el par necesario para picar efectivamente los ingredientes.

Jarra de acero inoxidable – Proporciona durabilidad y presenta un mango cómodo y fácil de agarrar.

Vaso de dosificación de gran capacidad – Facilita la adición de líquidos para emulsiones durante el licuado.

Indicador de temperatura – Avisa al operador si el motor se sobrecalienta al mezclar lotes consecutivos.

HBF900S



Serie 900S

Jarra de 4 L / 1 galón

Construcción para alto rendimiento – Hecha para rendimiento de alta duración en las cocinas más activas del mundo.

Ahorra tiempo de preparación – Con su potente motor de 3.5 HP y jarra de 4 L (1 galón), esta licuadora está totalmente equipada para obtener excelentes resultados en una fracción del tiempo.

Diseño de bajo perfil – Ofrece un cómodo acceso a la jarra en cualquier cubierta de cocina. Asimismo, facilita mover la licuadora de una ubicación en la cocina a otra.

Controles fáciles de usar – 3 velocidades más pulso proporcionan precisión cada vez.

Bloqueo de la tapa – Asegura que la licuadora no arranque hasta que la jarra y la tapa estén firmemente en su lugar.

Tapa transparente y vaso dosificador – Da a los operadores una visión clara mientras se licúa.

HBF1100S



Serie 1100S

Jarra de 4 L / 1 galón

Ahorra tiempo de preparación – El potente motor de 3.5 HP y un jarra grande le ayudan a terminar de licuar más rápidamente.

Diseño de bajo perfil – Para un cómodo acceso a la jarra en cualquier cubierta de cocina.

Función de Picar única – Proporciona un mejor rendimiento de licuar.

Botones de programa personalizados – Ofrecen una amplia variedad de licuados personalizados y control de precisión.

Control de velocidad variable – Permite licuar desde una velocidad muy baja hasta una velocidad alta que crea rápidamente un puré suave.

Botones del temporizador preestablecidos – Ofrecen a los operadores más tiempo para atender otras labores en la cocina.

Bloqueo de la tapa – Asegura que la licuadora no arranque hasta que la jarra y la tapa estén firmemente en su lugar.



Peso de embarque: 14.21 lb / 6.5 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones: HBF600S
120 V~60 HZ, 13 A

230 V Especificaciones: **Cumple con la directiva RoHS** HBF600S-CE
HBF600S-UK
HBF600S-CCC
220-240 V~, 50-60 HZ, 750 W



Peso de embarque: 24.3 lbs / 11 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones: HBF900S
120 V~60 HZ, 14 A

230 V Especificaciones: **Cumple con la directiva RoHS** HBF1100S-CE
HBF1100S-UK
HBF1100S-CN
220-240 V~, 50-60 HZ, 1500 W



Peso de embarque: 24.3 lb / 11 kg

Garantía: 3 años en piezas y mano de obra (vida útil en el acoplamiento del motor y la cuchilla)

120 V Especificaciones: HBF1100S
120 V~60 HZ, 14 A

230 V Especificaciones: **Cumple con la directiva RoHS** HBF1100S-CE
HBF1100S-UK
HBF1100S-CN
220-240 V~, 50-60 HZ, 1500 W

Equipo de Preparación de Alimentos

Proporcionando versatilidad y durabilidad

CPM800



Batidora de pie

Potente rendimiento

Capacidad de 8 L (8 cuartos de galón) – Suficientemente pequeña para usarse en la cubierta de cocina, pero suficientemente robusta para manejar cualquier trabajo de batido.

Cabeza inclinable hacia atrás – Facilita agregar ingredientes, raspar los lados, cambiar accesorios y extraer el tazón.

Tazón de acero inoxidable con asas – Facilita levantar y transportar el contenido.

Accesorios de trabajo pesado – Batidor plano, gancho para masa y batidor de alambre son de acero inoxidable, y tienen protectores contra salpicaduras para mantener los ingredientes alejados del área central.

Control de 7 velocidades + Pulso – Permite cambios de velocidad mientras se mezcla.

Botones de arranque y paro sellados – Responden fácilmente al tacto para facilitar su uso.

HMI200



Triturador

Eje de 23 cm / 9"

Eje de acero inoxidable de 23 cm / 9" – El eje grueso de 9" / 23 cm no solo llega a ollas y tazones profundos, sino que también se desprende para facilitar la limpieza.

Flexibilidad – El brazo triturador desmontable más dos velocidades da a las cocinas profesionales la flexibilidad que necesitan para hacer sopas y salsas directamente en el sartén, batir las claras de huevo, hacer cremosas las mantequillas y mezclar los amasijos con facilidad.

Alta resistencia – La construcción del motor de larga duración y el brazo triturador de acero inoxidable han sido diseñados para aplicaciones de servicio de alimentos comerciales.

Novedoso protector de la cuchilla – Mantiene las áreas de preparación limpias y ahorra tiempo al reducir las salpicaduras sucias y las obstrucciones.

Aislamiento doble – Con cable de dos conductores para facilitar su uso y almacenamiento.

37590



Olla arrocera

90 tazas

Capacidad extra grande – Le permite cocinar 90 tazas de arroz cocido (45 tazas sin cocer).

Panel de control digital – Proporciona múltiples opciones de cocción y es fácil de mantener limpio.

Función de calor / cocción a fuego lento – Mantiene la temperatura adecuada para ayudar a prevenir el desborde por hasta 4 horas.

Construcción de doble pared aislada – Con tapa abatible/calentada que es fácil de abrir y cerrar.

Tazón antiadherente de acero inoxidable con asas – Facilita levantar y transportar el contenido.

Copa de condensación – Recolecta agua para evitar el sucio goteo en las cubiertas de cocina.

Accesorios incluidos – Taza medidora de arroz y paleta.



Peso de embarque: 35 lb / 25 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

CPM800

120 V~, 60 HZ, 800 W / 7 A



230 V Especificaciones:

CPM800-CE

CPM800-UK

220-240 V~, 50-60 HZ,

1500 W, IPX2

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 4.2 lb / 1.9 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HMI200

120 V~, 60 HZ, 175 W



230 V Especificaciones:

HMI200-CE

HMI200-UK

HMI200-CCC

220-240 V~, 50-60 HZ, 175 W

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 37.7 lb / 16.2 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

240 V Especificaciones:

37590

240 V~, 60 HZ, 2500 W

Enchufe tipo NEMA 6-15P



Cumple con
la norma
NSF/ANSI 8



Ahorrando valioso tiempo y trabajo, estas versátiles herramientas de cocina pueden ayudar a todas las operaciones de alimentos comerciales a mejorar su rentabilidad. Tanto en pequeñas tiendas como en los grandes restaurantes, nuestras herramientas de trabajo pesado son las que se deben tener a mano cuando se necesita mezclar masas de galletas o batidos para pasteles, preparar arroz perfecto, abrir latas o servir alimentos con porciones consistentes.

HCO500



Abrelatas de corte lateral No más bordes afilados

Abre la costura de la lata – Las latas se abren en la costura lateral en lugar de perforar la tapa, por lo que no hay bordes afilados.

Sin contaminación cruzada – No hay cuchilla para hacer contacto con los alimentos, a diferencia de los abrelatas convencionales.

No hay riesgo de virutas de metal – Dado que la tapa no se corta con una cuchilla, las virutas de metal no entran en el alimento.

No hay engranajes que se desgasten o rompan – Elimina la posibilidad de tiempo inactivo.

Construcción durable – Hecho de acero inoxidable y aluminio niquelado para un rendimiento durable.

78



Cucharas medidoras Serie 78 Estilo clásico

Control de las porciones – Cada uno de los 9 tamaños de cuchara medidora le permite servir porciones consistentes en todo momento. Elija desde la cuchara medidora púrpura más pequeña con un diámetro de 3.8 cm / 1-1/2" hasta la cuchara medidora blanca más grande con un diámetro de 7.6 cm / 3".

Mangos codificados por color – Los colores brillantes e identificables facilitan la selección del diseño correcto para un mejor servicio y el tamaño correcto de las porciones.

Acero inoxidable durable – La cuchara, la palanca para el pulgar y el resorte están hechos de acero inoxidable para una vida útil prolongada y una fácil limpieza en el lavavajillas.

Acción de resorte de alto rendimiento – El resorte de acero inoxidable es de alto rendimiento y permite una operación fácil.

80



Cucharas medidoras Serie 80 Estilo de lujo

Las cucharas medidoras de la serie 80 tienen todas las características de la serie 78 que se muestran a la izquierda, más estas adicionales:

Función Pan Rest™ – Estas convenientes muescas en las asas permiten que las cucharas medidoras descansen en el borde de las bandejas para ayudar a prevenir deslizamientos que podrían ralentizar el servicio.

Agarre ergonómico – Las manijas tienen forma para crear un agarre cómodo, que ayuda a reducir la fatiga de la mano y el brazo.

Capacidad impresa – Dado que la capacidad de cada cuchara medidora está claramente moldeada en el mango, nunca hay duda sobre qué tamaño de cuchara medidora se está utilizando.



Peso de embarque: Varía dependiendo del tamaño

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra (serie 78), 2 años en piezas y mano de obra (serie 80)



Peso de embarque: 4.5 lb / 2 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra



Color:	Tamaño de la cuchara medidora	Diámetro de la cuchara	Mililitros*	Oz fluidas*	Oz fluidas fraccionario**	Peso/oz*
○ Blanco	6	3"	138	4.66	4¾"	4.86
○ Gris	8	2¾"	108	3.64	3¾"	3.80
○ Marfil	10	2⅝"	94	3.19	3¼"	3.33
● Verde	12	2½"	82	2.78	2¾"	2.90
● Azul	16	2¼"	61	2.07	2"	2.16
● Amarillo	20	2⅛"	52	1.77	1¾"	1.84
● Rojo	24	2"	44	1.49	1½"	1.56
● Negro	30	1¾"	30	1.03	1"	1.07
● Orquídea	40	1½"	20	0.68	¾"	0.70

* Capacidad de agua ** Aproximada

Exprimidores FreshMark™

Maximizando producción de jugo

932



Exprimidor manual de cítricos

Llena un vaso de jugo en menos de un minuto

20-50 vasos diarios – Ideal para operaciones que sirven hasta 50 vasos de jugo por día.

Versatilidad de cítricos – Diseñado para extraer jugo de limones, limas, naranjas y toronjas.

Extracción máxima de jugo – Ejerce hasta 2000 lb de fuerza para garantizar la máxima extracción de jugo.

Acabado resistente al ácido – Resiste al desgaste por la exposición a los ácidos cítricos.

Cono colador de acero inoxidable – Se retira para facilitar la limpieza en el lavavajillas.

13.9 cm / 5.5" de espacio para el vaso – Proporciona un amplio espacio para colocar un vaso de 0.23-0.29 L / 8-10 oz debajo para el jugo.

Patas Sure Grip™ – Mantienen el exprimidor firmemente en su lugar.

HCJ967



Exprimidor eléctrico de cítricos

Llena un vaso de jugo en menos de 30 segundos

100+ vasos diarios – Ideal para operaciones que sirven hasta 100 vasos de jugo por día.

Versatilidad de cítricos – Diseñado para extraer jugo de limones, limas, naranjas y toronjas.

Excepcionalmente silencioso – El motor de inducción sin escobillas es apenas audible, por lo que los operadores pueden concentrarse más fácilmente en los clientes.

Construcción de alto rendimiento – Diseñado para soportar la extracción continua de jugos. La base de aluminio fundido a presión hace que el exprimidor sea menos propenso a volcarse.

3 exprimidores reforzados con metal – Maximizan la extracción de jugo de cítricos pequeños y grandes.

Tazón de jugo de acero inoxidable – Se quita para facilitar la limpieza.

Pico extra alto (21.6 cm / 8.5") – Brinda espacio suficiente para colocar vasos y pichetes.



Peso de embarque: 13.2 lb / 6 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra



Peso de embarque: 30 lb / 13.6 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HCJ967
120 V~60 HZ, 3 A



230 V especificaciones:

HCJ967-CE
HCJ967-UK
HCJ967-CN
220-240 V~, 50-60 HZ, 250 W



Cumple con la
directiva RoHS



Nosotros construimos exprimidores de calidad comercial desde 1932, cuando nuestro exprimidor manual 932 hizo su primera aparición. Hoy en día, la familia de exprimidores comerciales FreshMark™ ofrece a las empresas la producción máxima que necesitan para mantener el flujo de jugo. Ya sea que dirija usted un negocio de jugos, un bar, un supermercado o una cadena de restaurantes, cada exprimidor está diseñado por expertos para ofrecerle un excelente rendimiento de jugo con el que puede contar todos los días.

HWG800



Pasto de trigo

Extrae jugo de pasto hasta 150 ml / 5 oz por minuto

Extracción versátil – Diseñado para extraer jugo de pasto de trigo, jengibre y otras hierbas.

Potente motor de alto par – Proporciona una óptima extracción de jugo con máximo rendimiento.

Construcción duradera – Construido sólidamente para uso profesional riguroso con componentes de acero inoxidable, motor enfriado por aire y lubricado permanentemente.

Montaje interno de grado quirúrgico – Las piezas de acero de alta calidad quirúrgica de 304, proporcionan una larga vida.

Piezas de la zona de alimentos extraíbles – Se pueden quitar rápidamente para una limpieza fácil.

Conveniente interruptor de vaivén – Incluye opción de reversa para limpiar después de extraer las hierbas secas y germinados.

Juego de mantenimiento incluido – Viene con 2 mallas metálicas y dos empaques.



Peso de embarque: 37 lb / 17 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HWG800
120 V~, 60 HZ, 375 W



E302938
NSF/ANSI 8



Cumple con
la norma
NSF/ANSI 8

HJE960



otto™ El Extractor de Jugo

Extrae aproximadamente 2 L / 2 cuartos de galón por minuto

100+ vasos diarios – Para operaciones que requieren gran rendimiento de jugo de una variedad de productos agrícolas y/o servir 100 o más vasos de jugo por día.

Extracción centrífuga – Extrae jugo de manzanas, zanahorias, pepinos, apio, betabeles, jengibre, verduras de hoja verde y más.

Potente motor de inducción sin escobillas – Proporciona un funcionamiento silencioso y tiene ventiladores de enfriamiento duales para una extracción continua de jugo.

Base de fundición de alta resistencia – Proporciona una durabilidad excepcional y mantiene el exprimidor asentado de manera segura en la cubierta de cocina.

Abertura del canal de alimentación de 76 mm (3") – Minimiza el tiempo de preparación.

Operación simple de una sola velocidad – Para preparar jugos sin esfuerzo.

Piezas de primera calidad – Las piezas de acero inoxidable y sin BPA brindan una durabilidad excepcional y son fáciles de limpiar.

Mango de metal de alta durabilidad – resiste la apertura y cierre repetidos y detiene el motor antes de poder abrir la tapa.



Peso de embarque: 75.6 lb / 34.3 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HJE960
120 V~60 HZ, 8.5 A



230 V Especificaciones:

HJE960-CE
HJE960-UK
HJE960-CN (canal de alimentación de 50 mm)
220-240 V~, 50-60 HZ, 1200 W



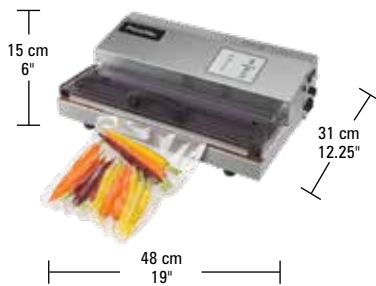
Cumple con la
directiva RoHS



Envasadoras al vacío PrimaVac™

Conserva la frescura y el sabor de los alimentos

HVS400R



PrimaVac™ Envasadora al vacío externa

Barra de sellado de 406 mm (16")

Operación con un solo toque – Secuencia automática de la máquina desde la aspiración hasta el sellado y la liberación.

Barra de sellado de 40.6 cm (16") – Para sellar bolsas anchas o dos bolsas más pequeñas a la vez.

Luces LED – Indican cada etapa de la aspiración.

Potente bomba de doble pistón – Para hacer vacío rápidamente.

Carcasa durable de acero inoxidable – Asegura un acabado duradero y es fácil de limpiar.

Modo manual opcional – Perfecto para usar rollos o para sellar alimentos blandos.

Tapa transparente – Para facilitar la alineación de la bolsa.

HVC254



PrimaVac™ Envasadoras al vacío con cámara

Barra de sellado de 254 mm (10")

10 programas personalizados – Le permiten ajustar los tiempos de hacer vacío y sellado para diferentes necesidades y recetas.

Potente bomba de vacío JetAire™ de 8 m3/h – Proporciona un servicio robusto y duradero.

Función de decómprimión ajustable – Protege los alimentos delicados.

Tiempo de sellado y enfriamiento ajustable – Le permite personalizar la acción de sellado según sus preferencias y aplicaciones exactas.

Recordatorio de cambio de aceite – Ayuda a garantizar que la bomba se mantenga funcionando optimamente.

Carcasa durable de acero inoxidable – Asegura un acabado duradero y es fácil de limpiar.

Accesorios y cables de alimentación incluidos – Viene con 80 bolsas, placa de relleno, herramientas y cables eléctricos para el Reino Unido, Europa continental y China (230V solamente).

HVC305



Barra de sellado de 305 mm (12")

10 programas personalizados – Le permiten ajustar los tiempos de hacer vacío y sellado para diferentes necesidades y recetas.

Potente bomba de vacío JetAire™ 12 m3/h (120 V), 10 m3/h (230 V) – Proporciona servicio robusto y duradero.

Función de decómprimión ajustable – Protege los alimentos delicados.

Tiempo de sellado y enfriamiento ajustable – Le permite personalizar la acción de sellado según sus preferencias y aplicaciones exactas.

Recordatorio de cambio de aceite – Ayuda a garantizar que la bomba se mantenga funcionando optimamente.

Carcasa durable de acero inoxidable – Asegura un acabado duradero y es fácil de limpiar.

Accesorios y cables de alimentación incluidos – Viene con 80 bolsas, placa de relleno, herramientas y cables eléctricos para el Reino Unido, Europa continental y China (230V solamente).



Peso de embarque: 26 lb / 11.8 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HVS400R

120 V~, 60 HZ, 1020 W



Peso de embarque: 80 lb / 36.3 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra; 3 años con el registro del producto

HVC254

120 V Especificaciones:

120 V~, 60 HZ, 300 Watts, 3 A



HVC254-CE

220 V Especificaciones:

220-240 V~, 50-60 HZ, 350 W



Cumple con la directiva RoHS



Peso de embarque: 94 lb / 42.6 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra; 3 años con el registro del producto

HVC305

120 V Especificaciones:

120 V~60 HZ, 5 A



HVC305-CE

220 V Especificaciones:

220-240 V~, 50-60 HZ, 350 W



Cumple con la directiva RoHS

Con las máquinas de envasado al vacío PrimaVac,™ las cocinas comerciales pueden realizar una amplia variedad de tareas, desde preservar la frescura de los alimentos hasta brindar a los chefs la capacidad de preparar platos para sous vide. Junto con nuestra selección de máquinas PrimaVac,™ también ofrecemos un sellador de vacío externo para aplicaciones más pequeñas y un circulador de inmersión sous vide.

HVC406



Barra de sellado de 406 mm (16")

Sistema de inyección de gas – Permite el proceso de atmósfera modificada para evitar que los alimentos se trituren.

10 programas personalizados – Le permiten ajustar los tiempos de hacer vacío y sellado para diferentes necesidades y recetas.

Potente bomba de vacío JetAire™ 24 m3/h (120 V), 20 m3/h (230 V) – Proporciona servicio robusto y duradero.

Función de decompresión ajustable – Protege los alimentos delicados.

Tiempo de sellado y enfriamiento ajustable – Le permite personalizar la acción de sellado según sus preferencias y aplicaciones exactas.

Recordatorio de cambio de aceite – Ayuda a garantizar que la bomba se mantenga funcionando optimamente.

Accesorios y cables de alimentación incluidos – Viene con 80 bolsas, placa de relleno, herramientas y cables eléctricos para el Reino Unido, Europa continental y China (230 V solamente).



Peso de embarque: 190 lb / 86 kg

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra; 3 años con el registro del producto

HVC406

120 V Especificaciones:

120 V ~60 HZ, 10 A



HVC406-CE

220 V Especificaciones:

220-240 V ~, 50-60 HZ, 850 W



Cumple con la
directiva RoHS

HSV1000



AcuVide™ 1000 Circulador Sous Vide

Calentador de agua de 1200 watts – Mantiene hasta 30 L (8 galones) de agua a una temperatura uniforme y constante para una cocción uniforme.

La construcción IPX7 – Evita el funcionamiento incorrecto si se cae accidentalmente en el agua.

Temporizador ajustable con pantalla fácil de leer – Seleccione hasta 99 horas de tiempo para cocinar sous vide y configure la temperatura del agua de su elección en Fahrenheit o Celsius.

Carcasa inferior de acero inoxidable – Se quita para facilitar la limpieza.

Ciclo de limpieza y recordatorio – Ayuda a mantener el circulador en el máximo rendimiento.

Marcas de nivel de agua y señal de advertencia – Ayudan a la unidad a funcionar sin interrupciones.

Abrazadera ajustable – Permite la mejor colocación en el recipiente y se sujeta sin herramientas.



Peso de embarque: 4 lb / 2 kg

Garantía: 1 año en piezas y mano de obra

120 V Especificaciones:

HSV1000
120 V ~, 60 HZ, 1200 W



230 V Especificaciones:

HSV1000-CE
HSV1000-UK
220-240 V ~,
50-60 HZ, 1200 W



Cumple con la
directiva RoHS

TENGA REPUESTOS A LA MANO

Equipe su cocina con las bolsas de sellado al vacío que su personal necesita para el almacenamiento de alimentos y el cocimiento sous vide

Bolsas para envasadores al vacío con cámara

Aprobadas por la FDA para temperaturas superiores a 121 °C (249 °F)

- Hechas con 9 capas de suave PA y PE para barrera de oxígeno y protección contra pinchazos
- Disponible en espesores de 3 y 4 milésimas de pulgada



Bolsas para la envasadora al vacío externa

- Bolsas en relieve de alta resistencia para una eliminación eficiente del aire y un sello hermético
- Libre de BPA y aprobado por la FDA para el almacenamiento
- Disponible en 3 tamaños y espesores de 3 milésimas de pulgada



Vea la página siguiente para la selección completa de bolsas

Bolsas para envasado al vacío

PrimaVac	Anchura PULG/MM	Longitud PULG/MM	Milésimas de pulg./ Micras	Cantidad por caja
Bolsas para envasadoras al vacío con cámara - 3 milésimas	3 milésimas de pulgada es el espesor estándar para almacenar, congelar o hervir alimentos en porciones individuales o en grandes cantidades.			
HVCP30608	6 / 152	8 / 203	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCP30610	6 / 152	10 / 254	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCP30810	8 / 203	10 / 254	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCP30812	8 / 203	12 / 305	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCP31013	10 / 254	13 / 330	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCP31015	10 / 254	15 / 381	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCP31214	12 / 305	14 / 335	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCP31216	12 / 305	16 / 406	3 MIL / 75 μ m	500
Bolsas para envasadoras al vacío con cámara - 4 milésimas	4 milésimas proporcionan protección adicional contra las roturas por los huesos o el contenido punzante.			
HVCP40610	6 / 152	10 / 254	4 MIL / 100 μ m	1000
HVCP40810	8 / 203	10 / 254	4 MIL / 100 μ m	1000
HVCP40812	8 / 203	12 / 305	4 MIL / 100 μ m	1000
HVCP41013	10 / 254	13 / 330	4 MIL / 100 μ m	1000
HVCP41214	12 / 305	14 / 335	4 MIL / 100 μ m	1000
Bolsas de recalentamiento para envasadoras al vacío con cámara	Las bolsas Retherm (Recalentamiento) están disponibles en 3 ó 4 milésimas y cuentan con esquinas reforzadas que ayudan a las bolsas a resistir los cambios de temperatura.			
HVCPR30812	8 / 203	12 / 305	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCPR31015	10 / 254	15 / 381	3 MIL / 75 μ m	1000
HVCPR41216	12 / 305	16 / 406	4 MIL / 100 μ m	500
Bolsas para envasadoras al vacío externas	Las bolsas son para usar con envasadoras de vacío externas y están diseñadas para crear un sello seguro que bloquea el aire y la humedad.			
HVBX1000	6 / 152	10 / 254	3 MIL / 75 μ m	100
HVBX1100	8 / 203	12 / 305	3 MIL / 75 μ m	100
HVBX1200	11 / 280	16 / 406	3 MIL / 75 μ m	100

Cobertura de garantía global



Hamilton Beach Commercial® respalda sus productos y nuestra cobertura de garantía global y servicio al cliente son incomparables. Si alguna vez tiene un problema, le brindamos un servicio rápido y amigable que está disponible cuando lo necesite.

PARA NUESTROS CLIENTES GLOBALES:



Tenemos una red de empresas de servicios altamente capacitadas en más de 60 países en todo el mundo.

Brindamos asistencia 24/7/365 a través de nuestro sitio web dedicado de servicios técnicos que incluye:

- solución de problemas detallada e instrucciones de reparación
- dibujos con vista despiezada.
- listas de piezas recomendadas
- centros de servicio registrados por país.
- manuales de operación y certificaciones de las agencias

Nuestro equipo de servicios técnicos, con sede en Carolina del Norte, EUA, ofrece una variedad de opciones de capacitación, incluyendo entrenamiento por internet.

Visítenos en:

hamiltonbeachcommercial.com para encontrar su proveedor de servicios del país, contáctenos directamente al *1-910-693-4277 o envíe un correo electrónico a: commercial.support@hamiltonbeach.com.

Accesorios y Piezas de Reemplazo

Licadoras de bar

6126-HBB908 (120 V), 6126-HBB908-CE (230 V)

Serie HBB908 jarra de policarbonato con capacidad 1.25 L / 44 oz



6126-HBB909 (120 V), 6126-HBB909-CE (230 V)

Serie HBB908 y HBB909 juego de jarra de acero inoxidable con capacidad de 0.95 L / 32 oz



98908

Conjunto de cortador, embrague y empaque para los modelos 908, 909 y licadoras de bar con modelos anteriores



6126-250 (120 V), 6126-250-CE (230 V)

Jarra de policarbonato para Rio de 1.25 L / 44 oz para la serie HBB250



6126-250S (120 V), 6126-250S-CE (230 V)

Juego de jarra de acero inoxidable para Rio serie HBB250S, 0.95 L / 32 oz



98250

Juego de reparación de licuadora Rio. Incluye cortador, embrague y empaque para los modelos series HBB250 y HBB250S



6126-450 (120 V), 6126-450-CE (230 V)

Juego de jarra de policarbonato para Tango de 1.4 L / 48 oz para las series HBH450R y HBH450



98450

Juego de reparación de la licuadora Tango. Incluye cortador, embrague y tuerca de retención para la serie HBH450



Equipo de preparación de alimentos

BW800SS

Tazón de acero inoxidable de 8 L / 8 cuartos de galón con asas para la batidora de pie serie CPM800



WW800SS

Batidor de alambre de acero inoxidable para la batidora de pie serie CPM800



DH800SS

Gancho amasador de acero inoxidable para la batidora de pie serie CPM800



FB800SS

Batidor plano de acero inoxidable para la batidora de pie serie CPM800



Cubrimos todos los detalles

Exprimidores comerciales

HMIA200B

Brazo de reemplazo para el triturador serie HMI200



CH500

Sujetador de repuesto para el cortador del abrelatas de corte lateral HCO500



UTC960

Tolva para pulpa bajo la cubierta para la serie de extractores de jugo otto HJE960



SB961

Colador, cesta de jugo y cuchilla de reemplazo de acero inoxidable para extractor de jugo otto Serie HJE960 otto



Licadoras de alto rendimiento

6126-600

Juego de jarra de policarbonato de 1.4 L / 48 oz para licuadoras Fury, Tempest, y Summit, series HBH550, HBH650 y HBH850



6126-650

Juego de jarra de policarbonato de 1.8 L / 64 oz para licuadoras Fury, Tempest, y Summit, series HBH550, HBH650 y HBH850



6126-750

Juego de jarra de policarbonato de 1.4 L / 48 oz para licuadoras Eclipse serie HBH750



6126-755

Juego de jarra de policarbonato de 2 L / 64 oz para licuadoras Eclipse serie HBH755



6126-950

Juego de jarra de policarbonato de 1.8 L / 64 oz para licuadoras Quantum serie HBH950



98650

Juego de reparación para licuadoras Tempest, Summit, Revolution y Eclipse. Incluye cortador, embrague, empaque y tuerca de retención para las series HBH650, HBH755, HBH850, HBF600/HBF600S y HBS1400



BT650

Pisón para licuadoras de las series Fury y Tempest



CK650

Juego de montaje dentro de la cubierta para las licuadoras Tempest serie HBH650



JP750

Almohadilla alternativa para vaso para uso con en las licuadoras Fury HBH550, Tempest HBH650, Eclipse HBH755, Summit HBH850 y Expedito HBF600



Mezcladores de bebidas

Agitadores

Agrega flexibilidad y funcionalidad a los mezcladores de bebidas de las series HMD200, HMD300, HMD400, 94950 y HMD900

927



Para omelettes, masas y espumas

928



Para mezclar delicadamente

929



Para ingredientes extra y helados congelados duros

930



Para helados congelados duros*

931



Para ingredientes extra*

*Solo las series 94950 y HMD900

110E

Vaso universal de 0.95 L / 32 oz de acero inoxidable para todos las batidoras de bebidas Hamilton Beach Commercial



Licadoras culinarias

990156300 (120 V) / 990156400 (230 V)

Juego de motor de repuesto para los mezcladores de bebidas de las series HMD200 y HMD400



6126-HBF500-CE

Juego de jarra de policarbonato de 1.4 L / 48 oz para licuadoras Expedito de la serie HBF500 (modelos de 120 V y 230 V)



6126-400-CE

Juego de jarra de acero inoxidable de 1.8 L / 64 oz para licuadoras Expedito de la serie HBF500S (Modelos de 120 V y 230 V)



6126-HBF600

Juego de jarra de policarbonato de 1.8 L / 64 oz para licuadoras Expedito serie HBF600



6126-HBF600S

Juego de jarra de acero inoxidable de 1.8 L / 64 oz para licuadoras Expedito serie HBF600



6126-1100S

Juego de jarra de acero inoxidable de 4 L / 1 galón para licuadoras Expedito de las series HBF900S y HBF1100S



6126-1100

Juego de Jarra de 4 L / 1 galón de policarbonato; se adapta a las licuadoras de las series HBF900S y HBF1100S



Licadoras culinarias

98400

Juego de reparación de la licuadora de alimentos Expedito. Incluye juego de cortador, embrague, empaque y tuerca de retención para la serie HBF500S



98500

Juego de reparación de la licuadora de alimentos Expedito. Incluye juego de cortador, embrague, empaque y tuerca de retención para HBF500



981100

Juego de cortador, embrague, empaque y tuerca de retención Expedito para HBF1100



981100S

Juego de cortador, embrague, empaque y tuerca de retención para los modelos de las series HBF900S y HBF1100S



Envasado al vacío

FP254

Placa de relleno para la envasadora al vacío con cámara serie HVC254



FP305

Placa de relleno para la envasadora al vacío con cámara serie HVC305



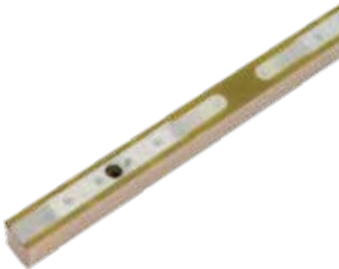
FP406

Placa de relleno para la envasadora al vacío con cámara serie HVC406



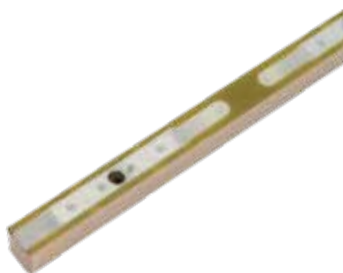
SB254

Juego de barra de sellado para la envasadora al vacío con cámara serie HVC254



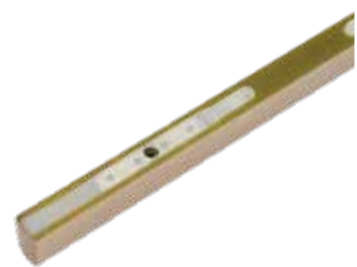
SB305

Juego de barra de sellado para la envasadora al vacío con cámara serie HVC305



SB406

Juego de barra de sellado para la envasadora al vacío con cámara serie HVC406



55000

Serie 66900

Tested. Proven.®

Desde preparar arroz perfecto hasta preparar café para una multitud, los productos comerciales Proctor Silex® brindan a los profesionales culinarios el rendimiento confiable que necesitan para hacer bien su trabajo. Para asegurarnos de que cumplimos con esta promesa, nuestros productos están rigurosamente probados para proporcionar una vida útil excepcional. Cada diseño se prueba miles de veces en nuestros laboratorios antes de llegar a su cocina comercial. Por esta razón Proctor Silex® Commercial puede decir con confianza que cada inversión en equipo que usted realice con nosotros será recompensada con el rendimiento en el que puede usted confiar.



Licuada de alto rendimiento

Motor de **2.4 Hp**

Excelente tanto para bebidas como para alimentos, incluyendo licuados, bebidas, salsa, hummus y aderezos

Potente motor de 2.4 Hp pico*

Jarra grande de 1.8 L / 64 oz sin BPA

Durables cuchillas de acero inoxidable

Incluye compactador para mezclas espesas

*Potencia pico de entrada



Exprimidor de cítricos

3 Exprimidores

3 tamaños de exprimidor para exprimir naranjas, limones, limas y toronjas

El motor de inducción silencioso y durable termina rápidamente todas las tareas de extracción de jugo

Amplia altura para exprimir en vasos altos

Carcasa de aluminio de alta resistencia

El tazón, el colador, el protector contra salpicaduras y la bandeja de goteo son extraíbles para facilitar la limpieza

Pasa la prueba de entrada de agua IPX1



Peso de embarque: 15.3 lb / 6.9 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 55000
120 V~, 60 HZ, 12.5 A
78450



Peso de embarque: 14.7 lb / 6.7 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 66900
120 V~, 60 HZ, 160 W



230 V Especificaciones:

66900-CE
66900-UK
220-240 V~, 50-60 HZ, 150 W

Cumple con la
directiva RoHS



Bebidas

45040R



Cafetera percoladora

Capacidad para **40** tazas

Construcción de aluminio durable y liviana con acabado cepillado

Simple de servir con una sola mano

El calentador mantiene la temperatura óptima del café

La base alta facilita el llenado de tazas grandes y pequeñas

45060R



Cafetera percoladora

Capacidad para **60** tazas

Construcción de aluminio durable y liviana con acabado cepillado

Simple de servir con una sola mano

El calentador mantiene la temperatura óptima del café

La base alta facilita el llenado de tazas grandes y pequeñas

45100R



Cafetera percoladora

Capacidad para **100** tazas

Construcción de aluminio durable y liviana con acabado cepillado

Simple de servir con una sola mano

El calentador mantiene la temperatura óptima del café

La base alta facilita el llenado de tazas grandes y pequeñas



Peso de embarque: 6.8 lbs / 3.1 kg

Garantía: 1 año

120 V

Especificaciones:

Modelo 45040R

120 V~, 60 HZ, 1090 W



Peso de embarque: 7.3 lbs / 3.3 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 45060R

120 V~, 60 HZ, 1090 W



Peso de embarque: 8.8 lbs / 3.9 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 45100R

120 V~, 60 HZ, 1090 W



Preparación de alimentos

Serie 37540



Cocedora/calentadora para arroz

Capacidad para **40** tazas

Mantiene caliente automáticamente después de la cocción

Olla antiadherente fácil de limpiar

La tapa con bisagras es fácil de abrir y cerrar

Cocina arroz blanco, integral, jazmín y basmati

Durable carcasa de acero inoxidable

Capacidad 40 tazas (9 litros)

Serie 37560R



Cocedora/calentadora para arroz

Capacidad para **60** tazas

Construcción de doble pared aislada con tapa con calefacción abisagrada

Mantiene caliente automáticamente después de la cocción

Olla antiadherente fácil de limpiar

Cocina arroz, sémola, avena, atole de avena, macarrones y queso

Durable carcasa de acero inoxidable

Capacidad 60 tazas (14 litros)

78450



Deshidratador

10 bandejas

La conveniente puerta deslizante elimina la necesidad de manipular una puerta caliente

10 bandejas extraíbles proporcionan 16 pies cuadrados (1.48 m²) de superficie de secado

Sistema de ventilador de flujo de aire horizontal y 1200 vatios de potencia para un secado completo y uniforme

7 ajustes de temperatura y temporizador digital de hasta 15 horas

Construcción durable de acero inoxidable fácil de limpiar



Peso de embarque: 15.4 lb / 7 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 37540

120 V~, 60 HZ, 1250 W



230 V Especificaciones:

37540-CE

37540-UK

220-240 V~, 50-60 HZ, 1250 W

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 25.4 lb / 11.5 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 37560R

120 V~, 60 HZ, 1550 W



230 V Especificaciones:

37560R-CE

37560R-UK

220-240 V~, 50-60 HZ, 1950 W

Cumple con la
directiva RoHS



Peso de embarque: 38 lb / 17.3 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 78450

120 V~, 60 HZ, 1200 W



Preparación de alimentos

22850



Tostador

2 ranuras

Ranuras extra anchas de 38.1 mm (1.5")

Función conveniente para bagels

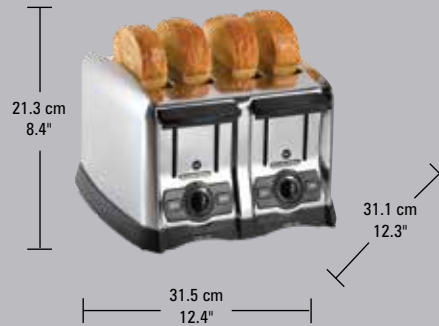
Elementos calefactores de mayor duración

Elevador automatico de tostadas

Bandeja frontal para migajas para una limpieza rápida y fácil

Cromo cepillado durable

24850



Tostador

4 ranuras

Ranuras extra anchas de 38.1 mm (1.5")

Función conveniente para bagels

Elementos calefactores de mayor duración

Elevador automatico de tostadas

Bandeja frontal para migajas para una limpieza rápida y fácil

Cromo cepillado durable

32920



Horno asador/calentador

Capacidad para 18 cuartos de galón (17 L)

Cabe un pavo de 10.5 kg (24 lbs)

Cocina, calienta, asa, y hornea

La temperatura se ajusta desde 93-232 °C (200-450 °F)

Incluye bandeja extraíble y rejilla de altura ajustable

Construcción durable de acero inoxidable

Clasificado para uso comercial



Peso de embarque: 5.2 lb / 2.4 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 22850

120 V~, 60 HZ, 1000 W



Peso de embarque: 7.7 lb / 3.5 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 24850

120 V~, 60 HZ, 1650 W



Peso de embarque: 16.4 lb / 7.4 kg

Garantía: 1 año

120 V Especificaciones:

Modelo 32920

120 V~, 60 HZ, 1440 W



4421 Waterfront Drive • Glen Allen, Virginia 23060 • 1-800-572-3331 (EE. UU.) o + 1-910-963-4277
hamiltonbeachcommercial.com



4421 Waterfront Drive • Glen Allen, Virginia 23060 • 1-800-572-3331 (EE. UU.) o + 1-910-963-4277
hamiltonbeachcommercial.com