

Hamilton Beach

COMMERCIAL



Productos bien pensados
Good Thinking[®]

Productos con gran innovación



Hamilton Beach
COMMERCIAL



**¿Por qué
necesita
una batidora
Hamilton
Beach?**

**¡Retorno de
inversión
inmediato!**

Con tan solo 5 bebidas al día,
tendrá su equipo amortizado
en poco tiempo.*

* Supuesto= 5 bebidas/día x 4,00 € x 250 días= 5.000 €

**¿Qué puedo hacer
con mi batidora?**

**Smoothies
o milkshakes**

Combo de frutas
con hielo.



Cocktails

Con o sin alcohol



Frappés

Convierta sus bebidas
de hielo con textura de puré.



Hamilton Beach
COMMERCIAL

- ✓ **Por valor añadido:** el procesado de bebidas en barra o a la vista del cliente, aumenta el valor de sus productos servidos.
- ✓ **Por rentabilidad:** a mayor valor añadido, mayor negocio. Puede vender sus bebidas preparadas por más del doble de un refresco.
- ✓ **Por comodidad:** las mejores herramientas ayudarán a sus empleados a preparar y servir las mejores bebidas cómoda y rápidamente.
- ✓ **Por sabor:** acabado y textura homogéneos, gracias a su potencia, diseño de cuchillas y su jarra con sistema Wave-action® system.
- ✓ **Por diferenciación:** atraiga a más clientes con productos diferentes elaborados in-situ.



¡Hamilton Beach también en tu **COCINA!**

Salsas y mezclas

Guacamole, romesco, humus, alioli, mayonesa, etc.



Sopas y cremas

Gazpacho, salmorejo, vichysoise, ¡y más!



Zumos y comida natural

Mezclas de especias, frutos secos, verduras y zumos verdes.





Batidoras de vaso



908[®]
HBB908R-CE

Potencia Motor
1cv



RIO[®]
HBB255-CE

Potencia Motor
1,6cv



El modelo básico de entrada al mundo de bebidas y cocktails.

Controles de palanca y potencia mejorada, para entornos de producción media.



Para elaboraciones con hielo pilé.



Pulsadores de palanca sellados. Alargan la vida.

Interruptor de palanca, duradero con 2 velocidades.



Para elaboraciones con hielo pilé.



Vaso de policarbonato muy resistente, de 1.3 L.



Nueva cuchilla optimizada con hoja de alto rendimiento.



Batidoras de vaso



TANGO® HBH455-CE

Potencia Motor
2,4cv



FURY® HBH550-CE

Potencia Motor
3cv



Nuevo modelo 2 veces más potente, con temporizador de apagado automático.

Máxima potencia, con jarra grande, para las barras más exigentes.



Para hielo pequeño y mediano.



Vaso de policarbonato, apilable, de 1,8 L.

Con temporizador. Se para automáticamente.



Potente motor 3Hp.



Robusto acople de jarra metálico para mayor seguridad.



Ideal para hielo grande.

Batidoras de alto rendimiento



TEMPEST® HBH650-CE

Potencia Motor
3cv



Operativa “manos libres”, con salto automático de velocidad, y teclas JUMP y PULSE.



Dos velocidades, ciclo JUMP, botón PULSE y temporizador con paro automático.

Sensor de temperatura, evita el recalentamiento.



Vaso de policarbonato muy resistente, de 1.3 L.



Batidoras de alto rendimiento



SUMMIT® HBH850-CE



Para las ubicaciones más exigentes, con puntas más fuertes.

Mezcla de un solo toque con Auto Blend patentado. La licuadora cuenta con un sensor de un solo toque, que monitorea continuamente el uso de energía y la velocidad.



Cúpula anti-ruido. QS850.

4 botones con sus bebidas preferidas, y hasta 100 recetas programables.



Doble sistema de refrigeración del motor para trabajo intensivo.



Batidoras de alto rendimiento



HBH750-CE



HBH755-CE

ECLIPSE®

Potencia Motor
3cv



Potente, compacta y silenciosa.

Su campana incorporada reduce el ruido a nivel de conversación. Teclas con diferentes ciclos programados, para una operativa fácil y uniforme.



5 teclas preprogramadas y personalizables desde + de 100 ciclos.

Encastrable en el mostrador.



Dos versiones: Vaso de 1,4 L y vaso de 1,9 L.



VASO AIR WHIP

6126-751-CE

Para espuma de
leche en frío.

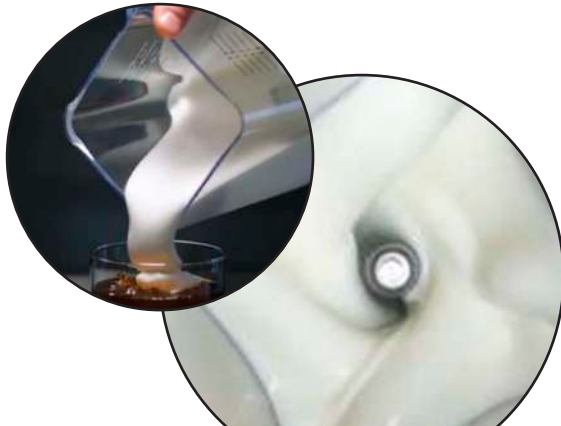


Puedes crear espumas saborizadas para bebidas frías, cremas batidas, y emulsiones.



*Textura
extra consistente*

Compatible con **ECLIPSE**. Se puede adaptar en los modelos FURY, TEMPEST o SUMMIT comprando la alfombrilla JP750.



LAVA - VASOS

BCR100-CE



Fácil de usar. Sin electricidad. Con un empujón suave se activa.

Conectado directamente al grifo.



Construcción duradera. Boquilla de acero inoxidable.

Tu JARRA
limpia en
segundos



¿Qué batidora es mejor para ti?

RENDIMIENTO BÁSICO

908R®
HBB908R
Series



RIO®
HBB255/255S
Series



HIELO	Hielo recomendado	Picado pequeño	Picado pequeño
PRODUCTIVIDAD	Bebidas/ día	1-25	15-40
	Tiempo medio	17 seg.	15 seg.
	Tipo de bebidas	Cocktails & Bebidas heladas	Cocktails, café y fruta fresca
	Potencia	1 Hp en pico	1,6 Hp en pico
	Acople vaso	Goma	Piñon metálico
CONTROLES	Interruptor	●	
	Palanca sellada		●
	Panel Touch		
	Timer ajustable		
	Alarma calentamiento		
FUNCIONES	Velocidad alta/baja	●	●
	Pulse		●
	Salto		
	Pre-programada		
	Programable		
PRESTACIONES GOOD THINKING®	Active-Wave®	●	●
	QuietShield®		
	Quiet Blend®		
	AutoBlend®		
JARRA	Vaso Wave-Action® Capacidad y material	1,25 l. Polycarbonato	1,4l Co-polyester Libre de BPA + 0,95 L Acero Inox.
Medidas Conexió / Potencia	Alto + ancho + prof.	40 x 20,5 x 19,05	40 x 20,5 x 19,5
	Consumo/Potencia	220-240 -50/60Hz -3A	220-240 -50/60Hz -3,2A

RENDIMIENTO MEDIO	ALTO RENDIMIENTO	BLENDERS DE ALTO RENDIMIENTO CON QUIETSHIELD®		
-------------------	------------------	---	--	--

TANGO® HBH455 Series 	FURY™ HBH550 Series 	TEMPEST® HBH650 Series 	ECLIPSE™ HBH750/755 Series 	SUMMIT® HBH850 Series 
Picado pequeño y cubito mediano	Todos	Todos	Todos	Todos

40-75	50 +	50 +	75 +	75 +
13 seg.	12 seg.	12 seg.	12 seg.	12 seg.
Cocktails, café y fruta congelada	Smoothies, fruta fresca, fruta congelada, bebidas heladas, Café Cocktails			
2,4 Hp en pico	3 Hp en pico	3 Hp en pico	3 Hp en pico	3 Hp en pico
Piñon metálico	Piñon Metálico Sinterizado	Piñon Metálico Sinterizado	Piñon Metálico Sinterizado	Piñon Metálico Sinterizado

●	●			
●	●	●	●	●
	●	●	●	●

●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
		●		●
			100 + ciclos Memory card	100 + ciclos USB

●	●	●	●	●
			●	●
			●	●

1,4l Co-polyester Libre de BPA + 0,95 L Acero Inox.	1,8L Polycarbonato	1,8L Polycarbonato	1,4 L. / 1,8 L. (HBH750/755) Vaso de Polycarbonato	1,8 l. Polycarbonato
---	--------------------	--------------------	---	----------------------

45,7 x 17,5 x 20,3	45,7 x 17,5 x 20,3	45,7 x 17,8 x 20,3	48,3 x 22,9 x 30,5	46,92 x 21,6 x 28,56
220-240 -50/60Hz - 6,5A	220-240 -50/60Hz -880W	220-240 -50/60Hz -880W	220-240 -50/60Hz -880W	220-240 -50/60Hz 1000W

Exprimidores de frutas y verduras



EXPRIMIDORES

HCJ967-CE

932/MANUAL

Potencia Motor
120 V

40-75
litros / día



Exprimidor extraordinariamente silencioso. Altura del caño 21,6 cm para verter el jugo en jarras y vasos.

Exprimidor manual con palanca. Maximiza el sabor de tus jugos gracias al exprimidor sin fricción.



Base de aluminio fundido resistente a los ácidos.



Máxima extracción del jugo por la gran fuerza que ejerce el brazo extractor.

3 tamaños de cabezales para limón, lima, naranja o pomelo.



Máximo rendimiento de jugo con mínimos residuos de cáscara y de pulpa.



Mezclas suaves con helado



MIXSTATION™

HMD1000S-CE

Potencia Motor
3/4 Cv

50-200
Bebidas / Día



Crea batidos suaves y deliciosos postres helados. Potente motor para mezclas con toppings duros, como trozos de chocolate, cereales o frutas.



Cúpula contra salpicaduras. Se quita para fácil limpieza.

Controles táctiles y de fácil de limpieza.



Control de velocidad variable. Ciclos preprogramados.

SPINDLE® MIXER

HMD400P-CE

Potencia Motor
900 W

150-600
Bebidas / Día



HMD200P-CE

Potencia Motor
300 W

50-150
Bebidas / Día



Ideal para batidos, no pica hielo.



Manos libres: El motor se activa al colocar el vaso en posición alta.

Batidoras de cocina



EXPEDITOR™
HBF510-CE

Potencia Motor **2,4 Cv**

1,4 lit.

1,9 lit.

HBF510S-CE

EXPEDITOR™
HBF600-CE

Potencia Motor **3 Cv**

1,9 lit.

WAVE-ACTION SYSTEM

HBF600S-CE

Gana tiempo y calidad en la cocina gracias a las “food blenders”.

Podrás picar, moler, emulsionar, mezclar y hacer purés. Texturas increíbles.



Acoplamiento metal.



La función CHOP ofrece, velocidad intermitente.

Velocidad variable
+ Tecla PULSE
+ Tecla CHOP



Panel táctil electrónico con marcación de velocidad variable.



Vasito dosificador con agujero.



Indicador de temperatura.



EXPEDITOR™

HBF1100-CE

Potencia Motor
3,5cv



AMASADORA

CPM800-CE

Potencia Motor
1500 W



Agilidad, texturización y productividad. Simplifica el trabajo.

Especial para panaderías, pastelerías y restaurantes. Desde cremas batidas, merengues o glaseados.



Tapa transparente "visión" y tapón dosificador dispensador.



Cabezal reclinable. Para poner y quitar el bol rápidamente.

Cuchilla desmontable para fácil lavado.



Tapa anti salpicaduras transparente.



Cierre de seguridad para la tapa.



Incluye 3 accesorios todo inox muy robustos.

Elige equipo para tus batidos.

Batidoras mezcladoras SPINDLE® Mixers		
Single-Spindle Drink Mixer Mod. HMD200-CE	MixStation™ Mod.HMD1000-CE	Triple-Spindle Drink Mixer Mod.HMD400-CE
		

PRODUCTIVIDAD	Tipo de bebidas/ recetas	Batidos con leche y helado, café, bebidas y emulsiones.	Batidos con leche y helado, café, bebidas y emulsiones.	Batidos con leche y helado, café, bebidas y emulsiones.
	Potencia	1/3 Hp en pico	3/4 Hp en pico	3x 1/3 Hp en pico
	Acople vaso	Gancho, activado al colocar jarra	Gancho, activado al colocar jarra	Gancho, activado al colocar jarra
	Tipo de Vaso	0,95 L. Acero Inox.	0,95 L. Acero Inox.	3x 0,95 L. Acero Inox

CONTROLES	Interruptor	On/off	On/off	On/off
	Activación	Automático, al colocar vaso.	Automático, al colocar vaso.	Automático, al colocar vaso.

Medidas/Peso	Alto + ancho + prof.	52,1 x 16,5 x 17,1	66,7 x 27,9 x 32	52,1 x 31,8 x 22,9
	Peso	7 Kg.	17,1 Kg.	12,2 Kg

Conexión/ Potencia	Volts + Watt + Amps.	220-240 -50/60Hz -300W	220-240 -50/60Hz -6,5A	220-240 -50/60Hz -900W



¿Qué batidora de cocina necesito?

Procesadores de Cocina

EXPEDITOR™

EXPEDITOR™ 510 Mod. HBF510-CE	EXPEDITOR™ 510S Mod. HBF510S-CE	EXPEDITOR™ 600 Mod. HBF600-CE	EXPEDITOR™ 600S Mod. HBF600S-CE	EXPEDITOR™ 1100S Mod. HBF1100S-CE
--	--	--	--	--



PRODUCTIVIDAD	Picar, mezclar, emulsionar, troceado, purés, sopas, salsas, smoothies, marinados, bresa, gazpacho, hummus, etc.	Picar, mezclar, emulsionar, troceado, purés, sopas, salsas, smoothies, marinados, bresa, gazpacho, hummus, etc.	Picar, mezclar, emulsionar, troceado, purés, sopas, salsas, smoothies, marinados, bresa, gazpacho, hummus, etc.	Picar, mezclar, emulsionar, troceado, purés, sopas, salsas, smoothies, marinados, bresa, gazpacho, hummus, etc.	Picar, mezclar, emulsionar, troceado, purés, sopas, salsas, smoothies, marinados, bresa, gazpacho, hummus, etc.
Potencia	2,4 Hp en pico	2,4 Hp en pico	3 Hp en pico	3 Hp en pico	3,5 Hp en pico
Acople vaso	Piñón Metálico	Piñón Metálico	Piñón Metálico Sinterizado	Piñón Metálico Sinterizado	Piñón Metálico Sinterizado
Tipo de Vaso	1,4L Copoliéster libre de BPA	1,8L Acero inox.	1,8 L. Polycarbonato	1,8L Acero inox.	4 L. Acero inox.

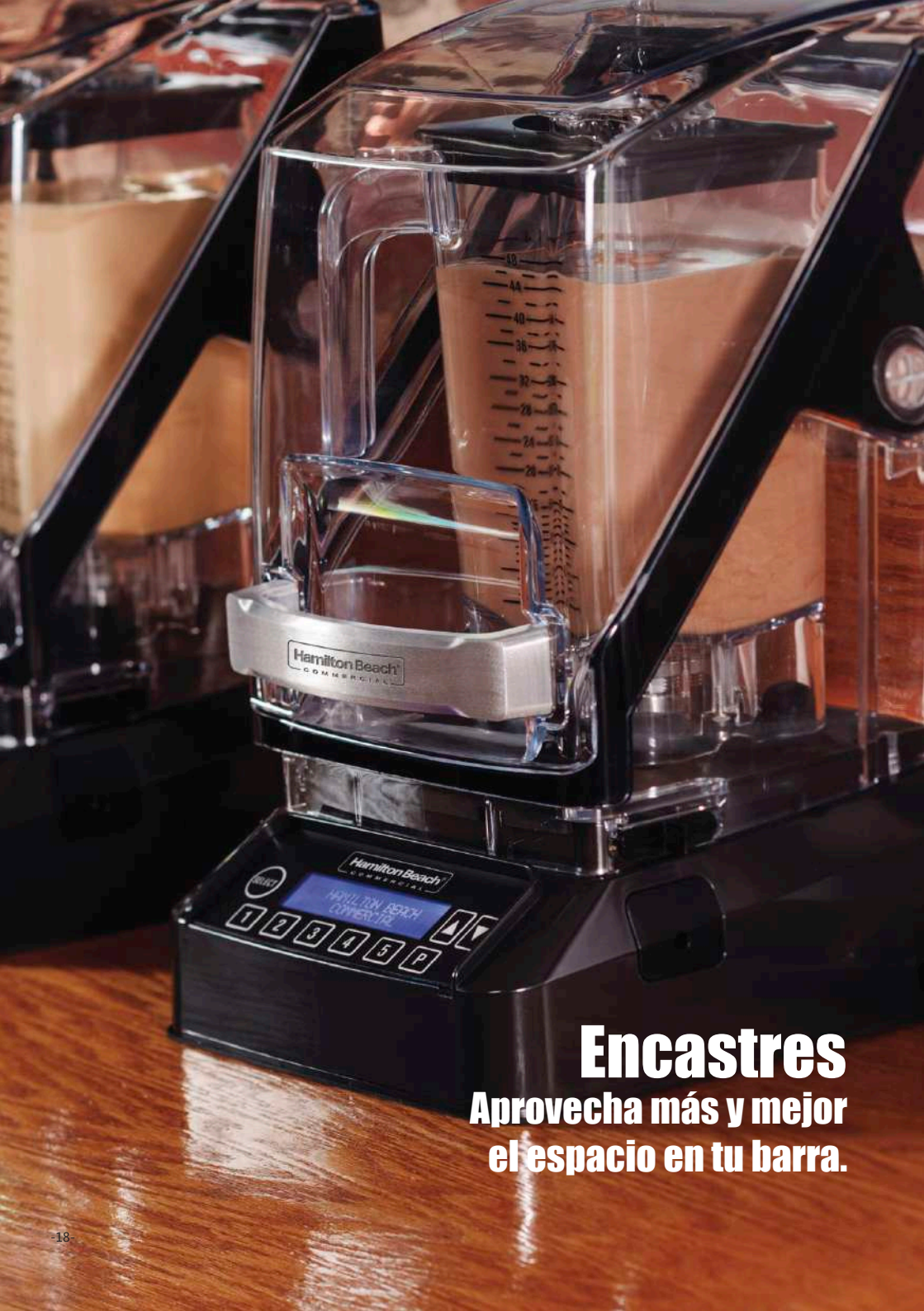
CONTROLES

Interruptor	On/off	On/off	On/off	On/off	On/off
Palanca sellada	●	●	-	-	-
Panel Touch			●	●	●
Timer ajustable	●	●	●	●	●
Sensor Tapa	●	●	-	-	●
Tapón dosificador	●	●	●	●	●
Alarma calentamiento	-	-	●	●	●

FUNCIONES

●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
-	-	●	●	●
-	-	-	-	●

Medidas	49 x 19 x 21	51,5 x 19 x 21,5	45,75 x 17,80 x 22,9	48,3 x 17,8 x 22,9	48,10 x 22,6 x 37,8
Peso	5,6 Kg.	6,3 Kg.	6,4 Kg.	6,5 Kg.	11 Kg.
Conexión/ Potencia	220-240 -50/60Hz 6,5A	220-240 -50/60Hz - 880W	220-240 -50/60Hz - 750W	220-240 -50/60Hz - 750W	220-240 -50/60Hz 1500W



Encastres
Aprovecha más y mejor
el espacio en tu barra.



Empuja la mezcla hacia las cuchillas para obtener un resultado homogéneo.



**ENCASTRE
CK650**



Para modelos
TEMPEST y FURY





Delegación en España:



GUERRERO CLAUDE

Pol. Ind. Can Calderón

C/Mare de Deu de Nuria, 25B. Nave 1-1

08830 SANT BOI DE LLOBREGAT

Tel: 936 628 161 - pedidos@guerreroclaude.com

www.guerreroclaude.com