



Catálogo global de equipos de Foodservice



hamiltonbeachcommercial.com  
hamiltonbeachcommercial.lat  
hamiltonbeachcommercial.mx

## Nos respaldan más de 100 años de experiencia.

Desde 1911, las empresas han confiado en Hamilton Beach Commercial® y sus durables equipos de alto rendimiento. Desde innovadoras licuadoras de alto rendimiento hasta maquinas de empaque al vacío, tenemos todo lo que necesita para que su negocio funcione sin problemas, ya sea que maneje un único 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 apoyarlo con un servicio excepcional 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	Mezcladores de bebidas
10-11	Percoladores de café

### Equipos de Cocina

12-13	Licuadoras culinarias Expeditor™
14-15	Preparación de alimentos
16-17	Turbolicuadores / Big Rig™
18-19	Preparación de jugos FreshMark™
20-22	Empaque al vacío PrimaVac™

### Accesorios

24-27	Suministros y piezas
-------	----------------------

# Licadoras de bar

Un impulso a las áreas de contacto con los clientes

## Serie HBB908R



## Serie HBB255



### Licadora 908R®

**Motor de 1 HP pico\***

**Mezcle bebidas en 25 segundos** – Perfecta para operaciones que sirven 1-25 bebidas diarias.

**Sistema Wave~Action®** - El diseño único de la jarra continuamente atrae la mezcla hacia las cuchillas para obtener un perfil de bebida supercremosa en cada ocasión.

**Dos velocidades** – Para un fácil control.

**4 durables cuchillas de acero inoxidable** – Hechas para durar y hacer el trabajo rápidamente.

**Recipiente de 44 oz/1.3 L** – Recipiente de policarbonato irrompible con marcas de medición fáciles de leer.

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

**Sensor de tapa** – El equipo no licua con la jarra destapada (solo 230 V)

### Licadora Rio®

**Motor de 1.6 HP pico\***

**Mezcle bebidas en 15 segundos** – Perfecto para operaciones que sirven 15-40 bebidas diarias.

**Sistema Wave~Action®** - El diseño único de la jarra continuamente atrae la mezcla hacia las cuchillas para obtener un perfil de bebida supercremosa en cada ocasión.

**Rendimiento optimizado** – La jarra cuadrada ancha permite ingredientes más grandes, lo que reduce el tiempo de preparación.

**Cuchillas de acero inoxidable de alto rendimiento** – Cortan rápidamente el hielo.

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

**Sensor de tapa y sensor en la almohadilla de la jarra** – El equipo no licua si la jarra o la tapa no están bien colocadas (solo 230 V)

**Recipiente de 48 oz./1.4 L** – Resistente a la rotura, envase de copoliéster libre de BPA.



**Peso de embarque HBB908R (120 V y 230 V):**

8.1 lb / 3.68 kg

**Garantía:** 1 año en motor

#### Especificaciones 120 V :

HBB908R  
120 V~60 HZ, 6 A



#### Especificaciones 230 V:

HBB908R-CE  
HBB908R-UK  
220-240 V~, 50-60 HZ, 3 A



**HBB255 (120 V) Peso de embarque:** 9.5 lb / 4.3 kg

**HBB255 (230 V) Peso de embarque:** 4.5 kg/9.92 lb

**Garantía:** 2 años en motor

#### Especificaciones 120 V:

HBB255  
120 V~60 HZ, 6.5 A



#### Especificaciones 230 V:

HBB255-CE  
HBB255-UK  
HBB255-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 3.2 A



\* Potencia de entrada

**La mayoría de las licuadoras de bar se usan a su límite diariamente**, por lo que necesitan ser extremadamente durables y fáciles de usar. Estos caballitos de batalla para licuar están diseñados para durar y pueden satisfacer las demandas de los bares más concurridos. Todos los modelos cuentan con controles intuitivos, por lo que los cantineros pueden concentrarse en mezclar y servir a los clientes en lugar de perder tiempo en funciones complicadas.

## Serie HBB255S



**HBB255S (120 V)**

**HBB255S (230 V)**

### Licuadora Rio®

**Motor de 1.6 HP pico\***

**Mezcle bebidas en 15 segundos** – Perfecto para operaciones que sirven 15-40 bebidas diarias.

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

**Rendimiento optimizado** – La jarra cuadrada ancha permite ingredientes más grandes, lo que reduce el tiempo de preparación.

**Cuchillas de acero inoxidable de alto rendimiento** – Cortan rápidamente el hielo.

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

**Sensor de tapa y sensor en la almohadilla de la jarra** – El equipo no licua si la jarra o la tapa no están bien colocadas (solo 230 V).

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



**HBB255S (120 V) Peso de embarque:** 9.5 lb/4.3 kg

**HBB255S (230 V) Peso de embarque:** 4.7 kg/10.4 lb

**Garantía:** 2 años en motor

#### Especificaciones 120 V:

HBB255S  
120 V~60 HZ, 6.5 A



#### Especificaciones 230 V:

HBB255S-CE  
HBB255S-UK  
HBB255S-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 3.2 A



CUMPLE con RoHS



\* Potencia de entrada

## OBTENGA ACCESORIOS

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



**6126-908R**

**44 oz/1.3 L**

**Recipiente de policarbonato**

Para la serie HBB908R



**6126-455**

**48 oz/1.4 L**

**Recipiente de copoliéster sin PBA**

Para las series HBB255, HBH455 y Serie HBF510 (120 V)



**6126-455-CE**

**48 oz/1.4 L**

**Recipiente de copoliéster sin PBA**

Para las series HBB255, HBH455 y Serie HBF510 (230 V)



**98455**

**Conjunto de cuchillas para juego de reparación de vaso**

Para las series HBB255, HBB255S, HBH455 y HBF510

Vaya a la página 24 para ver nuestra selección completa de accesorios para licuadora de bar.

# Licadoras de alto rendimiento

Mejoran la eficiencia de alto volumen

## Serie HBH455



### Licadora Tango®

**Motor de 2.4 HP pico\***

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

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

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

**Recipiente apilable de 48 oz./1.4 L** – El recipiente de copoliéster sin BPA minimiza el almacenamiento.

**Sensor de tapa y sensor en la almohadilla de la jarra** – El equipo no licua si la jarra o la tapa no están bien colocadas (solo 230 V).



**HBH455 (120 V) Peso de embarque:** 5.4 kg/11.9 lb

**HBH455 (230 V) Peso de embarque:** 5.6 kg/12.3 lb

**Garantía:** 2 años en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

HBH455  
120 V~60 HZ, 10 A



#### Especificaciones 230 V:

HBH455-CE  
HBH455-UK  
HBH455-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 6.5 A



## Serie HBH550



### Licadora Fury™

**Motor de 3 HP**

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

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

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

**Recipiente apilable de 64 oz/1.8 L** – 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)

#### Especificaciones 120 V:

HBH550  
120 V~60 HZ, 13 A



#### Especificaciones 230 V:

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



## Serie HBH650



### Licadora Tempest®

**Motor de 3 HP**

**Dos velocidades, ciclo de salto 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 operadores para otras tareas.

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

**Recipiente apilable de 64 oz/1.8 L** – 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)

#### Especificaciones 120 V:

HBH650  
120 V~60 HZ, 13 A



#### Especificaciones 230 V:

HBH650-CE  
HBH650-UK  
HBH650-CCC  
220-240 V~, 50-60 HZ, 880 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 sonido considere una licuadora con cubierta anti ruido: proporcionará una potencia asombrosa, pero no interrumpirá las conversaciones.

## Serie 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** – Equipados 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 evitar el sobrecalentamiento del motor y prolonga la vida útil del motor.

**Recipiente apilable de 64 oz/2 L** – Ofrece el sistema patentado Wave~Action® para un rendimiento óptimo al licuar.



**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)

**Especificaciones 120 V:**

HBH755  
120 V~, 60 HZ, 8.6 A



**Especificaciones 230 V:**

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



**CUMPLE con RoHS**

\* Potencia de entrada

## Serie HBH850



### Licuadora Summit® Edge

**Motor de 3.5 HP pico\***

**Tecnología PowerBlend** – Brinda resultados rápidos y consistentes incluso para las recetas más difíciles.

**Tecnología avanzada Quiet Blend™** – Para una mezcla ultra silenciosa.

**Mezcla automática** – Para mezclar con un solo toque.

**Panel táctil capacitivo intuitivo** – Con 6 botones programables, velocidades variables y pulso.

**36 ciclos preprogramados en 11 idiomas** – Puerto USB de fácil acceso para cargar ciclos personalizados adicionales.

**Potente motor de 3,5 HP pico\*** – Con el acoplamiento de transmisión híbrida, ofrece una amplia potencia y par para cuchillas de acero inoxidable.

**Contenedor apilable de copoliéster sin BPA de 48 oz./1.4 L**



**Peso de embarque:** 32 lb/14.5 kg

**Garantía:** 3 años en piezas y mano de obra (toda la vida en la hoja)

**Especificaciones 120 V:**

HBH855  
120 V~, 60 HZ, 13.5 A



**Especificaciones 230 V:**

HBH855-CE  
HBH855-UK  
HBH855-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 7.5 A



**CUMPLE con RoHS**

## OBTENGA ACCESORIOS

### 6126-751

#### Jarra AirWhip para formar espuma

Crea rápidamente espuma de leche perfecta y emulsiona los aderezos y salsas.



Espuma fría en menos de 20 segundos

- Versátil recipiente de 48 oz/1.4 L para mezclas delicadas
- Tapa de llenado extraíble
- Embrague de vaso durable

### 6126-855

#### Recipiente de la licuadora



- Se adapta a la serie HBH855
- Apilable de 48 oz. / Contenedor de copoliéster libre de BPA de 1,4 L
- Hoja de acero inoxidable
- Medidas grabadas con láser

Vaya a la página 25 para ver nuestra selección completa de vasos y accesorios para licuadora.

# Automatización de bebidas

Llevamos la automatización al siguiente nivel

## Serie HBS1400/Serie HBS1200



### Raspador de hielo/Licuada Revolution®

Capacidad para hielo 5 galones/19 L

**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, entrega cada vez la cantidad correcta de hielo.

**Tolva de doble pared** – Aislada para un funcionamiento silencioso y para mantener el hielo por más tiempo.

**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 desagüe.

**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 y el número de porciones para obtener resultados precisos.

**Recipiente de 64 oz/1.8 L 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

**Especificaciones 120 V:**  
120 V~60 HZ, 15 A



#### HBS1200

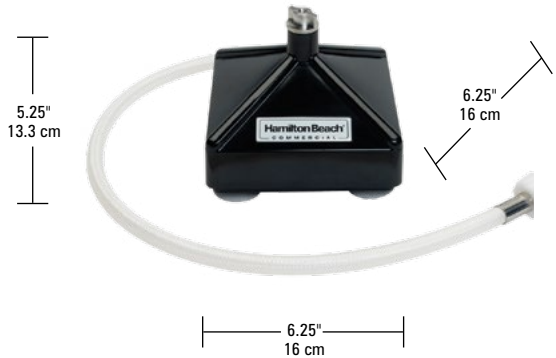
**Especificaciones 230 V:**  
HBS1200-CE  
220-240 V~, 50-60 HZ, 1000 W



Viene con cables CE y UK

Cumple con RoHS

## BCR100



### Enjuagador de recipientes

**Diseñado para enjuagar varios recipientes**– Enjuaga todos los vasos, tazas y recipientes de hasta de 64 oz./2 L.

**Construcción duradera** – Boquilla de aspersión de acero inoxidable; policarbonato resistente a la rotura.

**Fácil operación** – Un suave empuje en la plataforma activa el rociado.

**Diseño compacto y de perfil bajo** – Cabe fácilmente en un fregadero cuadrado de 6.25"/160 mm de lado y 5.25"/133 mm de alto.

**Boquilla elevada** – Para una mejor limpieza.

**Patas de succión** – Mantiene la licuadora firmemente en su lugar.



**Peso de embarque:** 1.2 lb/0.5 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### BCR100 Especificaciones:



La unidad viene con base, boquilla y manguera.

Base: policarbonato resistente a la rotura; con 4 ventosas.

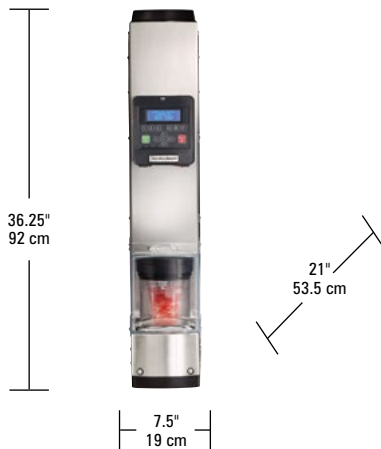
Tubo flexible reforzado de 3/8" / 10 mm (diámetro interior) de 25 ft/0.7 m con accesorio giratorio para manguera de jardín (GHT).

No requiere electricidad.

Tasa de flujo: 2.25 gpm/8.52 L/min a 60 psi

**Ya sea que necesite un 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 tiempo y trabajo valiosos año tras año.

## Serie BIC2000



### SmartServe™

#### Mezcla en el vaso

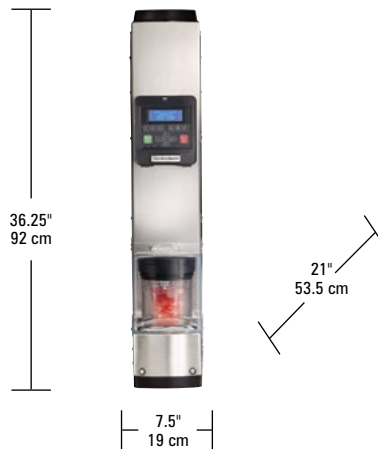
**Proceso simple y limpio** – Solo agregue los ingredientes a la copa, inserte el vaso en la máquina y presione Iniciar. Licúa y se detiene automáticamente y la bebida está lista para servir.

**Ahorra ingredientes y tiempo** – No más desperdicio de ingredientes en el vaso de la licuadora y elimina el paso de vaciar, limpiar y almacenar los vasos de licuadora.

**Ahorra agua** – Enjuaga con tan solo 10 oz/300 mL de agua. Reduce el uso de agua hasta 8 veces comparado con la limpieza manual.

**Aumenta la productividad** – El personal puede realizar otras tareas mientras la máquina licúa

## Serie 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.

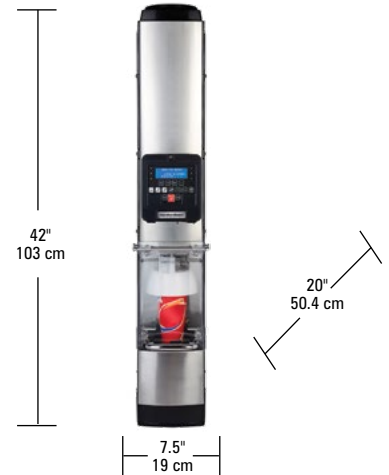
**Proceso simple y limpio** – Solo agregue los ingredientes al vaso, inserte el vaso en la máquina y presione Iniciar. Mezcla y se detiene automáticamente y la bebida está lista para servir.

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

**Ahorra agua** – Enjuaga con tan solo 10 oz/300 mL de agua. Reduce el uso de agua hasta 8 veces comparado con la limpieza manual.

**Aumenta la productividad** – El personal puede realizar otras tareas mientras la máquina licúa.

## Serie BIC3000



### SmartServe™

#### Mezcla en el recipiente

**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. Licúa y se detiene automáticamente y la bebida está lista para servir.

**Portavasos giratorio** – Gira automáticamente el vaso a medida que mezcla para obtener bebidas mezcladas de manera uniforme.

**Ahorra agua** – Enjuaga con tan solo 10 oz/300 mL de agua. Reduce el uso de agua hasta 8 veces comparado con la limpieza manual.

**Aumenta la productividad** – El personal puede realizar otras tareas mientras la máquina licúa.



**Peso de embarque:** 103 lb/47 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 230 V:

BIC2000-CE

BIC2000-UK

220-240 V~, 60 HZ, 2 A

Cumple con RoHS



**Peso de embarque:** 103 lb/47 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 230 V:

MIC2000-CE

MIC2000-UK

220-240 V~, 50-60 HZ, 2 A

Cumple con RoHS



**Peso de embarque:** 105 lb/48 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

BIC3000

120 V~60 HZ, 6.2 A





# Mezcladores de bebidas

Mezclan batidos perfectos desde 1911

## Serie HMD200



### Un solo eje

Mezcla un batido

**Versátil preparación de bebidas y alimentos** – Ideal para todo, desde batidos y “llamativas” bebidas de bar hasta batir huevos y masas ligeras.

**Excelente rendimiento de mezcla** – El potente motor de precisión de 1/3 HP está balanceado para minimizar la vibración y está diseñado para durar 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 de mezclar insertando el vaso en la guía del vaso o usando el interruptor de pulso en la parte superior del mezclador.

**Fácil de limpiar** – Carcasa lisa fabricada en acero inoxidable y aluminio moldeado 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

#### Especificaciones 120 V:

HMD200  
120 V~, 60 HZ, 300W



#### Especificaciones 230 V:

HMD200P-CE  
HMD200P-UK  
HMD200P-CCC  
220-240 V~, 50-60 HZ, 300 W



Cumple con RoHS

## Serie 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 durar 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 de la mezcla insertando el vaso en la guía del vaso o usando el interruptor de pulso en la parte superior del mezclador (120 V solamente).

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

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



**Peso de embarque:** 10.5 lb / 4.8 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

HMD300  
120 V~, 60 HZ, 250W



#### Especificaciones 230 V:

HMD300-CE  
HMD300-UK  
220-240 V~, 50-60 HZ, 250 W



Cumple con RoHS

## Serie HMD400



### Eje triple

Aplicaciones de alto volumen

**Ideal para grandes volúmenes** – Todas las características del mezclador 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 durar con rodamientos de bolas sellados y lubricados permanentemente.

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

**Fácil de limpiar** – Carcasa lisa fabricada en acero inoxidable y aluminio moldeado 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:** 37.6 lb / 17.1 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

HMD400  
120 V~, 60 HZ, 900W



#### Especificaciones 230 V:

HMD400P-CE  
HMD400P-UK  
HMD400-CCC  
220-240 V~, 50-60 HZ, 900 W



Cumple con RoHS

**Inventamos el primer mezclador de bebidas hace más de 100 años**, y hoy seguimos siendo fuertes con nuestra amplia selección de máquinas mezcladoras de clase mundial. Desde mezcladores de bebidas atemporales hasta máquinas mezcladoras de servicio pesado, obtendrá todo el control de mezcla y la potencia que necesita, ya sea que prepare cremosos batidos de leche con helado duro o creaciones suaves con adición de dulces.

## Serie HMD880



### MixStation™ Mezcla de trabajo pesado

**Motor de inducción sin escobillas** – Proporciona un funcionamiento silencioso y un uso sin preocupaciones.

**Operación de una sola velocidad** – Los operadores pueden iniciar y detener fácilmente la acción de mezclado al accionar el interruptor.

**Amplio espacio de trabajo** – Permite maniobrar fácilmente la copa sin restricciones.

**Protector contra salpicaduras moldeado** – Reduce las molestias en las muñecas del operador.

**Fácil de limpiar** – Las esquinas suaves y redondeadas se limpian fácilmente. La bandeja de goteo y el escudo magnético contra salpicaduras son extraíbles.

**Pedal opcional** – Para activación de energía manos libres (solo 120 V).



**120 V Peso de embarque:** 32 lb / 14.5 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

HMD880  
120 V~60 HZ, 4.8 A



#### Especificaciones 230 V:

HMD880-CE  
HMD880-UK  
HMD880-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 5.4 A

Cumple con RoHS



## Serie HMD1000



### MixStation™ Mezcla de servicio pesado con más control

**Potente rendimiento de mezcla** – El motor de 3/4 HP proporciona una acción de mezcla de servicio pesado para helados con mezclas de dulces, frutas y frutos secos.

**Ciclos preprogramados** – Ofrecen resultados consistentes independientemente del operador con la opción de cargar programas personalizados a través de USB

**Perilla de velocidad variable** – Proporciona la máxima flexibilidad y personalización.

**Controles táctiles capacitivos** – Sellado para una fácil limpieza.

**Protector contra salpicaduras moldeado** – Reduce las molestias en las muñecas del operador.

**Fácil de limpiar** – Las esquinas suaves y redondeadas se limpian fácilmente. La bandeja de goteo y el escudo magnético contra salpicaduras son extraíbles.

**Pedal opcional** – o activación de energía manos libres (solo 120 V).



**120 V Peso de embarque:** 27 lb / 12.2 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

HMD1000  
120 V~60 HZ, 6.0 A



#### Especificaciones 230 V:

HMD1000-CE  
HMD1000-UK  
HMD1000-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 6.5 A

Cumple con RoHS



## OBTENGA ACCESORIOS

### Serie HMD300M

#### Mezclador de bebidas para montaje en máquina

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



#### 110E

##### Jarra de acero inoxidable

Le caben 32 oz (.95 L) y es compatible con todos los mezcladores de bebidas



#### 928

##### Agitador

Compatible con todos los mezcladores de bebidas HBC



#### 929

##### Agitador

Compatible con todos los mezcladores de bebidas HBC



Pase a la página 26 para ver nuestra selección completa de accesorios para malteadoras.

# Percoladores de café

Sirven café para una multitud

## HCU040S



### Percolador de café para 40 tazas

Prepara 1 taza por minuto

**Sirve café con una sola mano** – Llena las tazas con una sola mano para un servicio superior.

**Tanque aislado de doble pared** – Reduce los riesgos de quemaduras en las manos porque mantiene el exterior más frío.

**Dos calefactores y luces indicadoras** – Uno prepara café y el otro mantiene el café caliente.

**Cómoda tapa con bloqueo** – Un giro rápido bloquea la tapa en su lugar.

**Cesta para preparar café desmontable y de acero inoxidable**

**Marcas de nivel en relieve dentro del percolador** –

Para la medición exacta del café

**Sensor de urna sin café** – Se apaga cuando está vacío



**Peso de embarque:** 11.5 lb / 5.2 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

**Especificaciones 120 V:**

HCU040S

120 V~, 60 HZ, 1440 W



**NOM**

## HCU075S



### Percolador de café para 75 tazas

Prepara 1 taza/minuto

**Sirve café con una sola mano** – Llena las tazas rápidamente para un servicio superior.

**Tanque aislado de doble pared** – Reduce los riesgos de quemaduras en las manos porque mantiene el exterior más frío.

**Dos calefactores y luces indicadoras** – Uno prepara café y el otro mantiene el café caliente.

**Cómoda tapa con bloqueo** – Un giro rápido bloquea la tapa en su lugar.

**Cesta para preparar café desmontable y de acero inoxidable**

**Marcas de nivel en relieve dentro del percolador** –

Para la medición exacta del café

**Sensor de urna sin café** – Se apaga cuando está vacío

**Asas para levantar fácilmente**



**Peso de embarque:** 14 lb / 6.4 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

**Especificaciones 120 V:**

HCU075S

120 V~, 60 HZ, 1440 W



**NOM**

## HCU100S



### Percolador de café para 100 tazas

Prepara 2 tazas/minuto

**Sirve café con una sola mano** – Llena las tazas rápidamente para un servicio superior.

**Tanque aislado de doble pared** – Reduce los riesgos de quemaduras en las manos porque mantiene el exterior más frío.

**Dos calefactores y luces indicadoras** – Uno prepara café y el otro mantiene el café caliente.

**Cómoda tapa con bloqueo** – Un giro rápido bloquea la tapa en su lugar.

**Cesta para preparar café desmontable y de acero inoxidable**

**Marcas de nivel en relieve dentro del percolador** –

Para la medición exacta del café

**Sensor de urna sin café** – Se apaga cuando está vacío

**Asas para levantar fácilmente**



**Peso de embarque:** 15 lb / 6.8 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

**Especificaciones 120 V:**

HCU100S

120 V~, 60 HZ, 1440 W



**NOM**

**Satisfaga todas sus necesidades de hospitalidad.** Desde grandes grupos en hoteles y convenciones hasta aplicaciones de catering, iglesias u otras reuniones, nuestra amplia selección de percoladores de café comerciales satisface todas las necesidades. Cada percolador de café es excepcionalmente fácil de usar y limpiar, y los modelos de acero inoxidable ofrecen tanques extraíbles para facilitar el llenado y la limpieza. No importa el tamaño de la multitud o el presupuesto que tenga, encontrará uno que sea adecuado para usted.

## D50065



### Percolador de café

Capacidad de 60 tazas

**Sirve café con una sola mano para acortar los tiempos de espera** – Llena vasos rápido con una mano para acortar la espera.

**Clásico exterior de acero inoxidable** – Para un rendimiento duradero.

**Calefactor para mantener caliente** – Mantiene la temperatura óptima del café para un sabor fresco y menos amargo.

**Ventana de agua/café** – Facilita el llenado y le muestra de un vistazo cuando el nivel de café es bajo.

**Luz de Listo** – Le muestra cuando el ciclo de preparación está completo.

**Interior de acero inoxidable** – Resiste las manchas y la acumulación para una fácil limpieza.

**Perilla de vidrio en la tapa** – Le permite ver el ciclo de preparación.



**120 V Peso de embarque:** 11.5 lb / 5.21 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones:

D50065

120 V~, 60 HZ, 1000 W



# Familia de licuadoras culinarias **Expeditor™**

## Crean la mezcla perfecta para los chefs

### Serie HBF510



**HBF510 (120 V)**

**HBF510 (230 V)**

**Recipiente de copoliéster libre de BPA de 48 oz/1.4 L**

**Funciones de velocidad variable y de pulso**

– Permiten mayor facilidad al licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

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

**Motor de 2.4 HP\*** – Tiene el par necesario para picar ingredientes.

**Interruptores de paleta sellados** – Resistente a fugas y fáciles de usar.

**Durable acoplamiento de accionamiento metálico**

**Vaso dosificador de 4 oz / 118 ml** – Facilita la adición de líquidos para emulsiones durante el licuado

**Cuchillas de acero inoxidable** – Cortan rápidamente todos los ingredientes.

**Sensor de tapa abierta** – El motor se detiene si se destapa el contenedor (solo en 230 V).



**Peso de embarque:** 12.3 lb / 5.6 kg

**Garantía:** 2 años en piezas y mano de obra

**Especificaciones 120 V:**

HBF510  
120 V~60 HZ, 10 A



**Especificaciones 230 V:**

HBF510-CE  
HBF510-UK  
220-240 V~, 50-60 HZ, 6.5 A



### Serie HBF600



**HBF510S (120 V)**

**HBF510S (230 V)**

La versión de 230 V es idéntica excepto el sensor de tapa abierta y el de la almohadilla

**Recipiente de 64 oz/1.8 L**

**Funciones de velocidad variable y de pulso**

– Permiten licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

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

**Motor de 2.4 HP\* pico** – Tiene el par necesario para picar los ingredientes.

**Recipiente de acero inoxidable** – Proporciona durabilidad y tiene un asa cómoda y fácil de asir.

**Durable acoplamiento de accionamiento metálico**

**Vaso dosificador de 4 oz / 118 ml** – Facilita la adición de líquidos para emulsiones durante el licuado

**Cuchillas de acero inoxidable** – Cortan rápidamente todos los ingredientes.

**Interruptores de paleta sellados** – Resistentes a fugas y fáciles de usar

**Sensor de tapa abierta** – El motor se detiene si se destapa el contenedor (solo en 230 V).



**Peso de embarque:** 13.9 lb / 6.3 kg

**Garantía:** 2 años en piezas y mano de obra

**Especificaciones 120 V:**

HBF510S  
120 V~60 HZ, 6.5 A



**Especificaciones 230 V:**

HBF510S-UK  
HBF510S-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 6.5 A



**HBF600**

**Recipiente de 64 oz/1.8 L**

**Funciones de velocidad variable y de pulso**

– Permiten mayor facilidad al licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

**Función 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.

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

**Vaso dosificador de 4 oz / 118 ml** – 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:** 14 lb / 6.4 kg

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

**Especificaciones 120 V:**

HBF600  
120 V~60 HZ, 13 A



**Especificaciones 230 V:**

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





**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 controles inteligentes y sus grandes capacidades maximizan la velocidad a la mesa para que usted pueda mantener un servicio impecable.

### Serie HBF900S

### Serie HBF1100S



**HBF600S-CE/-UK**

**Recipiente de 64 oz/1.8 L**

**Funciones de velocidad variable y de pulso** – Permiten mayor facilidad al licuar, hacer puré, triturar, picar y emulsionar.

**Función 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.

**Recipiente de acero inoxidable** – Proporciona durabilidad y presenta un asa cómoda y fácil de asir.

**Vaso dosificador de 4 oz / 118 ml** – 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**

**Recipiente de 1 galón/4 L**

**Construcción para servicio pesado** – Hecha para un rendimiento duradero en las cocinas más activas del mundo.

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

**Diseño de bajo perfil** – Ofrece un cómodo acceso al recipiente 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**

**Recipiente de 1 galón/4 L**

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

**Diseño de bajo perfil** – Para un cómodo acceso al recipiente 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** – La licuadora no arranca si el recipiente y la tapa no están 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)

**Especificaciones 120 V:**

HBF600S  
120 V~60 HZ, 13 A



**Especificaciones 230 V:**

HBF600S-CE  
HBF600S-UK  
HBF600S-CCC  
220-240 V~, 50-60 HZ, 750 W



Cumple con RoHS



**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)

**Especificaciones 120 V:**

HBF900S  
120 V~60 HZ, 14 A



**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)

**Especificaciones 120 V:**

HBF1100S  
120 V~60 HZ, 14 A



**Especificaciones 230 V:**

HBF1100S-CE  
HBF1100S-UK  
HBF1100S-CN  
220-240 V~, 50-60 HZ, 1500 W



Cumple con RoHS

# Equipo que los clientes no ven

Proporciona versatilidad y durabilidad

## Serie CPM800

## 37590

## HCO500



### Batidora de pedestal

#### Potente rendimiento

**Capacidad de 8 cuartos de galón (8 L)** – 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 de acero inoxidable, gancho para masa y batidor de alambre con 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.



**Peso de embarque:** 35 lb / 25 kg

**Garantía:** 2 años en piezas y mano de obra

**Especificaciones 120 V:**

CPM800

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



**Especificaciones 230 V:**

CPM800-CE

CPM800-UK

CPM800-CN

220-240 V~, 50-60 HZ, 1500 W, IPX2



Cumple con RoHS



### 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 desbordamiento por ebullición durante hasta 4 horas.

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

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

**Copa de condensación** - Recolecta agua para evitar el desagradable goteo en las cubiertas de cocina.

**Accesorios incluidos** – Taza medidora de arroz y paleta.



**Peso de embarque:** 37.7 lb / 16.2 kg

**Garantía:** 2 años en piezas y mano de obra

**240 V Especificaciones:**

37590

240 V~, 60 HZ, 2500 W

Enchufe tipo NEMA 6-15P



**Especificaciones 220 V:**

37590-CN

220 V~, 50 HZ, 2500 W



### 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 que haga 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 muerto.

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

**Mismo patrón de montaje que Edlund\*** – para una fácil limpieza



**Peso de embarque:** 4.5 lb / 2 kg

**Garantía:** 2 años en piezas y mano de obra



\* Edlund es una marca comercial de Edlund Company, Inc. El uso de la marca no sugiere ninguna afiliación o respaldo de Edlund Company.

**Al ahorrar tiempo y trabajo valiosos,** estas versátiles herramientas de cocina pueden ayudar a todas las operaciones comerciales de alimentos a mejorar sus resultados. Desde las pequeñas tiendas hasta los grandes restaurantes, nuestras herramientas de trabajo pesado son las que se deben tener a la mano cuando necesita usted mezclar masas de galletas o pastas para pasteles, preparar arroz perfecto, abrir latas o servir alimentos con porciones de tamaño consistente.

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 morada más pequeña con un diámetro de 1-1/2" hasta la cuchara medidora blanca más grande con un diámetro de 3".

**Mangos codificados por color** – Los colores brillantes e identificables facilitan la selección de la cuchara medidora correcta 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 servicio pesado** – El resorte de acero inoxidable de servicio pesado permite una operación fácil y una larga durabilidad.

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 los mangos permiten que las cucharas medidoras descansen en el borde de los sartenes para ayudar a prevenir deslizamientos que podrían ralentizar el servicio.

**Agarre ergonómico** – Los mangos 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)

Color:	Tamaño de la cuchara medidora	Diámetro del cucharón	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

# Equipo de inmersión

Los caballos de batalla confiables de su cocina de servicio de alimentos

Serie HMI de licuadoras de inmersión

## BigRig™

### Turbolicuadores BigRig™

El motor más potente de su clase\*

**Eje de acero inoxidable con empuñadura ergonómica** – Se separa para permitirle cambiar a un eje de diferente tamaño.

**Selector de velocidad variable ThumbDrive™** – Con luz codificada para una inmediata retroalimentación acerca del estado de la licuadora.

**Funcionamiento continuo para licuar altos volúmenes**

**Cuchilla de acero inoxidable con protector** – Licua, pica, hace puré o emulsiona rápidamente los ingredientes.

**Diseño ergonómico con controles táctiles ligeros** – Ofrece múltiples posiciones de la mano.

**Montaje en pared y soporte para el cable** – Para un almacenamiento ordenado y fácil.

**Cable de alimentación reparable de 12 pies/365 cm diseñado para alta visibilidad**

\* 800 watts para 120 V; 1000 watts para 220-240 V



SOLO EN EE.UU.

**Garantía:** 2 años piezas y mano de obra

**Pesos de embarque:**

HMI012	HMI014	HMI016	HMI018	HMI021	HMI02W
13.5 lb	13.7 lb	13.9 lb	14.1 lb	15.2 lb	6.0 lb
6.1 kg	6.2 kg	6.3 kg	6.4 kg	7.0 kg	2.7 kg

**HMI (120 V) Especificaciones:**

120 V~, 60 HZ, 800 W



**HMI (230 V) Especificaciones:**

-CE

-UK

-CN

220-240 V~, 50-60 HZ, 1000 W, IPX1

Cumple con RoHS



**Eje intercambiable**  
**Tamaños disponibles**  
**Disponibles también**  
**como accesorios**



12"/305 mm

14"/355 mm

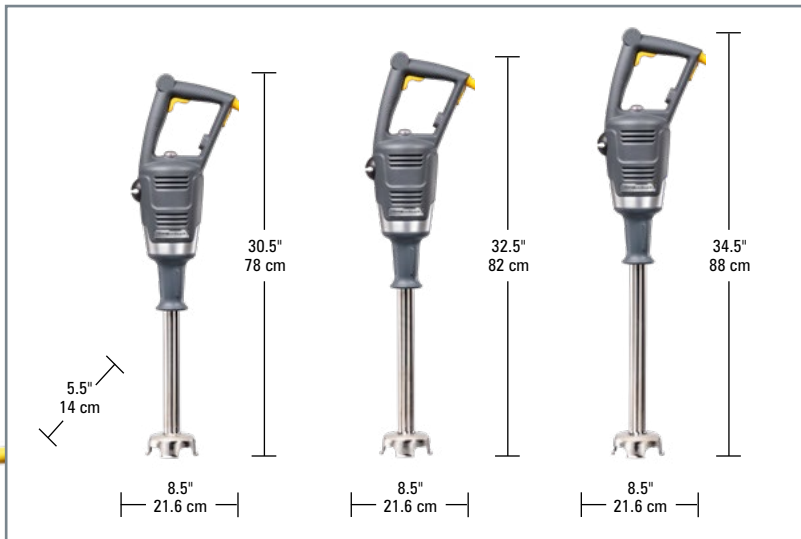
16"/406 mm

18"/457 mm

21"/533 mm

**Creado para chefs y profesionales del servicio de alimentos**, la familia de licuadoras de inmersión BigRig™ crea grandes lotes sin sacrificar tiempo ni calidad. Dado que tienen los motores más potentes de su clase\*, pueden realizar rápidamente todos los trabajos de batido, picado y emulsionado de gran volumen. Los selectores de velocidad ThumbDrive® codificados con colores y las asas ergonómicas garantizan la comodidad y la conveniencia del operador.

## HMI200



HMI012

HMI014

HMI016



HMI018

HMI021

HMI02W

### Tabla de volumen a licuar

Eje de 12"/305 mm - hasta 6 gal. (23 L)  
 Eje de 14"/355 mm - hasta 14 gal. (53 L)  
 Eje de 16"/406 mm - hasta 23 gal. (87 L)  
 Eje de 18"/457 mm - hasta 32 gal. (121 L)  
 Eje de 21"/533 mm - hasta 42 gal. (158 L)



### Licuadora de inmersión Eje de 9"

**Eje de acero inoxidable de 9"/23 cm** – 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 eje 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.

**Servicio pesado** – Construcción del motor de larga duración y accesorio de licuado de acero inoxidable diseñados para aplicaciones de servicio de alimentos.

**Innovador protector de la cuchilla** – Mantiene las áreas de preparación limpias y ahorra tiempo al reducir las desagradables salpicaduras y las obstrucciones.

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



**Peso de embarque:** 4.2 lb / 1.9 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

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 RoHS



# Familia de exprimidores FreshMark™

## Máxima producción de jugo

932

Serie HCJ967



### Citrus Manual

**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 producción de jugo.

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

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

**5.5" de espacio para el vaso** – Proporciona un amplio espacio para colocar un vaso de 8-10 oz debajo para el jugo.

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



### Citrus Eléctrico

**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 para servicio pesado** – Diseñado para soportar la extracción continua de jugos. La base de aluminio moldeado a presión hace que el exprimidor sea menos propenso a volcarse.

**3 exprimidores reforzados con metal** – Maximizan la producción de jugo de cítricos desde pequeños hasta grandes

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

**Pico extra alto (8.5"/21.6 cm)** – Cabe todo desde pequeños vasos de jugo hasta grandes jarras.



**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

#### Especificaciones 120 V:

HCJ967  
120 V~60 HZ, 3 A



#### Especificaciones 230 V:

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



Cumple con 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 hasta 5 oz/150 mL por minuto

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

**Potente motor de alto par** – Proporciona una óptima extracción de jugo para un rendimiento máximo.

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

**Montaje interno de grado quirúrgico** – Las piezas de acero inoxidable de grado quirúrgico 304 de alta calidad proporcionan una larga vida útil.

**Piezas extraíbles de la zona de alimentos** – Se retiran rápidamente para una limpieza rápida y fácil.

**Conveniente interruptor de palanca** – 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.

## Serie HJE960



### otto™ El Extractor de Jugo

Extrae aproximadamente 2 cuartos de galón / 2 L por minuto

**100+ vasos diarios** – Para operaciones que requieren grandes rendimientos 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 a presión 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 3" (76 cm)** – 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 para servicio pesado** – resiste la apertura y cierre repetidos y detiene el motor antes de poder abrir la tapa.



SOLO EN EE.UU.

**Peso de embarque:** 37 lb / 17 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

HWG800

120 V~, 60 HZ, 375 W



E302938 Cumple con ANSI/NFS8 NSF/ANSI Std 8



SOLO EN EE.UU.

**Peso de embarque:** 75.6 lb / 34.3 kg

**Garantía:** 2 años en piezas y mano de obra

#### Especificaciones 120 V:

HJE960

120 V~60 HZ, 8.5 A



#### Especificaciones 230 V:

HJE960-CE

HJE960-UK

HJE960-CN (tubo de alimentación de 50 mm)

220-240 V~, 50-60 HZ, 1200 W



Cumple con RoHS



Pasa la clasificación de agua IPX1

# Familia de envasado al vacío PrimaVac™

## Conserva la frescura y el sabor de los alimentos

### Serie HVC254



### Serie HVC305



### Serie HVC406



## Cámara de entrada PrimaVac™

### Barra de sellado de 10" (254 mm)

**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 m<sup>3</sup>/h** – Proporciona un servicio robusto y duradero.

**Aire suave 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 mantenga una bomba de funcionamiento superior.

**Carcasa durable de acero inoxidable** – Asegura una belleza duradera 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.

### Barra de sellado de 12" (305 mm)

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

**Potente bomba de vacío JetAire™ 12 m<sup>3</sup>/h (120V), 10 m<sup>3</sup>/h (230V)** – Proporciona servicio robusto y duradero.

**Aire suave 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 mantenga una bomba de funcionamiento superior.

**Carcasa durable de acero inoxidable** – Asegura una belleza duradera 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.

### Barra de sellado de 16" (406 mm)

**Lavado con gas** – Crea un cojín protector 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™ de 24 m<sup>3</sup>/h (120 V), 20 m<sup>3</sup>/h (230 V)** – Proporciona un servicio robusto y duradero.

**Aire suave 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 mantenga una bomba de funcionamiento superior.

**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.



**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

**Especificaciones 120 V:**  
120 V~, 60 HZ, 300 W, 3A



#### HVC254-CE

**Especificaciones 220 V:**  
220-240 V~, 50-60 HZ, 350 W

Cumple con 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

**Especificaciones 120V:**  
120V~60 HZ, 5 A



#### HVC305-CE

**Especificaciones 220 V:**  
220-240 V~, 50-60 HZ, 350 W

Cumple con RoHS



**Peso de embarque:** 190 lb/86 kg

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

#### HVC406

**Especificaciones 120 V:**  
120 V~, 60 HZ, 10 A



#### HVC406-CE

**Especificaciones 220 V:**  
220-240 V~, 50-60 HZ, 850 W

Cumple con 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.

## Serie HSV1000



### Circulador Sous Vide AcuVide™ 1000

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

**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 sous vide y configure la temperatura del agua de su elección en Fahrenheit o Celsius.

**Carcasa inferior de acero inoxidable** – Se extrae 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

**Especificaciones 120 V:**

HSV1000  
120 V~, 60 HZ, 1200 W



**Especificaciones 230 V:**

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



Cumple con RoHS

## HVS400R



### PrimaVac™ Externo

**Barra de sellado de 16" (406 mm)**

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

**Barra de sellado de 16" (40.6cm)** - 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 una belleza duradera 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.



**Peso de embarque:** 26 lb/11.8 kg

**Garantía:** 1 año en piezas y mano de obra

**Especificaciones 120 V:**

HVS400R  
120 V~, 60 HZ, 1020 W



## OBTENGA ACCESORIOS

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

### Bolsas para el Sellador en 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 sellador al vacío externo

- 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

<b>PrimaVac</b>	<b>Anchura PULG/MM</b>	<b>Longitud PULG/MM</b>	<b>Milésimas de pulg./ Micras</b>	<b>Cantidad por caja</b>
<b>En cámara 3 milésimas</b>	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 $\mu$ m	1000
HVCP30610	6 / 152	10 / 254	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCP30810	8 / 203	10 / 254	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCP30812	8 / 203	12 / 305	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCP31013	10 / 254	13 / 330	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCP31015	10 / 254	15 / 381	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCP31214	12 / 305	14 / 335	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCP31216	12 / 305	16 / 406	3 MIL / 75 $\mu$ m	500
HVCP31620	16 / 406	20 / 508	3 MIL / 75 $\mu$ m	250
<b>En cámara 4 milésimas</b>	4 milésimas proporcionan protección adicional contra las roturas por los huesos o el contenido punzante.			
HVCP40610	6 / 152	10 / 254	4 MIL / 100 $\mu$ m	1000
HVCP40810	8 / 203	10 / 254	4 MIL / 100 $\mu$ m	1000
HVCP40812	8 / 203	12 / 305	4 MIL / 100 $\mu$ m	1000
HVCP41013	10 / 254	13 / 330	4 MIL / 100 $\mu$ m	1000
HVCP41214	12 / 305	14 / 335	4 MIL / 100 $\mu$ m	1000
<b>Retherm en la cámara</b>	Las bolsas Retherm están disponibles en 3 o 4 milésimas y cuentan con esquinas reforzadas que ayudan a las bolsas a resistir la exposición al calor.			
HVCPR30812	8 / 203	12 / 305	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCPR31015	10 / 254	15 / 381	3 MIL / 75 $\mu$ m	1000
HVCPR41216	12 / 305	16 / 406	4 MIL / 100 $\mu$ m	500
<b>Bolsas para vacío externo</b>	Las bolsas son para usar con selladores de vacío externos y están diseñadas para crear un sello seguro que bloquea el aire y la humedad.			
HVBX1000	6 / 152	10 / 254	3 MIL / 75 $\mu$ m	100
HVBX1100	8 / 203	12 / 305	3 MIL / 75 $\mu$ m	100
HVBX1200	11 / 280	16 / 406	3 MIL / 75 $\mu$ m	100



# Cobertura de garantía global



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

## PARA NUESTROS CLIENTES ESTADOUNIDENSES:



Para productos que califican, siga este sencillo proceso de 3 pasos:

1. Marque 1-866-285-1087 para hablar con un miembro de nuestro altamente capacitado personal de servicios técnicos (Lu-Vie 8 a. m.-5 p. m. EST). Haremos un diagnóstico telefónico inicial.
2. Si se determina que no es posible realizar un mantenimiento mínimo en el sitio, Hamilton Beach Commercial® enviará un producto de reemplazo a su ubicación.
3. Una vez que se reciba la unidad de reemplazo, envíe la unidad con problemas de vuelta a Hamilton Beach Commercial® (le proporcionaremos la caja y materiales de apoyo para devolver la unidad y nosotros pagaremos el costo de flete por la unidad devuelta).

Para todos los demás productos, llame al 1-866-285-1087 para recibir asistencia sobre su garantía de piezas y mano de obra.

Nota: Aplican limitaciones y exclusiones. Express Care solo está disponible para usuarios finales ubicados en los EE. UU. Continentales, Alaska y Hawaii.

## 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 de despiece.
- 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, incluida la formación basada en la red.

Visítenos en:

[hamiltonbeachcommercial.com](http://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](mailto:commercial.support@hamiltonbeach.com).

# Accesorios

## Licadoras de bar

### 6126-908R

Serie HBB908R recipiente de policarbonato con capacidad de 44 oz/1.3 L



### 6126-908S

Serie HBB908R recipiente de acero inoxidable con capacidad de 32 oz/ 0.95 L



### 6126-255S (120 V)

Río y HBF510 32 oz / 0.95 L acero inoxidable conjunto de envase para las series HBB255S y HBF510



### 6126-255S-CE (230 V)

Río y HBF510 32 oz/ 0.95 L conjunto de recipiente de acero inoxidable para las series HBB255S y HBF510



### 98908R

Conjunto de cortador, embrague y empaque para la serie HBB908R



### 6126-455 (120 V)

Río, Tango, HBF510 48 oz/1.4 L copoliéster sin BPA conjunto de recipiente para licuadoras de las series HBB255, HBH455 y HBF510



### 6126-455-CE (230 V)

Río, Tango, HBF510 48 oz/ 1.4 L copoliéster sin BPA conjunto de recipiente para licuadoras serie HBB255-CE, HBH455-CE, HBF510-CE



## Exprimidores comerciales

### UTC960

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



### 98455

Juego de reparación para licuadoras Río, Tango y HBF510.



Conjunto de cortador, embrague y empaque para las series HBB255, HBH455 y HBF510

## Equipo que los clientes no ven

### SB961

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



### WW800SS

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



### DH800SS

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



### FB800SS

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



### BW800SS

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



# Cubrimos todos los detalles

## Licadoras de alto rendimiento

### HMIA200B

Accesorio de picar para el mezclador de inmersión serie HMI200



### 990291700

Conjunto cortador para abrelatas HCO500



### 6126-455 (120 V)

Recipiente de copoliéster libre de BPA de 48 oz/1.4 L para HBB255, HBH455, HBF510



### 6126-455-CE (230 V)

Recipiente de copoliéster sin BPA de 48 oz/1.4 L para las series HBB255, HBH455 y HBF510



### 6126-650

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



### 6126-851

Jarra para espuma AirWhip de 48 oz / 1.4 L para Summit Edge (licuadora serie HBH855)



### 6126-750

Conjunto de recipiente de policarbonato de 48 oz / 1.4 L para licuadoras Eclipse serie HBH750



### 6126-751

Jarra para espuma AirWhip de 48 oz./1.4 L compatible con Eclipse y Quantum. Se puede usar con la almohadilla para jarras JP750 para Fury, Tempest y expeditor Serie 600



### 6126-755

Conjunto de recipiente de policarbonato de 64 oz / 2 L para licuadoras Eclipse serie HBH755



### 6126-855

Summit Edge 48 oz. / Conjunto de recipiente de copoliéster sin BPA de 1.4 L para licuadoras de la serie HBH855



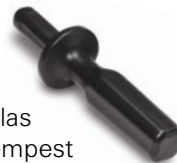
### 98650

Juego de reparación para licuadoras Tempest, Summit, Revolution y Eclipse con conjunto de 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, Tempest y Expeditor de la serie HBF600



### CK650

El juego para cubierta permite montar la serie Tempest HBH650 en la cubierta



### JP750

La almohadilla alternativa para vaso se puede usar para Fury HBH550, Tempest HBH650, Eclipse HBH755, Summit HBH850 y Expeditor HBF600



## Mezcladores de bebidas

### Agitadores

Agrega flexibilidad y funcionalidad a los mezcladores de bebidas de las series HMD200, HMD300, HMD400, HMD880y HMD1000

**928**



Para mezclar suavemente

**929**



Para ingredientes extra y helados

**930**



Para helado duro\*

\*Se adapta a los modelos 94950, HMD900, HMD880 y

**110E**

Recipiente universal de 32 oz/.95 L de acero inoxidable para todos los mezcladores de bebidas Hamilton Beach Commercial



**990156300 (120 V) / 990156400 (230 V)**

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



## Licadoras Culinarias (Recipientes)

**6126-510S-CE**

Jarra de acero inoxidable de 64 oz/1.8 L para los modelos HBF510S y HBH455 (120 V y 230 V)



**6126-HBF600S**

Conjunto de recipiente de acero inoxidable de 64 oz / 1.8 L para licuadoras Expedito serie HBF600



**6126-1100S**

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



**6126-1100**

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



## Licadoras Culinarias (Juegos)

**6126-HBF600**

Conjunto de recipiente de policarbonato de 64 oz/1.8 L para licuadoras Expedito serie HBF600



**98400**

Juego de reparación de la licuadora de alimentos Expedito con conjunto de corte, embrague, empaque y tuerca de retención para la serie HBF500S



**98500**

Juego de reparación de la licuadora de alimentos Expedito con conjunto de cortador, embrague, empaque y tuerca de retención para HBF500



**981100S**

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



## BigRig™

### HMIS12

Eje de 12"/305 mm  
para BigRig™



### HMIS14

Eje de 14"/355 mm  
para BigRig™



### HMIS16

Eje de 16"/406 mm  
para BigRig™



### HMIS18

Eje de 18"/457 mm  
para BigRig™



### HMIS21

eje de  
21"/533 mm  
para  
BigRig™



### HMI02W

Batidor de alambre  
de 19.5" para  
BigRig™



## Envasado al vacío

### FP254

Placa de relleno para la máquina  
de cámara serie HVC254



### FP305

Placa de relleno para la máquina  
de cámara serie HVC305



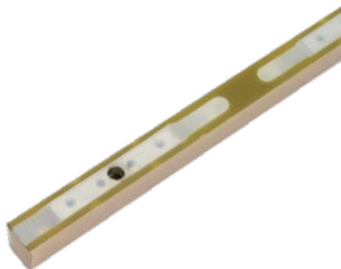
### FP406

Placa de relleno para la máquina  
de cámara serie HVC406



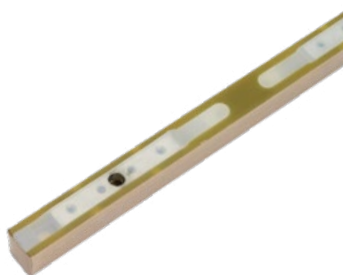
### SB254

Conjunto de barra de sellado  
para la máquina de cámara  
serie HVC254



### SB305

Conjunto de barra de sellado  
para la máquina de cámara serie  
HVC305



### SB406

Conjunto de barra de sellado  
para la máquina de cámara serie  
HVC406

