



AMASADORA

► Gancho espiral. Cabezal fijo.

Ref	Litros	Kg. Harina	Alimentación	Potencia
156.064	10	8	Monofásica	370
156.065	10	8	Trifásica	370
156.069	20	18	Monofásica	750
157.411	20	18	Trifásica 2 Vel.	600/800
157.419	33	25	Monofásica	1.100
157.424	33	25	Trifásica 2 Vel.	1.000/1.400
157.445	75	60	Trifásica 2 Vel.	2.600/3.400



BATIDOR/MEZCLADOR

► Incluye batidor para pasta ligera, batidor en hilos inox y gancho para amasar la pasta pesada. Capacidad 5 L.

Ref	Modelo
146.134	Batidor/Mezclador 5 L.



TRITURADOR HIELO

► Potencia 450 W.

Ref	Modelo
157.407	Triturador TH-1100



PICADORA HIELO PROFESIONAL

► Potencia 130 W. Producción 3 Kg/minuto

Ref	Acabado
130.751	Gris, amarilla, azul o roja



PICADORAS HIELO BAR

Ref	Descripción
103.050	Picadora cromada manual
103.051	Picadora eléctrica



BLENDER/MIXER COCINA

► Mixer profesional para la cocina. Disponible con base pintada gris o cromada. Velocidad variable 0-15000 rpm. Potencia 750 W.

Gris	Cromada	Cuba
36.394	36.395	2 Litros Inox
36.396	36.397	2 Litros Policarbonato
36.390	36.391	4 Litros Inox
36.392	36.393	4 Litros Policarbonato

MIXER BAR

► Cuba policarbonato de 1,25 L. Potencia 600 W. 12.000 rpm

Ref	Acabado
36.388	Base oscura
36.389	Base cromada



Hamilton Beach



BATIDORA/LICUADORA 908®

► Ideal para granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Uso con hielo picado. Hasta 25 preparaciones al día. Daiquiri en 25 segundos. Bol policarbonato 1,25 L graduado. Tecla 2 velocidades. 300 W.

Ref	Modelo
160.257	Batidora 908®



BATIDORA/LICUADORA TANGO®

► Ideal para batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Uso con hielo picado o cubitos huecos. 25 a 50 preparaciones al día. Daiquiri en 15 segundos. Bol policarbonato 1,4 L graduado. Tecla ON/OFF/PULSE + 2 velocidades + temporizador. 750 W.

Ref	Modelo
160.260	Batidora TANGO®



BATIDORA/LICUADORA TEMPEST®

► Ideal para purés, cremas, batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Uso cubitos macizos. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Tecla ON/OFF + 2 velocidades + temporizador + aceleración automática. 1.150 W.

Ref	Modelo
160.261	Batidora TEMPEST®



TRITURADOR HIELO/BATIDORA/LICUADORA REVOLUTION®

► Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, etc. Uso cubitos macizos. A partir de 50 preparaciones al día. 4 Daiquiris en 12 segundos. Bol policarbonato 2 L graduado. Contenedor cubitos doble pared para reducir ruido. Sistema único que cuenta la cantidad de hielo exacta para cada preparación, independientemente de la dureza del cubito. Potencia 1.150 W.

Ref	Modelo
160.264	Triturador hielo/batidor Revolution®



BATIDORA/MEZCLADORA

► Ideal para batidos, granizados, cócteles, masa de creps, etc. Vasos Inox de 1 L. Construcción y ejes en Acero Inox para un uso intensivo. 2 tipos de cuchillas emulsionadoras. Motor "STOP AND GO" automático al colocar o retirar el vaso. Tecla 3 velocidades + ON/OFF. 300 W por motor.

Ref	Modelo
160.265	DRINK-MIXER 1 motor
160.266	DRINK-MIXER 3 motores



BATIDORA/LICUADORA SUMMIT®

► Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, salsas, etc. Uso cubitos macizos. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Panel control cómodo y fácil uso. Cientos de programas con curvas velocidad pre-grabados para distintas bebidas. Actualizable por USB. Parada automática "AUTO BLEND" tan pronto como la mezcla alcanza la consistencia perfecta, la batidora se detiene. Disponible versión con cúpula abatible silenciadora que reduce de forma considerable el ruido del aparato, sobre todo al triturar hielo. 1.150 W.

Ref	Modelo
160.262	Batidora SUMMIT®
160.263	Batidora SUMMIT® con silenciador