Hamilton Beach
COMMERCIAL

Effektiva och användarvänliga lösningar för restauranger, kaféer och barer











Good Thinking™

hamiltonbeachcommercial.com



Över 110 års kommersiell expertis

Hamilton Beach Commercial har sedan 1911 utvecklat utrustning för professionella kök med höga krav på prestanda, hållbarhet och driftsäkerhet.

Sortimentet innefattar allt från kraftfulla blenders och stavmixers till effektiva vakuumförpackningsmaskiner .

Hamilton Beach Commercial® erbjuder smarta, ekonomiska och användarvänliga lösningar helt anpassade för restauranger, kaféer, barer, hotell och andra professionella köksmiljöer - Alltid med fokus på kvalitet, effektivitet och lång livslängd.

Dryckesberedning

2-3	Barmixers
4-5	Högpresterande mixers
6-7	Automatisering för drycker
8-9	Drinkmixers
10-11	Kaffeservering

Matberedning

12-13	Expeditor™ kulinariska blenders
14-15	Utrustning för köket
16-17	BigRig™/ stavmixer
18-19	FreshMark™ Juicepressar
20-23	PrimaVac™ Vakuumförpackning

Tillbehör

24-27	Förbrukningsmaterial och reservdelar

Good Thinking™

Thoughtful products with meaningful innovation ...now that's **Good Thinking®**

Barblenders

Full kraft front of the house

HBB255-serien



HBB255

Rio® Blender *(Kanna i copolyester)*

Mixar 15-40 drinkar per dag

1,6* HP-motor (toppeffekt)

Mixa drinkar på 15 sekunder – Perfekt för verksamheter som serverar 15–40 drinkar per dag.

Wave~Action®-system – Unik konstruktion på kannan som hela tiden pressar ner blandningen mot knivarna för en extra krämig dryck – varje gång.

Optimerad prestanda – Bred, fyrkantig kanna rymmer större ingredienser och minskar förberedelsetiden.

Högpresterande knivar i rostfritt stål – Skär snabbt igenom is.

Två hastigheter med pulsfunktion – Ger flexibilitet och exakt mixning för många olika typer av drycker.

Lock- och kannsensor – Förhindrar start om kanna eller lock inte är korrekt placerade.

1,4 L kanna – Slagtålig BPA-fri kanna i co-polyester.

Levereras med: 1,4 liters BPA-fri kanna i copolyester
Reglage: Tätade vippströmbrytare
Vikt: 4,5 kg (transportvikt)
Garanti: 2 år på delar och arbete

RoHS-KOMPATIBEL

HBB255S-serien



HBB255S

Rio® Blender *(Kanna i rostfritt stål)*

Mixar 15-40 drinkar per dag

1,6* HP-motor (toppeffekt)

Mixa drinkar på 15 sekunder – Perfekt för verksamheter som serverar 15–40 drinkar per dag.

Wave~Action®-system – Unik konstruktion på kannan som hela tiden pressar ner blandningen mot knivarna för en extra krämig dryck – varje gång.

Optimerad prestanda – Bred, fyrkantig kanna rymmer större ingredienser och minskar förberedelsetiden.

Högpresterande knivar i rostfritt stål – Skär snabbt igenom is.

Två hastigheter med pulsfunktion – Ger flexibilitet och exakt mixning för många olika typer av drycker.

Lock- och kannsensor – Förhindrar start om kanna eller lock inte är korrekt placerade.

0,95 L kanna i rostfritt stål – Byggd för långvarigt bruk

Levereras med: 0,95 liters kanna i rostfritt stål
Reglage: Tätade vippströmbrytare
Vikt: 4,7 kg (transportvikt)
Garanti: 2 år på delar och arbete

RoHS-KOMPATIBEL

* Ineffekt

De flesta barblenders pressas till max varje dag, vilket gör att de måste vara extremt tåliga och enkla att använda. Hamiltom Bech kraftpaket till blenders är byggda för att hålla länge och klarar tempot i de mest hektiska barerna. Alla modeller har lättbegripliga, användarvänliga reglage, så personalen kan fokusera på att mixa och servera gäster i stället för att lägga tid på krångliga funktioner.



Wave~Action®-system – Kannans unika konstruktion leder kontinuerligt ner ingredienserna mot knivarna. Det ger en jämnare mixning och en extra krämig dryck – varje gång.

Håll dina blenders i toppskick med originaldelar



BPA-fri behållare i copolyester 1,4 L 6126-455

För HBB255 och HBH455



BPA-fri behållare i copolyester 1,4 L 6126-455-CE

För HBB255, HBH455 och HBF510-serien



Reparationskit för knivenhet och kanna 98455

För HBB255-, HBB255S-, HBH455- och HBF510-serien

Högpresterande blenders

Ökar effektiviteten vid högtryck

HBH455-serien



HBB455

Tango® Blender

Mixar 40-75 drinkar per dag

Två hastigheter och pulsfunktion
– Ger en mycket noggrann mixning för en mängd olika drinkblandningar.

Wave~Action® – Unik konstruktion på kannan som pressar ner blandningen mot knivarna.

Timer med automatisk avstängning – Oumbärlig i barer med högt tempo.

Stapelbar kanna 1,4 L
– BPA-fri kanna i copolyester.

Lock- och kannsensor
– Förhindrar start om kanna eller lock inte är korrekt placerade.

Levereras med: Drivenhet, behållare, lock
Reglage: förseglade vippbrytare, justerbar timer
Motor: 2,4 hk toppeffekt
Vikt: 5,6 kg (fraktvikt)
Garanti: 2 år på delar och arbete

RoHS-KOMPATIBEL

HBH550R-serien



HBB550R

Fury™ Blender

Mixar 50+ drinkar per dag

Två hastigheter och pulsfunktion
– Ger en mycket noggrann mixning för en mängd olika drinkblandningar.
Wave~Action® – Unik konstruktion på kannan som pressar ner blandningen mot knivarna.

Timer med automatisk avstängning
– Oumbärlig i barer med högt tempo.

Stapelbar kanna 1,8 L – BPA-fri kanna i copolyester.

Slitstark – Drivkoppling helt i metall.

Levereras med: Motorbas, 1,8 liters kanna och löstagbar bottenplatta.
Reglage: Vippbrytare för hög/låg hastighet och pulsfunktion, samt timer.
Motor: 3 hk toppeffekt.
Vikt: 6,9 kg (fraktvikt).
Garanti: 3 år på delar och arbete.
Livstidsgaranti på knivblad och drivkoppling.

RoHS-KOMPATIBEL

HBH650R-serien



HBB650R

Tempest® Blender

Mixar 50+ drinkar per dag

Två hastigheter, Jump Cycle och pulsfunktion
– Ger exakt mixning för en mängd olika dryckesblandningar.

Wave~Action® – Unik konstruktion på kannan som pressar ner blandningen mot knivarna.

Timer med automatisk avstängning – Oumbärlig i barer med högt tempo

Stapelbar kanna 1,8 L – BPA-fri kanna i copolyester.

Slitstark – Drivkoppling helt i metall.

Levereras med: 1,8 liters kanna och löstagbar bottenplatta.
Reglage: Touchknappar med hög/låg hastighet, pulsfunktion, jumpcycle och timer.
Motor: 3 hk toppeffekt.
Vikt: 6,8 kg (fraktvikt).
Garanti: 3 år på delar och arbete.
Livstidsgaranti på knivblad och drivkoppling.

RoHS-KOMPATIBEL

* Inmatad effekt

Med våra högpresterande blenders får du perfekta mixresultat varje gång. Smarta timers med automatisk avstängning och förinställda program ger hög precision och effektivitet i det dagliga arbetet. För en tystare arbetsmiljö finns modeller med ljudkåpa som kombinerar kraftfull prestanda med betydligt lägre ljudnivå.

HBH755R-serien



Eclipse™ Blender
Mixar 75+ drinkar per dag

QuietBlend™ – Ljudreducerand teknologi och Quiet Shield™-kåpa som sänker maskinens volym till samtalsnivå.

Över 100 förinställda program – Programmen kan tilldelas 5 knappar för populära drycker. Fler program kan enkelt laddas via USB.

Sensorer – Monterade på kåpan för längre livslängd och tyst drift.

Kraftfull motor med luftflödesdesign – Ger utmärkta mixresultat, förhindrar överhettning och ökar motorns livslängd.

Stapelbar 2 L BPA-fri copolyesterkanna– Med Wave~Action®-system för optimal mixningsprestanda.

Levereras med: 2 liters kanna och QuietShield™-kåpa.
Reglage: Kapacitiv touchpanel.
Motor: 3 hk toppeffekt.
Vikt: 7,4 kg (fraktvikt).
Garanti: 3 år på delar och arbete.
Livstidsgaranti på knivblad och drivkoppling.

RoHS-KOMPATIBEL

HBH855-serien



Summit® Edge Blender
Mixar 75+ drinkar per dag

PowerBlend-teknologi – Ger snabba, jämna resultat även för de tuffaste recepten.

Avancerad Quiet Blend™-teknik – För extra tyst mixning.

Auto Blend – Ett tryck för perfekt mixning.

Intuitiv kapacitiv pekskärm – Med 6 programmerbara knappar, variabla hastigheter och pulsfunktion.

36 förinställda program i 11 språk – Lättåtkomlig USB-port för uppladdning av egna program.

Hybridkoppling – ger rejäl kraft och vridmoment till de rostfria stålbladen.

Stapelbar 1,4 L BPA-fri copolyesterkanna

Levereras med: 1,4 liters kanna, Quiet Shield™-kåpa samt avtagbar kannmatta.
Reglage: Kapacitiv touchpanel med LCD-display
Motor: 3,5 peak* hk
Vikt: 14,5 kg (vid leverans)
Garanti: 3 år på delar och arbete.
Livstidsgaranti på knivblad

RoHS-KOMPATIBEL

TILLBEHÖR

AirWhip Skumkanna
6126-751R

Skapar snabbt perfekt mjölkskum och blandar dressingar och såser



Kallt skum på mindre än 20 sekunder

- 1,4 L-kanna för känsliga blandningar
- Avtagbart påfyllningslock
- Robust jar-koppling

Blenderkanna
6126-855



- Passar HBH855-serien
- Stapelbar 1,4 L BPA-fri copolyesterbehållare
- Blad i rostfritt stål
- Lasergraverade mått

Dryckesautomation

Fº renklade flº den fº r dryck

HBS1400R-serien | **BCR100R**



RevolutionÈ Ice Shaver

Mixar 100+ drinkar per dag och upp till 4 drinkar à 480 ml samtidigt

RevolutionÈ Portionssystem
ï Systemet rª knar ut hur m¬nga g¬nger ishyveln passerar ºver rakbladet och levererar rª tt mª ngd is.

Dubbelvª ggad beh¬llare
– Isolerad fº r tyst drift och fº r att h¬lla isen kall.

Sensorteknik
– Sensorn fº rhindrar drift nª r locket inte sitter p¬ plats. Drª neringssensorn visar om vatten backar upp i avloppet.

Kraftfull 3 hk-motor
– Byggd fº r att klara kraven i de mest vª lbesº kta barerna.

Automatiska knappar för blandningscykel
– Gº r att anvª ndaren kan vª lja portionsstorlek och antal portioner fº r exakta resultat.

Stapelbar kanna p¬1,8 L med Wave-ActionÈ ï Ger optimal mixprestanda.

Levereras med: Bas, isrª nna, tv¬delad beh¬llare med lock, 1,8 L polykarbonatkanna samt justerbara fº tter fº r niv¬instª llning. Stickpropp för 230 V.
Reglage: Pekpanel
Motor: 3 hk blender, 1/4 hk iskross
Vikt: 32,2 kg (vid leverans)
Garanti: 2 ¬r p¬ delar och arbete eller 25 000 cykler.
Livstidsgaranti p¬ beh¬llarens kniv och motorns drivkoppling.

RoHS-KOMPATIBEL



Rinser

Snabb skº ljning av olika typer av beh¬llare
ï Skº ljer kannor, muggar och beh¬llare upp till 2 L.

Robust konstruktion
ï Spraymunstycke i rostfritt st¬l; slagt¬lig polykarbonat.

Enkel anvª ndning
ï Ett lª tt tryck p¬ plattan aktiverar spolningen.

Kompakt design med l¬g proýl
ï Passar i diskhon: 160x160 mm och 133 mm hº g.

Upphº jt munstycke
ï Fº r noggrann rengº ring.

Sugkoppsfº tter
ï H¬ller skº ljaren stadigt p¬ plats.

Levereras med: Bas, munstycke och slang.
Bas: slagtålig polykarbonat; med 4 sugkoppar.
0.7 m flexibel x 10 mm (ID) förstärkt slang med vridbar Slangkoppling av gardenatyp (GHT).
Ingen el krävs.
Flöde: 2.25 gpm/8.521 pm@60 psi
Bruttovikt: 0.5 kg
Garanti: 2 år på delar och arbete

Drinkmixers

Perfekt mixade drinkar sedan 1911

HMD200R-serien



Drinkmixer Singel

Mixar en bägare åt gången

Beredning av dryck, shakes och smet – perfekt för milkshakes, “flashiga” bardrinkar samt för att vispa ägg och blanda smet.

Utmärkta mixresultat – kraftfull precisionsmotor på 1/3 hk, balanserad för att minimera vibrationer och byggd för lång livslängd med tätade, permanent smorda kullager.

Motorstart på två sätt – starta och stoppa mixningen genom att placera bägaren i hållaren eller via knappen ovanpå mixern.

Lätt att rengöra – slät kåpa i rostfritt stål och pressgjuten aluminium, där kopphållaren enkelt kan tas bort vid rengöring.

Tätat hölje – minskar risken för att vatten tränger in och orsakar motorfel.

Levereras med: 1 st bägare i rostfritt stål
Motor: 1/3 hk
Vikt: inkl. emballage 7.0 kg
Garanti: 2 år på delar och arbete

RoHS-KOMPATIBEL

HMD400R-serien



Drinkmixer Trippel

För stora volymer

Perfekt för hög volym – samma funktioner som en enkelspindlig mixer, men med tredubblad kapacitet för effektiv produktion.

Utmärkt prestanda – kraftfull 1/3 hk-motor per spindel, där varje enhet har egna reglage för flexibel drift.

Precisionsmotor – balanserad för att minimera vibrationer och byggd för lång livslängd med tätade, permanent smorda kullager.

Motorstart på två sätt – starta och stoppa mixningen genom att sätta koppen i kopphållaren eller via pulsknappen ovanpå mixern.

Lätt att rengöra – slätt hölje i rostfritt stål och pressgjuten aluminium, med avtagbar mugghållare för enkel rengöring.

Tätat hölje – minskar risken för att vatten tränger in och orsakar motorfel.

Levereras med:
3 st bägare i rostfritt stål
Motorer: 3 st, 1/3 hk vardera
Vikt: inkl. emballage 16.8 kg
Garanti: 2 år på delar och arbete

RoHS-KOMPATIBEL

Expeditor™

Blenders för professionella kök

HBF510-serien



Expeditor HBF510

1,4 L BPA-fri behållare i copolyester

Variabel hastighet & pulsfunktion – Gör det enklare att mixa, puréa, mala, hacka och emulgera.

Hackfunktion – Växlar mellan låg hastighet och en av användaren vald hög hastighet.

2,4 Peak HP*-motor – Har ett rejält vridmomentet vilket behövs för att mixa ingredienser.

Tätade vippbrytare – Motstår läckage och är enkla att använda.

Slitstark drivkoppling i metall

Stor doseringskopp – Gör det enklare att tillsätta vätska för emulsioner under mixning.

Knivar i rostfritt stål – Skär snabbt igenom alla ingredienser.

Locksensor – förhindrar start när locket inte är på plats

Levereras med 152 cm nätkabel, 1,4 liter BPA-fri behållare i co-polyester
Reglage: Förseglade vippbrytare och steglöst hastighetvred
Fraktvikt: 5,6 kg
Garanti: 2 år på delar och arbete

CE RoHS-KOMPATIBEL



Expeditor HBF510S

1,8 L behållare i rostfritt stål

Variabel hastighet & pulsfunktion – Gör det enklare att mixa, puréa, mala, hacka och emulgera.

Hackfunktion – Växlar mellan låg hastighet och en av användaren vald hög hastighet.

2,4 Peak HP*-motor – Har ett rejält vridmomentet vilket behövs för att mixa ingredienser.

Tätade vippbrytare – Motstår läckage och är enkla att använda.

Slitstark drivkoppling i metall

Stor doseringskopp – Gör det enklare att tillsätta vätska för emulsioner under mixning.

Knivar i rostfritt stål – Skär snabbt igenom alla ingredienser.

Locksensor – förhindrar start när locket inte är på plats

Levereras med 152 cm nätkabel, 1,8 liters behållare i rostfritt stål
Reglage: Förseglade vippbrytare och steglöst hastighetvred
Fraktvikt: 6,3 kg
Garanti: 2 år på delar och arbete

CE RoHS-KOMPATIBEL

* Inmatad effekt

Vanliga mixers kan inte mäta sig med Expeditor™-mixers när det gäller resultat i köket och precision. Från att mixa soppor och såser till att emulgera marinader och dressingar hjälper dessa professionella mixers skickliga kockar världen över att uttrycka sin kreativa vision. Ännu bättre: smarta reglage och stora volymer maximerar tiden från mixning till servering, så att du kan leverera service i toppklass.

HBF1100SR





HBF1100SR

4 L behållare

Sparar förberedelsetid – Kraftfull motor och stor behållare hjälper dig att bli klar snabbare.

Låg profil-design – För smidig åtkomst till behållaren på alla bänkskivor.

Unik hackfunktion – Ger förbättrad mixningsprestanda.

Anpassningsbara programknappar – Ger stor frihet att skräddarsy mixningen.

Steglöst hastighetsvred – Gör att du kan mixa från mycket låg hastighet till hög hastighet som snabbt ger en slät puré.

Förinställda timerknappar – Sparar tid.

Lockspärr – Säkerställer att mixern inte startar förrän kannan och locket sitter ordentligt på plats.

Levereras med: 4 L behållare i borstat, rostfritt stål med handtag, transparent lock samt avtagbar doseringskopp 120 ml.
Reglage: Touchknappar
Motor: 3,5 hk
Vikt: 11 kg (fraktvikt)
Garanti: 3 år på delar och arbete

CE RoHS-KOMPATIBEL

För kökets bakre ytor

Ger flexibilitet och lång hållbarhet

CPM800	37590	HCO500



Standmixer

Kraftfull prestanda

Kapacitet 8 L – Tillräckligt kompakt för köksbänken, men ändå robust nog för alla typer av blandning.

Uppfällbart huvud – Gör det lätt att tillsätta ingredienser, skrapa kanter, byta tillbehör och ta loss skålen.

Skål i rostfritt stål med handtag – Gör det enkelt att lyfta och bära innehållet.

Tillbehör – Visp i rostfritt , degkrok & ballongvisp med stänkskydd som håller ingredienser borta från navområdet.

Steglös 7-stegsväljare + pulsfunktion – Ändra hastighet medan du blandar.

Tätade stopp-/startknappar – Reagerar snabbt vid beröring.

Bruttovikt 25 kg
Garanti: 2 år på delar & arbete
230 V~, 50–60 HZ, 1500 W, IPX2

CE Uppfyller RoHS



Riskokare

90 koppar

Extra stor kapacitet – Tillagar 90 koppar färdigkokt ris (45 koppar okokt).

Digital kontrollpanel – Enkel att hålla ren.

Värme-/sjuda-funktion – Håller temperatur och förhindrar överkokning i upp till 4 timmar.

Isolerad dubbelväggskonstruktion – Med gångjärnsförsett/uppvärmt lock som är lätt att öppna och stänga.

Innergryta med nonstick och handtag – Gör det enkelt att lyfta och bära innehållet.

Kondensuppsamlare – Samlar upp vatten så att det inte droppar ner på bänken.

Tillbehör ingår – Måttkopp för ris och slev.

Bruttovikt 16.2 kg
Garanti: 1 år på delar & arbete 230 V~, 60 HZ, 2500 W NEMA 6-15P-kontakt

Intertek Intertek Uppfyller NSF/ANSI Standard 8



Konservöppnare

Med sidoklipp

Öppnar burkens fals – Burken öppnas i sidofalsen i stället för att punktera locket, vilket ger inga vassa kanter.

Ingen kontaminering – Inget blad som kommer i kontakt med maten.

Ingen risk för metallspån – Eftersom locket inte skärs med ett blad hamnar inga metallspån i maten.

Inga kuggar som slits eller går sönder – Minskar risken för driftstopp.

Robust konstruktion – Tillverkad i rostfritt stål och nickelpläterad aluminium för långvarig prestanda.

Samma monteringsmönster som Edlund* – för enkel installation.

Bruttovikt 2.3 kg
Garanti: 1 år på delar & arbete

NSF

* Edlund är ett varumärke som tillhör Edlund Company, Inc. Användningen av märket innebär inte någon koppling till eller något godkännande från Edlund Company.

Genom att spara värdefull tid och arbetsinsats kan dessa mångsidiga köksverktyg hjälpa alla typer av professionella kök att förbättra lönsamheten. Från små verksamheter till stora restauranger – våra pålitliga verktyg är bra att ha nära till hands när ni ska blanda kakdeg eller kaksmet, koka perfekt ris, öppna burkar eller servera med jämna portionsstorlekar.

78 80



78-serien portionskopor

Klassisk

Portionskontroll – Storlekarna gör det enkelt att servera jämna portioner.

Färgkodade handtag – Tydliga, färger gör det lätt att välja rätt skopa.

Slitstarkt rostfritt stål – Skålen, tumspaken och fjädern är tillverkade i rostfritt stål för lång livslängd och enkel rengöring i diskmaskin.

Kraftig fjädermekanism – Den kraftiga fjädern ger smidig hantering och hållbar prestanda över tid.



80-serien portionskopor

Deluxe-utförande

80-serien har alla funktioner från 78-serien som visas till vänster, plus dessa:

Pan Rest™-funktion – Smidiga urtag i handtagen gör att portionskopan kan vila på kastrull- eller kantinens kant och hjälper till att motverka att den glider.

Ergonomiskt grepp – Minskar trötthet i hand och arm.

Inpräglad volym – Volymen tydligt gjuten i handtaget råder.





SKOPORNAS KAPACITET

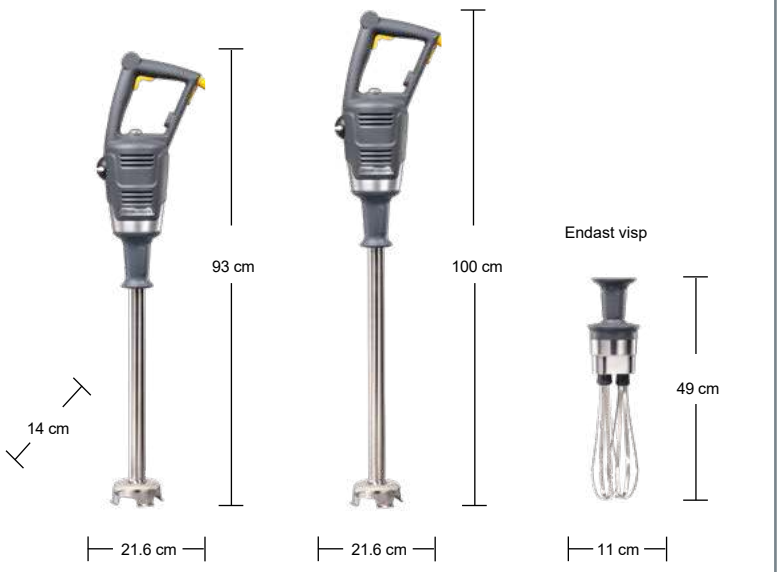
Modell	Färg	Antal portioner per liter	Volym i milliliter
78-06	Vit	6	138
78-08	Grå	8	108
78-10	Elfenben	10	94
78-12	Grön	12	82
78-16	Blå	16	61
78-20	Gul	20	52
78-24	Röd	24	44
78-30	Svart	30	30
78-40	Lila	40	20

Framtagen för kockar och storköksproffs, skapar BigRig™-serien av stavmixrar stora satser utan att tumma på tid eller kvalitet. Med klassens kraftfullaste motorer* tar de sig snabbt igenom alla högvolymsjobb – mixning, hackning och emulgering. ThumbDrive® färgkodade hastighetsreglage och ergonomiska handtag ger trygg komfort och smidig hantering för användaren.

HMI009-serien

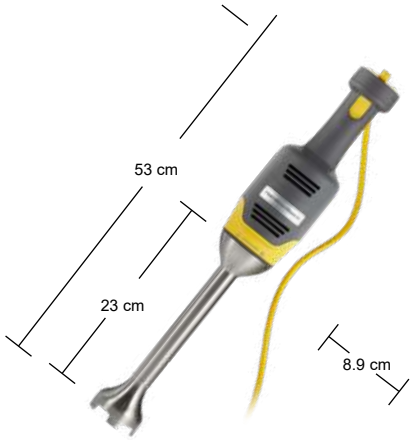


HMI012	HMI014	HMI016



HMI018	HMI021	HMI02W

Översikt över mixvolym	305mm skaft – upp till 23 L 355mm skaft – upp till 53 L 406mm skaft – upp till 87 L 457mm skaft – upp till 121 L 533mm skaft – upp till 158 L



Immersion Blender

Stavmixer

23 cm axel i rostfritt stål – Perfekt för mindre satser upp till 11 liter.

Steglös hastighetsratt – Ger bättre kontroll över konsistensen i såser, puréer och soppor.

Bruttovikt: 2.6 kg
2 års garanti

Big Rig

Stavmixer

Kraftfull och flexibel stavmixer. – Mixar stora satser med jämnt resultat. Kraftfull motor. Steglös hastighetsreglering, utbytbara mixerskaft i flera längder. Visptillsats finns som tillval.

Levereras komplett med: motorenhet, valfritt mixerskaft i rostfritt stål och väggfäste.
Varvtal: 3 000–15 000 varv/minut
Effekt: 1 000 W (230 V)
Kapslingsklass IPX1
Bruttovikt: 6,1 kg
2 års garanti

FreshMark™ Juicefamiljen

Maximera juiceutbytet

932



Manuell citruspress

Fyller ett glas juice på under en minut

20–50 glas per dag – Perfekt för verksamheter som serverar upp till 50 glas juice per dag.

Citrusflexibilitet – Utformad för att pressa juice ur citroner, lime, apelsiner och grapefrukt.

Maximal juiceutvinning – Ger upp till 2000 lbs. i tryck för att få ut maximalt med juice.

Syrabeständig yta – Tål slitage från exponering för citrussyror.

Silkon i rostfritt stål – Kan tas loss för smidig rengöring i diskmaskin.

Frihöjd för kopp 5,5” – Ger gott om plats att ställa en kopp på 8–10 oz under vid pressning.

Sure Grip™-fötter – Håller juicern stadigt på plats.

Bruttovikt: 6 kg
Garanti: 1 år delar & arbete

HCJ967R-serien



Elektrisk citruspress

Fyller ett glas juice på mindre än 30 sekunder

100+ glas per dag – För verksamheter som serverar upp till 100 glas juice om dagen.

Citrusflexibilitet – Utformad för att pressa juice ur citroner, lime, apelsiner och grapefrukt.

Exceptionellt tyst – Den borstlösa induktionsmotorn är knappt hörbar, så personalen kan lättare fokusera på kunderna.

Robust konstruktion – Byggd för att klara kontinuerlig pressning. Den pressgjutna aluminiumbasen gör att juicern står stadigare och inte lika lätt tippar.

3 metallförstärkta presskoner – Maximerar juiceutbytet från både små och stora citrusfrukter.

Juiceskål i rostfritt stål – Kan tas av för enkel rengöring.

Extra hög pip (21.6cm – Passar allt från små juiceglas till stora kannor.

Bruttovikt: 13,6 kg
Garanti: 2 år delar & arbete

RoHS-KOMPATIBEL

Vi har byggt juicepressar i kommersiell kvalitet sedan 1932, när vår manuella juicepress 932 först gjorde avtryck. I dag ger FreshMark™-familjen av kommersiella juicepressar företag den maximala kapacitet som behövs för att hålla juiceflödet igång. Oavsett om du driver en juicebar, bar, stormarknad eller en restaurangkedja är varje modell expertutformad för att ge dig utmärkt juiceprestanda som du kan lita på – varje dag.

HWG800



Kallpressjuicer

Pressar upp till 150 ml per minut

Mångsidig – Utformad för att pressa juice ur t.ex. spenat, grönkål, persilja, selleriblad, örter

Kraftfull motor med högt vridmoment – Ger optimal juiceutvinning för maximal avkastning.

Robust konstruktion – Stabilt byggd för krävande användning, med komponenter i rostfritt stål och en permanent smord, luftkyld motor.

Invändig enhet i kirurgkvalitet – Förstklassiga delar i rostfritt stål (kirurgkvalitet ger lång livslängd.

Avtagbara delar i matzonen – Tas snabbt bort för smidig och enkel rengöring.

Smidig vippströmbrytare – Har backläge för rengöring efter pressning av torra örter och groddar.

Underhållskit ingår – Levereras med 2 metallsilar och två packningar.

Bruttovikt: 17 kg
Garanti: 1 år delar & arbete

HJE960R-serien



Juicepress Otto™

Pressar cirka 2 l per minut

100+ glas per dag – För verksamheter som behöver stora juicevolymer från många olika råvaror och/eller serverar 100 eller fler glas juice per dag.

Centrifugal pressning – Pressar juice ur äpplen, morötter, gurka, selleri, rödbetor, ingefära, bladgrönt och mycket mer.

Kraftfull borstlös induktionsmotor – Tyst drift och dubbla kylfläktar för kontinuerlig juicepressning.

Kraftig pressgjuten bas – Ger enastående hållbarhet och gör att juicemaskinen står stadigt på bänken.

76 cm påfyllningsrör – Minskar förberedelsetiden.

Komponenter av högsta kvalitet – Delar i rostfritt stål och BPA-fria material ger lång hållbarhet och är enkla att rengöra.

Robust metallhandtag – tål upprepad öppning och stängning och stoppar motorn innan locket kan öppnas.

Bruttovikt: 35 kg
Garanti: 2 år delar & arbete

RoHS-ÖVERENSSTÄMMANDE

Uppfyller IPX1-klassning för vatten

PrimaVac™ Vakuumförpackningsmaskiner

Bevara matens fräschhet och smak

HVC254	HVC305	HVC406







PrimaVac™

254 mm svetslist

10 anpassade program – Möjlighet att justera vakuum- och svetsningstid efter olika behov och recept.

Kraftfull JetAire™ 8 m3/h vakuumpump – Ger pålitlig prestanda och lång livslängd.

Justerbar Soft Air – Skyddar ömtåliga livsmedel.

Justerbar svets- och kylningstid – Ger möjlighet att finjustera svetsningen exakt efter önskemål.

Påminnelse om oljebyte – Hjälper dig att hålla pumpen i toppskick.

Robust hölje i rostfritt stål – Håller sig snyggt länge och är enkelt att rengöra.

Tillbehör och strömkablar ingår – Levereras med 80 påsar, utfyllnadsplatta, verktyg och strömkabel.

Bruttovikt: 36 kg
Garanti: 2 år delar & arbete;
3 år vid produktregistrering

CE

RoHS-KOMPATIBEL

254 mm svetslist

10 anpassade program – Möjlighet att justera vakuum- och svetsningstid efter olika behov och recept.

Kraftfull JetAire™ 10 m3/h vakuumpump – Ger pålitlig prestanda som håller länge.

Justerbar Soft Air – Skyddar ömtåliga livsmedel.

Justerbar svets- och kylningstid – Ger möjlighet att finjustera svetsningen exakt efter önskemål.

Påminnelse om oljebyte – Hjälper dig att hålla pumpen i toppskick.

Slitstarkt hölje i rostfritt stål – Håller sig snyggt länge och är enkelt att rengöra.

Tillbehör och strömkablar ingår – Levereras med 80 påsar, utfyllnadsplatta, verktyg och strömkabel.

Bruttovikt: 42 kg
Garanti: 2 år delar & arbete;
3 år vid produktregistrering

CE

RoHS-KOMPATIBEL

406 mm svetslist

Gasspolning – Skapar en skyddande kudde som förhindrar att maten krossas.

10 anpassade program – Möjlighet att justera vakuum- och svetsningstid efter olika behov och recept.

Kraftfull JetAire™ 20 m3/h 230 V vakuumpump – Ger robust drift och lång livslängd.

Justerbar Soft Air – Skyddar ömtåliga livsmedel.

Justerbar svets- och kylningstid – Låter dig finjustera svetsningen exakt efter dina önskemål och användningsområden.

Påminnelse om oljebyte – Hjälper dig att hålla pumpen i toppskick.

Tillbehör och strömkablar ingår – Levereras med 80 påsar, utfyllnadsplatta, verktyg och strömkabel.

Bruttovikt: 86 kg
Garanti: 2 år delar & arbete; 3 år vid produktregistrering

CE

RoHS-KOMPATIBEL

Med PrimaVac™ vakuumförpackningsmaskiner kan storkök hantera en mängd olika uppgifter – från att bevara matens fräschör till att ge kockar möjlighet att förbereda rätter för sous vide. Utöver vårt utbud av PrimaVac™-maskiner erbjuder vi även en extern vakuumförslutare för mindre behov samt en sous vide-cirkulator för nedsänkning.

HSV1000-serien



AcuVide™ HSV1000

Sous Vide-cirkulator

1200 W vattenvärmare – Håller upp till 30 L vatten på en jämn och stabil temperatur för ett enhetligt resultat.

IPX7-konstruktion – Förhindrar fel om den råkar tappas i vatten.

Justerbar timer med lättläst display – Välj upp till 99 timmar sous vide-tid och ställ in vattentemperaturen i antingen Fahrenheit eller Celsius.

Nedre hölje i rostfritt stål – Kan tas av för enkel rengöring.

Rengöringsprogram och påminnelse – Hjälper till att hålla cirkulatorn i toppskick.

Vattennivåmarkeringar och varningssignal – Hjälper enheten att gå utan avbrott.

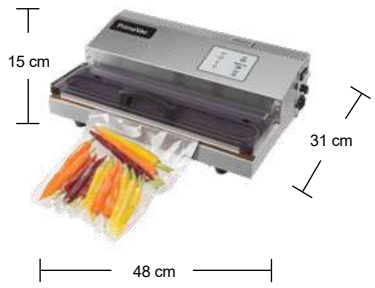
Justerbar klämma – Ger bästa placering i kärlet och fäster utan verktyg.

Bruttovikt :1.8 kg
Garanti: 1 år delar & arbete
230 V~, 50–60 HZ, 1200 W

CE

RoHS-KOMPATIBEL

HVS400R



PrimaVac™ Extern

406 mm svetslist

Enknappsdrift – Kör automatiskt hela sekvensen från vakuumsugning till försegling och frigöring.

40,6 cm svetslist – För att försegla breda- eller två mindre påsar samtidigt.

LED-lampor – Visar stegvis vakuumprocessen.

Kraftfull dubbelkolvspump – För snabb vakuumsugning.

Robust hölje i rostfritt stål – Håller sig snyggt länge och är lätt att rengöra.

Valfritt manuellt läge – Perfekt för användning av rullar eller för att försluta mjuka livsmedel.

Transparent lock – Gör det enkelt att rikta in påsen.

Bruttovikt :12 kg
Garanti: 1 år delar & arbete
230 V~, 60 HZ, 1020 W

CE

RoHS-KOMPATIBEL

KOMPLETTERA

Utrusta köket med de vakuumpåsar och vakuumpåsar i påsformat som personalen behöver för förvaring av livsmedel och sous vide.

Påsar för kammar-vakuumförseglare

- A-godkända för temperaturer över 121˚C
- Tillverkade i 9 lager slät PA och PE för syrebarriär och punkteringsskydd
- Finns i 3 och 4 mil tjocklek



Vakuumpåsar för extern vakuumförseglare

Kraftiga, präglade påsar för effektiv luftutdragning

Se nästa sida för ett komplett urval av påsar och pouches


Hamilton Beach
AccuVida
PrimaVac

Tillbehör

Barblenders

6126-908R

HBB908R-serien
1,3 L behållare i polykarbonat



6126-908S

HBB908R-serien.
0,95 L behållare i rostfritt stål



6126-255S (120 V)

Rio och HBF510.
32 0,95 L behållarset i rostfritt stål för serierna HBB255S och HBF510



6126-255S-CE (230 V)

Rio och HBF510.
0,95 L behållarset i rostfritt stål för serierna HBB255S och HBF510



Professionella juicepressar

98455

Reparationskit för blender: Rio, Tango och HBF510. Knivenhet, koppling och packning för serierna HBB255, HBH455 och HBF510



6126-455 (120 V)

Rio, Tango, HBF510
1,4 L BPA-fri behållarenhet i copolyester för blender HBB255, HBH455 och HBF510



6126-455-CE (230 V)

Rio, Tango, HBF510
1,4 L BPA-fri behållarenhet i copolyester för blender HBB255, HBH455, HBF510



UTC960

Fruktköttsbehållare för montering under bänk till juicepress i HJE960 Otto



Utrustning för kök och beredning

SB961

Rostfritt stål ersättningssil juicesil och knivblad för HJE960R Otto juicepress.



WW800SS

Visp i rostfritt stål för köksmaskin CPM800



FB800SS

Flatblandare i rostfritt stål för köksmaskin CPM800



DH800SS

Flatblandare i rostfritt stål för köksmaskin CPM800



Högpresterande blenders

BW800SS

Rostfri 8 L skål med handtag för CPM800 köksmaskin



990291700

Knivenhet för HCO500 burköppnare



6126-650R

Fury, Tempest och Summit 1,8 L BPA-fri behållarenhet i copolyester för blenders HBH550R, HBH650R och HBH850



6126-851

48 oz./1,4 L AirWhip-skumningskanna för Summit Edge (HBH855 blenders)



6126-750R

Eclipse 1,4 L BPA-fri behållare i copolyester för HBH750 blender



6126-751R

1,4 L AirWhip-skumningskanna som passar Eclipse. Kan användas med kannunderlägg JP750 för Fury, Tempest och Expeditor 600



6126-755R

Eclipse 2 L BPA-fri behållare i copolyester för HBH755



6126-855

Summit Edge1,4 L BPA-fri behållare i copolyester för HBH855



98650R

Tempest, Summit, Revolution & Eclipse reparationskit för blender med knivenhet, koppling, packning och låsmutter för HBH650R, HBH755R, HBH850, HBF600R/HBF600S samt HBS1400R



BT650

Stöt för Fury-, Tempest- och Expeditor HBF600R



CK650

Monteringssats för inbyggnad som gör att Tempest HBH650 kan monteras i bänk



JP750

Alternativ kannmatta som kan användas med Fury HBH550R, Tempest HBH650R, Eclipse HBH755R och Expeditor HBF600R



Drinkmixrar

Omrörare

Ger mer flexibilitet och funktion vid mixning för HMD200R, dryckesmixer HMD300, HMD400R, HMD880 och HMD1000

928



För varsam blandning

929



För tillsatser och hård glass

930



För hård glass*

933



För tillsatser**

* Passar modellerna 94950, HMD900, HMD880 och HMD1000 ** Passar modellerna HMD880 och HMD1000

96000

Handsfree-aktivering för HMD880 MixStation™



96550

Handsfree-aktivering för HMD1000 MixStation™



110E

Universell 0,95 L behållare i rostfritt stål för alla dryckesmixrar från Hamilton Beach Commercial



Professionella blenders (kannor)

990156400 (230 V)

Ersättningskit för motor för drinkmixrar i serierna HMD200R och HMD400R



6126-510S

1,8 L kanna i rostfritt stål för blender i serierna HBF510, HBF510S och HBH455



6126-HBF600S

Expeditor1,8 L behållarenhet i rostfritt stål för blender i serierna HBF600S/ HBF600SR



6126-1100SR

Expeditor 1 gallon/4 L behållarenhet i rostfritt stål för blender i serierna HBF900S/ HBF900SR och HBF1100S/ HBF1100SR



Professionella blenders (kit)

6126-HBF600R

Expeditor 64 oz./1,8 L BPA-fri behållarenhet i kopolyester för blender i serierna HBF600/HBF600R



98400

Expeditor reparationskit för matberedningsmixer med knivinsats, koppling, packning och låsmutter för HBF500S-serien



98500

Expeditor reparationskit för matberedningsmixer med knivinsats, koppling, packning och låsmutter för HBF500



990415100

Expeditor knivenhet, koppling, packning och låsmutter för serierna HBF900S/HBF900SR och HBF1100S/ HBF1100SR



BigRig™

HMIS12
305 mm axel för BigRig™



HMIS14
355 mm axel för BigRig™



HMIS16
406 mm axel för BigRig™



HMIS18
457 mm-axel för BigRig™



HMIS21
533 mm-axel för BigRig™

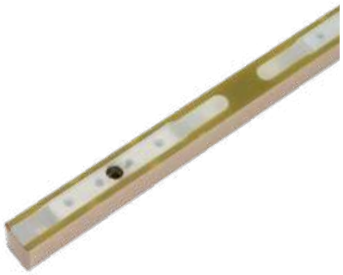


HMI02W
Visp för BigRig™



Vakuumförpackning

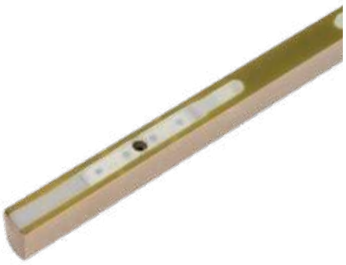
SB254
Svetslistmontering för kammarmaskin i HVC254



SB305
Svetslistmontering för kammarmaskin i HVC305



SB406
Svetslist, komplett, för kammarmaskin i HVC406



FP254
Fyllnadsplatta för vakuumkammarmaskin HVC254



FP305
Fyllnadsplatta för vakuumkammarmaskin HVC305



FP406
Fyllnadsplatta för vakuumkammarmaskin HVC406



Hamilton Beach COMMERCIAL

hamiltonbeachcommercial.com













mkab Storkök

Maskinkonstruktioner i Göteborg AB
Box 213 | 21 23 Västra Frölunda
mkab.eu | info@mkab.eu