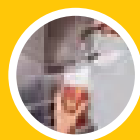
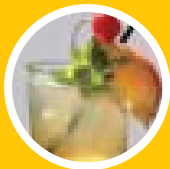
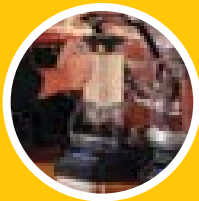


Fine Dine





Good Thinking™

Hamilton Beach
COMMERCIAL

Idea GOOD THINKING® to nieustanne wprowadzanie na rynek innowacyjnych produktów, które charakteryzuje wysoka jakość oraz niezawodność w działaniu.

Od wieków ludzie szukają sposobów, które pozwolą lepiej i łatwiej funkcjonować w codziennym życiu. Dzięki Hamilton Beach jest to możliwe. Profesjonaliści na co dzień pracujący w restauracjach, hotelach, kawiarniach i barach od lat wybierają niezawodne i trwałe urządzenia tej marki.

Hamilton Beach jest niekwestionowanym liderem na rynku amerykańskim jak i światowym. Od ponad 100 lat nieprzerwanie dostarcza wysokiej jakości, innowacyjne produkty. Pierwszy mikser został zaprojektowany przez założyciela firmy Hamilton Beach w 1911 roku, od tego czasu kolejne produkty wprowadzane na rynek mają maksymalnie skrócić czas przygotowania drinków, koktajli, napojów, shake'ów, sosów i dipów.

Obecnie gama produktów obejmuje zarówno podstawowe blendery barowe i miksery, w pełni automatyczne i programowalne blendery i wyciskarki oraz samoobsługowe stacje blendujące idealne do wszelkich placówek gastronomicznych.

W ofercie są także dostępne urządzenia dla gospodarstw domowych, wyposażone w funkcje krojenia, siekania, mielenia oraz płynną zmianę szybkości obrotów.

Potwierdzeniem wyjątkowości urządzeń Hamilton Beach są liczne referencje i uznanie światowych sieci lodziarskich i kawowych.

URZĄDZEŃ HAMILTON BEACH UŻYWAJĄ:



Przygotowanie napojów

	strona
Blender 908®	6
Blendery Rio®	8
Blender Tango®	10
Blender Fury™	12
Blender Tempest®	14
Blender Eclipse™	16
Blender Summit®	18
Myjka do dzbanków i blenderów	20
Blender z kruszarką do lodu Revolution®	22
Blender Blend-in-Cup	24
Dyspenser do koktajli PrimePour™	26
Miksery do drinków	28
Mikser do drinków ścienny	30
Mikser do lodów i drinków Mix 'n Chill®	32

Przygotowanie potraw

Mikser ręczny	34
Blender HBF500 / HBF500S	36
Blender HBF600 / HBF600S	38
Blender 4L HBF1100S	40
Wyciskarki	42

Wybierz BLENDER najlepszy dla CIEBIE

Podstawa Baru	Rezultat Smoothie z Wave Action		Ustaw czas i zapomnij
908®	RIO®		TANGO®
HBB908	HBB250	HBB250S	HBH450
			

Zastosowanie	Drinki mrożone		
Lód	Małe kostki lodu/lód skruszony		
Ilość drinków	1 - 15	15 - 25	20 - 50
Średni czas przygotowania drinków	25 sekund	20 sekund	15 sekund
Moc	1/2 KM* moc szczytowa	3/4 KM* moc szczytowa	1 KM
Pojemność dzbanka	1,25 L	1,25 L	0,95 L
Mechanizm tnący	Gumowe sprzęgło		Metalowe sprzęgło
Właściwości Good Thinking®	Zaufany i łatwy w użyciu	System Wave~Action® - dla efektu smoothie	Timer pozwalający na efektywniejszą pracę barmana
Gwarancja	1 rok	2 lata	2 lata



Wielka moc		Ciche i programowalne		Olbrzymia wydajność	Samoobsługowe
FURY™	TEMPEST®	ECLIPSE™	SUMMIT® z funkcją Auto Blend	REVOLUTION® blender z kruszarką	SMARTSERVE® blendowanie w kubku
HBH550	HBH650	HBH750	HBH850	HBS1200	BIC2000
					
Smoothies i drinki mrożone					
Całe kostki lodu lub połówki					Małe kostki lodu
50+	50+	75+	75+	100+	Do 60 drinków na godzinę
12 sekund	12 sekund	12 sekund	12 sekund	15 sekund	W zależności od przepisu i rodzaju kubka
3 KM	3 KM	3 KM* moc szczytowa	3 KM	3 KM	-
1,8 L	1,8 L	1,4 L	1,8 L	1,8 L	Blenduje w Twoim kubku!
Metalowe sprzęgło					-
Bardzo wysoka precyzja blendowania i łatwe sterowanie	Najnowsze rozwiązania technologiczne i wysoka wydajność	Technologia QuietBlend™ – redukcja hałasu do poziomu rozmowy w lokalu	AutoBlend™ – blendowanie 1 przyciskiem	Zawsze odpowiednia ilość lodu dzięki systemowi porcjowania Revolution®	Koniec z dzbankami oraz efektywny proces blendowania
3 lata 				2 lata lub 25 tys. cykli 	1 rok**



Dożywotnia gwarancja na ostrza i mechanizm tnący

* Moc szczytowa to moc wejściowa

** W celu uzyskania szczegółowych warunków gwarancji prosimy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem.

Zrób 0,5 l
Margarity
w 25 sekund!

Good Thinking®



Model HBB908® Blender barmański



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

908® Blender

Margarita w 25 sekund - kiedy spragnieni klienci czekają, możesz zblendować 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund.

Dwie prędkości - oferuje różnorodność i precyzję blendowania dla szerokiej gamy drinków.

Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej - cztery ostrza ze stali nierdzewnej zaprojektowane dla trwałości i efektywności.

Dzbanek 1,25 l - odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, 1,25 l dzbanek z poliwęglanu z miarką, statywy SureGrip™ i moduł z ostrzami.

Sterowanie: High/Low

1 rok gwarancji



System SureGrip™ gwarantuje stabilność blendera



Ostrza ze stali nierdzewnej szybko radzą sobie z lodem i innymi składnikami



Wymowiana miarka pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania

kod	HBB908-CE
-----	-----------

moc maksymalna	400 W
----------------	-------

napięcie	230 V
----------	-------

waga	3,28 kg
------	---------

cena	749 PLN
------	----------------

Dzbanek z poliwęglanu do HBB908-CE

kod	6126-HBB908-CE
-----	----------------

cena	276 PLN
------	----------------

do cen należy doliczyć VAT 23%

Nigdy
więcej
grudek
lodu

z systemem
Wave-Action®

Good Thinking®



Modele HBB250 / HBB250S

Rio®

Blendery barmańskie



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Blendery Rio®

System Wave~Action® - zwykle blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave~Action® to unikalnie zaprojektowany kontener oraz ostrza dla efektu smoothie.

Margarita w 20 sekund - kiedy spragnieni klienci czekają, możesz zblendować 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund.

Dwie prędkości z opcją blendu pulsacyjnego - oferuje różnorodność i precyzję blendowania dla szerokiej gamy drinków.

Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej - cztery ostrza ze stali nierdzewnej zaprojektowane dla trwałości i efektywności.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, dzbanek, statywy SureGrip™ i moduł z ostrzami.

Sterowanie: High/Low/Pulse

2 lata gwarancji

Model HBB250

Sztaplowany dzbanek 1,25 l

Odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z czytelną podziałką, który można sztaplować. 2 lata gwarancji.



kod	HBB250-CE
moc maksymalna	450 W
napięcie	230 V
waga	4,4 kg
cena	1 119 PLN
Dzbanek z poliwęglanu do HBB250-CE	
kod	6126-250-CE
cena	496 PLN

Model HBB250S

Dzbanek 0,95 l ze stali nierdzewnej

Wytrzymała stal nierdzewna oferuje długą żywotność. 2 lata gwarancji.



kod	HBB250S-CE
moc maksymalna	450 W
napięcie	230 V
waga	4,5 kg
cena	1 407 PLN
Dzbanek ze stali nierdzewnej do HBB250S-CE	
kod	6126-250S-CE
cena	601 PLN



System Wave~Action® ciągle popycha mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie

WAVE~ACTION® SYSTEM



Cztery ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko radzą sobie z lodem i innymi składnikami

do cen należy doliczyć VAT 23%

Nigdy
więcej
grudek
lodu

z systemem
Wave-Action®

Good Thinking®



Model HBH450

Tango®

Blender barmański



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Blender Tango®

System Wave-Action® - zwykłe blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave-Action® to unikalnie zaprojektowany kontener oraz ostrza dla efektu smoothie.

Margarita w 15 sekund - kiedy spragnieni klienci czekają, możesz zblendować 0,5 l drinków w zaledwie 15 sekund.

Timer i dwie prędkości z opcją blendu pulsacyjnego - timer jest niezbędny dla zapracowanych barmanów. Dwie prędkości oferują różnorodność i precyzję blendowania dla szerokiej gamy drinków.

Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej - cztery ostrza ze stali nierdzewnej zaprojektowane dla trwałości i efektywności.

Sztaplowany dzbanek 1,4 l - odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z czytelną podziałką, który można sztaplować.

Parametry:

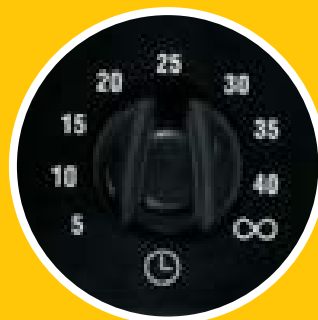
Standard: urządzenie wyposażone w korpus, dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,4 l, statywy SureGrip™ i moduł z ostrzami.

Sterowanie: 2 prędkości/timer /blend pulsacyjny
2 lata gwarancji



kod	HBH450-CE
moc maksymalna	600 W
napięcie	230 V
waga	5,3 kg
cena	2 399 PLN
Dzbanek z poliwęglanu do HBH450-CE	
kod	6126-450-CE
cena	540 PLN

do cen należy doliczyć VAT 23%



Timer wyposażony w auto wyłącznik oferuje precyzyjną kontrolę blendu dla dowolnych drinków.



System Wave-Action® ciągle popycha mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie



Cztery ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko radzą sobie z lodem i innymi składnikami



Dzbanek z poliwęglanu można sztaplować, dzięki czemu zajmuje mniej miejsca



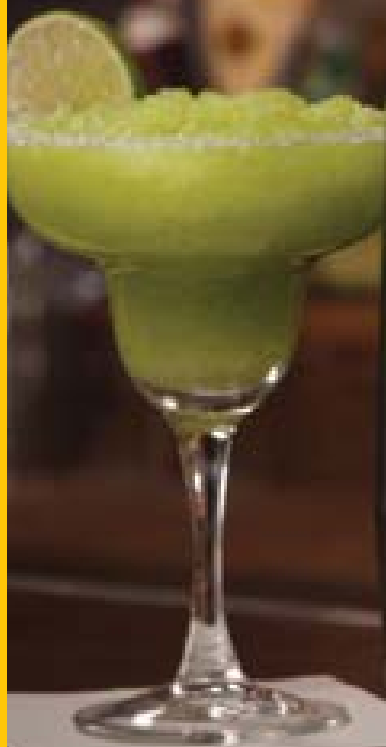
Sprzęgło wykonane w całości z metalu oferuje długą żywotność

18

Wielka
moc
i precyzja

z silnikiem
o mocy
3 KM

Good Thinking®



Dożywotnia
gwarancja
na mechanizm tnący
i ostrza

Model HBH550

Fury™

Blender specjalistyczny



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Blender Fury®

System Wave~Action® - zwykle blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave~Action® to unikalnie zaprojektowany kontener oraz ostrza dla efektu smoothie.

Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave~Action® w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji.

Dwie prędkości i blend pulsacyjny - oferują precyzyjny blend dla szerokiej gamy drinków.

Timer z auto wyłącznikiem - niezbędny dla zapracowanych barmanów, którzy dzięki niemu mogą zająć się innymi zadaniami.

Silnik o mocy 880 W - konstrukcja z wytrzymałym sprzęgłem napędowym w całości wykonanym z metalu, aby zaspokoić potrzeby najbardziej obleganych barów.

Sztaplowany pojemnik 1,8 l - odporny na uderzenia pojemnik z poliwęglanu z czytelną podziałką.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, jeden dzbanek o poj. 1,8 l

Sterowanie: High/Low/Pulse, Timer

3 lata gwarancji



kod	HBH550-CE
moc maksymalna	880 W
napiecie	230 V
waga	6,3 kg
cena	3 490 PLN
Dzbanek z poliwęglanu do HBH550-CE	
kod	6126-650
cena	748 PLN

do cen należy doliczyć VAT 23%



Timer z auto wyłącznikiem, 2 prędkości plus przycisk pulsacji



Sztaplowany pojemnik 1,8 l, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia



WAVE~ACTION® SYSTEM

System Wave~Action® ciągle popycha mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie



Wytrzymały mechanizm tnący w całości wykonany z metalu

Trwałość
i wydajność

naładowana
funkcjami

Good Thinking®

Hamilton Beach
COMMERCIAL

Dożywotnia
gwarancja
na mechanizm tnący
i ostrza

Model HBH650 Tempest®

Blender specjalistyczny



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Tempest® Blender

System Wave~Action® - zwykle blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave~Action® to unikalnie zaprojektowany kontener oraz ostrza dla efektu smoothie.

Margarita w 12 sekund - kiedy spragnieni klienci czekają, możesz zblendować 0,5 l drinków w zaledwie 12 sekund.

Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave~Action®, w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji.

Dwie prędkości, cykl Jump i blend pulsacyjny - oferują precyzyjny blend dla szerokiej gamy drinków.

Timer z auto wyłącznikiem - niezbędny dla zapracowanych barmanów, którzy dzięki niemu mogą zająć się innymi zadaniami.

Silnik o mocy 880 W - konstrukcja z wytrzymałym sprzęgłem napędowym w całości wykonanym z metalu, aby zaspokoić potrzeby najbardziej obleganych barów.

Sztaplowany pojemnik 1,8 l - odporny na uderzenia pojemnik z poliwęglanu z czytelną podziałką.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,8 l, statywy SureGrip™ i moduł z ostrzami

Sterowanie: 2 prędkości, cykl jump i timer

3 lata gwarancji



kod	HBH650-CE
moc maksymalna	880 W
napięcie	230 V
waga	6,3 kg
cena	4 330 PLN
Dzbanek z poliwęglanu do HBH650-CE	
kod	6126-650
cena	748 PLN
Zestaw montażowy do HBH650-CE	
kod	CK650
cena	879 PLN

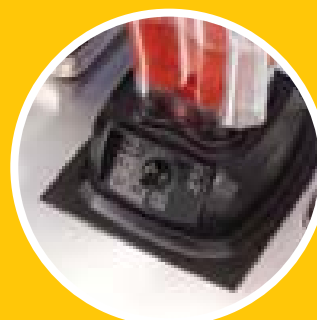
do cen należy doliczyć VAT 23%



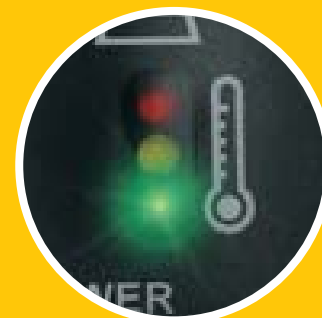
Migająca czerwona kontrolka ostrzega, jeśli kontener nie znajduje się w gnieździe. Silnik zostaje wyłączony aby ograniczyć niepotrzebne zużycie sprzęgła



System Wave~Action® ciągle popycha mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie



Aksesorium CK650 umożliwia montaż Tempest® w zabudowie baru co pozwala ograniczyć hałas i obniżyć profil urządzenia



Wskaźnik temperatury ostrzega użytkownika w przypadku zbyt wysokiej temperatury silnika aby uniknąć przegrzania. UWAGA: Instrukcja obsługi opisuje krok po kroku jak przeprowadzić cykl chłodzenia



Dwie prędkości, cykl jump, przycisk pulsacji i timer z auto wyłącznikiem dla maksymalnej różnorodności drinków

Teraz
dostępny
dzbanek 2 l

Cichy
i mocny

z technologią
QuietBlend™

Good Thinking®

Dożywotnia
gwarancja
na mechanizm tnący
i ostrza

Model HBH750

Eclipse™

Blender specjalistyczny



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Eclipse® Blender

Technologia QuietBlend™ - znacznie redukuje dźwięk silnika, wraz z obudową Quiet Shield™ pozwala obniżyć hałas do poziomu rozmowy w lokalu.

Kompaktowe rozmiary - szerokość blendera 22 cm pozwala bez problemu ustawić go na barze. Otwarta obudowa QuietShield™ sięga do maksymalnej wysokości 56 cm.

Mocny silnik - silnik o mocy maksymalnej 1 000 W ze specjalnie zaprojektowanym obiegiem powietrza, który pomaga zapobiegać przegrzaniu silnika i przedłużyć jego żywotność.

Wgrane programy - popularne drinki dostępne pod 5 przyciskami oraz ponad 100 dodatkowych cykli. Dedykowane programy można łatwo pobrać dzięki karcie pamięci.

Quiet Shield™ Sensor - wyłącza silnik kiedy użytkownik uniesie obudowę QuietShield™.

Dożywnia gwarancja na mechanizm tnący i ostrze ze stali nierdzewnej - zapewnia, że te elementy będą wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych przez cały okres ich eksploatacji.

System Wave-Action® - zwykłe blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave-Action® to unikalnie zaprojektowany kontener oraz ostrza dla efektu smoothie.

Ochrona przed przegrzaniem - wyświetlacz ostrzega użytkownika w przypadku przegrzania silnika i zaleca wykonanie szybkiego cyklu chłodzącego.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, jeden dzbanek o poj. 1,4 l, obudowę wyciszającą QuietShield™

Sterowanie: Panel dotykowy

3 lata gwarancji



kod	HBH750-CE
moc maksymalna	1 000 W
napięcie	230 V
waga	9 kg
cena	6 510 PLN
Dzbanek z poliwęglanu do HBH750-CE	
kod	6126-750
cena	748 PLN

do cen należy doliczyć VAT 23%



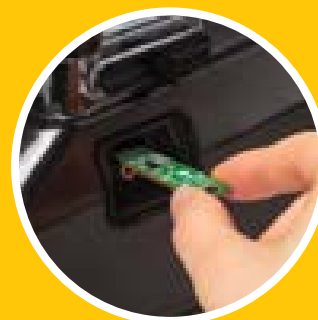
Możliwość montażu w zabudowie baru

Czytelny wyświetlacz i intuicyjne programy blendowania za jednym dotknięciem



Praktyczne klipsy pozwalają łatwo zdjąć obudowę QuietShield™ do czyszczenia

Obudowa QuietShield™ otwiera się do maksymalnej wysokości tylko 22 cale/56 cm



Karta pamięci umożliwia wgrywanie programów

Idealna
konsystencja
za jednym
dotknięciem

z funkcją
Auto Blend

Good Thinking®



Hamilton Beach
COMMERCIAL

**Dożywnia
gwarancja**
na mechanizm tnący
i ostrza



Model HBH850 Summit®

Blender specjalistyczny



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Blender Summit®

Auto Blend „One Touch Sensor Blending” - technologia zgłoszona do opatentowania stale monitoruje moc i prędkość blendowania, aby rozpoznać kiedy zostanie osiągnięta idealna konsystencja.

Setki wgranych programów - ograniczają konieczność wyboru różnych programów dla różnych drinków i pozwalają oszczędzać czas.

Oslona wyciszająca QuietShield™ - niweluje hałas blendera.

Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave-Action® w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji.

Kontrola kawitacji - wykrywa występowanie kawitacji i sugeruje użytkownikowi dodanie płynu. Dzięki temu użytkownik nie musi tracić czasu na obserwowanie blendera, a drinki zawsze się udają.

System przepływu powietrza - wymusza ciągły obieg chłodnego powietrza wokół silnika, umożliwiając blendowanie jedno po drugim i przedłużając żywotność blendera.

Quiet Shield™ Sensor - wyłącza silnik kiedy użytkownik uniesie obudowę QuietShield™.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażone w korpus, jeden sztaplowany dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,8 l, uszczelkę, osłonę wyciszającą QuietShield™.

Sterowanie: panel dotykowy

3 lata gwarancji



kod	HBH850-CE
moc maksymalna	1 000 W
napięcie	230 V
waga	10,57 kg
cena	6 842 PLN

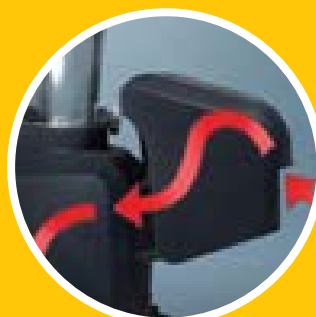
do cen należy doliczyć VAT 23%



Auto Blend wyłącza blender po osiągnięciu idealnej konsystencji drinka



Podwójne wentylatory automatycznie chłodzą silnik pomiędzy kolejnymi blendowaniami



Unikalny system przepływu powietrza chłodzi silnik i zapobiega przedostawaniu się wody do środka



Port USB umożliwia aktualizację oprogramowania



Możliwość montażu w zabudowie baru

Czyszczenie
dzbanków
w kilka
sekund

Koniec
z ręcznym
myciem

Good Thinking®

BCR100

Myjka do dzbanków i blenderów



Przystosowana do mycia różnych dzbanków - myje wszystkie dzbanki, kubki i pojemniki o maksymalnej pojemności 2 l

Mocna konstrukcja - dysza ze stali nierdzewnej oraz poliwęglan odporny na uderzenia

Łatwa obsługa - wystarczy nacisnąć aby aktywować rozpylanie

Kompaktywy kształt i wielkość - przy podstawie 160 mm kwadratowych i wysokości 133 mm łatwo zmieści się w każdym zlewie

Uniesiona dysza - dla dokładniejszego czyszczenia

Stopki na przyssawki - zapewniają stabilność myjki

Parametry:

Urządzenie wyposażono w korpus, dyszę, wąż

Korpus: poliwęglan odporny na uderzenia, z 4 stopkami na przyssawki

Elastyczny wąż o długości 0,7 m i średnicy wewnętrznej 3/8"/10 mm z obrotowym przyłączem do węża

Aktywacja poprzez naciśnięcie

Nie wymaga zasilania elektrycznego

1 rok gwarancji



**Oszczędność czasu.
Oszczędność wody.
Mniejsze koszty.**



Wystarczy nacisnąć
aby aktywować rozpylanie

kod	BCR100
przepływ wody	8,521 pm (przy 60 psi)
waga	0,5 kg
cena	1 046 PLN

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zawsze
właściwa
ilość lodu

z systemem
porcjowania
Revolution®

Good Thinking®

**Dożywotnia
gwarancja**
na mechanizm tnący
i ostrza

Model HBS1200 Revolution®

Blender z kruszarką do lodu



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Blender z kruszarką do lodu Revolution®

System porcjowania Revolution® - dla maksymalnej precyzji ten unikalny system porcjowania lodu zlicza ile razy śmigło minęło ostrze kruszarki. Otrzymujesz zawsze właściwą ilość lodu, niezależnie od obciążenia silnika!

Systemy, które obliczają porcje na podstawie czasu lub wagi mogą nie zawsze dostarczać drinki takiej samej jakości. Systemy czasowe nie zawsze kruszą odpowiednią ilość lodu ponieważ prędkość pracy motoru zależy od obciążenia (motor może obracać się wolniej przy pełnym wsadzie). Systemy, które bazują tylko na wadze lodu mogą być niedokładne podczas blendowania z powodu ruchów kontenera. System porcjowania Revolution® eliminuje te problemy, za każdym razem dostarczając właściwą ilość lodu.

Lej o podwójnych ściankach - posiada izolację dla cichej pracy i utrzymania niskiej temperatury.

Technologia sensorów - sensor leja zapobiega uruchomieniu bez poprawnie zamontowanej pokrywy. Sensor odsączania wody wskazuje kiedy woda stoi w odpływie. Ostrzega to użytkownika o konieczności sprawdzenia odpływu i zapobiega rozlaniu wody.

Silnik blendera o mocy 3 KM - mocny, wytrzymały i zaprojektowany, aby zaspokoić potrzeby najbardziej obleganych barów.

Automatyczne przyciski cykli - użytkownik może wybrać wielkość porcji i liczbę porcji dla precyzyjnych rezultatów.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, rynnę zsuwową do lodu, 2-częściowy lej z pokrywą (19 l), dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,8 l i stopki poziomujące

Sterowanie: panel dotykowy

Silniki: blender 3 KM, kruszarka 1/4 KM

Gwarancja: 2 lata lub 25 000 cykli



kod	HBS1200-CE
moc maksymalna	1 000 W
napięcie	230 V
waga	32,2 kg
cena	18 665 PLN

do cen należy doliczyć VAT 23%



Izolowany lej o podwójnych ściankach zmniejsza poziom hałasu i utrzymuje niską temperaturę (na zdjęciu wewnętrzny lej)



System Wave-Action® ciągle popycha mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie



Naciśnięcie przycisków cykli automatycznych ustawia odpowiednią wielkość oraz liczbę porcji



Wyposażony w sztaplowany pojemnik z poliwęglanu o pojemności 1,8 l (6126-650)



Wytrzymała uszczelka sprzęgła chroni wewnętrzne części przed wilgocią

Pożegnaj się
z dzbankami

dzięki
technologii
blend-in-cup

Good Thinking®

Mozna
stosować
do robienia
SHAKÓW

MIC2000

Model BIC2000

SmartServe®

Blender specjalistyczny z funkcją auto czyszczenia



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Urządzenie SmartServe® Blend-In-Cup

Blenduje w twoich kubkach jednorazowych - wszystko co umieścisz w kubku jest serwowane klientowi, koniec z marnowaniem składników pozostałych w dzbanku blendera.

Żadnego dozowania - krok nalewania z dzbanka blendera jest całkowicie pominięty.

Prostota procesu - włóż składniki do kubka, ustaw kubek i naciśnij „start”, a następnie zaserwuj drink klientowi. Urządzenie wypłucze się automatycznie.

Oszczędność wody - autoczyszczenie zużywa jedynie 300 ml wody. W porównaniu z ręcznym myciem, SmartServe™ może zmniejszyć zużycie wody do 8 razy.

Oszczędność czasu - wydajność SmartServe™ wynosi więcej niż jeden drink na minutę.

Oszczędność miejsca/dzbanków - zajmuje jedynie około 19 cm szerokości na blacie i nie potrzeba trzymać do niego dzbanków.

Powtarzalne rezultaty - za każdym razem blenduje korzystając z kontrolowanych i powtarzalnych procesów. Parametry blendu można łatwo modyfikować przez port USB.

Parametry:

Sterowanie: panel dotykowy z portem USB do modyfikacji programów

1 rok gwarancji



kod	BIC2000-CE
napięcie	230 V
waga	22,7 kg
cena	na zapytanie

do cen należy doliczyć VAT 23%

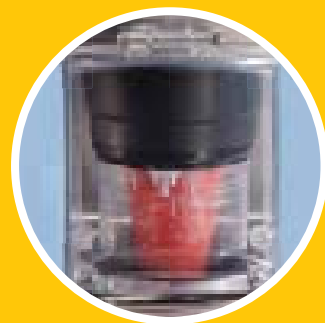
Krok 1:

Włóż składniki do kubka. Możesz użyć małych kostek lodu, mrożonych owoców, koncentratu z owoców itp.



Krok 2:

Umieść kubek w maszynie i naciśnij start. SmartServe™ automatycznie zblenduje drink do idealnej konsystencji.



Krok 3:

Po zakończeniu cyklu blendowania zaserwuj drink klientowi. SmartServe™ sam się opłucze i przygotuje do robienia kolejnego drinka.



Elastyczność:

SmartServe™ można zmodyfikować poprzez port USB, aby dostosować system do twoich kubków i pozycji menu.

Prostota obsługi:

Różne osłony na panel sterowania mogą ograniczyć widoczną liczbę przycisków dla obsługi



Łatwa instalacja:

Można podłączyć standardowe przyłącze wody do płukania oraz standardową rurę odpływową PVC.



Szybki
i powtarzalny

Złożone koktajle
przygotowywane
bez trudu

z precyzyjną
kontrolą porcji

Good Thinking®



Wystarczy pociągnąć dźwignię,
a alkohol zostanie perfekcyjnie
połączony z mieszanką
koktajlową premium,
aby za każdym razem uzyskać
wysokiej jakości drinki.
Doświadczenie w sztuce
miksologii nie jest konieczne.

Urządzenie do zabudowy pod barem

COT2000

PrimePour™

Dyspenser do koktajli



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

PrimePour™

Szybkość - nalewanie koktajlu w kilka sekund oznacza krótszy czas oczekiwania dla klienta i zwiększoną sprzedaż.

Kontrola porcji i jakości - dokładna kalibracja mieszanki i alkoholu gwarantuje powtarzalność smaku.

Designerski wygląd - przykuwające wzrok pojedyncze lub podwójne kolumny kranowe z praktyczną tacą ociekową dla utrzymania czystości na blacie.

Prosta instalacja - platformę montuje się na barze bez użycia narzędzi i podłączenia do zasobnika pod spodem.

Automatyczne odcięcie pompy - w przypadku kiedy pojemnik z mieszanką jest pusty, co zapobiega marnowaniu alkoholu.

Wysuwany uchwyt na butelki - bezpieczne mocowanie trzech butelek 1 l lub 750 ml i łatwe uzupełnianie.

Podgląd poziomu alkoholu - pozwala łatwo sprawdzić, kiedy przyjdzie czas na uzupełnienie.

Łatwe uzupełnianie i mycie - mieszanka drinku w bag-in-box spełnia wysokie standardy jakości.

Zasilanie CO₂ - nie wymaga podłączenia do prądu, więc może służyć jako urządzenie przenośne z małą butlą CO₂.

Niewielkie wymiary urządzenia

Parametry:

Standard: Urządzenie wyposażono w korpus i pojedynczą kolumnę kranową z platformą



kod	COT2000
cena	na zapytanie

do cen należy doliczyć VAT 23%



Designerski wygląd

Przykuwające wzrok kolumny kranowe z praktyczną tacą ociekową dla utrzymania czystości na blacie



Podgląd poziomu alkoholu

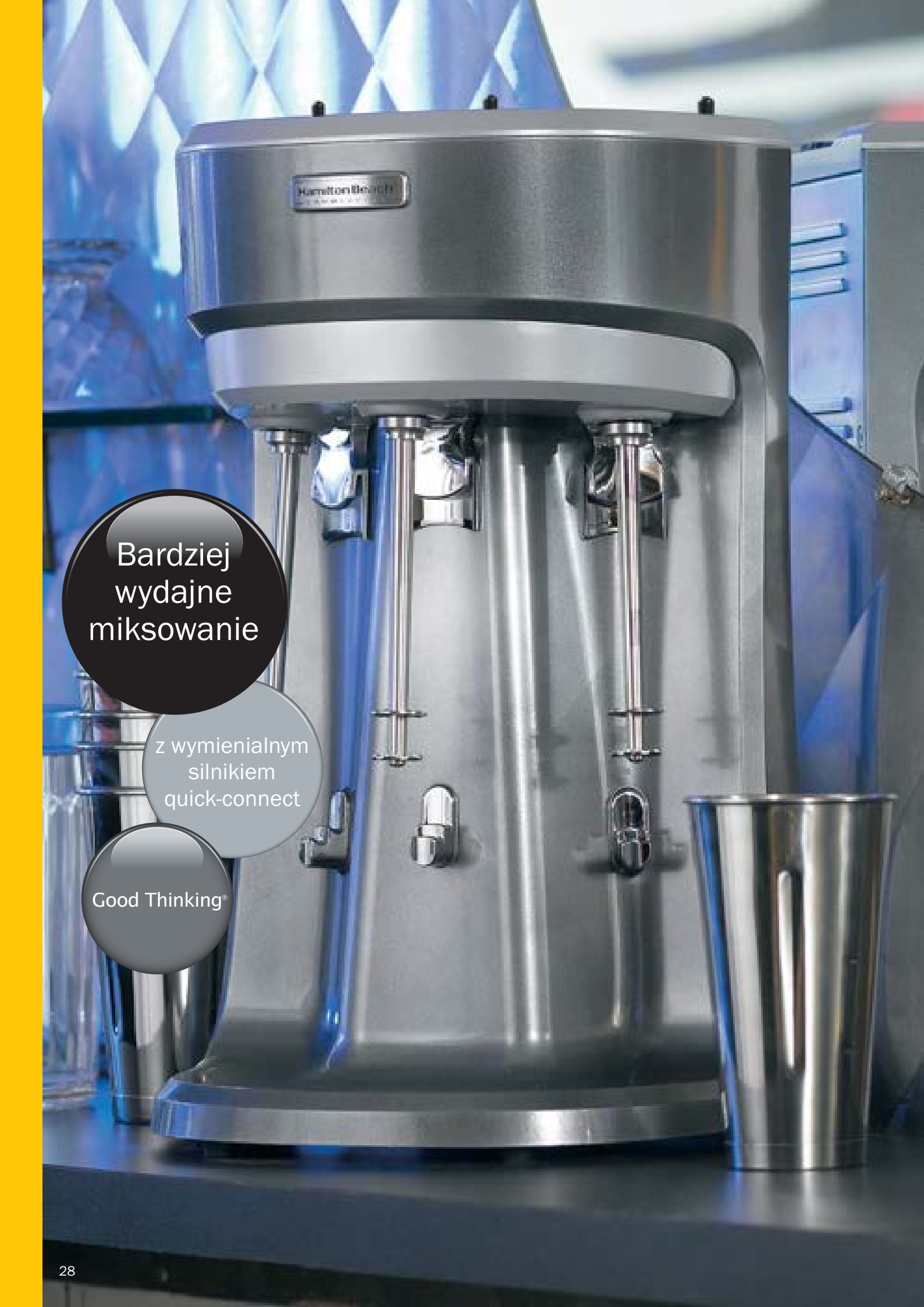
Wysuwany uchwyt na butelki

Bezpieczne mocowanie trzech butelek 1 l lub 750 ml i łatwe uzupełnianie



Plastyczny pojemnik na mieszankę

Dostępny do specjalnych mieszanek (DMC2000)

A Hamilton Beach commercial mixer is shown in a professional kitchen setting. The mixer is silver and stainless steel, with a large mixing bowl and a motor housing. The background features a blue diamond-patterned wall. Three circular callouts are overlaid on the left side of the image, providing product features and branding.

Bardziej
wydajne
miksowanie

z wymiennym
silnikiem
quick-connect

Good Thinking®

HMD200 / HMD400 Series

Miksery

Pojedynczy i potrójny



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Mikser pojedynczy

Różnorodne drinki i potrawy - świetny do wszystkiego od miksowania shaków lodowych, przez szybkie przyrządzanie drinków, po blendowanie jaj, ciasta na naleśniki i gofry.

Wydajność - wydajniejszy silnik o mocy 1/3 KM miksuje do dwóch razy szybciej, więc klienci nie muszą długo czekać.

Precyzyjny silnik - silnik jest wypoziomowany aby zniwelować wibracje. Przedłużona żywotność dzięki uszczelnionym łożyskom samosmarującym.

Dwie metody uruchamiania silnika

- użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, silnik, trzpień obrotowy, śmigło i pojemnik ze stali nierdzewnej.

1 rok gwarancji



kod	HMD200-CE
moc maksymalna	300 W
napięcie	230 V
waga	7 kg
cena	2 356 PLN
Dzbanek do HMD200-CE	
kod	110E
cena	122 PLN

Mikser potrójny

Optymalna wydajność - doskonały wybór przy dużej liczbie przygotowywanych shaków.

Wydajność - silniki o mocy 1/3 KM miksują do dwóch razy szybciej, aby zmaksymalizować wydajność i skrócić czas oczekiwania.

Potrójna moc - każdy silnik jest wypoziomowany aby zniwelować wibracje. Wszystkie silniki mają przedłużoną żywotność dzięki uszczelnionym łożyskom samosmarującym.

Dwie metody uruchamiania silnika

- użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, 3 silniki, 3 trzpień obrotowe, 3 śmigła i 3 pojemniki ze stali nierdzewnej.

1 rok gwarancji



kod	HMD400-CE
moc maksymalna	900 W
napięcie	230 V
waga	16,8 kg
cena	6 552 PLN
Dzbanek do HMD400-CE	
kod	110E
cena	122 PLN



Silnik można łatwo wymienić w kilka minut



Prowadnicę pojemnika wystarczy wyciągnąć i można ją myć w zmywarce

A Hamilton Beach Commercial mixer is mounted on a wall in a kitchen setting. The mixer is dark grey with a stainless steel mixing arm and a vertical mounting plate. The brand name 'Hamilton Beach' and 'COMMERCIAL' are visible on a label on the side of the motor housing. The background shows a stainless steel countertop and another similar mixer in the distance.

Hamilton Beach
COMMERCIAL

Oszczędność
miejsca

dzięki
konstrukcji
z montażem
ściennym

Good Thinking®

Model HMD300

Wall Mount

Mikser do drinków – ścienny



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Mikser pojedynczy ścienny

Silnik o mocy 1/3 KM - przedłużona żywotność dzięki uszczelnionym łożyskom. Można wymienić samemu aby uniknąć przestoju.

Łatwy montaż na ścianie - zawiera wszystkie niezbędne elementy i wtyczkę do standardowego gniazdka.

Dwie metody uruchamiania silnika - użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy.

Przełącznik obrotów - umożliwia dostosowanie do różnych pozycji menu.

Łatwe mycie - demontowana prowadnica i siódło pojemnika.

Trwałość - solidna, odlewana ciśnieniowo konstrukcja ze stali nierdzewnej.

Różnorodne drinki i potrawy - świetny do wszystkiego od miksowania shaków lodowych, przez szybkie przyrządzanie drinków, po blendowanie jaj, ciasta na naleśniki i gofry.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, elementy montażowe, trzpień obrotowy ze śmigłem 990043600 i pojemnik ze stali nierdzewnej
Przełącznik High/Low
1 rok gwarancji



kod	HMD300-CE
moc maksymalna	250 W
napiecie	230 V
waga	4,76 kg
cena	2 356 PLN
Pojemnik metalowy do HMD300-CE	
kod	110E
cena	122 PLN

do cen należy doliczyć VAT 23%



Dzięki dwóm metodom uruchamiania silnika, użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy



Przełącznik obrotów umożliwia dostosowanie do różnych pozycji menu



Prowadnicę pojemnika wystarczy wyciągnąć i można ją myć w zmywarce



DOSTĘPNY TAKŻE MIKSER ŚCIENNY HMD300M-220

Szczegółowe informacje u lokalnego dystrybutora

Obsługa
jedną ręką

z mieszadłem
Smart-Start™

Good Thinking®



Mix 'n Chill®

Mikser do lodów i drinków



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Mix 'n Chill®

Obsługa jedną ręką - aby uruchomić silnik umieść napelniony kubek pod mieszadłem i przyciśnij.

Wydajność - silnik o mocy 3/4 KM zapewnia wydajną pracę.

Stale rezultaty - zaprogramowane cykle zapewniają identyczne wyniki niezależnie od tego kto używa urządzenia.

Komfort użytkownika - wyprofilowana osłona zmniejsza wygięcie nadgarstka i można ją łatwo zdjąć do czyszczenia.

Niezawodność - firmy sprzedające lody oraz restauratorzy na całym świecie polecają ten mikser z powodu jego wydajności oraz trwałości.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, trzpień obrotowy ze śmigłem 929, osłonę oraz demontowaną obudowę ze stali nierdzewnej

Sterowanie: przełącznik On/Off, obrotowy przełącznik obrotów oraz przełącznik zaprogramowanych cykli

Silnik: 3/4 KM

1 rok gwarancji



Obudowę ze stali nierdzewnej można łatwo zdjąć do czyszczenia



Mieszadło 929 pozwala uzyskać maksymalne rezultaty mieszania dla serwowanych lodów zarówno twardych jak i miękkich. Świetnie sprawdza się w mieszaniu dodatków takich jak np. cukierki.

kod	HMD900T-CE
napiecie	230 V
waga	15,2 kg
cena	6 573 PLN

do cen należy doliczyć VAT 23%



Można szybko
umyć
w zmywarce

rozbieralna,
dwuelementowa
konstrukcja

Good Thinking®

Model HMI200

Mikser ręczny

Heavy Duty



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Mikser ręczny

Heavy Duty - konstrukcja silnika o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Uniwersalność - wymienna nasadka tnąca oraz dwie prędkości zapewniają wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiając łatwe robienie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz przygotowanie ciast.

Ramię ze stali nierdzewnej 23 cm - grube ramię długości 23 cm nie tylko pozwala łatwo sięgnąć w głąb garnków i misek, ale także łatwo je zdemontować do mycia.

Innowacyjna osłona ostrza - pomaga utrzymać czystość oraz ogranicza rozchlapywanie i powstawanie zatorów.

Podwójna izolacja - przewód dwużyłowy ułatwia użytkowanie i przechowywanie.

Parametry:

Standard: moduł silnika, zdejmowane ramię tnące 23 cm i ostrza

Sterowanie: przełącznik z 2 prędkościami

1 rok gwarancji



kod HMI200-CE

moc 175 W

napięcie 230 V

waga 1,9 kg

cena **929 PLN**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Osłona ostrza ogranicza rozchlapywanie i ułatwia przepływ mieszanki bez powstawania zatorów

Wbudowany wieszak umożliwia łatwe przechowywanie



Nasadkę tnącą łatwo można zdjąć i umyć w zmywarce oraz szybko wysterylizować w autoklawie

Cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi szybko rozdrabniają składniki dla uzyskania profesjonalnych rezultatów za każdym razem



Gładka
emulsja

z dołączoną
miarką

Good Thinking®



EXPEDITOR™

Rodzina blenderów
Modele **HBF500**



Blender HBF500/HBF500S

Zróżnicowana prędkość i blend pulsacyjny - do blendowania, robienia puree, mielenia, siekania i emulgowania.

Funkcja krojenia - płynne przechodzenie pomiędzy małą i dużą szybkością.

Silnik o mocy 1 KM - posiada moment obrotowy wystarczający do krojenia produktów.

Opatentowany system Wave~Action® - wymusza ciągle przechodzenie produktów przez ostrza aby zapewnić odpowiednią emulgację mieszanki.

Mechanizm tnący w całości z metalu - długa żywotność.

Duża miarka - ułatwia dodawanie płynów do emulsji w trakcie blendowania.

Ostrza ze stali nierdzewnej - szybko radzą sobie z produktami.

Jar Pad Sensor - wyłącza silnik w przypadku zdjęcia kontenera z gniazda.

Sztaplowany dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,4 l

Model HBF500

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, jeden dzbanek z poliwęglanu, miarkę, pokrywę.

Sterowanie: przełączniki, zróżnicowana prędkość

Silnik: 1 KM

2 lata gwarancji



kod	HBF500-CE
moc maksymalna	600 W
napięcie	230 V
waga	5,1 kg
cena	2 562 PLN
Dzbanek z poliwęglanu do HBF500-CE	
kod	6126-HBF500-CE
cena	575 PLN

Dzbanek ze stali nierdzewnej o poj. 1,8 l z wygodną rączką Easy-Grip

Model HBF500S

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, dzbanek ze stali nierdzewnej, miarkę, pokrywę.

Sterowanie: przełączniki, zróżnicowana prędkość

Silnik: 1 KM

2 lata gwarancji



kod	HBF500S-CE
moc maksymalna	600 W
napięcie	230 V
waga	5,9 kg
cena	3 179 PLN



BLENDUJ

Pesto, dressingi i sos



SIEKAJ

Salsy, humus, owoce i warzywa



MIEL

Orzechy, ziarna i przyprawy



UCIERAJ

Zupy, sosy i coulis



EMULGUJ

Majonezy, dressingi i musy

Jeden
blender,
nieograniczone
możliwości

wszeczhronność
pożądana
przez szefów
kuchni

Good Thinking®

Dożywotnia
gwarancja

na mechanizm tnący
i ostrza

Siekaj

Miel

Blenduj

UCIERAJ

Emulguj

EXPEDITOR™

Rodzina blenderów
Modele **HBF600**



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Silnik o mocy 3 KM - posiada moment obrotowy wystarczający do krojenia produktów.

Duża miarka - ułatwia dodawanie płynów do emulsji w trakcie blendowania.

Opatentowany system Wave~Action® - wymusza ciągłe przechodzenie produktów przez ostrza aby zapewnić odpowiednią emulgację mieszanki.

Dożywotnia gwarancja na mechanizm tnący i ostrze ze stali nierdzewnej - zapewnia, że te elementy będą wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych przez cały okres ich eksploatacji.

Funkcja krojenia - przechodzenie pomiędzy małą szybkością i wybraną przez użytkownika dużą szybkością.

Zróżnicowana prędkość i blend pulsacyjny - do blendowania, robienia puree, mielenia, siekania i emulgowania.



Opatentowany Jar Pad Sensor

4 sensory magnetyczne uniemożliwiają pracę bez założonego kontenera

Model HBF600

Sztaplowany dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,8 l

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, jeden dzbanek z poliwęglanu, miarkę, pokrywę

Sterowanie: panel dotykowy

Silnik: 3 KM

3 lata gwarancji



kod	HBF600-CE
moc maksymalna	750 W
napięcie	230 V
waga	6,4 kg
cena	4 351 PLN
Dzbanek z poliwęglanu do HBF600-CE	
kod	6126-HBF600
cena	748 PLN

Model HBF600S

Dzbanek ze stali nierdzewnej o poj. 1,8 l z wygodną rączką Easy-Grip

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, dzbanek ze stali nierdzewnej, miarkę, pokrywę

Sterowanie: panel dotykowy

Silnik: 3 KM

3 lata gwarancji



kod	HBF600S-CE
moc maksymalna	750 W
napięcie	230 V
waga	5,9 kg
cena	5 069 PLN
Dzbanek ze stali nierdzewnej do HBF600S-CE	
kod	6126-HBF600S
cena	1 273 PLN



Funkcja krojenia za jednym dotknięciem - przechodzenie pomiędzy małą szybkością i wybraną przez użytkownika dużą szybkością



Wskaźnik temperatury ostrzega przed przegrzaniem silnika przy blendowaniu raz za razem

Oszczędność
czasu

wydajne
blendowanie
dużych
objętości

Good Thinking®

Siekaj

Miel

Blenduj

UCIERAJ

Emulguj

EXPEDITOR™

Blender

Model **HBF1100S**



UNIKALNE WŁAŚCIWOŚCI

Oszczędność czasu – model HBF1100S jest w pełni wyposażony w celu osiągnięcia świetnych wyników w krótkim czasie, od wydajnego silnika o mocy 3,5 KM, przez specjalnie zaprojektowane ostrze po kontener o dużej pojemności.

Unikalna funkcja krojenia – manipuluje ostrzami między niską szybkością, a wybraną przez kucharza prędkością blendu. Takie ruchy pulsacyjne powodują ciągły ruch produktów nawet przy małej ilości płynu w pojemniku. Idealne do humusu, salsy, smoothies i dressingów.

Programowane przyciski – dają użytkownikowi dużo możliwości i precyzyjną kontrolę. Dzięki temu receptury są powtarzalne co pozwala oszczędzić czas. Można łatwo dostosować się do zmian menu, modyfikując zaprogramowane cykle za pomocą karty pamięci.

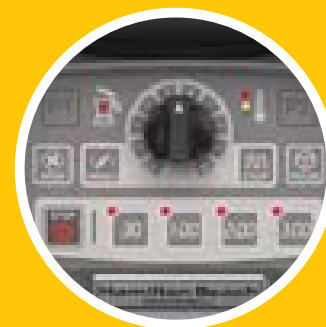
Regulacja obrotów – możliwość płynnej regulacji obrotów od niskich (idealne do sałatek, krojenia i mielenia) do wysokich do szybkiego osiągnięcia konsystencji smoothie.

Zaprogramowane Przyciski Timera – użytkownik może zająć się innymi zadaniami dzięki wykorzystaniu 4 przycisków timera oraz wyborowi pomiędzy trybami HIGH, VARIABLE, CHOP lub PULSE.

Funkcja blokady pokrywy – zaprojektowana z myślą o bezpieczeństwie. Funkcja blokady z kontrolką ma na celu zapewnienie, że blender nie uruchomi się jeśli dzbanek i pokrywa nie będą poprawnie założone.

Niski profil – zapewnia wygodny dostęp do kontenera na każdym blacie kuchennym. Ułatwia także przenoszenie blendera między różnymi stanowiskami.

Wytrzymała konstrukcja – wykonany pod kątem długotrwałej pracy w kuchniach o ogromnym przerobie.



Panel dotykowy do precyzyjnej kontroli

Wyposażony w liczne przyciski aby zapewnić różnorodne możliwości dla każdej kuchni



HBF1100S posiada przezroczystą pokrywę z miarką 120 ml

Zapewnia kucharzom optymalną kontrolę nad konsystencją i teksturą potrawy

Model HBF1100S

Dzbanek ze stali nierdzewnej o poj. 4 litrów

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, dzbanek ze szczotkowanej stali nierdzewnej z rączkami, przezroczystą pokrywę i wymiową miarką 120 ml

Sterowanie: panel dotykowy

Silnik: 3,5 KM

Waga: 11 kg (brutto)

3 lata gwarancji



kod	HBF1100S-CE
moc	3,5 KM
napięcie	230 V
waga	11 kg
cena	9 818 PLN



Dożywotnia gwarancja

Na mechanizm tnący w całości wykonany z metalu i ostrza ze stali nierdzewnej

Maksimum
soku, minimum
wysiłku

Good Thinking®



Model 932 posiada wytrzymały mechanizm zapewniający trwałość na lata



Pojemnik na sok w modelu 932 wysuwa się w celu łatwego dostępu



Do modelu 96700 dołączono 3 wzmocnione głowice stożkowe ze stali nierdzewnej: 1 do cytryn i limonek, 1 do pomarańczy i 1 do grejfrutów

Modele 932 / 96700

Wyciskarki

Ręczna i elektryczna



932

Ręczna wyciskarka do cytrusów

Trwałość - polecana na całym świecie ze względu na wydajną i niezawodną pracę oraz klasyczny wygląd.

Uniwersalność - przystosowana do wyciskania czystego soku z cytryn, limonek, pomarańczy i grejpfrutów.

Maksymalne wyciskanie soku - ramię wyciskarki wywiera nacisk do 2.000 funtów aby wycisnąć maksymalną ilość soku przy minimalnym osadzie ze skórki i pulpy.

Sito i lejek - można je wyjąć do mycia.

Kwasoodporne wykończenie - zarówno metalowe elementy jak i emaliowane wykończenie są odporne na działanie kwasów z cytrusów.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w korpus, sito, lejek, wysuwany pojemnik na sok i statywy SureGrip™
1 rok gwarancji



kod	932
waga	6 kg
cena	1 537 PLN

96700

Elektryczna wyciskarka do cytrusów

3 wzmocnione głowice stożkowe - mała do cytryn i limonek, średnia do pomarańczy i duża do grejpfrutów. Każda z głowic posiada nasadkę ze stali nierdzewnej dla zwiększenia wytrzymałości.

Cichy silnik - wyjątkowo cichy silnik modelu 96700 sprawia, że jest to pożądaný dodatek w każdym lokalu.

Wysoko umieszczona rynna wylotowa - umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu, aby umożliwić wyciskanie soku do różnych pojemników.

Niski środek ciężkości - sprawia, że wyciskarka jest bardziej stabilna.

Trwałość - wytrzymała obudowa z metalu, mocne sito i głowice stożkowe.

Parametry:

Standard: urządzenie wyposażono w dużą misę ze stali nierdzewnej, korpus z kwasoodpornego odlewu aluminiowego, plastikowe sito ABS i głowice stożkowe w 3 rozmiarach
Sterowanie: przełącznik przyciskowy On/Off
2 lata gwarancji



kod	1G96700
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	13,6 kg
cena	3 112 PLN



lokalny Dealer