



GUERRERO CLAUDE
 C/ M. D. de Nuria, 25 - Nave 1-1 P.I. Can
 Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
 Tel.93.662.81 61
 Email: pedidos@guerreroclaude.com
 www.guerreroclaude.com

Máquinas y Vasos completos

REFERENCIA

FOTO

DESCRIPCIÓN

Batidoras de COCINA



BATIDORA para cocina - Motor 2,4 CV en carga.
 Embrague metal muy resistente.
 Vaso inox 1,8 L base ancha para ingredientes más gordos, fríos o calientes
 Cuchilla ancha de una pieza para triturar con rapidez.
 Vasito dosificador con agujero para agregar poco a poco el aceite en las salsas por ejemplo
Velocidad variable + Tecla **PULSE**. + Tecla **CHOP** para amasar o picar preparaciones difíciles, ideal también para

HBF510S - CE
Con vaso inox

HBF510 - CE Con
vaso transp.
Copolíster



ESPECIAL COCINA con motor 3 CV y embragues metálicos.
 Cuchilla INOX ancha patentada de 1 sola pieza y 4 ángulos de corte con increíble eficacia y rapidez en triturado y emulsión (EJEMPLO: Gazpacho perfecto y espumoso sin pelar los tomates, sin tener que colar!).
 Función "CHOP" para amasar o picar en intermitencia
 2 velocidades + Pulse + regulador velocidad+ tecla Chop para mezclas perfectas..
 Uso fácil, piloto rojo de aviso sobrecalentamiento, sensor vaso.
 Muy profesional para todos tipos de salsas, mezclas, emulsiones trituradas.
 Permite incorporar dentro de la mezcla cubitos de hielo o ingredientes congelados, fruta natural fresca o natural, fibrosa o no, etc.

HBF600S - CE
Vaso Inox

HBF600 - CE
Vaso Policarb.
transparente



Ref. HBF 1100S-CE

BATIDORA de cocina bol inox 4 litros. - Motor 3 CV. Diseño compacto con teclado prensil.
 Cuchilla inox.
 Velocidad regulable + Función "CHOP" en intermitencia (ideal para preparaciones difíciles y pesadas con poco líquido: hummus, salsas y más).
 Teclas HIGH (rápido), CHOP, PULSE, VARIABLE.
 Teclas programables y personalizables.
 Teclas rápidas para tiempo de ciclo (30 seg - 1 min. - 2 min. - 3 min.9
 Tarjeta de memoria programable, (ideal para cadenas o para conservar recetas de temporada).
 Vasito dosificador.
 Vaso inox equipado con tapa transparente (permite ver el interior del vaso)
 Bloqueo de seguridad (no arranca si el vaso o la tapa no están bien colocados).

Altura ergonómica.

Texturiza y emulsiona incluso para productos fibrosos
Recupera el tiempo que necesitas
¡Olvídate de tener que pelar los tomates o pimientos, o de colar las mezclas!
No ensucies tantos utensilios
4 LITROS

+ bajo que en 2019

Sólo algunos ejemplos de uso y sus ventajas:

GAZPACHO o SALMOREJO:
 CEBOLLAS, HIERBAS, PICADAS
 BRÉSA
 SALSA ROMESCO
 SOPAS Y CREMAS frías o calientes
 HAMBURGUESAS DE CARNE O PESCADO

Sin pelar, sin colar. Se enfría al momento agregando hielo
 2 vueltas de cuchillas y cortadas, Molidas en polvo (o menos) al instante
 Sin pelar, sin colar, sin perder tiempo, sin mermas. Fresco al momento.
 Sin pelar nada, con 3 o 4 veces menos horas por aprovecharlas enteras
 Texturizadas y emulsionadas sin añadir ni leche ni espesante ni harina
 Pica el pescado sin aguarlo ni separar la grasa de la carne

Sin ensuciar nada más que el bol de la batidora

Ahorro de tiempo para el cocinero: un ayudante siempre disponible

Menos mermas, menos desperdicio: Se puede aprovechar para comprar productos de mayor calidad, Km. 0, etc.

Recetas más saludables: En la piel, los tallos, las pepitas... se encuentran muchos nutrientes, fibras...

Ligazón natural sin añadir leche ni harina: perfecto para cocinar sin gluten ni lactosa sin complicarse

Sin llenar las neveras: ya no se necesitan almacenar tanto porque se prepara para el mismo día, y se hace más en un instante