



TARIFA

1 de Enero 2025

(IVA no incluido)



Mare de Deu de Nuria, 25 Nave 1-1 P.I. Can Calderón
 08830 Sant Boi de Llobregat - BARCELONA Telf: 93 662 81 61 Email: ventas@gci-brands.com
www.gci-brands.com

Tarifa 2025 (IVA no incl.)



GC INTERNATIONAL BRANDS
Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
Tel.93.662.81 61
Email: ventas@gci-brands.com
www.gci-brands.com

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.

REFERENCIA

FOTO

DESCRIPCIÓN

Cocina y Obrador . BATIDORA - AMASADORA



BATIDORA - AMASADORA CPM800- CE TOTALMENTE PROFESIONAL



Tapa con abertura para
verter ingredientes



3 Accesorios incluidos



Botones "Start/Stop"
de seguridad



Cuerpo basculante
en aluminio lacado

Batidora - Amasadora PROFESIONAL

- Motor 1500W - 230V 50-60 Hz
- 3 accesorios en metal muy robustos
- Bol INOX 8 L con 2 asas
- Muy potente y robusto
- Gran fuerza de torsión
- Salida con alta y baja velocidad automática, según accesorio
- Cabezal reclinable para acceso fácil al bol
- 7 velocidades + Pulse: ajustable durante la marcha
- Mandos táctiles start/stop
- Tapa transparente - antisalpicaduras con apertura ancha
- Tapa con bloqueo de seguridad

CIRCULADOR SOUS-VIDE AcuVide™ 1000

Ref: HSV1000-CE

- Potencia de Bomba impulsora 1200W
- Para ollas o contenedores hasta 30 lt.
- Precisión de 0.1°,caliente hasta 95°
- Protección de estanqueidad IPX7
- Controles táctiles, con superficie plana para fácil limpieza.
- Ciclo de lavado con indicador.
- Pestaña de sujeción adaptable a diferentes contenedores.



Tarifa 2025 (IVA no incl.)



GC INTERNATIONAL BRANDS
 Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
 P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
 Tel.93.662.81 61
 Email: ventas@gci-brands.com
 www.gci-brands.com

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.

REFERENCIA	FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO PVP €
Batidoras de COCINA			
		BATIDORA para cocina - Motor 2,4 CV Embrague metal muy resistente. Vaso inox 1,8 L base ancha para ingredientes más grandes, 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. Copoliéster
		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 todo tipo de salsas, mezclas, emulsiones trituradas. Permite incorporar dentro de la mezcla cubitos de hielo o ingredientes congelados, fruta fresca o natural, fibrosa o no, etc.	HBF600S - CE Vaso Inox 1,8l.
			HBF600R - CE Vaso Policarb. transparente 1,9 L.
		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 orejetas 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.	
Ref. HBF 1100SR-CE		Texturiza y emulsiona incluso productos fibrosos Recupera el tiempo que necesitas ¡Olvidate de pelar los tomates, o los pimientos o de colar las mezclas!! No ensucies tantos utensilios 4 LITROS	
		ABRELATAS profesional de Corte Lateral Sistema de alta seguridad "SIN ANGULOS AFILADOS", evita accidentes y cortes. Cuchilla de larga duración, de fácil mantenimiento y limpieza. ALTA SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ningún elemento entra en contacto con alimentos, evita contaminación cruzada. Certificado NSF de máxima seguridad alimentaria. CONSTRUCCIÓN ROBUSTA en ACERO INOXIDABLE y ALUMINIO, para una larga vida casi sin apenas mantenimiento. Mecanismo de transmisión mecánica directa, SIN ENGRANAJES. No es necesario engrase, lo que lo hace prácticamente irrompible. CABEZAL DESMONTABLE , para una fácil limpieza. ALTURA REGULABLE fácilmente, para ajustarse a cualquier tipo de lata. Sistema de MONTAJE FIJO a encimera, mediante tornillos (incluidos).	
Ref. HCO500			

Tarifa 2025 (IVA no incl.)



GC INTERNATIONAL BRANDS
Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
Tel.93.662.81 61
Email: ventas@gci-brands.com
www.gci-brands.com

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.

REFERENCIA

FOTO

DESCRIPCIÓN

EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS

932



EXPRIMIDOR MANUAL PARA CÍTRICOS Y GRANADAS. Máxima extracción del jugo por la gran fuerza que ejerce el brazo extractor sobre la fruta con mínimos residuos de cáscara y de pulpa. El cono del exprimidor y el embudo se quitan para fácil limpieza bajo el grifo del agua. Acabados resistentes a los ácidos cítricos: los materiales utilizados, incluso el metal esmaltado, son resistentes al desgaste producido por la repetida exposición a dichos ácidos.

Modelo Nuevo
HCJ967-CE



EXPRIMIDOR ELÉCTRICO DE CÍTRICOS. Motor 300W. Carcasa metálica muy resistente. Grifo a altura suficiente para colocar una jarra por debajo. Interruptor estanco ON/OFF. Entregado con 3 tamaños de "piñas" para limones, naranjas o pomelos. Excelente presencia.

Tarifa 2025 (IVA no incl.)

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.



GC INTERNATIONAL BRANDS
Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
P.I. Can Calderón 08830 - Sant Boi (Barcelona)
Tel.93.662.81 61
Email: ventas@gci-brands.com
www.gci-brands.com

REFERENCIA

FOTO

DESCRIPCIÓN

Batidoras de bar para bebidas con HIELO PICADO

HBB908R

908R
Modelo NUEVO
HBB908R-CE



MODELO NUEVO: 2 VECES MÁS POTENTE

BATIDORA "908" Potente motor de 1 CV en carga - 230 V
Vaso 1,25 Litros graduado de copoliéster libre de BPA.
Cuchillas de acero inoxidable
Sensor en la tapa que evita que funcione si la tapa no está puesta.

2 Velocidades

Batidoras medianas potentes Nueva Generación - Para bebidas con o sin hielo - Alta rendimiento

RIO

Modelo Nuevo
Más potente
Más silenciosa, sin
vibraciones Vaso
ancho y Cuchilla plana
RIO
HBB255S-CE



MODELO NUEVO: 2 VECES MÁS POTENTE

BATIDORA "RIO" Potente motor de 1,6 CV en carga - 230 V
Vaso 1,4 L en Co-Poliéster tipo Tritan sin BPA con base amplia para
trozos o hielos + grandes
Seguridad con sensor de cierre en la tapa
Junta triple de la tapa para un mejor agarre sin salpicaduras
Cuchilla ancha de 1 sola pieza para homogeneización y texturas
muy cremosas: smoothies, bebidas y cócteles frozen.
Embrague metal.
Interruptores sellados y estancos
2 velocidades + Pulse



RIO
HBB255S-CE



MODELO 2 VECES MÁS POTENTE

BATIDORA "RIO" Potente motor de 1,6 CV en carga - 230 V
Vaso de 0,95 L de acero inoxidable.
Seguridad con sensor de cierre en la tapa
Junta triple de la tapa para un mejor agarre sin salpicaduras
Cuchilla ancha de 1 sola pieza para homogeneización y texturas
muy cremosas: smoothies, bebidas y cócteles frozen.
Embrague metal.
Interruptores sellados y estancos
2 velocidades + Pulse



NO USAR NUNCA LAS
BATIDORAS PARA PICAR
HIELO SIN BEBIDA
¡NO son picadoras de hielo!

TANGO

Modelo Nuevo
2 veces más potente
Más silenciosa, sin
vibraciones Vaso
ancho Cuchilla
plana
TANGO
HBH455-CE



MODELO 2 VECES MÁS POTENTE

BATIDORA "TANGO" Potente motor de 2,4 CV en carga - 230 V
Vaso 1,4 L de Co-Poliéster tipo Tritan sin BPA con base amplia para
trozos o hielos + grandes
Seguridad con un sensor de cierre en la tapa
Junta triple de la tapa para un mejor agarre sin salpicaduras
Cuchilla plana de 1 sola pieza con 4 ángulos de corte para
homogeneización y textura increíbles: smoothies, bebidas y cócteles
frozen SUPER-CREMOSOS. Pica hielo dentro de una bebida en
pocos segundos
Embrague metal. Interruptores sellados y estancos
Temporizador + 2 velocidades + Pulse



Tarifa 2025 (IVA no incl.)

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.



GC INTERNATIONAL BRANDS
 Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
 P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
 Tel.93.662.81 61
 Email: ventas@gci-brands.com
 www.gci-brands.com

REFERENCIA

FOTO

DESCRIPCIÓN

BATIDORAS ALTO RENDIMIENTO Motor 3 CV para bebidas con CUBITOS DE HIELO

FURY
HBH550R-CE
 Encastrable con el
 kit opcional CK650



FURY BATIDORA Potente, compacta, con mandos manuales

- Motor de 3 CV con acoplamiento y eje de metal
- Vaso 1,9 L policarbonato, apilable y graduado - Patentado "WaveAction system" para una textura perfecta en un tiempo record. Cuchilla plana de una pieza con 4 ángulos de corte.
- Excelente en la mezcla y emulsión en todo tipo de bebidas
- Fácil de usar: Botón ON/OFF y Botón de 2 velocidades y Pulse.
- Temporizador con apagado automático
- Bol 1,9 L de policarbonato apilable.
- Apta para preparar bebidas con todo tipo de hielo



TEMPEST
HBH650R-CE
 Encastrable con el
 kit opcional CK650



TEMPEST BATIDORA Potente, compacta, con teclado táctil. motor 3 CV y embragues metal. Cuchilla INOX ancha patentada de 1 sola pieza y 4 ángulos de corte con increíble eficacia y rapidez en triturado y emulsión. Vaso policarbonato 1,9 L, graduado y apilable. Patente "WAVE-ACTION SYSTEM" para acelerar el paso de los ingredientes por la cuchilla y reducir el tiempo sin dejar residuos.
 velocidades +Pulse +Temporizador 5 - 45". +tecla "JUMP" (ciclo con aceleración automática aL 50% del tiempo. Uso fácil, deja las manos libres para otras tareas.
 Piloto rojo de aviso si sobrecalentamiento motor, sensor vaso. Muy profesional para todos tipos de bebidas frías, smoothies, purés, cócteles, batidos, con cubitos de todos los tamaños, fruta natural fresca o natural, fibrosa o no, etc.

ECLIPSE
HBH755R-CE
 Vaso 2 L (sin vasito
 central en la tapa)



ECLIPSE BATIDORA Potente, compacta y Silenciosa

Uso fácil gracias al "AUTOBLEND" y teclas pre-programadas, con o sin conocimientos de barman y liberando al usuario para otras tareas.

Muy profesional para todos tipos de bebidas frías, smoothies, purés, cócteles, batidos, con cubitos de todos los tamaños, fruta natural fresca o natural, fibrosa o no. Con la campana anti-ruido y el motor empotrable, es ideal para trabajar delante del público.



HBH855-CE
SUMMIT EDGE
 Se puede encastrar



Campana policarbonato abatible. Sensores incorporados para extender la vida útil del embrague. Motor 3,5 CV con sistema de ventilación trasera. Panel táctil capacitivo Base del motor de doble pared. Redirige el flujo de aire para reducir el sonido.
 Vaso policarbonato 1,4 L. "WAVE-ACTION SYSTEM" (acelera el circuito de los ingredientes y reduce el tiempo). Tecnología PowerBlend. Ofrece resultados rápidos y consistentes incluso para las recetas más difíciles.
 Puerto USB de fácil acceso para actualizar y copiar programaciones.



Tarifa 2025 (IVA no incl.)

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.



GC INTERNATIONAL BRANDS
Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
Tel.93.662.81 61
Email: ventas@gci-brands.com
www.gci-brands.com

REFERENCIA

FOTO

DESCRIPCIÓN

BATIDORAS "DRINK MIXER" mezclar, batir y emulsionar - Ideal para batidos.

HMD200R-CE



BATIDORA - MEZCLADORA "DRINK-MIXER" Simple de 1 eje. Nueva versión con PULSE. Incluye vaso INOX 1 L. Motor superior vertical. Eje muy resistente para uso intensivo. Se entrega con 2 tipos de cuchillas / hélices emulsionadoras. Puesta en marcha automática al colocar el vaso. Tecla 3 velocidades + ON/OFF. Ideal para batidos, granizados, cócteles, huevos, masa de creps u otras masas bastante líquidas, etc.
Con base pesada muy estable

HMD 200R-CE

*Ver cabezal opcional
ref. 929
Hélice Inox para
mezclar TROCITOS de
fruta o chocolate*



*Ver cabezal opcional
ref. 928
para ESPUMA DE
LECHE EN FRIO*



**ahora con
PULSE**

HMD400P-CE



BATIDORA - MEZCLADORA TRIPLE "DRINK-MIXER". Con 3 vasos INOX de 1 L. 3 motores verticales superiores independientes. Construcción y eje muy resistentes 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. Ideal para batidos, granizados, cócteles, huevos, masa de creps u otras masas líquidas, etc. Existen otros agitadores en opción (solicitar aparte con coste adicional) para este mixer, concretamente la ref. 928 para hacer ESPUMA DE LECHE EN FRÍO o la ref 929 Hélice inox para mezclar con trocitos, cookies,...)

**ahora con
PULSE**

LAVA VASOS Y JARRAS

Fácil de usar: presione hacia abajo para lavar
Construcción duradera de policarbonato con boquilla de acero inoxidable.
Fácil de conectar
Ahorra tiempo y reduce el consumo de agua
Enjuaga los vasos en segundos
Medidas: 13,3 x 16 x 16 cm

BCR100-CE



Tarifa 2025 (IVA no incl.)



GC INTERNATIONAL BRANDS
 Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
 P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
 Tel.93.662.81 61
 Email: ventas@gci-brands.com
 www.gci-brands.com

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.

REFERENCIA	FOTO	DESCRIPCIÓN
ACCESORIOS : Vasos completos con tapa y cuchilla (listos para usar) - Conjuntos cuchilla-embrague		
Modelo Antiguo	908	
6126-908		Bol Policarbonato para HBB908-CE (también para 1G908-CE y 1G909-CE), 1,3 Litros. Hasta fin existencias
98908		Kit de reparación para batidora-licuadora HBB908-CE Incl. Cuchilla completa, Junta, Embrague vaso + embrague motor Hasta fin existencias
Modelo Nuevo	908R	
6126-908R		Bol copoliéster completo para HBB908R-CE 1,25 Litros.
Modelo Antiguo	RIO HBB250-CE y HBB250S-CE	
98250		Kit cuchilla completa con embrague vaso para RIO (HBH250-CE) Hasta fin existencias
Modelo Antiguo	TANGO	HBH450-CE
98450		Kit cuchilla completa con embrague vaso para TANGO (HBH450-CE) Hasta fin existencias
Modelos Nuevos	TANGO y RIO	
6126-455-CE		Vaso completo 1,4 L de Co-Poliéster tipo Tritan sin BPA para batidoras RIO HBB255-CE, TANGO HBH455-CE,
6126-255S-CE		Vaso completo 0,95 L INOX para batidoras RIO HBB255S-CE
6126-510S-CE		Vaso completo 1,8 L INOX para batidoras TANGO HBH455S-CE y también de cocina HBF510S-CE
98455		Kit cuchilla y embrague completo para vaso RIO HBB255 o TANGO HBH455 o Cocina HBF510

Tarifa 2025 (IVA no incl.)

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.



GC INTERNATIONAL BRANDS
 Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
 P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
 Tel.93.662.81 61
 Email: ventas@gci-brands.com
 www.gci-brands.com

REFERENCIA	FOTO	DESCRIPCIÓN
Accesorios para: FURY, TEMPEST, SUMMIT Y REVOLUTION		
6126-650R-CE		Bol Policarbonato 1,9 Litros para HBH650-CE (TEMPEST), HBH550-CE (FURY) y SUMMIT HBH850-CE y también HBS1200-CE (REVOLUTION)
98650		Conjunto Cuchilla del Bol TEMPEST HBH650-CE o FURY HBH550-CE o ECLIPSE HBH750-CE o SUMMIT HBH850-CE o QUANTUM HBH950-CE
Accesorios para: ECLIPSE		
6126-750R-CE		Bol para la batidora ECLIPSE, 1,4 L, apilable, base estrecha con cuchilla ancha (ideal para bebidas de 1 sola ración) con embrague y eje todo metálico. SE PUEDE UTILIZAR ESTE VASO EN LOS MODELOS TEMPEST O FURY COMPRANDO LA ALFOMBRILLA JP750.
6126-751-CE		Vaso espumador de leche en frío, capacidad 1,4 L. Compatible con batidora ECLIPSE y QUANTUM. SE PUEDE UTILIZAR ESTE VASO EN LOS MODELOS FURY, TEMPEST O SUMMIT COMPRANDO LA ALFOMBRILLA JP750.
6126-755R-CE		Bol capacidad 2 L, para batidora ECLIPSE apilable. Tapa con vasito dosificador.
98650R		Conjunto Cuchilla del Bol TEMPEST HBH650-CE o FURY HBH550-CE o ECLIPSE HBH750-CE o SUMMIT HBH850-CE o QUANTUM HBH950-CE
JP 750		JAR PAD CONVERTOR Alfombrilla para poder usar los vasos de la ECLIPSE incluso el vaso ESPUMADOR DE LECHE en las batidoras TEMPEST, HBH850 SUMMIT y HBH550 FURY
6126-855-CE		Bol para la batidora SUMMIT EDGE HBH855-CE, 1,4 L, apilable, base estrecha con cuchilla ancha (ideal para bebidas de 1 sola ración) con embrague y eje todo metálico.
990397300		Conjunto Cuchilla del Bol SUMMIT EDGE para HBH855-CE

Tarifa 2025 (IVA no incl.)

Máquinas y Vasos completos

Válida desde el 01-01-25. Los precios podrán cambiar en cualquier momento sin previo aviso.



GC INTERNATIONAL BRANDS
 Mare de Deu de Nuria, 25 - Nave 1-1
 P.I. Can Calderón 08830 – Sant Boi (Barcelona)
 Tel.93.662.81 61
 Email: ventas@gci-brands.com
 www.gci-brands.com

REFERENCIA	FOTO	DESCRIPCIÓN
Accesorios para:		Batidora de cocina HBF1100S-CE 4 Litros
6126-1100SR-CE		Bol INOX 4 Litros para HBF 1100S-CE
6126-1100-CE		Bol Policarbonato 4 Litros para HBF 1100S-CE
35-981100S		Conjunto cuchilla para batidora de cocina HBF1100S
6126-HBF600R-CE		Bol Policarbonato 1,9 Litros para HBF600R-CE y HBF600S-CE, con vasito dosificador con agujero en la tapa para dispensar aceite poco a poco
6126-HBF600S-CE		Bol Inox 1,9 Litros para HBF600R-CE y HBF600S-CE, con vasito dosificador con agujero en la tapa para dispensar aceite poco a poco
98650R		Conjunto Cuchilla del Bol TEMPEST HBH650-CE o HBF600-CE o HBF600S-CE
Accesorios para:		DRINK-MIXER
110E		Vaso Acero Inox para DRINK MIXERS ref HMD200, HMD300 y HMD400. Apto también para 1G936 & 1G950 y 60200-CE
928		Ref. 928 agitador inox desmontable para espumar la leche en frío , apto para los drink mixers HMD200, HMD300 o HMD400.
929		Cuchilla "Hélice" para drink mixers. Grande y reforzada de acero INOX. Ideal para repartir trozos de fruta o de chocolate. Apta para HMD200, HMD300 y HMD 400, así como 1G936 y 1G950
CK650		KIT PARA ENCASTRAR una batidora HBH650-CE