Gli attrezzi del mestiere: i blender

screenshot-55-1f595747

Per alcuni di voi sarebbe stato più facile associare questi piccoli elettrodomestici alla lettera F di frullatore, ma ormai il vocabolo più utilizzato a livello professionale è proprio blender. Li troverete facilmente sia in cucina che sul banco bar, motivo per cui non sono solo efficienti e sicuri ma anche studiati per avere design armonico.

[caption id="attachment_101364" align="alignleft" width="153"]IL MODELLO HBB 908 IL MODELLO HBB 908[/caption]

Fra i produttori più accreditati, di certo vanno ricordati Ceado, Hamilton Beach e Kitchen Aid, tre marchi che hanno fatto della qualità e l'affidabilità dei loro prodotti requisiti fondamentali. Partiamo dal modello Classic firmato Kitchen Aid, uno strumento con base in metallo pressofuso che lo rende altamente stabile. La caraffa in policarbonato antigraffio e antimacchia lo rende resistente all'uso e ai lavaggi. La funzione intelli-speed mantiene la velocità ottimale per ogni impostazione e l'opzione Soft Start fa sì che si avvii lentamente per poi accelerare rapidamente ed ottenere così una miscelazione perfetta. Continuiamo con un concentrato di funzionalità ed eleganza: il modello B98 di Ceado. Un classico della preparazione di frullati e cocktails, con la caraffa disegnata per ridurre i tempi di preparazione. Consente di selezionare la velocità di lavoro o la modalità impulso. Il blocco delle lame in acciaio inossidabile frulla taglia e trita alla perfezione e come ogni frullatore Ceado, anche il B98 è dotato di una struttura leggera a cui è applicato un motore ventilato di eccezionale efficienza.

[caption id="attachment_101365" align="alignright" width="183"]MODELLO B98 DI CEADO MODELLO B98 DI CEADO[/caption]

Non dimenticate che tutti i blender di questa famiglia sono dotati di Magnetic Control, sistema automatico di sicurezza inventato proprio da Ceado, che attiva il funzionamento del dispositivo solo a tappo inserito. Se si parla di blender, è però necessario dedicare spazio anche ai componenti della famiglia Hamilton Beach. Fury e Tempest sono l'ideale per tutti i locali che realizzano più di 50 drink al giorno, anche con cubetti di ghiaccio interi, per un tempo totale di lavoro di 12 secondi per ogni frullato

o smoothies. Tango produce fino a 50 drink, anche con cubetti di ghiaccio interi in ben 15 secondi. Rio soddisfa le esigenze di chi fa in media 25 drink quotidiani ed è l'ideale per ghiaccio di piccole dimensioni o cubetti spaccati, con un impiego massimo di 20 secondi per completare le realizzazioni. Infine ricordiamo il Beach Bar che interrompe il suo ciclo dopo 25 secondi, lasciandovi scegliere fra 2 velocità d'esecuzione. Tutti i frullatori Hamilton Beach sono dotati di Wave-Action System: grazie alla conformazione tecnica della campana e del gruppo lame, crea infatti una vera onda che permette a tutta la materia prima di ricadere al centro delle lame, in modo da ottenere un cocktail ben miscelato e di ottima qualità. Questi blender sono tutti attrezzi professionali, ognuno dedicato a esigenze diverse, basta scegliere il modello più adatto all'intensità del proprio lavoro. I brand professionali come quelli citati vi garantiscono infatti i migliori frullatori per un lavoro semplice, pulito ed efficiente.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com - info@rgmania.com