Gli attrezzi del mestiere: la centrifuga

img5286-34603b8d

La centrifuga è uno strumento professionale sempre più impiegato nelle cucine e soprattutto dietro al bancone. I modelli che vogliamo presentarvi sono firmati Ceado: stiamo parlando dell'ES500 e dell'ES700. Entrambi espellono automaticamente la buccia durante il processo di lavorazione e sono realizzati in lega leggera. Il primo è però più adatto a locali di medie dimensioni che consumano frutta e verdura fino a 10 kg al giorno, mentre il secondo è un modello di punta nel panorama delle centrifughe che riesce ad estrarre fino a 2 litri di succo in un minuto, quindi indicato per quei locali che consumano ben più di 10 kg di prodotto quotidianamente. L'ES700 è l'unica centrifuga sul mercato dotata di doppio tubo di alimentazione che ottimizza l'estrazione di succo. Entrambi dotati di anello Pulp Retainer inventato proprio da Ceado, questi modelli trattengono la polpa di scarto per rendere ancora più limpido il succo, migliorandone così il gusto.

[caption id="attachment_103421" align="alignleft" width="214"]La centrifuga Ceado ES500 La centrifuga Ceado ES500[/caption]

Ad ogni lavaggio, il cestello ad aggancio magnetico e tutti i componenti in contatto con alimenti, sono smontabili senza attrezzi e facilmente lavabili. Non dimentichiamo poi che Ceado ha sempre un occhio attento alla sicurezza di chi maneggia i suoi attrezzi, per questo anche le centrifughe sono dotate di maniglie di chiusura che, se sollevate, bloccano tutte le parti in movimento. Il tubo dal quale introdurre gli alimenti, comune a entrambi i modelli, è di ben 75 mm, ovvero di un diametro sufficiente a inserirvi una mela intera senza necessità di tagliarla. Il modello ES700 poi è incredibilmente silenzioso: clienti e operatori posso così godere di un ambiente gradevole durante la sua fase di lavorazione. Il disco dentato e la rete del filtro sono stati studiati per centrifugare delicatamente, garantendo una resa ottimale anche dall'estrazione di succo da vegetali in foglia. Il voltaggio dei modelli è identico (220-240 V), la differenza sta nel motore: 700 W per l'ES500 e 800W per l'ES700. Come per qualunque macchinario elettrico, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per una corretta manutenzione, in modo che non si deteriori col tempo e renda sempre al massimo. La frutta e la verdura vanno lavorate con la stessa accortezza che si usa in tavola, quindi non è

necessario rimuovere le bucce commestibili come quelle di mela, carota, cetriolo, mentre la buccia non edibile va eliminata prima della lavorazione: parliamo ad esempio di ananas, kiwi, anguria, melone. I semi piccoli non serve che vengano rimossi, come nel caso di mela e pera, mentre è inevitabile togliere semi e noccioli grandi come quelli di albicocca e pesca. La banana infine non può essere centrifugata. Uno strumento come questo permette innanzitutto di garantire un prodotto fresco e quindi di qualità ai propri clienti.

[caption id="attachment_103422" align="alignright" width="224"]La centrifuga Ceado ES700 La centrifuga Ceado ES700[/caption]

Il nostro consiglio è quello di scegliere di servire centrifugati di prodotti di stagione che costano meno e sono più freschi e salutari, in modo da esaltarne il sapore e aderire a quella tendenza che oggigiorno privilegia il servizio di cibi territoriali meno lavorati e più sani. La perplessità di molti professionisti è relativa all'investimento iniziale determinato dall'acquisto. Il nostro consiglio è quello di valutare molto semplicemente quanto vogliate puntare nel vostro locale sui centrifugati. Ammettendo che decidiate di acquistare il modello più costoso (ES700) e facendo pagare ogni centrifugato un prezzo corretto, in meno di 2 mesi avrete ammortizzato il costo della macchina producendo solo 6 centrifughe al giorno. Facendone di più vi ci vorrà meno tempo. Stesso discorso vale anche per l'ES500, modello altrettanto valido e professionale, per il quale il tempo di reintegro della spesa investita inizialmente si riduce ancora di più. Un macchinario così completo garantisce un valore aggiunto al vostro locale e non vi farà pentire della vostra scelta!

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