

escolha certa ✓

COMO ESCOLHER O LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CERTO?

Uma das principais marcas do país, a Skymesen, oferece um grande leque de variedades. Então, como saber qual é a melhor escolha para o meu tipo de negócio?

QUAL O TIPO DE
LIQUIDIFICADOR
PARA CADA
ALIMENTO

COPO DE INOX,
DE VIDRO OU
DE PLÁSTICO?

ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS



ALTA ROTAÇÃO OU BAIXA ROTAÇÃO?

As diferenças são bem grandes entre os modelos de baixa rotação e alta rotação. E conforme o tipo de preparo, você precisará de um modelo em especial. Vamos lá:

MODELOS DE ALTA ROTAÇÃO

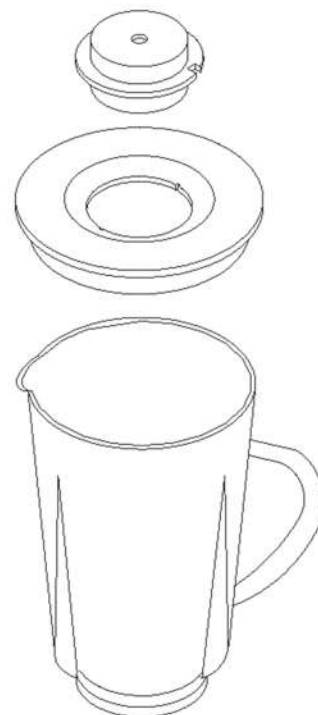


MOTOR DE 18 MIL RPM
ROTAÇÕES POR MINUTO, EM MÉDIA

Pela alta velocidade, esse tipo de modelo aproveita mais o alimento, no caso de frutas, por exemplo.

O motor é menos potente. Então, evite utilizá-lo por muito tempo durante um preparo.

Ele é feito para tornar alimentos líquidos. Se quiser algo bem cremoso escolha um modelo de baixa rotação.



MODELOS DE BAIXA ROTAÇÃO

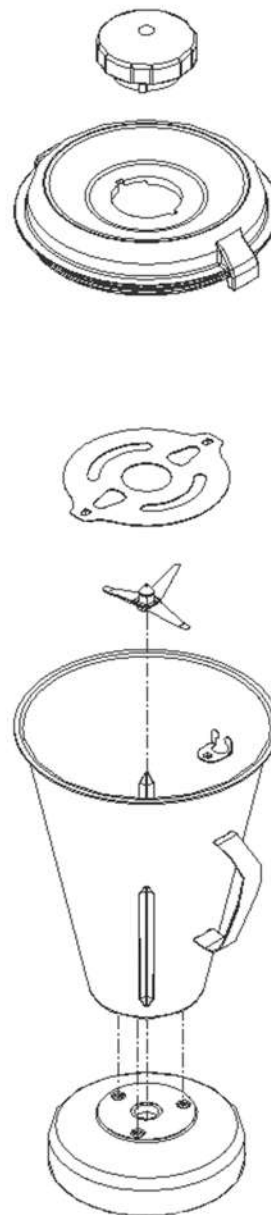


MOTOR DE 4,5 MIL RPM
ROTAÇÕES POR MINUTO, EM MÉDIA

Motor potente, feito justamente para alimentos densos e pesados. É uma ótima escolha para preparar açaí.

Maior e mais robusto que um modelo de alta rotação. Ele tem menor velocidade, mas muita força.

Maionese, sopas, massas e pastas são alguns dos tipos de preparos para esse tipo de liquidificador industrial.



Dúvidas sobre qual alimento preparar em um liquidificador de alta rotação ou em um de baixa rotação. Confira a lista abaixo:

BAIXA ROTAÇÃO

Preparo de pastas (amendoim, por exemplo) e temperos

Refinar condimentos e temperos secos

Frutas congeladas e polpas

Frutas com cascas duras, como abacaxi

Acaí com xarope de guaraná ou em barra

Guaraná da Amazônia (ou Guaraná do Amazonas)

Bolos (cenoura, milho, mandioca, etc.)

Vitaminas e milkshakes

Triturar gelo

Fazer coco ralado

Massas

Verduras e legumes

Maionese

Tahine

ALTA ROTAÇÃO

Sucos

Outros líquidos leves

1 ALIMENTOS
MAIS LEVES

2 QUE NÃO PRECISAM
SER BATIDOS POR
MUITO TEMPO

3 TRANSFORMA
ALIMENTOS
EM LÍQUIDOS.



ALTA ROTAÇÃO



1 ALIMENTOS
MAIS DENSOS

2 MOTOR FORTE
E ROBUSTO PARA
MASSAS PESADAS

3 PREPARO COM MAIS
CREMOSIDADE
E HOMOGENEIDADE

BAIXA ROTAÇÃO



E O COPO? QUAL ESCOLHER?

As diferenças são bem grandes entre os modelos de baixa rotação e alta rotação. E conforme o tipo de preparo, você precisará de um modelo em especial. Vamos lá:



COPO DE PLÁSTICO

- > Material menos robusto.
- > Mais utilizado em modelos de alta rotação.
- > Requer limpeza constante ou ficará odores, por exemplo.
- > Sem os devidos cuidados, com o tempo, apresentará riscos.
- > Alimentos muito quentes podem danificar o copo.

COPO DE VIDRO

- > Não transfere odores ou sabores aos preparos.
- > Não absorve cheiro, nem cor (não fica amarelado).
- > Tem preços menos convidativos, mas tem qualidade.
- > São mais pesados e tem mais risco de quebra ao cair.



COPO EM INOX

- > Não absorve cheiro, cor ou sabor.
- > Tem material mais leve que o de vidro.
- > Contudo, não há visibilidade do interior do copo.
- > Maior durabilidade.



TEM MAIS ALGUMA DÚVIDA? ENTRE EM CONTATO CONOSCO.

@midiarefrigeracao no Instagram
Compartilhe sua dúvida em #escolhacerta e #midiarefrigeracao

escolhacerta 

MIDIA
REFRIGERAÇÃO