



En los inicios de los años 90, Blendtec ofreció la solución para aumentar el menú con postres y bebidas sanas y bajas en calorías. Desde entonces, los batidos naturales han crecido en popularidad con todo el mundo, y en la actualidad, se incluyen en la carta de restaurantes, cafés, bares de copas, supermercados, kioscos, hospitales, ...etc. La industria de los batidos naturales está creciendo en una proporción anual de aproximadamente el 30%.

Los ingredientes más comunes son la fruta, yogur helado, hielos y sabores como el caramelo, chocolate, o el amaretto. Otra combinación de sabor que cada vez es más común es el café. Las bebidas alcohólicas heladas también se están solicitando mucho en las salas de fiestas y restaurantes.

Antiguamente, el licuado de fruta se realizaba ahuecando helado y añadiendo trozos de frutas frescas. Era un proceso mucho más lento y laborioso. Cuando la industria del licuado empezó a crecer, surgió la necesidad de desarrollar una batidora para realizar el licuado de una manera más sencilla y rápida. Esto ha incitado a los proveedores del producto para crear jarabes, cafés, polvos y fruta helada en trozos. En la actualidad, sólo hay que introducir los ingredientes deseados en la batidora y pulsar el botón de la Blendtec para servir una bebida apetitosa en segundos.

Una buena razón para incluir los batidos en el menú es por su atractivo para los clientes sin olvidar los márgenes de ganancia que producen para su negocio. Los costes de los ingredientes de un batido son mínimos y sin embargo, el valor percibido por el batido es elevado.

Con tan sólo una batidora, puede aumentar su menú con variedad de productos como smoothies, batidos o el ya conocido café frappe. Para un alto volumen de aplicaciones, se recomienda una batidora comercial de gran calidad con la potencia necesaria. Los ciclos pre-programados para realizar la mezcla son un imperativo para que la batidora cambie la velocidad según los ingredientes, y asegure la máxima calidad en todas las bebidas que prepare. Preparar distintas bebidas y que todas salgan perfectas, es tan simple como apretar el botón de la Blendtec y esperar a que se termine el ciclo seleccionado.

El fabricante americano Blendtec, es el pionero de batidoras comerciales de calidad, programadas. Blendtec incluye un sistema de programación que incluye 30 ciclos de mezclas diferentes para casa tipo de bebida. Cada ciclo se pone a punto para preparar cada bebida específica. A parte de los ciclos pre-programados, es posible crear propios ciclos de la mezcla para bebidas de especialidad.

La industria de los batidos ha venido creciendo en los últimos 15 años, y sigue creciendo cada vez más deprisa. Los márgenes de ganancia producidos por las bebidas es una razón de peso para considerar añadirlos al menú de forma inmediata. La suma de ingredientes frescos y el equipo correcto será el resultado perfecto para una deliciosa mezcla para fidelizar y captar a sus clientes.

En el afán de seguir mejorando, Blendtec acaba de lanzar un nuevo modelo "Serie Q" que reduce de forma significativa el ruido del mezclador. El motor de las blendtec se controla a través de un ordenador. En el caso del nuevo modelo, el ordenador controla la junta del motor, el ventilador y la vibración reduciendo casi a la mitad el sonido de las batidoras. Todos los modelos de Blendtec ofrecen un resultado excelente en la realización de cualquier tipo de mezcla en general pero como cada cliente tiene una necesidad, Blendtec ofrece distintas opciones. Este nuevo modelo es el resultado del compromiso de Blendtec con sus clientes que solicitaban un menor ruido en sus Blendtec. Gracias a la versatilidad de Blendtec, este nuevo componente que reduce el sonido, se puede adaptar a lo otros modelos Smoother y SpaceSaver para que los clientes que ya disfrutaban de estos modelos, puedan también disfrutar de la nueva tecnología Blendtec.

Obtenga más información a través de la web: www.proyecto51.com
Parque Európolis, Calle X, nº 7. E- 28230 Las Rozas (Madrid)
Tel.: 91 710 56 92 Fax.: 91 710 56 93
e-mail: info@proyecto51.com