

Licadoras de mesa o licadoras industriales, ¿cuál conviene?

La licadora es una herramienta muy útil en cualquier cocina. Existen muchos modelos y tipos, aunque todas funcionan de manera similar: en el fondo de un recipiente hay un juego de cuchillas que se conectan a un motor eléctrico mediante un eje vertical, y que giran a una velocidad que les permite convertir alimentos sólidos en líquidos. En este artículo, las principales diferencias entre una licadora doméstica y una licadora industrial.

Motores DAFA
www.motoresdafa.com.ar

La licadora industrial

La licadora industrial se distingue porque su base, que se apoya en el piso y está fijada al vaso, y además porque su volcado se realiza mediante una palanca, lo cual facilita el trabajo. Otra de las particularidades de la licadora industrial es, por supuesto, su gran capacidad.

Otra de las particularidades de la licadora industrial es, por supuesto, su gran capacidad

Las características más relevantes de la licadora industrial son las siguientes:

- » Posee gran capacidad y potencia.
- » Por su diseño de alta resistencia, se utiliza en trabajos pesados.
- » Si es de óptima calidad, todas las piezas que entran en contacto con los alimentos deberían estar fabricadas con acero inoxidable.
- » El sistema de volcado para evacuación del contenido puede poseer posiciones intermedias, para optimizar el proceso.
- » Las hay de recipiente redondo o cuadrado. Si es cuadrado, se obtiene mayor turbulencia y mejor homogeneización de la mezcla.

Algunos de los beneficios de contar con una licadora industrial son:

- » disminución de los tiempos de procesamiento;
- » mayor control de desperdicios;
- » en la elaboración de jugos, guisos, salsas o aderezos es útil, tanto para cambiar los ingredientes de estado líquido a sólido como para homogeneizar algunas mezclas;
- » limpieza sencilla, y
- » acceso facilitado a los componentes, lo cual favorece tareas de mantenimiento.

Por todo lo dicho, las licadoras industriales son la opción preferida en comedores industriales e



Motor para licuadora industrial

institucionales, tales como colegios, universidades, etc.; clínicas y hospitales; restaurantes y hoteles grandes; clubes, y procesadoras de alimentos tales como fábricas de salsas, conservas, etc.

La licuadora hogareña

El principio de funcionamiento de la licuadora de mesa es el mismo que el de la licuadora industrial; no obstante, hay que tener en cuenta que no posee la misma potencia ni rendimiento. Sí es cierto que puede resultar más práctica según el espacio disponible y la necesidad de moverla.

Las características más relevantes son las que siguen:

- » Hay una amplia gama de licuadoras de mesa: los modelos estándar se usan normalmente en los hogares, y tienen poca capacidad y potencia; pero hay también licuadoras de mesa de alto rendimiento.
- » El vaso se separa de la base y, en la mayoría de los casos, el sistema de cuchillas es desmontable.
- » Las cuchillas son de acero inoxidable.

- » El contenedor puede ser de vidrio, metal o policarbonato.
- » El contenedor posee una capacidad de entre 1 y 1.5 litros.
- » Son livianas, pesan aproximadamente de 4 a 6.5 kilos, lo que las hace fácilmente transportables.

Utilizar una licuadora doméstica conviene porque permite preparar bebidas frías o calientes, suaves y sin trozos; no ocupa mucho espacio en la cocina, y suelen licuar rápidamente los alimentos.

Por todo lo dicho, la licuadora doméstica es la opción preferida en algunos restaurantes, cafés, bares, hoteles, heladerías y clubes.

Conclusión

Tanto la licuadora industrial como la doméstica son útiles, pero la elección de una u otra dependerá principalmente de la cantidad de alimentos que sea necesarios procesar en determinado tiempo.

La elección de una u otra dependerá principalmente de la cantidad de alimentos que sea necesarios procesar en determinado tiempo

Si la elección es una licuadora industrial, Motores DAFA puede proveer su motor eléctrico:

- » Motor eléctrico especial para licuadora industrial.
- » Protección IP54 estándar. A pedido, IP55.
- » Tensiones, frecuencias, montajes, tapas, ejes, tamaños, etc., a pedido. ■■