

# שקטים ויעילים

דארן אדוורסון  
דיינשטאג

ה- BarBoss Advance Drink Machine (שההבדל ביניהם הוא בצבע בלבד) ה- BarBoss Advance הוא אדום וה- Drink Machine Advance הוא כחול. הן הרבה יותר שקטות מהגרסאות הקודמות של ה- Drink Machine לפי 6 תכניות מדורגות עם בקרת משב אוטומטית. כלומר, במשך מחזור של תכנית ערבול, האלקטרוניקה בודקת את התנגדות הלהבים בעת הערבול. בעקבות בדיקה זו משתנה הכוח המופעל על הלהבים (יותר או פחות כוח) בהתאם לסמיכות של מרכיבי המזון המערבלים. מחזורי התכניות הם שילוב של תאוצה ומהירויות על מנת להבטיח שהערבול יתבצע ביעילות המרבית האפשרית וכן שהפעולה תסתיים אוטומטית כשהערבול הושלם. בשל בקרת המשב האוטומטית והאופי של מחזורי התכניות, ה- BarBoss Advance Drink Machine זקוקים אך ורק ל- 60% מהמהירות במשך כל אחד



ממחזורי הערבול. זה ממש מפחית את רמת הרעש ומבטיח חיי מנוע ארוכים בהרבה. למעשה, לא המהירות היא שקובעת את איכות הערבול... אם חושבים על הכוח הצנטריפוגאלי, ככל שמסה כלשהי מסתובבת מהר יותר, כך היא נדחקת מהר יותר אל קירות המיכל, ולא דרך הלהבים. העיקרון הוא למצוא את המהירות המושלמת של הלהבים כדי לוודא שהמסה המערובבת תעבור בהם לעתים קרובות ככל האפשר בזמן הקצר ביותר, כדי שתושג זרימה דרך הלהבים במיכל. כיוון שכל אחד ממחזורי התכניות משתמש בבקרת משב אוטומטי לניטור ההתנגדות וכל מחזור תכנית מכיל ארבעה סגמנטים (טרום ערבול, חיתוך, ערבול, וגמר פעולה), אין צורך בניצול הפוטנציאל המלא של מהירות המנוע על מנת להשיג את הערבול הטוב ביותר. כל אחד מארבעת הסגמנטים של מחזורי התכנית עונה על הצרכים המיידיים של הערבול. חשוב על כך באופן הבא: כשאתה מערבב שיק פירות, לדוגמא, לפני תחילת הערבול יש לך חומרים שונים בסמיכות שונה. מרקמים (טקסטורות) וטמפרטורות

## דור חדש, שקט יותר ובעל חיי מנוע ארוכים בהרבה למשפחת ה-Drink Machine Advance

אותך, הקיבולת בפועל של המיכל XP של 0.9 ליטר הוא למעשה 2 ליטר. מפלס המילוי המוצע של החומרים הבסיסיים הוא זה שמסומן כ- 0.9 ליטר. בעוד שהסכינים מסוג XP מערבלים די בחוזקה על מנת להבטיח ששום חלק לא ייווצר כאשר מאלצים את החומרים קודם לעלות ואחר כך לרדת דרך הלהבים, בניגוד ללהבי קרח שמייצרים מערבולת (כמו טורנדו) ומושכים את החומרים קודם כל כלפי אמצע המיכל ורק אחר כך בחזרה דרך הלהבים. כך שהלהבים של XP מערבלים די שונה מלהבי הקרח הידועים (המסורתיים). אתה יכול להשתמש במיכלים של 2.0 ליטר ו- 1.4 ליטר עם להבי קרח ב- BarBoss Drink Machine Advance עבור מיצים דלילים יותר, עבור משקאות דלילים, אלא עבור ערבולים סמיכים בהרבה. קיימים לקוחות רבים שמשתמשים ב- Drink Machine Advance בשתי הגרסאות השונות של מיכלים ולהבים. תלוי בסוג המשקאות שהם מערבלים. ■ את מוצרי VITA-MIX ניתן להשיג בקירוסקאי, טלפון: 03-6533333.



במצב נפרד. הסגמנט הראשון, טרום ערבול, מאיץ באיטיות, על מנת להזיז את החומרים במיכל. הסגמנט השני של המחזור מעלה את המהירות וחותר את החומרים ומשיג את הזרימה המתאימה דרך הלהבים, כשהסגמנט השלישי מתחיל לפעול, החומרים מקבלים לאט לאט סמיכות אחידה, מרקם אחיד וטמפרטורה אחידה ואז המהירות מתגברת על מנת לערבב את כל החומרים למסה אחידה. הסגמנט הרביעי הוא האחרון ותפקידו להכניס אוויר למסה כדי לתת לה יציבות ומרקם מוקצף וחלק. בסוף פעולה זו המכונה מכבה את עצמה באופן אוטומטי. למעשה, ה- BarBoss Drink Machine Advance מתפקדות יותר כמו תחנת ערבול, Blending Station, רק ללא התצוגה האלקטרונית וללא הסגירה האקוסטית. הקו המתקדם של הציוד הוא ממש פנטסטי, הלהבים מסוג XP והמיכל מסוג XP בקיבולת של 0.9 ליטר מערבלים מקצפות עבות יותר, מילק שייקים ואייס קפה, 30% יותר מהר ושקט בהרבה מהמודלים הקודמים. אף על פי שנשמע שמיכל XP של 0.9 ליטר הוא די קטן, אל תיתן לזה לבלבל