

▶ ELEKTRIKBLENDER



Diese Maschine mischt mittels eines Rührstabs und Eis die vorgegebene Rezeptur. Gute Modelle besitzen einen Schalter für verschiedene Geschwindigkeiten. Als Eisform können hier volle Eiswürfel oder auch Crushed Ice benutzt werden.

Achtung:

In den USA wird diese Maschine als Spindelstabmischer bezeichnet!

Einsatz:

große, schwer mischbare Drinks sowie Mehrfachorder von Shortdrinks, die geschakt werden.

▶ ELEKTRIKMIXER



Manchmal auch als Aufsatzblender (in den USA) oder Turbo-blender bezeichnet. Im Aufsatz befinden sich Messer, welche die Rezepturteile (oft frisches Obst) pürieren und mit Eis zu einer gleichmäßig gefrorenen Masse verarbeiten. Crushed Ice ist die

hierfür geeignete Eisart, da nicht alle Maschinen ganze Eiswürfel verarbeiten können.

Achtung:

In den USA wird diese Maschine als Blender bezeichnet.

Einsatz:

gefrorene Drinks wie Daiquiries, Margaritas und Smoothies oder Drinks, in denen Fruchteis verarbeitet wird.

▶ DOUBLE MIXER MIT ZWEI AUFSÄTZEN
(IN DEN USA: DOUBLE BLENDER)

▶ EISWÜRFELBEREITER

In vielen Betrieben sind diese Maschinen zu klein! Die Bartender müssen sich dann bevorraten und frieren Eiswürfel in Tiefkühlern ein. Dieses Eis ist dann zu kalt und nur noch bedingt zum Mixen geeignet. Je nach Betriebsgröße und Gästestrom wählt man ab 80 kg Tagesleistung aufwärts. Faustregel: 150 g bis 200 g Eis zur Zubereitung eines Getränks!

▶ CRUSHED-ICE-BEREITER

Große Bars kommen um diese Maschine nicht herum. Da viele Drinks heute dieses Eis benötigen, ist eine manuelle Herstellung zu zeitaufwendig. Ersatzweise können auch elektrische Crusher benutzt werden, und der Barkeeper bereitet sein Eis im Setup vor.