



TURBO-BLENDER UND MEHR
DIE FLEXIBLEN MÖGLICHKEITEN DES DYNAMIX®

DER **TURBO-BLENDER** FÜR FEINSTE EMULSIONEN



- ✓ Emulsionen aus flüssigen Zutaten vermengen sich durch den Einsatz des Turbo-Blenders optimal und bleiben längere Zeit stabil.
- ✓ Der Einsatz von industriellen Bindemitteln ist nicht nötig, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln.
- ✓ Suppen, Soßen, Dressings oder Cremes lassen sich zu homogenen Produkten verarbeiten, ohne ein Sieb oder andere Hilfsmittel zu nutzen.
- ✓ Das gesamte Produkt wird fein zerkleinert, die Aromastoffe bleiben erhalten, es entsteht ein natürliches Endprodukt.
- ✓ Der Turbo-Blender verarbeitet nicht nur Früchte, sondern ist auch für die Herstellung von Eis bestens einsetzbar.

„Ich bin von den Ergebnissen und den Möglichkeiten begeistert. Mit dem Turbo-Blender können wir sehr leichte, cremige und intensive Emulsionen herstellen. Wir erhalten stabile, luftige und feine Bindungen, ohne Zusätze nutzen zu müssen.“ **(Gregor Raimann, raimannConcepts)**



DIE VIELFALT BEIM **DYNAMIX**®

Unsere fünf Superstars dürfen in keiner Küche mehr fehlen. Das einfache Messer für Stampf, gröbere Massen wie Pesto und zum Vorzerkleinern. Das Vierfach-Messer für rustikale Suppen, Dressing und Saucen. Die Schlag- und Quirl-Scheibe für Teige, Schäume und Eiermassen. Und unser Turbo-Blender für feinste Suppen, Emulsionen und Eismassen. Eben für alles, was der moderne Gastronom von heute braucht – in einem Gerät.



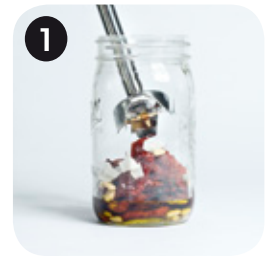
MIXSTAB ODER TURBO-BLENDER? ODER BEIDE?

TOMATEN-PINIENKERN-PESTO – SO ODER SO

Hier kann man die Möglichkeiten sehr gut erkennen. Zutaten erst mit dem Mixstab zerkleinern und dann entscheiden, welche Variante gewünscht ist. Reicht die normale Version, oder setzt man noch den Turbo-Blender für noch feineres Pesto ein?



Das Rezept finden Sie in der Kochwelt auf unserer Website www.dynamic-professional.de



Ein Gerät deckt nahezu alle Bereiche ab. Durch einfaches Austauschen der Stäbe, Messer oder Scheiben kann man alle nur denkbaren Massen und Flüssigkeiten herstellen.

Je nach Bedarf kann ich den Mixstab-Aufsatz einfach abnehmen und durch den Turbo-Blender ersetzen. Und dann geht es richtig zur Sache. Dazu ist jeder Stab einzeln zerlegbar und super-easy zu reinigen»

(Gregor Raimann, raimannConcepts)



DIE MODELLE DYNAMIX®

DYNAMIX STANDARD



- variable Drehzahl
3.000 - 13.000 U/min
- Stablänge 160 oder 190 mm

Weiteres Zubehör lieferbar

- Rührbesen
- Pürierstab
- Kutter

DYNAMIX MIT AKKU

- feste Geschwindigkeit
10.000 U/min
- Stablänge 160 oder 190 mm



DYNAMIX V2

- zwei Geschwindigkeiten
8.000 & 13.000 U/min
- Stablänge 160 oder 190 mm



WORKSHOP & REZEPTE

REZEPTE AUF DER WEBSITE

Klicken Sie doch mal in unsere Kochwelt auf
www.dynamic-professional.de

NICHTS VERPASSEN AUF FACEBOOK

Geben Sie uns auch ein Like bei
www.facebook.com/Dynamic.professional



PRAXISWORKSHOP BEIM FACHHANDEL

Ab 2019 stellen wir Ihnen in praxisorientierten Workshops spannende Foodtrends vor, bei denen wir speziell die Möglichkeiten des Dynamix und die Ergebnisse des Turbo-Blenders zeigen. Die Termine für die Workshops werden wir ab 2019 auf unserer Website veröffentlichen und ständig aktualisieren.

Alle Workshops werden in Verbindung mit unseren Fachhandelspartnern angeboten.

Ihr Fachhändler:

Groupe NADIA GmbH Dynamic Professional

Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl

Tel.: +49 (0) 7851 - 886 45-0 • Fax: +49 (0) 7851 - 886 45-32

info@dynamic-professional.de • www.dynamic-professional.de