



**SPEZIALEQUIPMENT
FÜR CATERING UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG**



www.dynamic-professional.de

DYNAMIC

EXKLUSIVE HIGHLIGHTS

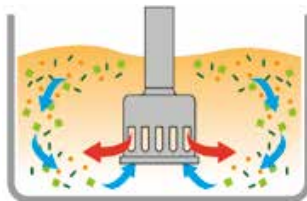


TURBO-BLENDER FÜR FEINSTE EMULSIONEN

MIXSTAB ODER TURBO-BLENDER? ODER BEIDE?

Der Turbo-Blender ist als Werkzeug für fast alle Serien erhältlich, vom kleinen Dynamix bis hin zum großen Gigamix. Die Masse wird von unten angezogen und anschließend mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgestoßen.

Mit dem Mixstab mixen Sie wie gewohnt, mit dem Turbo-Blender anschließend emulgieren und so die Feinheit perfektionieren. Mit dem Turbo-Blender können Sie sehr leichte, cremige und intensive Emulsionen herstellen – stabile, luftige und feine Bindungen ohne Zusätze.



ALLES, WAS SIE WISSEN MÜSSEN

In speziellen Flyern und Rezeptheften haben wir alle wichtigen Details dazu zusammengefasst. Bestellen Sie die Unterlagen oder nutzen Sie den Download unter www.dynamic-professional.de

MEHR HYGIENE GEHT NICHT

ALLE MIXSTÄBE UND RÜHRBESSEN MIT SYSTEM CLEAN-UP

Die Mixstäbe sowie auch Rührbesen lassen sich zur Reinigung sehr einfach zerlegen.

Das Clean-Up-System von Dynamic verspricht höchste HACCP-Sicherheit.



Clean^{UP} System



HYGIENESTAB CLEAN-UP PLUS TURBO-BLENDER CLEAN-UP PLUS

Der Hygienestab der Master-Serie und die Turbo-Blender aller Serien stehen für eine noch bessere, neue Hygienesdimension und höchste Sicherheit.

Nicht nur die Welle, auch alle Werkzeuge sowie die Glocke lassen sich komplett zerlegen.

FRISCHES KARTOFFELPÜREE

DAS KANN SONST KEINER

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung kann man mit frischen Zutaten bei den Gästen oder Patienten punkten. Kartoffelpüree aus Kartoffeln selbst herzustellen ist dabei ein Garant für die Frische in der Küche. Dynamic bietet für die Serien Master und Gigamix auch Werkzeuge für die Zubereitung von Kartoffelpüree. Dazu gibt es mit der Serie PP einen Pürierstab für spezielle Einsätze. Die Werkzeuge sind besonders geformt und gewährleisten ein einfaches Zerkleinern und gutes Vermengen der Püremasse.



KURZE STÄBE

SCHONEND ARBEITEN

Beim Zubereiten von Suppen, Soßen und Emulsionen in Kippern oder flachen Behältern stellt die Arbeit mit einem Stabmixer oft eine ergonomische Herausforderung dar. Mixer für größere Mengen haben starke Motoren und somit auch ein entsprechendes Gewicht. Ein Standardmixstab hat eine Länge von 40 - 50 cm, das Arbeiten mit solchen Mixstäben ist durch die ungünstige Körperhaltung relativ anstrengend. Mit den CC-Modellen für die Mixerserien Master und SMX, die beide für größere Mengen konzipiert sind, bietet Dynamic eine praxisorientierte Lösung für diese Aufgaben an.



SERIE MASTER EINER FÜR ALLES



UNGLAUBLICH VIELSEITIG: ZAHREICHES ZUBEHÖR FÜR GROSSE ANWENDUNGSVIELFALT

Diese Geräteserie setzt Maßstäbe in der Verarbeitung großer Mengen. Der Motorblock mit stufenloser Drehzahlregulierung hat für jede Anwendung die optimale Leistung.

Es sind mehrere Mixstäbe mit einer Länge von 300 mm, 410 mm und 500 mm lieferbar, dazu Turbo-Blender mit einer Länge von 300 mm und 410 mm. Ideal für Mengen bis zu 100 Liter. Der kleine Rührbesen ist für Mengen bis 20 Liter konzipiert. Für Mengen bis 200 Liter sind die großen Rührbesen (420 mm, 600 mm und 700 mm) lieferbar. Der Pürierstab verarbeitet bis zu 30 kg frische Kartoffeln und hat eine Länge von 42 cm.

Für die Master-Serie und die SMX-Serie sind praktische Halterungen im Portfolio bei Dynamic, um bei der Arbeit den Körper zu entlasten. Einfach und ergonomisch! Mehr dazu auf der folgenden Seite.



SERIE SMX

DIE KRAFTVOLLEN SUPERMIXER



Mixstab und Glocke abnehmbar



SERVOMIX

Passend zu den Mixern der Serie SMX ist die Wandhalterung Servomix lieferbar.

Die Mixer der Serie SMX sind speziell für den Einsatz in Großküchen geeignet. Die SMX-Serie verarbeitet bis zu 300 Liter, kein Wunder bei einer Motorleistung von bis zu 1000 Watt. Mixstäbe gibt es in mehreren Längen (gesamte Stablänge dann 600 mm und 680 mm), und auch für diese Serie ist der Turbo-Blender (gesamte Stablänge 580 mm) verfügbar.

Große ergonomische Vorteile bieten die kurzen CC-Stäbe, die als Mixstab oder Turbo-Blender erhältlich sind – ideal zum Beispiel im Kipper, um große Mengen zu verarbeiten. Das umständliche Handling mit einem längeren Mixstab entfällt.

ZUBEHÖR

Für mehr Sicherheit und ergonomisches Arbeiten sind eine Halteklammer sowie verschiedene Topf-/Kesselhalterungen lieferbar.

Bei Geräten der Serien MASTER & SMX mit abnehmbaren Stäben ist die Halteklammer inklusive.



SERIE

GIGAMIX

TOURNER POUR DEVISSER



GIGAMIX – EIN MUSS IN JEDER GROSSKÜCHE



KRAFTPAKET FÜR GROSSE MENGEN

Mit den fahrbaren Mixern der Serie Gigamix ist Flexibilität für große Mengen angesagt. Einfach zum Kochkessel hinfahren, Mixstab oder anderes Werkzeug eintauchen und so Mengen bis zu 300 Liter verarbeiten.

Speisen, wie z. B. Suppen oder Soßen können direkt im Kochkessel gemixt und zubereitet werden. In weniger als 5 Minuten zerkleinert der Gigamix 100 Liter gekochtes Gemüse (auch Lauch und Zwiebeln), auch größere Mengen gekochter Fisch sind in zehn Minuten servierbereit.

Der Gigamix ist in **Standardversion** (ohne Abb.), **niedriger Version mit gesenkter Achse** (ohne Abb.) und **Version PLUS (Stab, Welle und Werkzeug abnehmbar)** lieferbar. Die einzelnen Werkzeuge (Mixerglocke, Turbo-Blender, Rührbesen, Pürierwerkzeug) sind bei allen Versionen demontierbar.



Gigamix Version PLUS



Mixglocke



Turbo-Blender



Rührbesen



Pürierwerkzeug



Gigamix XS

KLEIN MIT TURBO

Als kleinere Version der großen Gigamix-Modelle ist der **Gigamix XS** für Mengen bis zu 150 Liter geeignet.

Der Gigamix XS verfügt über einen Motor mit kraftvollen 1500 Watt und kann in Kesseln bis zu einer Höhe von 1,20 Meter eingesetzt werden.

Als Werkzeug arbeitet der Gigamix XS mit dem Turbo-Blender, der zur leichten Reinigung komplett demontierbar ist.

Die spezielle Form des Turbo-Blenders ermöglicht die besonders feine Zubereitung von Suppen, Soßen oder Desserts.



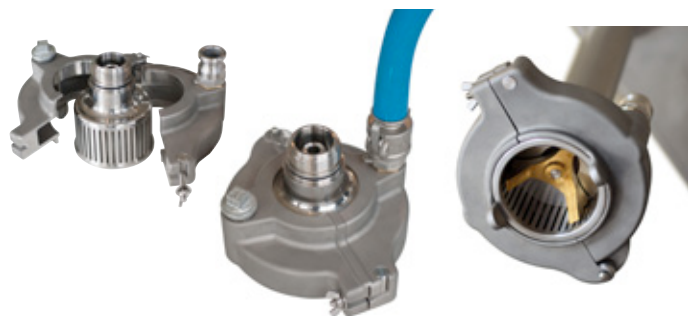
SERIE GIGAMIX

KESSEL LEEREN IN WENIGEN MINUTEN

Dieses Zubehör ist eine große Arbeitserleichterung und ein echter Zeitgewinn! Das Werkzeug einfach am Turbo-Blender befestigen, und in wenigen Minuten wird der Kessel über den Schlauch leergesaugt.

Die Kesselabsaugung ermöglicht die Übertragung von 100 Litern Flüssigkeit in einer Minute bei maximaler Geschwindigkeit (4000 Umdrehungen).

Mit der Dosierpistole können im Handumdrehen einzelne Portionen abgenommen werden.



SERIE SALATSCHLEUDERN



SO WIRD EIN SALAT FRISCH UND LECKER

Für absolute Frische in der Küche sorgen die Salatschleudern von Dynamic. Salatschleudern sind sowohl in manueller als auch in elektrischer Ausführung erhältlich. Alle Salatschleudern haben eine antibakterielle Wirkung.

Die Modelle E5, E10 und E20 unterscheiden sich nur in der Größe und in der Kapazität. Die Modelle sind manuell bedienbar, einfach und wirkungsvoll. Als weiteres Modell bietet Dynamic auch eine manuelle Salatschleuder (20 Liter) mit einem wasserdichten Decel an und garantiert so absolut HACCP-konformes Arbeiten.

Bei der Salatschleuder EM 98 hilft ein elektrischer Motor bei der Routinearbeit. Für die beiden 20-Liter-Modelle ist als sinnvolles Zubehör ein Ständer mit Saugnäpfen lieferbar.



SERIE

GEMÜSESCHNEIDER



ELEKTRISCH MIT PERFEKTEM SCHNITT

Der **elektrische Gemüseschneider** von Dynamic verfügt über eine Auswahl von mehr als 25 Scheiben und ist in mehreren Varianten erhältlich. Der ergonomisch geformte Griff des Gemüseschneiders bietet eine einfache Handhabung. Als Scheiben stehen Schneidscheiben (0,5 bis 13 mm), Raspelscheiben (2 bis 9 mm) und Julienne-Scheiben (3 x 2 bis 10 x 10 mm)) zur Verfügung. Alle Scheiben sind aus Edelstahl.



EINZELN ODER ALS KOMBINATION (siehe Kutter rechts)

Dynamic ist Spezialist für die frische Speisenzubereitung und bietet mit dem Kutteraufsatz eine perfekte Kombination als Gemüseschneider/Kutter. Die Kombi gehört in jede professionelle Küche.

MANUELLER GEMÜSESCHNEIDER DYNACUBE

Der manuelle Würfelschneider DynaCube ist für Obst und Gemüse geeignet. Insgesamt stehen sechs Schnittgrößen von 5,5 x 5,5 mm bis 17 x 17 mm zur Verfügung. Die Saugfüße bieten einen stabilen Stand und sind platzsparend zusammenklappbar. Ein Schneidgitter (Größe nach Wahl) inklusive.

Zusätzliche Schneidgitter mit Stößel sind in unterschiedlicher Schnittgröße erhältlich.



SERIE

KUTTER / BLEND & MIX



KUTTER

Der **elektrische Kutter** ist ideal zur Herstellung von Fleisch- und Fischfarcen, Tartar, Mayonnaise, Pesto, Soßen, Suppen, Salatdressings, Desserts und Cremes, etc. und zum Zerkleinern von Gemüse, Zwiebeln und Kräutern wie Petersilie, Knoblauch, Basilikum in kürzester Zeit.

Das Gerät wird inklusive 5,4 Liter Edelstahlschüssel (Nutzinhalt 4,3 Liter) und glattem Messer geliefert.

BLEND & MIX – KUTTER UND EMULGATOR

Viele Menschen mit Schluckbeschwerden oder Kau einschränkungen sind auf fein pürierte Speisen angewiesen. Frische Zubereitung bietet einen enormen Mehrwert, die Frische auf der einen Seite und der Geschmack auf der anderen Seite sind garantiert, auch die Nährstoffe bleiben erhalten.

Der **Blend & Mix** vereint die Funktionen eines Kutters mit denen eines Blenders und Mixers. Mit dem Blend & Mix können sowohl rohe als auch gekochte Zutaten wie Fleisch,

Fisch oder Gemüse zu zähflüssigen, halbflüssigen oder flüssigen Speisen verarbeitet werden. Der Blend & Mix verfügt über eine Edelstahlschüssel mit 5,4 Litern Fassungsvermögen. Die einfache Handhabung mit dem rotierenden Abstreifer und die leichte Reinigung geben dem Anwender neben der Qualität der Speisen zusätzliche Vorteile.





Diese Broschüre zeigt einen Auszug aus unserem umfangreichen Gesamtprogramm. Weitere Informationen finden Sie im aktuellen Dynamic-Katalog oder auf unserer Website.

Informieren Sie sich auch über das Portfolio unseres Partners SANTOS. Die Geräte von SANTOS werden in Deutschland exklusiv über Dynamic Professional vertrieben.



www.dynamic-professional.de



www.santos-professional.de



INDIVIDUELL & PROFESSIONELL
NUTZEN SIE
UNSERE ONLINE-
VORFÜHRUNGEN



INTERESSIERT? HIER GEHT ES ZUR ANMELDUNG!



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

Ihr Fachhändler: