

Gigamix Turbo-Blender

Mit dem abnehmbaren Turbostab von Dynamic produzieren Sie stabile und homogene Massen. Sie arbeiten schnell in der Anwendung und erzielen köstlich cremige Suppen. Selbst Lauchfasern oder Gefrorenes wird sehr schnell und fein püriert. Dressings werden schnell und stabil emulgiert. Auch perfekt für passierte Kost im Seniorenbereich oder für die Herstellung spezieller kaltquellender Soßen.

Leichte hygienische Reinigung durch Zerlegbarkeit.

Cremige Emulsionen in neuer Dimension. Ein Muss in jeder guten Küche.

 Die Masse wird von unten angezogen und mit dem Emulgierwerkzeug zerschnitten und zerkleinert. Dann mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgestoßen.

variable
Geschwindigkeit **40 - 300**
Liter

Reinigung:

Für perfekte Hygiene ist der Turbostab komplett zerlegbar und läßt sich ganz einfach unter fließendem Wasser reinigen.



Technische Spezifikationen

Artikelnummer: TB004
Ausführung: Zubehör/Einzelkomponenten
Länge Aufsatz: 85 mm
Ø Glocke: 98 mm
Gewicht / verpackt: 3,5 / 4,5 kg
Drehzahl: 2.800 - 4.000 U/min.

Leistung: 2,2kW