



Der Turbo zum Emulgieren!

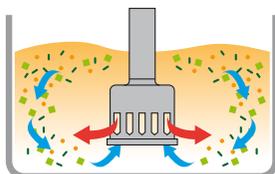
Der Turbo-Blender ist der Spezialist für alles Feine und perfekte Emulsionen! Komplett zerlegbar und einfach zu reinigen!

Ihre Vorteile:

- großer Zeitgewinn
- perfekte Hygiene
- Emulgierwerkzeug aus Edelstahl, titanbeschichtet
- Stab und Glocke aus Edelstahl
- emulgieren, mischen, aufschlagen
- HACCP konform

So funktioniert es:

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



Website & Social Media

Besuchen Sie unsere Website, geben Sie uns ein Like auf Facebook, folgen Sie uns bei Instagram oder schauen Sie sich die Videos bei YouTube an.



Alles rund um Dynamic

- Information über alle lieferbaren Produkte
- aktuelle News und Aktionen
- Download von Broschüren, Bedienungsanleitungen
- Anwendervideos u. v. m.

www.dynamic-professional.de



Groupe NADIA GmbH

Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl

Tel. 07851 - 8 86 45-0 • Fax 07851 - 8 86 45-32

info@dynamic-professional.de

Händlerstempel



SCHLUSS mit Zaubern!

Gönnen Sie sich das Original!



So arbeiten die Profis!

Seit 1964!



Dynamix Standard

- Betrieb mit Anschlusskabel
- Mixstab abnehmbar
- Messer mit vier Klingen
- stufenlose Drehzahlregulierung
- Drehzahl 0 - 13.000 U/min
- Mixstab 160 mm oder 190 mm

Der Motorblock kann mit weiteren Aufsatzwerkzeugen aus dem umfangreichen Zubehörsortiment flexibel eingesetzt werden.



Dynamix V2 mit zwei Geschwindigkeiten

- Betrieb mit Anschlusskabel
- Mixstab abnehmbar
- Messer mit vier Klingen
- zwei feste Drehzahlen
- Drehzahl I: 8.000 U/Min.
- Drehzahl II: 10.000 U/min
- Mixstab 160 mm oder 190 mm

Der Motorblock kann mit weiteren Aufsatzwerkzeugen aus dem umfangreichen Zubehörsortiment flexibel eingesetzt werden.



Halterung/Ständer - passend für alle Dynamix.



Dynamix Nomad mit Akku

- Akkuversion für leichtes Arbeiten (inkl. einem Akku und Ladestation)
- Mixstab abnehmbar
- Messer mit zwei Klingen
- Drehzahl 10.000 U/min
- Mixstab 160 mm oder 190 mm



**Laufzeit: bis zu 25 Min.
Ladezeit: ca. 45 Min.**



Flexibel einsetzbar - die größte Auswahl an Zubehör auf dem Markt!



Kutter



Pürierstab



Rührbesen



Turbo-Blender*



Mixstab
160 mm



Mixstab
190 mm



Messerset

* Nur für Modelle Standard und V2!

