SMX Turbo-Blender

SMX Turbo-Blender

entspricht SMX Blender Turbo

Das neuentwickelte Spezialwerkzeug für alle feinen und perfekten Emulsionen

Perfekt emulgieren, mixen, aufschlagen und binden in wenigen Minuten!

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.

Leichte hygienische Reinigung durch Zerlegbarkeit.

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

Die Kombination besteht aus Motorblock SMX 800 E und Dynaturbostab.

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

1000 Watt **40 - 100 Liter**

Reinigung:

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

Technische Spezifikationen

Artikelnummer: MX125T
Messer: 3 Klingen
Anschluss: 230V (Wechselstrom)
Ausführung: Einzelgerät
Leistung: 1000 W
Länge gesamt: 860 mm
Länge Aufsatz: 580 mm
Ø gesamt: 125 mm
Gewicht / verpackt: 6,7 / 8,2 kg
Drehzahl: 11.000 U/min.

© 2025**Dynamic Professional** / Groupe NADIA GmbH
Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl Auenheim • Telefon: 07851/886 45-0 • Telefax: 07851/886 45-32