

## Junior DMX 225 Turbo

entspricht Junior Turbo

### DAS Werkzeug für alle feinen und perfekten Emulsionen!

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

variable Geschwindigkeit **270 Watt** **1 - 10**

### Reinigung:

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

UVP des Herstellers: 491 €

### Technische Spezifikationen

**Artikelnummer:** MX110  
**Anschluss:** 230V (Wechselstrom)  
**Ausführung:** Einzelgerät  
**Leistung:** 270 W  
**Länge gesamt:** 505 mm  
**Länge Aufsatz:** 220 mm  
**Ø gesamt:** 94 mm  
**Gewicht / verpackt:** 2,6 / 3,6 kg  
**Drehzahl:** 0 - 11.000 U/min.