



Der Turbo zum Emulgieren!

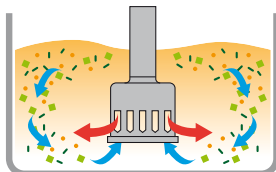
Der Turbo-Blender ist der Spezialist für alles Feine und perfekte Emulsionen! Komplette zerlegbar und einfach zu reinigen!

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.



dynamic.professional



dynamic_germany



YouTube dynamicmixers



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!

