



Mixen - Rühren - Pürrieren - Emulgieren

Frisch, was sonst!

Frisch zubereitete Speisen sind nicht nur leckerer als der herkömmliche Convenience-Mix, sondern vor allem auch nahrhafter und gesünder. Immer mehr Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung und im Catering setzen den Fokus auf verbesserte Speisenqualität. Mit dem Küchen-Equipment von Dynamic sind Sie immer auf der Frische-Seite!



GigamiX



Rührbesen



Mixglocke

Gigamix

Der Gigamix ist ein robuster und langlebiger Mixer für Mengen von 100 - 400 Litern. Er besteht komplett aus Edelstahl, ist höhenverstellbar, zusammenklappbar und besitzt Gelenkrollen mit Bremsen.

SMX-Serie

Die Supermixer der Serie SMX sind speziell für den Einsatz in Großküchen geeignet. In zwei Größen lieferbar verarbeiten diese Mixer Mengen von 75 - 300 Liter.

Die Premium-Modelle verfügen über einen abnehmbaren Mixstab und arbeiten immer mit der gleichen Geschwindigkeit. Besonders große Variationsmöglichkeiten bietet der Dynaturbo mit Wechselaufsätzen.

Neben der Mixglocke sind gelochte und gezahnte Emulgieraufsätze lieferbar.



SERIE
SMX
SPEZIELL für
GV-
INTENSIVE
BENUTZUNG

Dynaturbo



Das kann sonst keiner!



EXKLUSIV
VON
DYNAMIC

Pürierer PP 97

Der Pürierer PP 97 mit festem Pürierstab gibt volle Power für bis zu 100 kg frisches Kartoffelpüree. Als Modell PP 97 Plus verfügt der Pürierer über einen abnehmbaren Pürierstab sowie eine stufenlose Drehzahlregulierung für optimales Arbeiten.



Frisches Püree!



Einer für alles!



MASTER-Serie

Diese Geräteserie setzt Maßstäbe in der Verarbeitung großer Mengen. Der Motorblock mit Drehzahlregulierung hat für jede Anwendung die optimale Leistung. Es sind zwei Mixstäbe mit einer Länge von 42 cm oder 50 cm lieferbar, ideal für Mengen bis 100 Liter. Der kleine Rührbesen ist für Mengen bis 20 Liter konzipiert. Für Mengen bis 200 Liter sind die großen Rührbesen (42 cm, 60 cm und 70 cm) lieferbar. Der Pürierstab verarbeitet bis zu 30 kg frische Kartoffeln und hat eine Länge von 42 cm.



Master Combi

Ein Motorblock mit zehn Werkzeugen für alle Anwendungen! Auch mit Emulgierstab, als Kutter oder Gemüseschneider einsetzbar.



Mehr Infos auf

www.groupe-nadia.de

Für Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Oder einfach Rückantwort ausfüllen und an Ihren Fachhändler senden!



Die starken Marken
der Groupe Nadia



Ihr Fachhändler:

- Bitte vereinbaren Sie einen Besuchstermin.
- Bitte senden Sie mir aktuelle Unterlagen von Dynamic.
- Bitte senden Sie mir alle Unterlagen über das Gesamtprogramm von Groupe NADIA Foodservice Equipment.

Meine Kontaktdaten:

Herr Frau

Firma:

Name:

PLZ Ort:

Straße Hausnr.:

Telefon:

E-Mail: