

Pressemitteilung PR0007-16

Februar 2016

Seite 1

Dynamic Professional auf der Internorga: Akkumixer und mehr

Mit einem neuen Messeauftritt und interessanten Neuheiten geht Dynamic Professional (Groupe Nadia - Kehl) auf die Internorga in Hamburg. „Mit den neuen Varianten unseres kleinsten Mixers Dynamix bieten wir für unsere Kunden eine höhere Flexibilität bei der Anwendung“, erläutert Günther Bosshammer von der Geschäftsleitung.

Der Dynamix ist jetzt sowohl mit Akku (als Dynamix Nomad) als auch mit zwei Geschwindigkeiten (als Dynamix V2) erhältlich. Bei den größeren Serien Master und SMX sind ebenfalls neue Modelle lieferbar. Der neue Master MX 91 wartet mit einer Stablänge von 500 mm auf, bei der Reihe SMX ist jetzt neu das Modell SMX 700 mit einer Stablänge von 600 mm erhältlich. „Mit diesem zusätzlichen Angebot können wir dem Bedarf unserer Kunden noch besser gerecht werden“, erklärt Günther Bosshammer.

Im Snack-Segment wurde das bestehende Sortiment um ein Aufwärmgerät für Crêpes, ein Waffleisen für Stielwaffeln und eine Gas-Grillplatte ergänzt. Neu im Portfolio werden auf der Internorga auch erstmals ein speziell für das Snackgeschäft passender kompakter Heißluftofen sowie Salamander und Durchlauftoaster vorgestellt.

Dynamic Professional auf der Internorga in Hamburg in Halle A3, Stand 207.



Pressekontakt:

MIRROR COMMUNICATION

Martin Rösner

Salzweg 21 • 45527 Hattingen

Telefon +49 (0) 2324 - 5969840 • Fax +49 (0) 2324 - 5969841

presse.groupe-nadia@mirror-communication.de