

Pressemitteilung PR0012-15

Juli 2015

Seite 1

Exklusive Tophygiene von Dynamic - Mixstäbe mit CleanUp-System und Turbostäbe komplett zerlegbar!

Bei Stabmixern spielen neben den Faktoren Leistungsstärke, perfektes Mixerergebnis sowie einfache, ergonomische Bedienung vor allem auch ausreichende Hygiene und leichte Reinigung eine große Rolle. „Im Rahmen der HACCP-Anforderungen ist das ein wichtiger Aspekt“, erläutert Günther Bosshammer von der Geschäftsleitung. „Es wäre fatal, wenn Bakterien beim letzten Arbeitsschritt, z.B. bei der Zubereitung einer Suppe oder passierter Kost im Altenheim, die Speisen kontaminieren würden.“

„Abnehmbare Mixstäbe sind Standard bei allen Serien der Dynamic-Mixer“, ergänzt Günther Bosshammer, „mit dem neuen CleanUp-Mixstab der Geräteserie Master verfügt Dynamic zusätzlich über ein exklusives, patentiertes System, das allen Hygieneaspekten genügt.“

Der CleanUp-Mixstab lässt sich vollständig zerlegen, garantiert eine leichte Reinigung und bietet enorme Hygienevorteile. Zusätzlich zu Messer und Welle ist auch die Glocke abnehmbar.

Auch die neuen Turbostäbe von Dynamic, erhältlich für die Geräteserien Dynamix, Junior, Master, SMX und Gigamix können neben besonderen Mixerergebnissen mit einer Tophygiene punkten. Die Turbostäbe sind ebenfalls ohne großen Aufwand komplett in Einzelteile zerlegbar, Mixstab, Glocke, Messer und Welle können einfach und hygienisch einwandfrei gereinigt werden.

Dynamic verfügt über die größte Auswahl an professionellem Zubehör auf dem Markt. Neben den Turbostäben sind Standardstäbe in verschiedenen Größen und mit unterschiedlichen Messern, spezielle Pürierstäbe, Rührbesen sowie Kutter erhältlich.

**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