

Pressemitteilung PR0005-15

Februar 2015

Seite 1

Noch besser mixen und emulgieren - neue Turbostäbe für die Mixer bei Dynamic Professional auf der Internorga

Dynamic Professional (Kehl) präsentiert auf der diesjährigen Internorga in Hamburg eine neue Dimension für perfektes Mixen und Emulgieren. Für die unterschiedlichen Mixerserien stehen neue Turbostäbe zur Verfügung, mit denen die Herstellung von Suppen und Soßen erheblich erleichtert wird. Stabile homogene Massen sind in wenigen Minuten zubereitet. „Mit den neuen Turbostäben kann man in kurzer Zeit eine perfekte Qualität erreichen, die Konsistenz ist sämig und glatt“ erzählt Günther Bosshammer, Mitglied der Geschäftsleitung, begeistert, „selbst Lauch stellt überhaupt kein Problem dar!“

Dynamic verfügt über die größte Auswahl an professionellem Zubehör auf dem Markt. Die neuen Turbostäbe sind für die Mixerserien Dynamix, Junior, Master, SMX und Gigamix erhältlich.

Neu und exklusiv bei Dynamic ist auch der komplett zerlegbare Mixstab mit dem CleanUp-System. Ein großer Vorteil bei der Reinigung und entsprechend konform zu allen HACCP-Anforderungen.

Für die Trendthemen Snack und Saft zeigt Dynamic Professional den Messebesuchern konzeptionelle Ideen in praxisorientierten Vorführungen. Die Kombination unterschiedlicher Geräte bietet zahlreiche Möglichkeiten, z.B. mit gegrilltem Fleisch aus dem Kontaktgrill, einem frischen Salat und einem fruchtigen Smoothie. Mit den Crepes-Geräten können nicht nur dünne Crepes, sondern auch Wraps als Beilage oder Snack zubereitet werden. Spezialgeräte wie Blender, Saftpresen und -zentrifugen sowie Equipment für die Bereiche Bar und Coffeeshop werden ebenfalls 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