

Pressemitteilung PR0007-15

März 2015

Seite 1

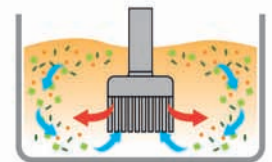
Perfekt emulgieren, mixen, aufschlagen und binden! Die neuen Turbostäbe von Dynamic!

Fein emulgierte Suppen, Soßen, Dressings oder Cremes, aber auch die Verarbeitung von Früchten oder Eis stellen immer wieder eine Herausforderung in der frischen Küche dar. Dynamic Professional (Kehl) nimmt sich mit den neuen Turbostäben dieser Thematik an und bringt das Mixen und Emulgieren in eine neue Dimension. 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“ erläutert Günther Bosshammer, Mitglied der Geschäftsleitung, „selbst Lauch stellt überhaupt kein Problem dar!“

Mit den neuen Turbostäben von Dynamic wird die Masse von unten angesaugt, mit dem Emulgierwerkzeug zerkleinert und dann mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke nach außen gedrückt. Mit dieser Technologie wird eine stabile, homogene Masse erzeugt und zubereitet. Im Vergleich zur Zubereitung mit herkömmlichen Mixstäben ergeben sich durch die Benutzung der Turbostäbe auch enorme Zeitvorteile. 20 Liter Suppe, beispielsweise mit Lauch, Karotten und Kartoffeln, sind innerhalb von ca. drei Minuten zu einer sämigen Masse verarbeitet. Ein herkömmlicher, klassischer Mixstab benötigt für diesen Vorgang ca. zehn Minuten.

Die neuen Turbostäbe sind für die Mixerserien Dynamix, Junior, Master, SMX und Gigamix lieferbar. Stab, Glocke und Emulgierwerkzeug sind aus Edelstahl, das Emulgierwerkzeug ist titanbeschichtet. Für eine optimale Hygiene sind die Stäbe komplett zerlegbar und entsprechend konform zu allen HACCP-Anforderungen.

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