

Pressemitteilung PR0007-17

März 2017

Seite 1

Neu bei Dynamic Professional: Mixer CC mit kurzen Mixstäben

Beim Zubereiten von Suppen, Soßen und Emulsionen in Kippnern oder flachen Behältern stellt die Arbeit mit einem Stabmixer oft eine ergonomische Herausforderung dar. Mixer für größere Mengen haben starke Motoren und somit auch ein entsprechendes Gewicht. Ein Standardmixstab hat eine Länge von 40 - 50 cm, das Arbeiten mit solchen Mixstäben ist durch die ungünstige Körperhaltung relativ anstrengend. Mit den CC-Modellen für die Mixerserien Master und SMX, die beide für größere Mengen konzipiert sind, bietet Dynamic Professional (Kehl) eine praxisorientierte Lösung für diese Aufgaben an. „Mit unseren neuen CC-Modellen haben wir nun Geräte im Programm, die maßgeschneidert für die Bedürfnisse einiger Kunden sind“, erklärt Günther Bosshammer von der Geschäftsleitung.

Die CC-Modelle verfügen über kurze Stäbe mit einer Länge von 30 cm, bieten so eine ergonomische Handhabung und erleichtern den Ablauf in der Küche. Sowohl für die Master-Serie als auch für die SMX-Serie sind neben den kurzen Mixstäben auch kurze Turbostäbe lieferbar. Die Turbostäbe sind durch die besondere Art der Glocke vor allem für feine Emulsionen ideal.

Die Master-Serie verarbeitet bei einer Leistung von 600 W Mengen bis zu 100 Liter, die SMX-Serie verfügt über 1000 W und ist für Mengen von 75 - 300 Litern konzipiert.



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