

**STABMIXER DYNAMIC DYNAMIX MIT 19 CM-STIEL Leistung
250 W 230 V**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Dynamix ist ein kleines, aber leistungsstarkes Gerät. Ideal für die kleine Gastronomie, für Konditoreien und Schokoladengeschäfte, Cafes und Creperien. Abnehmbarer Fuß zur einfachen Reinigung, zahlreiches Zubehör für jeden Bedarf, bequem und einfach zu bedienen, serienmäßig mit elektronischem Drehzahlregler. Die Version Dynamix 190 ist mit einem 19 cm langen Mixerfuß mit Emulgatormesser ausgestattet.

Die von Dynamic in Zusammenarbeit mit der Konditoreischule Valrhona entwickelte Emulgatorklinge steht in der Schokoladenverarbeitung für Exzellenz, eignet sich aber auch perfekt für Saucen und zum Aufschlagen. Die anderen optional erhältlichen Klingen und die verschiedenen Zubehörteile machen das Gerät vielseitig einsetzbar für alle süßen und herzhaften Zubereitungen.

Wenn Sie weitere Funktionen hinzufügen möchten, probieren Sie das Schneebesens-Zubehör für Dynamix AC516

EIGENSCHAFTEN:

Modell Dynamix 190

Fassungsvermögen von 1 bis 6 Liter

Schlauchlänge 190 mm

Gesamtlänge 425 mm

Gewicht 1,1 kg

Leistung 250 W

Drehzahl von 0 bis 13000 U/Min.

Serieller Drehzahlregler

Auseinandernehmbar

Gestaltet für kleine Gastronomiebetriebe, Gastonomiegeschäfte und Konditoreien.