

FRULLATORE IMMERSIONE DYNAMIC DYNAMIX CON STELO
cm.19 potenza 250W V230



vedi prodotto online

CODICE: **DYNAMIX**
MARCA: **DYNAMIC**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Dynamix è un apparecchio piccolo ma potente. Ideale per la piccola ristorazione, in pasticceria e cioccolateria, bar e creperie. Piede smontabile per una facile pulizia, numerosi accessori disponibili per ogni esigenza, di comodo e facile uso, con variatore elettronico di velocità di serie. La versione Dynamix 190 è dotata di un piede mixer da 19 cm con coltello emulsionatore.

Il suo coltello emulsionatore, studiato da Dynamic in collaborazione con la scuola di pasticceria di Valrhona, rappresenta l'eccellenza nella lavorazione del cioccolato, ma è perfetto anche per salse e per montare. Gli altri coltelli opzionali, insieme ai vari accessori disponibili, lo rendono versatile in ogni preparazione culinaria dolce o salata.

Se vuoi aggiungere più funzioni prova l'Accessorio Frusta per Dynamix AC516

CARATTERISTICHE:

Modello Dynamix 190

Capacità da 1 a 6 litri

Lunghezza Tubo 190 mm

Lunghezza Totale 425 mm

Peso 1,1 Kg

Potenza 250 W

Velocità da 0 a 13000 giri/min

Variatore di velocità di serie

Smontabile

Pensato per Piccola ristorazione, gastronomie, pasticcerie, b