

SOLUZIONI FOOD SERVICE

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

MIXER IMMERSIONE DYNAMIC SERIE DYNAMIX



CODICE: DYNAMIX  
MARCA: DYNAMIC

vedi prodotto online

# 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 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