

GAMA PROFESIONAL

CAMPANA BLENDER

Ideal para sus preparaciones en textura modificada.



**TRITURAR, PULVERIZAR, BATIR,
MEZCLAR Y EMULSIONAR.**



¡ SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS !
www.dynamicmixers.com



Gamas

DYNAMIX / JUNIOR / MASTER / SMX / GIGAMIX

TRITURAR, PULVERIZAR, BATIR,
MEZCLAR Y EMULSIONAR.

Pies específicos con relación al
volumén que preparar.

Que se prepare una
porción única, o
una olla entera de
sopa para todos sus
residentes, un aparato
existe para Usted.

Un resultado perfecto
desde 1 hasta 300
litros !



Ventajas nutricionales

La **pulverización** de todas las partículas (fibras duras, con hilos, espinas de pescados, etc.) permite obtener un producto final con propiedades nutricionales, de color y gusto conformes a la calidad de las materias primas usadas.

El sistema de campana BLENDER favorece una **textura suave, rica y ligera sin ningún tamizado**.

Aplicaciones culinarias

- Sopas/cremas de verduras, legumbres y también de pescados
- Puré de verduras y/o legumbres (molienda y pulverización de sobres)
- Salsas y lechadas de verduras (molienda y pulverización de granos)
- Guisados de frutas y hervidos/comidas de bebés
- Gelatina/Agua gelificada
- **Toda preparación en textura modificada**



DYNAMIC FRANCE

518 rue Léo Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE

Tel. 02 51 63 02 72 - Fax. 02 51 63 02 73

e-mail : export@dynamicmixers.com - www.dynamicmixers.com

