

GAMA PROFESIONAL

GIGAMIX



¡ Ideal para sus grandes preparaciones !



¡ SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS !
www.dynamicmixers.com



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado



- **Campana GIGAMIX**

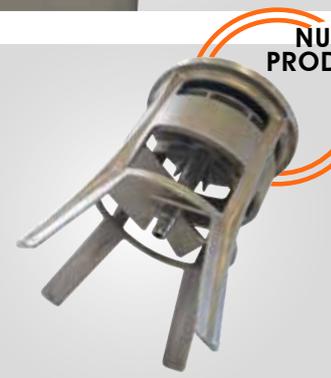
Le permite hacer directamente en las ollas los preparativos que requieren la mezcla : sopas, salsas, ...



- **Pie blender**

Pica finamente en menos de 5 minutos más de 300 litros de sopa de verduras cocidas, incluyendo puerros, cebollas, etc.
Tritura, mezcla, aplasta en partículas tan finas que es inútil pasar la sopa o salsa de tamiz.

Zoom sobre este accesorio en la página siguiente.



**NUEVO
PRODUCTO**

- **Accesorio pie pasapuré**

El accesorio Pasapuré está especialmente diseñado para trabajos de gran volumen en cocinas centrales y catering. Permite trabajar de 50 a 150 kg de patatas cocidas, zanahorias, apio nabo, coliflor y brócoli de una sola vez, sin dificultad y directamente en la olla.

Variador de velocidad obligatorio



- **Batidora GIGAMIX**

Accesorio ideal para salsas, vinagretas, purés deshidratados en copos, masa para panqueques, sopas deshidratadas, mezclas, homogeneización ...

Variador de velocidad obligatorio



ZOOM ACCESORIO PIE BLENDER

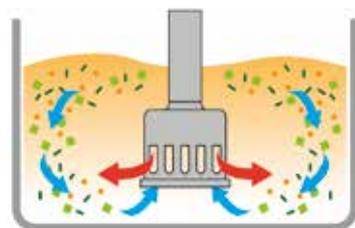
TRITURE Y SUAVA SUS PREPARACIONES MUY FACIL y RAPIDAMENTE

En solo unos minutos, el pie BLENDER (homogeneizador) reduce los huesos de pescado y los restos de mariscos de la sopa o puerros de la sopa de verduras en una crema/aterciopelada muy suave, rica y incomparable.

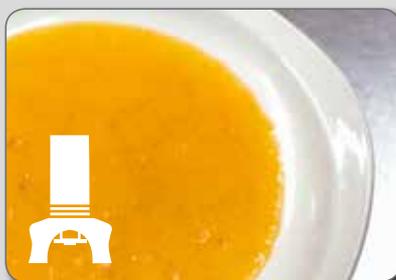
Accesorio ideal para helado también. El pie BLENDER (homogeneizador) mejora la incorporación de los ingredientes y mejora la expansión/hinchazón durante el proceso de turbinado. En un solo gesto, obtiene un resultado definitivo y ahorras un tiempo precioso.

• El funcionamiento

Los ingredientes son aspirados (efecto VORTEX), después triturados y machacados por el martillo y, por último, proyectados a gran velocidad contra las aberturas de la campana.



RESULTADOS



Textura obtenida en **15 minutos** con un pie triturador clásico. La textura no ha cambiado mientras tanto permanece ligeramente granulada.



Textura obtenida en solo **5 minutos** con un pie BLENDER (homogeneizador). La textura es cremosa, suave y perfecta.

¡ VACA SUS OLLAS EN ALGUNOS MINUTOS !

Gracias a su proceso innovador, la bomba DYNAMIC se adapta perfectamente al pie BLENDER (homogeneizador) GIGAMIX para transferir la preparación realizada a la unidad de envasado de manera muy rápida y sin esfuerzo.

Se transfiere de una sola porción a la bandeja gastro gracias a la pistola puesta en una posición continua.



GAMA PROFESIONAL

GIGAMIX



• Palabras de los Chefs



Con GIGAMIX BLENDER, se necesitan aproximadamente diez minutos para mezclar finamente 300 litros de sopa con cualidades nutricionales y de sabor incomparables. No hay más partículas vegetales visibles. Y cuando incorporamos los purés liofilizados : NO GRUMO y en unos momentos, todo se suaviza perfectamente.

M. EVENAT, Responsable CHEF cocina de un centro hospitalario Universitario

¿ El pie BLENDER DYNAMIC ? ¡ Él es increíble !

Pula todos los elementos filamentosos de nuestras sopas, como las fibras de puerro o de apio, y alisarlas perfectamente para obtener un aterciopelado cremoso sin agregar grasa ni crema. ¡ Nuestros residentes están encantados de lo que coman !

M. ARNOUX, Responsable Chef de una cocina central



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Potencia** : poderoso motor de 2.2kW - El más potente y rápido del mercado (4000 rpm) ;

- **Confort** : mayor maniobrabilidad fácilmente con ruedas y para almacenamiento ;

- **Polivalencia** : muchos accesorios para cualquier uso ;

- **Ergonomía** : huella mínima ; ahorro de espacio para almacenamiento ;

- **Higiene** : todo en acero inoxidable para un fácil mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Disponible en 3 versiones : estándar, rebajada o desmontable.

Suministro de tensión 400V, trifásico, 50Hz *

Potencia 2,2 Kw

Velocidad 4 000 rpm

* Otros tensiones sobre encargo.

Para obtener documentos técnicos sobre los productos o para obtener más información, contáctenos en llamando : 00.33/ 02 51 62 03 72.



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

