EXKLUSIVE HIGHLIGHTS

TURBOSIEREN FÜR FEINSTE EMULSIONEN

MIXSTAB ODER TURBO-BLENDER? ODER BEIDE?

Der Turbo-Blender ist als Werkzeug für fast alle Serien erhältlich, vom kleinen Dynamix bis hin zum großen Gigamix. Die Masse wird von unten angezogen und anschließend mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgestoßen.
Mit dem Mixstab mixen Sie wie gewohnt, mit dem Turbo-Blender anschließend emulgieren und so die Feinheit perfektionieren. Mit dem Turboblender können Sie sehr leichte, cremige und intensive Emulsionen herstellen – stabile, luftige und feine Bindungen ohne Zusätze.

MEHR HYGIENE GEHT NICHT

HYGIENESTAB CLEAN UP

Der Hygienestab der Master-Serie mit dem innovativen «Clean-Up System» steht für eine neue Hygienedimension und höchste Sicherheit. Komplett zerlegbar entspricht der Stab allen HACCP-Anforderungen. Die Master-Serie finden Sie im Dynamic-Katalog auf den Seiten 24 - 29.

TURBO-BLENDER

Der Turbo-Blender steht nicht nur für die Zubereitung feinster Emulsionen, sondern kann zur einfachen Reinigung auch vollständig zerlegt werden. Top-hygiene, HACCP-konform.

MIT STARKEN PARTNERN DER PRAXIS VERBUNDEN

Aus der Praxis bekommen wir immer wieder Feedback für innovative Weiterentwicklungen unserer Produkte. Unser Augenmerk liegt aber auch bei jungen Köchinnen und Köchen, die kreativ sind und mit Begeisterung diesen Beruf ausüben. Deshalb unterstützen wir auch verschiedene Kochwettbewerbe, denn dort ist unsere kulinarische Zukunft.

Gemeinsam mit den Euro-Toques Deutschland haben wir einen gemeinsamen Kochwettbewerb ins Leben gerufen, die Euro-Toques Challenge powered by Dynamic. Die Euro-Toques sind ein Verbund von Köchinnen und Köchen, die einem nachhaltigen Ehrenkodex folgen. Es geht dabei vor allem um die Verwendung jahreszeitlicher, regionaler, frischer und unverfälschter Produkte. Ziel des Wettbewerbs ist es, den Nachwuchs zu fordern und zu fördern, deshalb richtet sich der Wettbewerb an Teams, die noch in der Ausbildung sind.

EIN WEITERER KOOPERATIONSPARTNER: Verband der Küchenleitung e.V.

WIR SIND DYNAMISCH AKTIV

ALLES RUND UM DYNAMIC – WEBSITE & SOCIAL MEDIA

Zu jeder Zeit an jedem Ort alle wichtigen Informationen abrufbar zu haben, das ist Kommunikation auf höchstem Niveau. Mit unserer neuen, modernen Website und unseren Social-Media-Kanälen auf **Facebook** und **Instagram** sind wir immer präsent. Alle **Produkte**, alle aktuellen **News** und **Aktionen**, alle wichtigen **Broschüren** etc. sind einfach abrufbar. Mit der neuen **Filterfunktion**, z.B. bei den zu verarbeitenden Mengen, lassen sich die passenden Mixer schnell und unkompliziert finden und zuordnen. Zahlreiche **neue Videos** warten auf Sie, auch **Online-Präsentationen** sind geplant. Und jede Menge **Rezepte** zeigen unsere kreative Verbundenheit mit der Branche.

www.dynamic-professional.de

dynamic.professional

Neue Videos online:

dynamic_germany

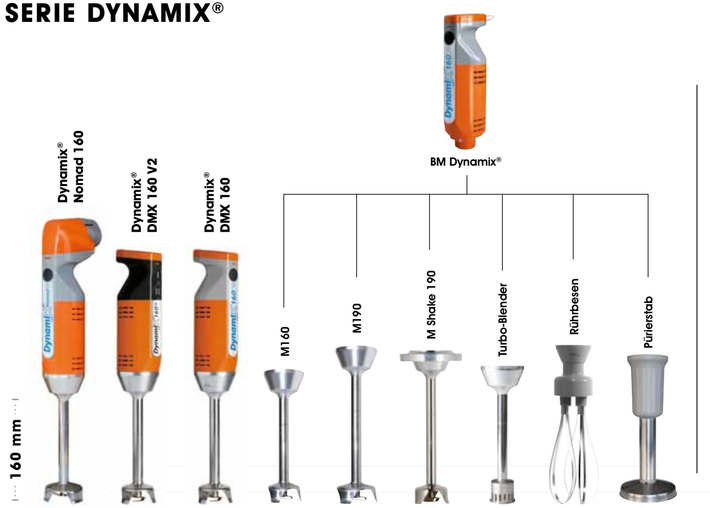
SANTOS, DIE TOPMARKE FÜR SAFT, BAR UND KAFFEE

Santos ist als französischer Hersteller führend bei Geräten zur Herstellung von frischen Säften und Trendgetränken und Pionier bei Kaffeemühlen. Das komplette Equipment von Santos wird in Deutschland exklusiv über uns vertrieben.
Fordern Sie den aktuellen Katalog von Santos an oder informieren Sie sich auf der Website www.santos-professional.de

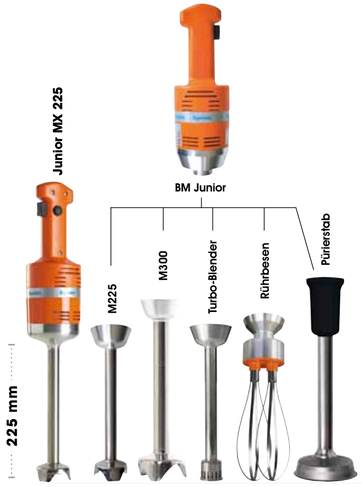
Groupe NADIA GmbH
Dynamic Professional
Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl
Tel.: +49 (0) 7851 - 886 45-0 • Fax: +49 (0) 7851 - 886 45-32
info@dynamic-professional.de • www.dynamic-professional.de

Ihr Fachhändler:

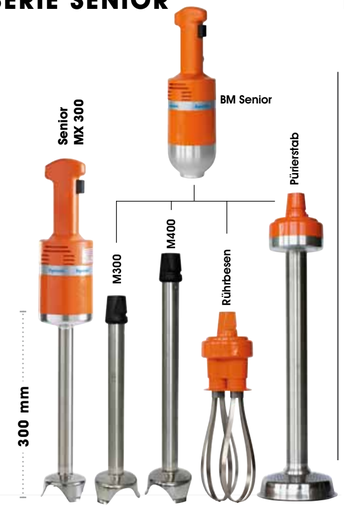
SERIE DYNAMIX®



SERIE JUNIOR

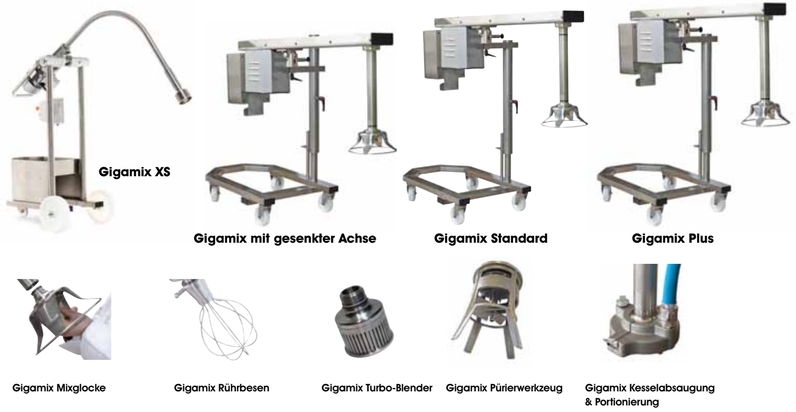


SERIE SENIOR

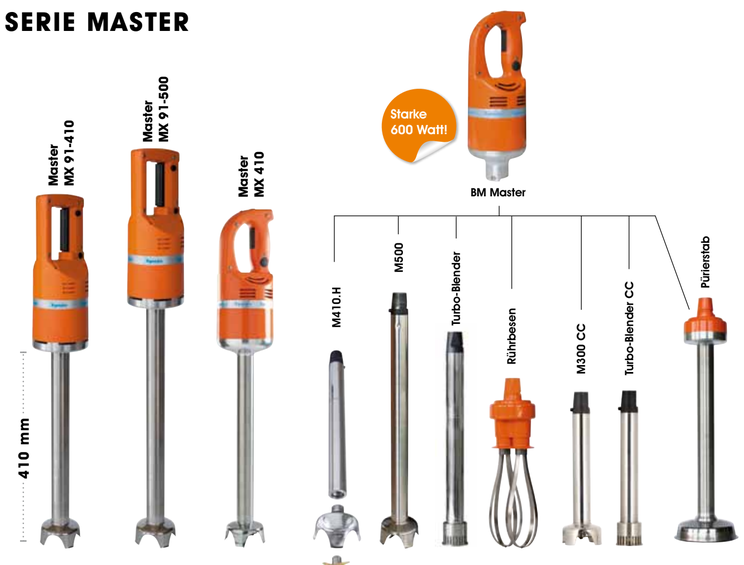


HALTERUNGEN

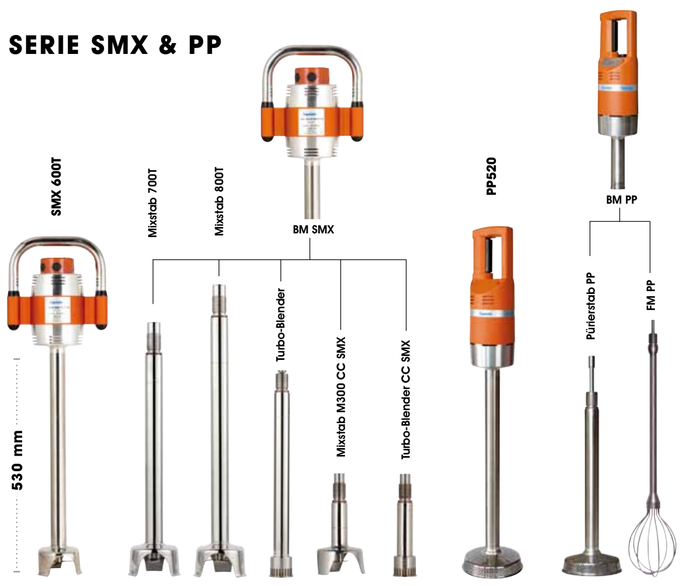
SERIE GIGAMIX



SERIE MASTER



SERIE SMX & PP



GEMÜSESCHNEIDER & KUTTER

SALATSCHLEUDERN

DIVERSE