

GAMME PROFESSIONNELLE

CLOCHE BLENDER

Idéale pour vos préparations en texture modifiée



**BROYER, PULVÉRISER, MIXER,
LISSER, ÉMULSIONNER**



OFFREZ VOUS LES ORIGINAUX !
www.dynamicmixers.com



Gammes

DYNAMIX / JUNIOR / MASTER / GIGAMIX

BROYER, PULVÉRISER, MIXER,
LISSER, ÉMULSIONNER

Des pieds adaptés aux volumes
que vous travaillez.

Que vous prépariez une
seule portion ou une
marmite de potage
pour l'ensemble de vos
résidents, un produit
existe pour vous.

Obtenez un résultat
parfait de 1 à 300
Litres !



Avantages nutritionnels

La **pulvérisation** de toutes les particules (fibres dures et ligneuses, arêtes,...) permet d'obtenir un produit final aux propriétés nutritionnelles, de couleur et de goût conformes à la qualité des matières premières initiales.

Le système de cloche blender permet d'obtenir une **texture lisse, onctueuse et aérée, ne nécessitant pas de tamisage.**

Applications culinaires

- Potages et veloutés, y compris soupes de poissons
- Purées y compris purées de légumineuses (broyage et pulvérisation des enveloppes)
- Sauces ou coulis de légumes (broyage et pulvérisation des grains)
- Compote de fruits, bouillies
- Eau gélifiée
- **Toute préparation en texture modifiée**



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 : contact@dynamicmixers.com - www.dynamicmixers.com