



Partenaire de l'équipe de France, championne du monde de glace 2018.



Œuvre effectuée lors de l'épreuve de la coupe du monde avec un mixeur DYNAMIC.

### POURQUOI UTILISER UN PIED HOMOGÉNÉISATEUR ?

Contrairement au fouet, l'utilisation du mixeur permet de lier le chocolat aux liquides, d'augmenter le foisonnement et améliorer l'homogénéité.



Chocolat à transformer



Mélange avec un pied blender



Mélange avec un fouet



## Solutions pour crème glacée, sorbet et garniture depuis 1964

*Contactez-nous pour obtenir le nom  
des revendeurs les plus proches de chez vous.*

### DYNAMIC FRANCE

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

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

E-mail : [contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)



[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)



Partenaire de l'équipe de  
France de la glacerie



## Solutions pour crème glacée, sorbet et garniture depuis 1964

## LES MIXEURS

La société Dynamic vous propose des solutions destinées au mixage de vos mix à glace et sirops à sorbet qui vous accompagneront de nombreuses années. Nos mixeurs sont recommandés pour rendre homogène une crème glacée tout en obtenant la consistance idéale.



*Gamme démontable pied blender*

### DES PIEDS ADAPTÉS AUX VOLUMES QUE VOUS TRAVAILLEZ.

Ces appareils puissants sont essentiels pour réduire votre temps de travail et optimiser vos résultats d'1 à 300 Litres !



- + PERFORMANCE
- ROBUSTESSE
- ERGONOMIE
- HYGIÈNE
- TOUT INOX
- CONFORT
- POLYVALENCE
- SÉCURITÉ
- PUISSANCE

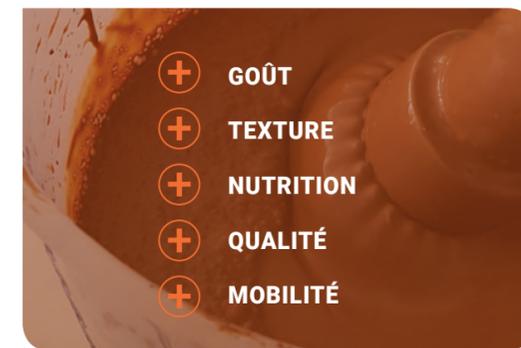
## LE PIED BLENDER

Le pied blender (ou homogénéisateur) est préconisé par les professionnels et adapté pour fabriquer de la crème glacée.

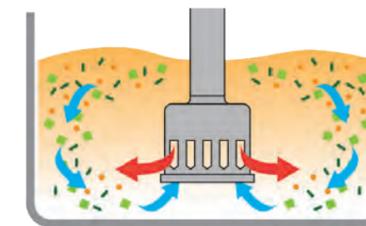
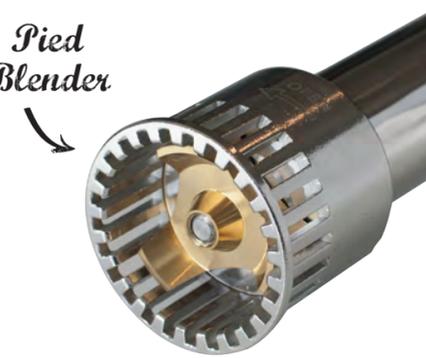
Ce système permet d'obtenir une texture lisse, onctueuse et aérée.

Un gain de temps sans tamisage permettant d'améliorer la productivité.

Il améliore la viscosité, homogénéise, émulsionne, mixe, lisse, broie et pulvérise.



*Pied Blender*



ASPIRATION  
PAR LE DESSOUS

*Plus on mixe, plus on obtient un produit lisse et fluide.*



## SUPPORT

### ACCESSOIRE

Le Servomix s'adapte sur les gammes MASTER et SMX. Le Servomix permet d'avoir toujours votre mixeur à portée de main. C'est un support robuste et pratique.



*Servomix*



- + ACCOMPAGNE LE MOUVEMENT
- + S'ADAPTE À VOS CONTENANTS
- + RÉGLABLE EN HAUTEUR

*Le mixage en complément du brassage.*

