

GAMME PROFESSIONNELLE

# GIGAMIX



**Idéal pour vos très grandes préparations !**



OFFREZ VOUS LES ORIGINAUX !  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)



# LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément



- **Cloche mixeur**

Elle permet de réaliser directement dans les marmites des préparations nécessitant un mixage : potages, sauces...

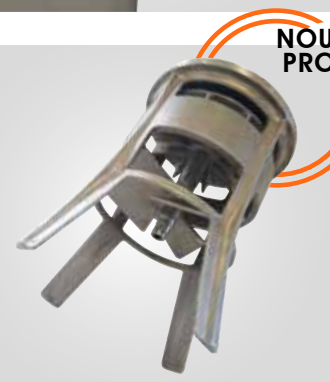
Elle pulvérise finement en moins de 5 minutes plus de 300 litres de potage de légumes cuits, y compris les poireaux, oignons...



- **Pied blender**

Il mixe, broie, concasse en particules si fines qu'il est inutile de passer votre potage, soupe ou sauce au tamis.

*Zoom sur cet accessoire page suivante.*



- **Pied Presse-purée**

L'accessoire presse-purée est spécialement conçu pour les travaux de grand volume en cuisine centrale et en restauration collective. Il permet de travailler de 50 à 150 kg de pommes de terre, carottes, céleri-rave, choux-fleurs et brocolis en une seule fois, sans difficulté, directement dans la marmite de cuisson.

*Variateur de vitesse obligatoire*



- **Fouet boule**

Accessoire idéal pour les sauces, vinaigrettes, purées de flocons, pâte à crêpes, soupes déshydratées, mélanges, homogénéisation...

*Variateur de vitesse obligatoire*





# FOCUS PIED BLENDER

## MIXEZ ET LISSEZ VOS PRÉPARATIONS EN UN TEMPS RECORD !

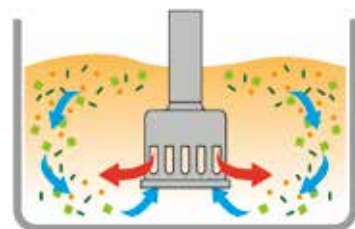
En seulement quelques minutes, le pied blender réduit les arêtes de votre soupe de poissons, les carcasses de crustacés de votre bisque ou le poireau de votre soupe de légumes en un velouté onctueux, lisse et d'une finesse incomparable.

Accessoire idéal également pour les glaces. Le pied blender améliore l'incorporation des ingrédients et améliore le foisonnement lors du turbinage. En un seul geste vous obtenez un résultat définitif et vous gagnez un temps précieux.

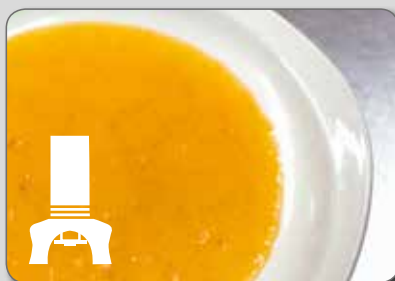


### • Le fonctionnement

La préparation est aspirée par le dessous (effet vortex), broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les ailettes de la cloche.



## RÉSULTATS



Texture obtenue en **15 minutes** avec un **ped mixeur classique**.  
La texture n'a pas évolué entre temps et reste légèrement granuleuse.



Texture obtenue en **5 minutes** seulement avec un **ped Blender**.  
La texture est onctueuse, lisse et parfaite.

## VIDEZ VOS MARMITES EN QUELQUES MINUTES !

Grâce à son procédé innovant, la pompe DYNAMIC s'adapte parfaitement au pied blender GIGAMIX pour transférer rapidement et sans effort la préparation mixée vers l'unité de conditionnement. De la mono-portion au bac gastro grâce au pistolet avec une position continue.



GAMME PROFESSIONNELLE

# GIGAMIX



## • Paroles de chefs



Avec la Gigamix Blender, une dizaine de minutes sont nécessaires pour mixer finement 300 litres de soupe aux qualités nutritionnelles et gustatives incomparables. Il n'y a plus de particules de légumes visibles. Et lorsque nous incorporons les flocons de purée lyophilisée, fini les grumeaux, en quelques instants tout est lissé parfaitement.

**M. EVENAT, Responsable de cuisine CHU**

Le pied Blender Dynamic ? Il est incroyable ! Il pulvérise tous les éléments filandreux de nos potages comme les fibres de poireaux ou de céleris et les lisse parfaitement pour obtenir un velouté onctueux sans ajout de matière grasse ni de crème fraîche. Nos pensionnaires sont ravis.

**M. ARNOUX, Responsable de cuisine centrale**



## LES PLUS PRODUITS

- **Performance** : Moteur puissant de 2,2 KW. La plus puissante et la plus rapide du marché (4000 tr/min).
- **Confort** : Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement.
- **Ergonomie** : Encombrement minimum.

- **Polyvalence** : Des accessoires nombreux pour toute utilisation.
- **Hygiène** : Tout en inox pour un entretien facile.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Existe en 3 versions : standard, surbaissée ou démontable.

Tension alimentation	400 V, triphasé, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw
Vitesse	4 000 tr/min.

\* Autres tensions sur demande.

*Pour obtenir les fiches produits ou pour plus de renseignements, merci de nous contacter au **02 51 63 02 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](mailto:export@dynamicmixers.com) - [www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

