

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

ALLE MIXSTÄBE UND RÜHRBESEN MIT SYSTEM CLEAN-UP

Alle Mixstäbe sowie auch Rührbesen lassen sich zur Reinigung sehr einfach zerlegen. Das Clean-Up-System von Dynamic verspricht höchste HACCP-Sicherheit.



HYGIENESTAB CLEAN UP PLUS TURBO-BLENDER CLEAN-UP PLUS

Der Hygienestab der Master-Serie und die Turbo-Blender aller Serien stehen für eine noch bessere, neue Hygienesdimension und höchste Sicherheit. Nicht nur die Welle, auch alle Werkzeuge sowie die Glocke lassen sich komplett zerlegen.

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.

Dynamic
digital

ALLES RUND UM DYNAMIC – WEBSITE & SOCIAL MEDIA

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

www.dynamic-professional.de



Social Media



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:

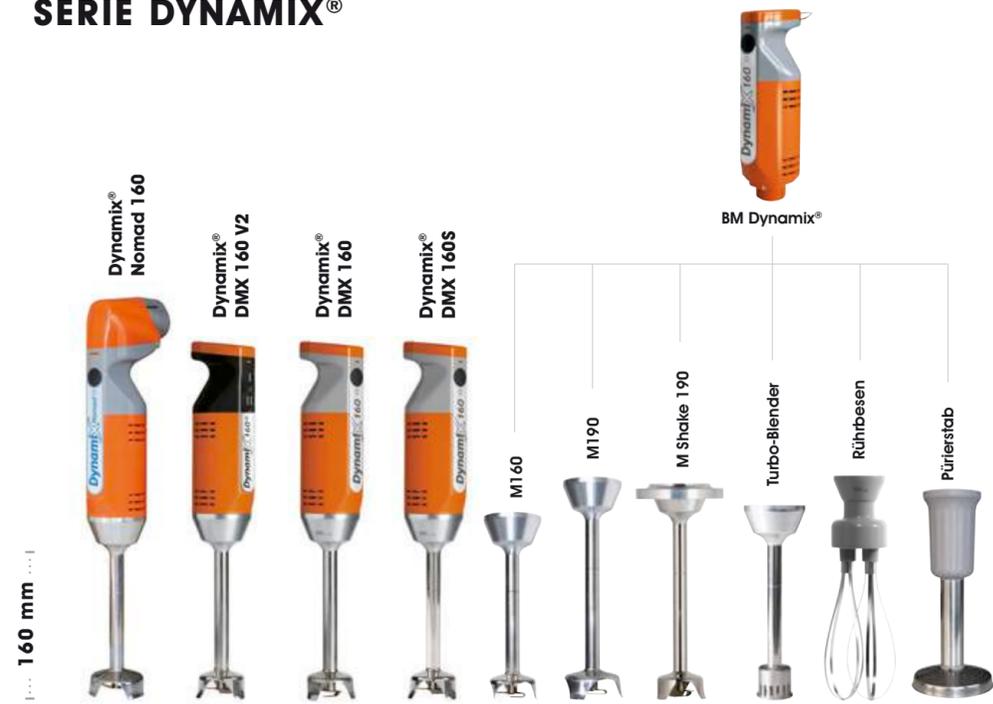


Dynamic
PRODUKTÜBERSICHT 2022



www.dynamic-professional.de

SERIE DYNAMIX®



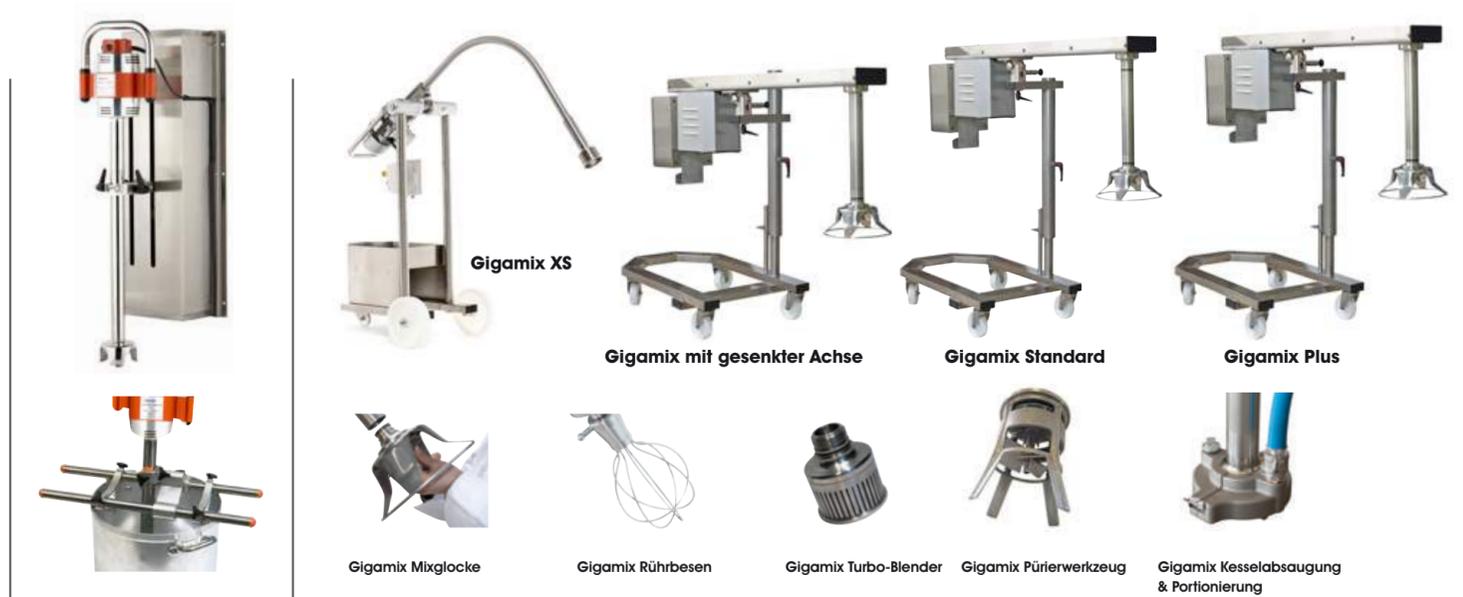
SERIE JUNIOR



SERIE SENIOR



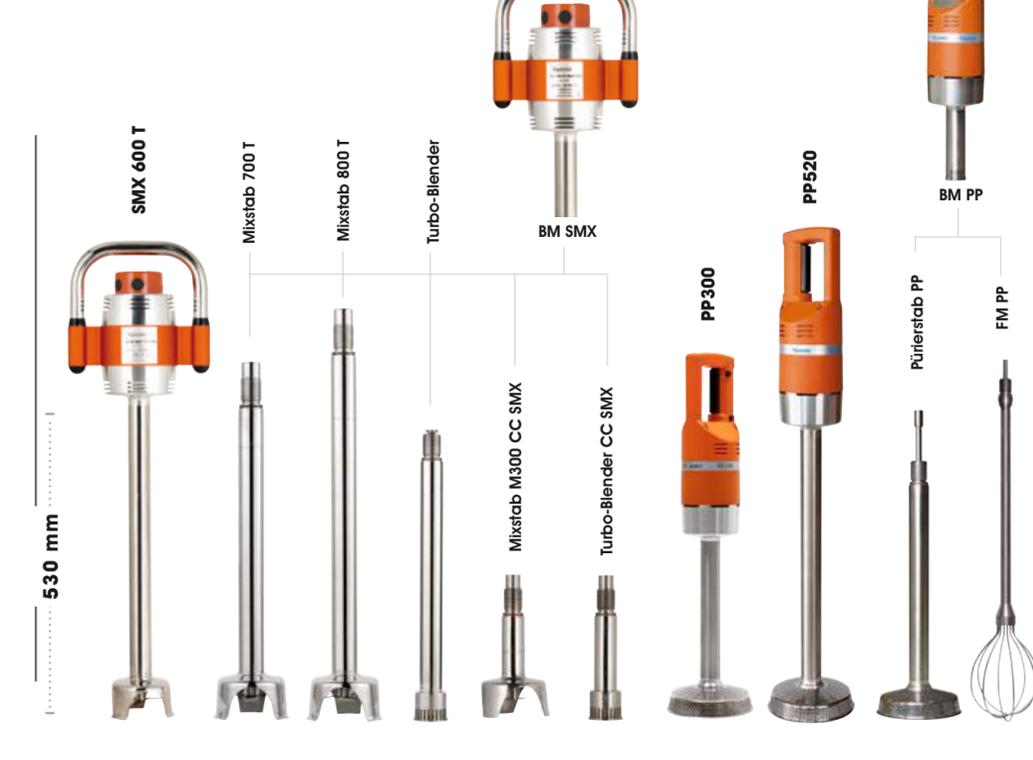
HALTERUNGEN



SERIE MASTER



SERIE SMX & PP



GEMÜSESCHNEIDER & KUTTER



SALATSCHLEUDERN



DIVERSE

