

## Neuer Blend & Mix



Mit dem Blend & Mix von Dynamic Professional werden Gerichte jeglicher Art optimal püriert / Foto: Dynamic Professional

Mit dem neuen Blend & Mix von Dynamic Professional können frische Gemüsepürees oder Desserts, aber auch komplette Gerichte wie Lachs mit Brokkoli und Kartoffeln fein püriert zubereitet werden. Der Blend & Mix ist das perfekte Zubereitungsgerät für solche Speisen in Küchen des Care-Segments sowie im Gastgewerbe. Mit den neuen gezahnten und mikrogezahnten Messern können viele Lebensmittel besonders fein püriert werden. In Verbindung mit den hohen Geschwindigkeiten werden so Mahlzeiten in Form gebracht, erklärt Günther Bosshammer, Geschäftsleitung bei Dynamic Professional.

Der Blend & Mix vereinigt die Funktionen eines Kutters mit denen eines Blenders und Mixers. Mit dem Gerät können sowohl rohe als auch gekochte Zutaten wie Fleisch, Fisch oder Gemüse zu zähflüssigen, halbflüssigen oder flüssigen Speisen verarbeitet werden. Es verfügt über eine Edelstahlschüssel mit 5,4 Litern Fassungsvermögen. Die Geräte sind mit zwei Geschwindigkeiten (1500 Umdrehungen pro Minute und 3000 Umdrehungen pro Minute) oder mit variabler Geschwindigkeit lieferbar, die in zehn Stufen von 350 Umdrehungen pro Minute bis 3500 Umdrehungen pro Minute eingestellt werden können. Die Modelle mit variabler Geschwindigkeit können mit dem Gemüseschneideraufsatz auch als Kombigerät genutzt werden. Eine Puls- und eine Rückwärtsfunktion geben dem Anwender weitere Möglichkeiten, um die hergestellten Speisen zu verfeinern. Durch den Einfullstutzen ist es möglich, während des Vorgangs weitere Zutaten oder Flüssigkeiten, beispielsweise Öl, hinzuzufügen. Die einfache Handhabung mit dem rotierenden Abstreifer und die leichte Reinigung geben dem Anwender neben der Qualität der Speisen zusätzliche

Vorteile.