

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neuer ?kleiner? Großmixer



Der neue Gigamix XS von Dynamic / Foto: Dynamic

Die fahrbaren Großmixer Gigamix von Dynamic sind für den Einsatz in großen Töpfen, Kesseln oder Kippnern konzipiert und verarbeiten Mengen bis zu 300 Litern. Dynamic erweitert nun das Programm um den Gigamix XS. Als kleinere Version der großen Gigamix-Modelle ist er für Mengen bis zu 150 Liter geeignet.

Der Gigamix XS verfügt über einen Motor mit kraftvollen 1.500 Watt und kann in Kesseln bis zu einer Höhe von 1,20 Meter eingesetzt werden. Als Werkzeug arbeitet er mit dem Turboblender, der zur leichten Reinigung komplett demontierbar ist. Die spezielle Form des Turboblenders ermöglicht die besonders feine Zubereitung von Suppen, Saucen oder Desserts. Der Schwanenhals des Gigamix XS ist aus lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt, lässt sich einfach nach oben und nach unten bewegen und in insgesamt vier Positionen feststellen. Das Gerät ist durch drei Rollen sehr leicht und flexibel zu bewegen und als Version mit 400 sowie mit 230 Volt erhältlich. Im unteren Bereich ist eine Ablagemöglichkeit für Zubehör, Schöpfkellen oder ähnliches Equipment vorhanden. Der Gigamix XS lässt sich komplett zusammenschieben und so sehr platzsparend lagern, wenn er nicht im Einsatz ist.

Als Zubehör passen die Absaugpumpe (zum einfachen Entleeren des Kessels) und die Portionierpistole (für leichtes Portionieren bei der Ausgabe) zum Turboblender-Aufsatz.