

MESSEN & EVENTS

## Spannende Neuheiten



Der neue kombinierte elektrische Gemüseschneider/Kutter von Dynamic Professional / Foto: Dynamic Professional

Auf der diesjährigen Internorga stellt Dynamic Professional erstmals in Hamburg den neuen Gemüseschneider/Kutter, den Gigamix XS und die Salatschleuder E5 SC vor.

Der kombinierte elektrische Gemüseschneider/Kutter von Dynamic ist ideal zum Schneiden, Zerkleinern, Vermengen und Emulgieren von Zutaten in der professionellen Küche. Für den Gemüseschneider stehen mehr als 25 Scheiben zur Verfügung.

Der Gigamix XS von Dynamic ist als kleiner Bruder des normalen Gigamix überall dort einsetzbar, wo im Umfeld großer Töpfe und Kessel wenig Platz vorhanden ist.

Standardmäßig ist der Gigamix XS mit dem Turbo-Aufsatz ausgestattet.

Das neue Modell E5 SC komplettiert die Range der Dynamic-Salatschleudern. Das wasserdichte Modell ist speziell für kleine Küchen gedacht, hat eine Kapazität von fünf Litern und eignet sich zur Verarbeitung von ein bis zwei Salatköpfen.

Neben den Neuheiten zeigt Dynamic Professional auf der Internorga die große Range an leistungsstarken Mixern sowie das Equipment des Partners Santos ? Saftpresen, Saftzentrifugen, Blender und mehr.

Dynamic Professional auf der Internorga: Halle A3, Stand 211