



DYNAMIC asociado con el Equipo Francés, Campeón del Mundo Helados 2018.



Obra realizada durante la prueba de la Copa del Mundo con triturador DYNAMIC.

### ¿ PORQUÉ UTILIZAR UN PIE HOMOGENEIZADOR ?

Al revés del bastidor, el uso del triturador permite mezclar el chocolate con líquidos y aumentar el abudamiento sin olvidar que mejore también la homogeneización.



Chocolate que transformar



Mix con pie blender



Mix con bastidor



Soluciones para helados, sorbetes y lechadas desde 1964

Contactarnos para obtener los datos de nuestros distribuidores lo más cerca de su empresa.

REPRESENTANTE PARA ESPAÑA:

GUERRERO CLAUDE REP. INT

T.: 936 628 161

pedidos@guerreroclaude.com

www.guerreroclaude.com



www.dynamicmixers.com



Asociado con el Equipo Francés especialidad HELADOS



Soluciones para helados, sorbetes y lechadas desde 1964

## LOS TRITADORES

La sociedad DYNAMIC les propone soluciones ideales para triturar sus mix helados y jarabes destinados a sorbetes. Soluciones que les acompañaran durante años. Se recomienda nuestra gama de trituradores para homogeneizar un helado y obtener la consistencia/textura ideal.



*Gama desmontable pie blender*

### PIES ESPECIALES/ESPECIFICOS CON RELACION AL VOLUMEN QUE SE PREPARE.

! Estos poderos aparatos son esenciales para reducir su tiempo de trabajo e optimizar los resultados desde 1 hasta 300 litros !



- + RENDIMIENTO OPTIMO
- RESISTENCIA
- ERGONOMIA
- HIGIENE
- TODO INOX
- CONFORT
- POLIVALENCIA
- SEGURIDAD
- POTENCIA

## EL PIE BLENDER

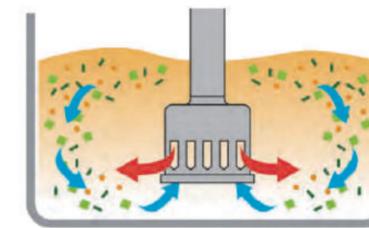
El pie BLENDER (o homogeneizador) esta recomendado por los profesionales y adaptado para fabricar helados.

El sistema de pie BLENDER (homogeneizador) permite obtener una textura suave, lisa/rica y lijera. Accesorio ahorrando tiempo sin tamizar para mejorar la productividad.

Este también mejora la viscosidad, homogeneiza, emulsiona, mezcla, suaviza, muele y pulveriza.



*Pie Blender*



ASPIRACION PARA ABAJO

*Más se tritura, más se obtiene un producto suave y fluido.*



## SOPORTE

### ACCESORIO

El Servomix se adapta sobre las gamas MASTER y SMX. El Servomix permite obtener a mano en seguida su triturador. Ese es un soporte práctico y robusto.



*Servomix*



- + SIGUE EL MOVIMIENTO
- + SE ADAPTA AL CONTENIDOR
- + ALTURA ADJUSTABLE

*Triturar es un complemento de mezclar.*

