

SKU: DYNAGLACE40

Ristosubito

**Combinato Frullatore per gelateria da 1 a 5 litri di miscela per gelato motore serie master BM2000 potenza 500W + un accessorio mixer AC002.H lunghezza 400 mm (AM90H) + un accessorio blender a feritoie AC070 lunghezza 400 mm
Modello DYNAGLACE40**



Descrizione

Mixer ed emulsionatore

I combinati per gelateria Dynamic permettono di realizzare un gelato di alta qualità, polverizzando gli ingredienti freschi, decongelati o liofilizzati, emulsionando grassi, zuccheri e liquidi amalgamando omogeneamente gli ingredienti. Ottimi risultati nel settore della gelateria dove l'accessorio può essere utilizzato con i due accessori a seconda del prodotto che si deve lavorare.

La campana blender sminuzza finemente la frutta (fresca o scongelata), precedentemente frullata con l'accessorio mixer, riuscendo a polverizzare anche semi di lampone, more e frutti di bosco o frutta filamentosa, come ad esempio l'ananas, emulsionando contemporaneamente la frutta con la base (acqua, zuccheri, neutro).

Permette così di ottenere una miscela alla frutta perfettamente emulsionata e una grana molto fine. La campana mixer è stata studiata per rendere semplice e veloce l'emulsione dei vari semilavorati con la base, riducendo i tempi di lavoro e migliorando l'omogeneità della miscela da mantecare. È ottima per preparare emulsioni a freddo (latte, zuccheri, grassi, neutri, aromi e altri prodotti) ottenendo così una miscela omogenea e ben emulsionata esaltando l'aroma e il gusto del gelato. Utilizzando questo combinato si ottiene una miscela perfettamente emulsionata dove sono esaltati gli aromi e i sapori, con i componenti omogeneamente distribuiti.

Al motore di questa serie è possibile applicare eventualmente un piccolo supporto murale con snodo per la lavorazione, che permette di lavorare nel secchio togliendo solo l'accessorio per la pulizia, per evitare di tenere il mixer in mano e annullarne il peso. Inoltre supporta tutti gli accessori Dynamic serie master tra cui fruste, cutter e mescolatori.

Specifiche Tecniche

- Modello DYNAGLACE
- Miscela per gelato con mixer da 4 a 8 litri
- Miscela per gelato con blender da 1 a 5 litri
- Lunghezza Mixer 300 mm
- Lunghezza Blender 300 mm
- Peso 4 kg
- Watt 500
- Giri/minuto da 3.000 a 9.500
- Regolazione velocità incluso
- Monoblocco / Smontabile Smontabile
- Pensato per Ristoranti, Comunità, Gelaterie