



Turbostab Junior

Turbostab Junior


Perfekt emulgieren, mixen, aufschlagen und binden in wenigen Minuten!

Mit dem abnehmbaren Turbostab von Dynamic produzieren Sie stabile und homogene Massen. Sie arbeiten schnell in der Anwendung und erzielen köstlich cremige Suppen. Selbst Lauchfasern oder Gefrorenes wird sehr schnell und fein püriert. Dressings werden schnell und stabil emulgiert. Auch perfekt für passierte Kost im Seniorenbereich.

Leichte hygienische Reinigung durch Zerlegbarkeit.

Cremige Emulsionen in neuer Dimension. Ein Muss in jeder guten Küche.



 Die Masse wird von unten angezogen und mit dem Emulgierwerkzeug zerschnitten und zerkleinert. Dann mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgestoßen.

Technische Spezifikationen

Artikelnummer: AC066

Ausführung: Zubehör/Einzelkomponenten

Leistung: 270 W

Länge Aufsatz: 225 mm

Gewicht / verpackt: 0,6 / 1,6 kg

Drehzahl: 3.000 - 12.000 U/min.

270 Watt

**1 - 10
Liter**

Reinigung:

Für perfekte Hygiene ist der Turbostab komplett zerlegbar und lässt sich ganz einfach unter fließendem Wasser reinigen.