



GAMME
PROFESSIONNELLE
2018



OFFREZ-VOUS LES ORIGINAUX !
www.dynamicmixers.com

TARIFS 2018



DYNAMIC GAMME PROFESSIONNELLE 2018

Dès sa création en 1964, DYNAMIC innovait et inventait le mixeur professionnel. Depuis, DYNAMIC a développé toute une gamme d'appareils de préparations culinaires utilisée dans la plupart des cuisines professionnelles, qu'elles soient gastronomiques ou collectives.

Une expérience et un savoir-faire qui ont donné à la société une notoriété incontournable. Véritable spécialiste du mixeur professionnel DYNAMIC est aussi l'inventeur de l'essoreuse à salade manuelle. Une large gamme complétée par les coupe-légumes manuels et les cutters.

Une fabrication 100% française et un contrôle total de la production garantissent des appareils de qualité, fiables et robustes.

Aujourd'hui, DYNAMIC est diffusé dans le monde entier par des distributeurs, des importateurs et ses filiales en Allemagne et Amérique du Nord (USA et Canada), permettant ainsi d'être proche de ses clients et à l'écoute des utilisateurs.

**NOS RECETTES
SONT DISPONIBLES SUR
www.dynamicmixers.com**

NOUVEAUTÉS 2018

DEVELOPPEMENT D'UN NOUVEL ACCESSOIRE POUR LA GAMME GIGAMIX.

NOUVEAU
PRODUIT



Le pied presse-purée vient compléter la gamme d'accessoires pour **GIGAMIX**.

L'accessoire presse-purée pour **GIGAMIX** est spécialement conçu pour les travaux de grand volume en cuisine centrale et en restauration collective. Il permettra de travailler de 50 à 150 kg de pommes de terre en une seule fois, sans difficulté, directement dans la marmite de cuisson.

Cet accessoire pourra également réduire en purée des carottes, du céleri-rave, des choux fleurs et brocolis.

Pour cet accessoire, l'option Variateur de vitesse est indispensable.

DISPONIBLE 1^{ER} TRIMESTRE 2018

FOCUS
STOP AUX TMS

PIED GAMME SAUTEUSES

Spécialement conçu pour les contenants de faible hauteur et de grande capacité, les pieds Sauteuses viennent compléter les accessoires des gammes MASTER et SMX.

Ces pieds réduits permettent une meilleure maniabilité des appareils et améliorent ainsi le confort de travail.

EXCLUSIVITÉ
DYNAMIC



M300 CC Master



Blender CC Master



M300 CC SMX



Blender CC SMX

NOS GAMMES 2018



DÉCOUVREZ
NOTRE GAMME EN VIDÉO

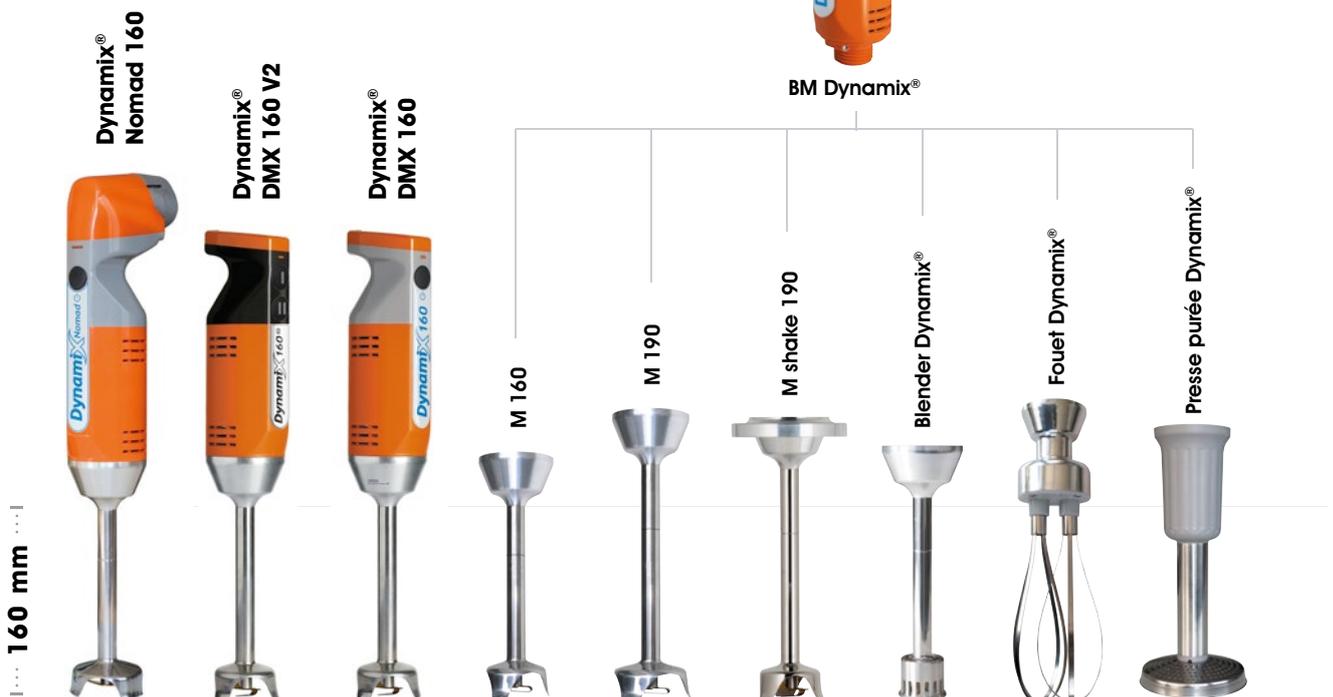
GAMME DYNAMIX®

PAGE 8



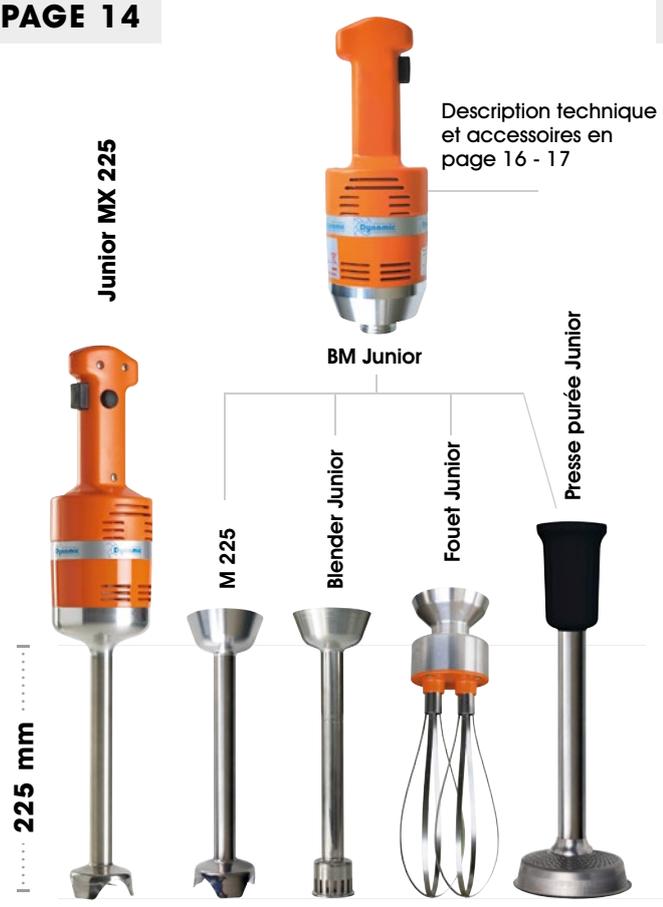
Description technique et accessoires
en page 12 - 13

BM Dynamix®



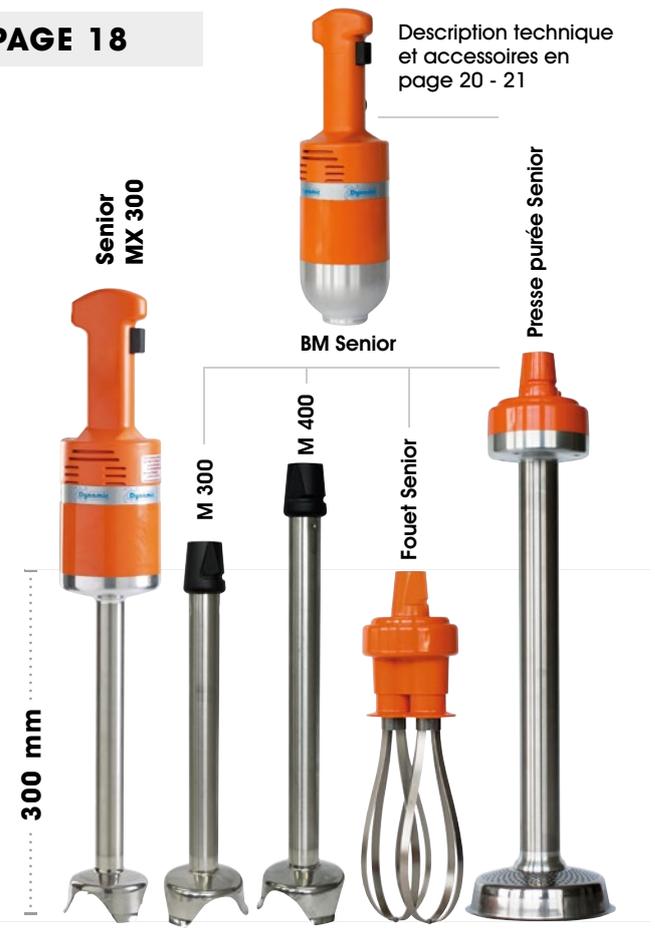
GAMME JUNIOR

PAGE 14



GAMME SENIOR

PAGE 18

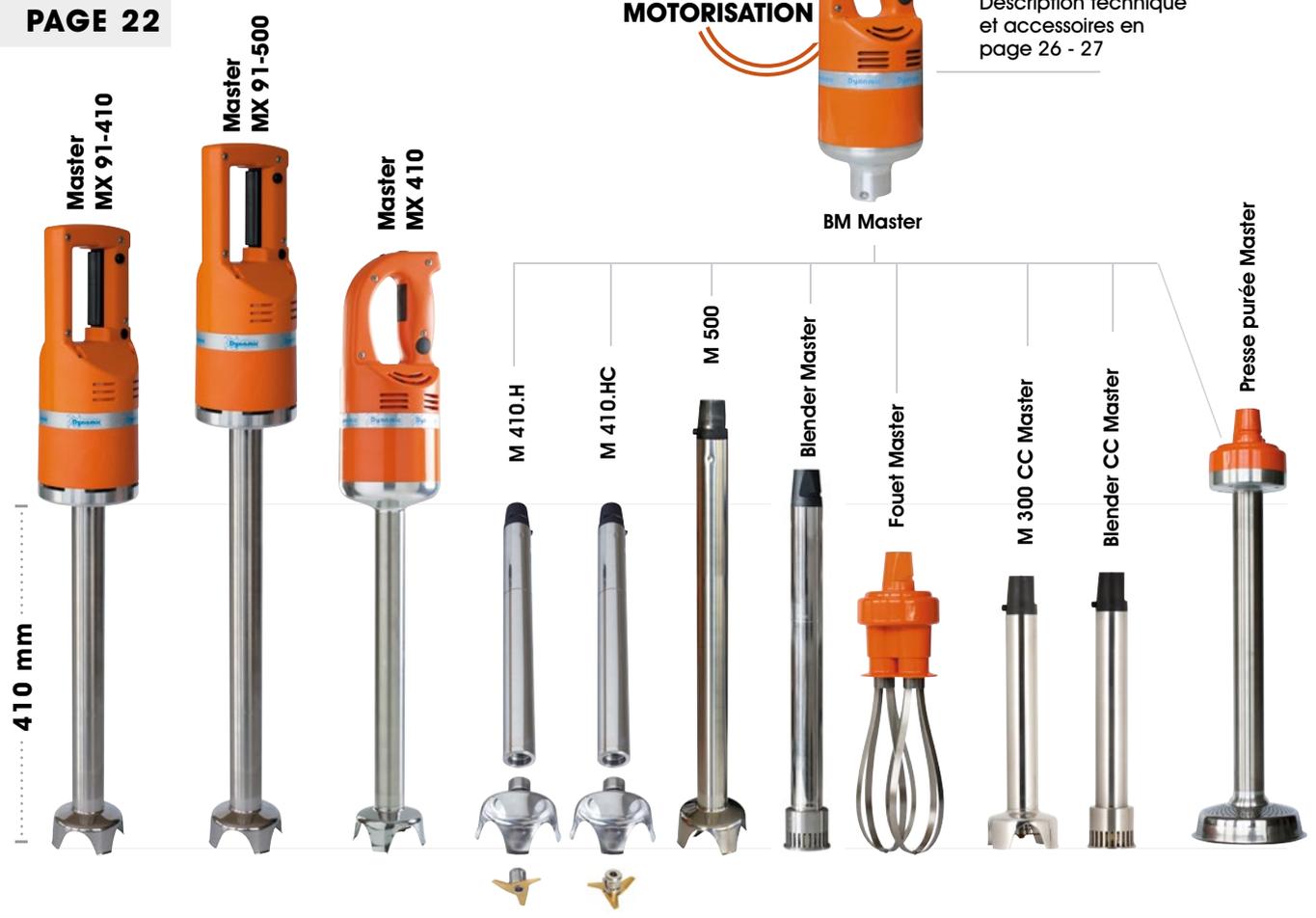


GAMME MASTER

PAGE 22



Description technique et accessoires en page 26 - 27



GAMME SMX

PAGE 28



Description technique et accessoires en page 30

NOS SUPPORTS

PAGE 32



Support de mixeur
Description technique et accessoires en page 33

PORTAMIX
Gamme Master

SERVOMIX
Gamme Master et SMX

GAMME GIGAMIX

PAGE 34



Gigamix Standard



Gigamix Surbaissée



Gigamix Démontable

Existe aussi en version Blender. Description technique et accessoires en page 37

GAMME ESSOREUSES

PAGE 38



Description technique et accessoires en page 39

GAMME MANUELLE

PAGE 40



Dynacube

Description technique et accessoires en page 41

DIVERS

PAGE 42



Dynajuicer



FMA



PLUS PRODUITS

- **Performance** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Ergonomie** : Bouton deux vitesses ou variateur de vitesse accessible rapidement.
- **Hygiène** : Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.



GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L



Livré avec chargeur et batterie Lithium-Ion.
(temps de chargement 45 minutes)



Encombrement réduit et faible poids
de la batterie pour un travail sans fatigue.
Remplacement facile et rapide.

Chargeur batterie

Référence AC590 **87€**

Batterie

Référence AC585 **70€**

Dynamix® Nomad®

**LA LIBERTÉ DE MOUVEMENT
EN CUISINE.**

Dynamix® Nomad 160*

Référence	MX130
Couteau	2 lames
Puissance	2000 mAh - 12Vdc
Long. totale	450 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diam. de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	1,1 Kg / 1,9 Kg
Vitesse tr/min	10 000

256€

Dynamix® Nomad 190*

Référence	MX140
Couteau	2 lames
Puissance	2000 mAh - 12Vdc
Long. totale	480 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Diam. de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	1,5 Kg / 2,2 Kg
Vitesse tr/min	10 000

294€



Temps d'utilisation 25 minutes

CONFORME AUX NORMES



* Autres accessoires (sauf Blender) disponibles séparément.

GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L

Dynamix® V2®

**DEUX VITESSES
POUR UN RÉGLAGE ULTRA RAPIDE.**

3 coloris au choix

Coloris orange par défaut



Dynamix® 160 V2

Orange / Noir

Référence MX055

Rouge / Noir

Référence MX056

Blanc / Noir

Référence MX057



160 mm



190 mm



Dynamix® 190 V2

Orange / Noir

Référence MX095

Rouge / Noir

Référence MX096

Blanc / Noir

Référence MX097

Dynamix® DMX 160 V2*

Référence	selon coloris
Couteau	4 lames
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1 Kg / 1,2 Kg
Vitesse 1 tr/min	8000
Vitesse 2 tr/min	13 000

163€

Dynamix® DMX 190 V2*

Référence	selon coloris
Couteau	4 lames
Puissance	250 W
Long. totale	425 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1,2 Kg / 1,5 Kg
Vitesse 1 tr/min	8000
Vitesse 2 tr/min	13 000

217€

* Autres accessoires disponibles séparément.

GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L

Dynamix®

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR LES PETITES PRÉPARATIONS, LES SAUCES ET ÉMULSIONS.

DYNAMIX



Vitesse variable



Dynamix® DMX 160

Référence	MX050
Couteau	4 lames
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1 Kg / 1,2 Kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000

163€

Dynamix® DMX 190

Référence	MX090
Couteau	4 lames
Puissance	250 W
Long. totale	425 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1 Kg / 1,5 Kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000

217€

Dynamix® DMX 160 Blender

Référence	MX100
Marteau	3 pales
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	35 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1,2 Kg / 1,5 Kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000

234€

GAMME PROFESSIONNELLE DYNAMIX®

LES ACCESSOIRES



MIXEURS



BLENDER



FOUETS



PRESSE
PURÉE

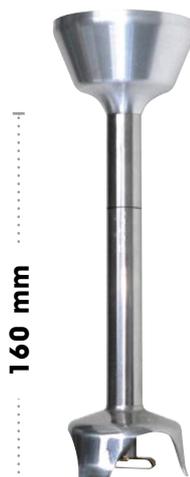


CUTTER

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse
variable



160 mm



190 mm



BM Dynamix®

	BM 160	BM 190
Référence	AC515	AC514
Puissance	220 W	250 W

114€ **129€**

Référence	AC520	AC550	AC530
Couteau	4 lames	4 lames	4 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000
Diam cloche	55 mm	66 mm	66 mm

M160

49€

M190

88€

M Shake 190

Compatible bol gradué

64€

Fouet extractable
pour une hygiène
parfaite.

**FOUET
EXTRACTIBLE**



160 mm

Blender Dynamix®

Référence	AC560
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000

120€



185 mm

Fouet Dynamix®

Référence	AC516
Vitesse tr/min	600 / 2 500

112€



**PRODUIT
EXCLUSIF**



126 mm

PP Dynamix®

Référence	AC517
Vitesse tr/min	70 / 300

176€



Couteau standard



Couteau émulsion



Disque émulsionneur



Disque batteur

Pack couteaux

Référence	AC540
-----------	-------

42€



Lames inversées



**Bol cutter
Dynamix®**

Référence AC518
Vitesse tr/min 600 / 2 500

165€



**Bol 1L gradué
Dynamix®**

AC510

22€



**Bol inox 3L Dynamix®
compatible induction**

AC513

53€



Support Dynamix®

SM030

24€

DYNAMIX

LES PACKS



Vitesse variable

Dynamix® Combi 160

Référence MF052
1 bloc moteur 220 W
1 Pied 160 mm
Couteau 4 lames
1 Fouet 185 mm

275€



Vitesse variable

Dynamix® Trio 160

Référence MF050
1 bloc moteur 220 W
1 Pied 160 mm
Couteau 4 lames
1 Fouet 185 mm
1 Presse Purée 126 mm

451€





PLUS PRODUITS

- **Performance** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Ergonomie** : Variateur de vitesse accessible rapidement.
- **Hygiène** : Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- **Confort** : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- **Polyvalence** : De nombreux accessoires, fouet, bol cutter, outil presse purée, pied blender.
- **Sécurité** : Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.



GAMME
PROFESSIONNELLE
JUNIOR

PIEDS FIXES
270 W
1 à 25 L

**LE PLUS LÉGER DU MARCHÉ
DANS SA CATÉGORIE.**

Junior MX 225

Référence	MX020
Couteau	2 lames
Puissance	270 W
Long. totale	505 mm
Long. tube + cloche	225 mm
Diamètre de l'appareil	94 mm
Poids / Conditionné	1,7 Kg / 2 Kg
Vitesse tr/min	12 000

288€

Junior Fouet

Référence	FT005
Puissance	270 W
Long. totale	500 mm
Long. tube + cloche	185 mm
Diamètre de l'appareil	94 mm
Poids / Conditionné	1,4 Kg / 1,7 Kg
Vitesse tr/min	300 / 2 000

335€



PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 089959



Vitesse
variable
en option

225 mm



Vitesse
variable

185 mm



CONFORME AUX NORMES



GAMME PROFESSIONNELLE JUNIOR

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



BM Junior

Référence AC100
Puissance 270 W

264€



225 mm

M225

Référence AC101
Vitesse tr/min 3 000 / 12 000

98€



225 mm

Blender Junior

Référence AC066
3 000 / 12 000

151€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Junior DMX 225

Référence MX021.V
1 bloc moteur 270 W
1 Pied 225 mm
Couteau standard 2 lames

362€



Junior Combi 225

Référence MX022
1 bloc moteur 270 W
1 Pied 225 mm
Couteau standard 2 lames
1 Fouet 185 mm

554€



MIXEURS



BLENDER



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER

Fouet extractible pour
une hygiène parfaite.



**FOUET
EXTRACTIBLE**

185 mm

Fouet Junior

Référence AC102
Vitesse tr/min 600 / 2 500

192€

**PRODUIT
EXCLUSIF**



200 mm

Presse Purée Junior

Référence AC103
Vitesse tr/min 70 / 300

198€



Lames
inversées



Bol Cutter Junior

Référence AC104
Vitesse tr/min 600 / 2 500

180€

JUNIOR

PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0880.1



Vitesse
variable

Junior DMX 225 Blender

Référence MX110
1 bloc moteur 270 W
1 Pied blender 225 mm

415€





PLUS PRODUITS

- **Performance** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Ergonomie** : Variateur de vitesse accessible rapidement.
- **Hygiène** : Pied démontable pour un entretien facilité.
- **Confort** : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- **Polyvalence** : De nombreux accessoires, fouet, bol cutter, outil presse purée.
- **Sécurité** : Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.



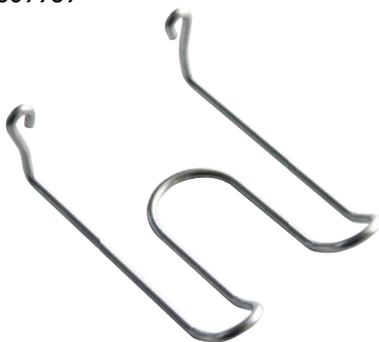
GAMME
PROFESSIONNELLE
SENIOR

-
PIEDS FIXES
350 W
20 à 40 L



PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 089959



**UN
COMPROMIS
DE CHOIX
POUR LA
RESTAURATION
TRADITIONNELLE
ET COLLECTIVE.**



Vitesse
variable
en option

Senior MX 300

Référence	MX007
Couteau	3 lames
Puissance	350 W
Long. totale	600 mm
Long. tube + cloche	300 mm
Diamètre de l'appareil	97 mm
Poids / Conditionné	2,4 Kg / 2,9 Kg
Vitesse tr/min	9 500

442€



CONFORME AUX NORMES



SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE SENIOR

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.

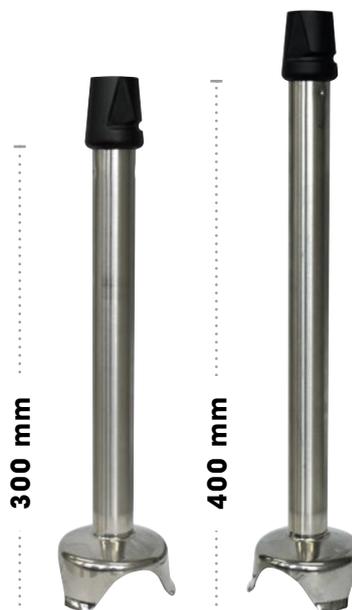


Vitesse variable

BM Senior

Référence AC005
Puissance 350 W

348€



300 mm

400 mm

M300

Référence AC006
Vitesse tr/min 2 800 / 9 500

126€

M400

Référence AC016
Vitesse tr/min 2 800 / 9 500

145€

Fouet extractible pour une hygiène parfaite.



FOUET EXTRACTIBLE

205 mm

Fouet Senior

Référence AC007
Vitesse tr/min 300 / 900

215€



MIXEURS



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER



PRODUIT EXCLUSIF

Grille et hélice
Inox démontables



420 mm

Presse Purée Senior

Référence AC004
Vitesse tr/min 100 / 600

408€



Bol Cutter inox Senior

Référence AC055
Vitesse tr/min 400 / 1 500

424€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES




Vitesse variable

Senior DMX 300

Référence	MX006
1 bloc moteur	350 W
1 Pied	300 mm
Couteau	3 lames

474€




Vitesse variable

Senior Combi 300

Référence	MF003
1 bloc moteur	350 W
1 Pied	300 mm
Couteau	3 lames
1 Fouet	205 mm

689€

SENIOR

PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0880



ENTRETIEN FACILE

Démontage sans outil spécifique
Étanchéité renforcée (joint double lèvre),
revêtement spécial des axes anti-oxydation
(anodisation)



Alignement automatique
entre le moteur et l'arbre
en 1/4 de tour.



NOUVELLE GÉNÉRATION



PLUS PRODUITS

- **Performance** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Ergonomie** : Variateur de vitesse accessible rapidement.
- **Hygiène** : Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- **Confort** : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- **Polyvalence** : De nombreux accessoires, fouets, bol cutter, outil presse purée, pied blender
- **Sécurité** : Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.
- **Puissance** : Nouvelle motorisation pour un rendement meilleur.



GAMME
PROFESSIONNELLE
MASTER

-
PIEDS FIXES
600 W
40 à 100 L



UNE POLYVALENCE INÉGALÉE !



CONFORME AUX NORMES



PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0881

Master MX 91-410

Référence	MX005
Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	715 mm
Long. tube + cloche	410 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	3,4 Kg / 3,8 Kg
Vitesse tr/min	10 500

485€

Master MX 91-500

Référence	MX045
Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	500 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	3,6 Kg / 4 Kg
Vitesse tr/min	10 500

539€

MASTER

GAMME
PROFESSIONNELLE
MASTER

PIEDS FIXES
600 W
40 à 100 L



**NOUVELLE
MOTORISATION**



Vitesse
variable
en option

410 mm

**FOUET
EXTRACTIBLE**

Fouet extractible
pour une hygiène
parfaite.



Vitesse
variable

245 mm

Master MX 410

Référence	MX004
Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	720 mm
Long. tube + cloche	410 mm
Diamètre de l'appareil	122 mm
Poids / Conditionné	3,5 Kg / 4,1 Kg
Vitesse tr/min	10 500

525€

Master Fouet

Référence	FT001
Puissance	600 W
Long. totale	650 mm
Long. fouet	245 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	3,3 Kg / 3,7 Kg
Vitesse tr/min	300 à 900

608€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES

NOUVELLE MOTORISATION




Vitesse
variable

Master DMX 410.H

Référence	MX003.H
1 bloc moteur	600 W
1 Pied	410 mm
Couteau	3 lames

560€




Vitesse
variable

Master DMX 410 Blender

Référence	MX120
1 bloc moteur	600 W
1 Pied	410 mm
Marteau	3 pales

677€




Vitesse
variable

Master Combi 410.H

Référence	MF002.H
1 bloc moteur	600 W
1 Pied	410 mm
Couteau	3 lames
1 Fouet	245 mm

789€




Vitesse
variable

Master Trio 410.H

Référence	MF001.H
1 bloc moteur	600 W
1 Pied	410 mm
Couteau	3 lames
1 Fouet	245 mm
1 Presse Purée	420 mm

1197€

GAMME PROFESSIONNELLE MASTER

LES ACCESSOIRES PIEDS DÉMONTABLES

Accessoires disponibles séparément.

**DÉCUPLEZ LES UTILISATIONS !
JUSQU'À 12 ACCESSOIRES POUR UN SEUL BLOC MOTEUR.**



**NOUVELLE
MOTORISATION**



Vitesse
variable



BM Master

Référence AC001
Puissance 600 W

382€

M 410.H

Référence AC002.H
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

178€

M 410.HC

Référence AC002.HC
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

178€

M 500

Référence AC500
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

189€

Blender Master

Référence AC070
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

295€



**FOUET
EXTRACTIBLE**

Fouet extractible
pour une hygiène
parfaite.

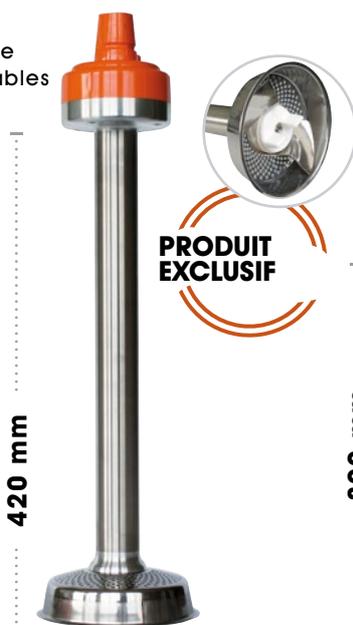
245 mm

Fouet Master

Référence AC003
Vitesse tr/min 300 / 900

229€

Grille et hélice
Inox démontables



**PRODUIT
EXCLUSIF**

420 mm

Pressé Purée Master

Référence AC004
Vitesse tr/min 100 / 600

408€

**SPÉCIALEMENT CONÇUE
POUR LES CONTENANTS DE FAIBLE
HAUTEUR DE GRANDE CAPACITÉ.**



300 mm

300 mm

M300 CC Master

Référence AC260.HC
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

152€

Blender CC Master

Référence AC265
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

240€



MIXEURS



BLENDER



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER

CleanUp System

PIED ET CLOCHE ENTièrement DÉMONTABLES

Pour un nettoyage facile, un entretien et une hygiène parfaite. Tout en inox pour une durabilité accrue de votre pied. Lavable en machine.

Ce dispositif exclusif Dynamic est conforme aux recommandations HACCP



Bol Cutter Master

avec un couteau (standard ou denté) au choix

AC055

400 / 1500

424€

PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0880



FOUETS

420 mm



FM420

AC202

Référence

Vitesse tr/min

100 / 600

408€

600 mm



FM600

AC200

100 / 600

420€

700 mm



FM700

AC201

100 / 600

432€

MASTER

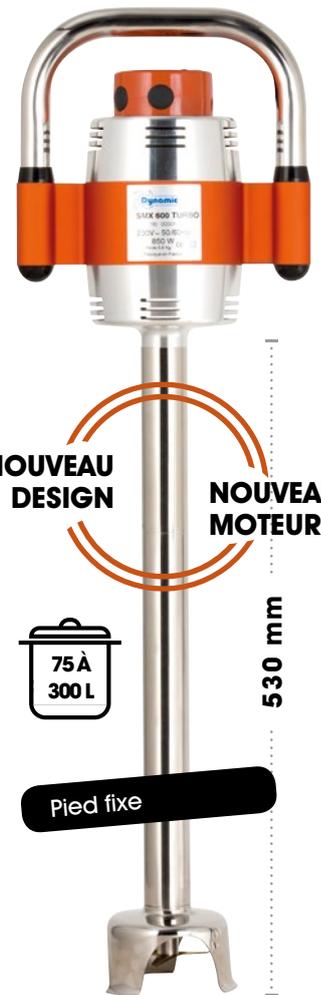
GAMME
PROFESSIONNELLE
SMX

-
PIEDS FIXES /
DÉMONTABLES
850 / 1000 W
75 à 300 L



Dynamic
SMX 300 CC BLENDER
16/00001
230V ~ 50/60Hz
1000 W
Poids 5,8 Kg
Fabriqué en France

**NOUVELLE
GÉNÉRATION**



**NOUVEAU
DESIGN**

**NOUVEAU
MOTEUR**

**75 À
300 L**

530 mm

Pied fixe

SMX 600 Turbo

Référence	MX002T
Couteau	3 lames
Puissance	850 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	530 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,1 Kg / 7,7 Kg
Vitesse tr/min	11 000

740€

**PRIX EN
BAISSE**

PLUS PRODUITS

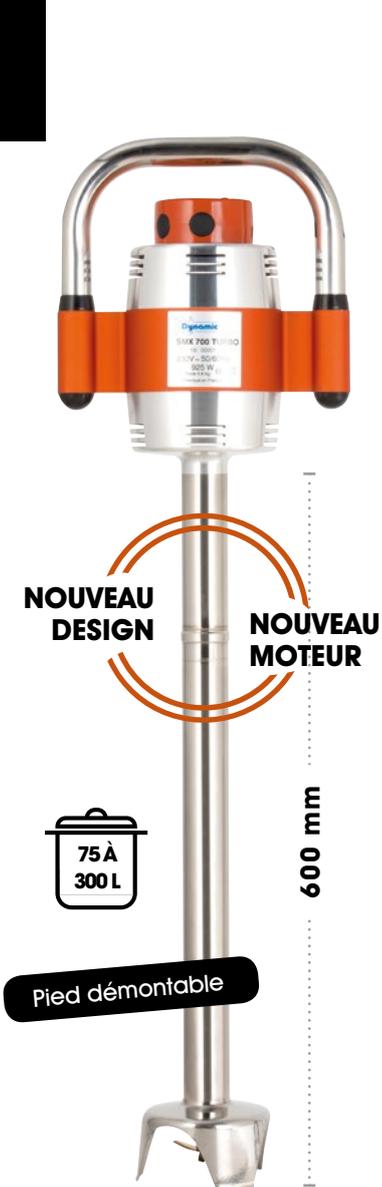
- **Performance** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Hygiène** : Pied et cloche entièrement démontable sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- **Confort** : Utilisation facilitée grâce à leur support.
- **Sécurité** : Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.
- **Puissance** : Nouvelle motorisation pour un meilleur rendement.

**MOTEUR
GARANTIE
2 ANS***

GAMME SMX

Usage intensif
Spécial collectivités.

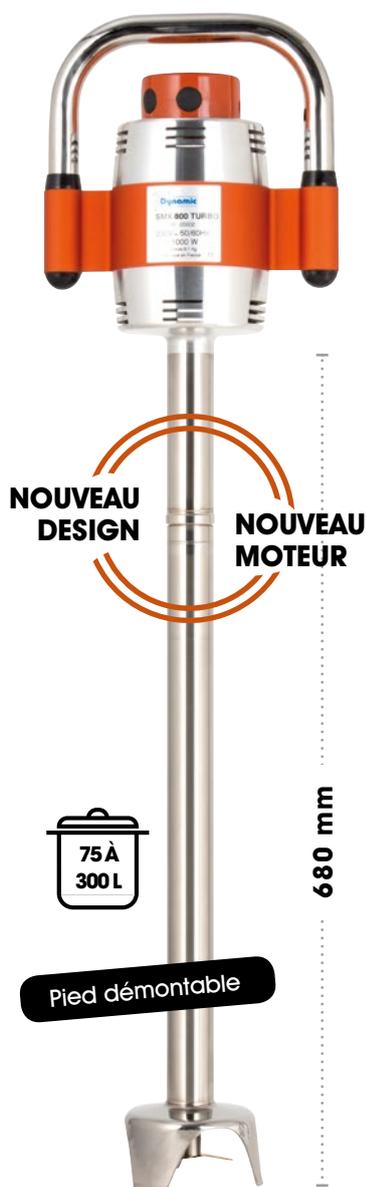
**PRIX EN
BAISSE**



SMX 700 Turbo

Référence	MX040T
Couteau	3 lames
Puissance	925 W
Long. totale	870 mm
Long. tube + cloche	600 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,5 Kg / 8,0 Kg
Vitesse tr/min	11 000

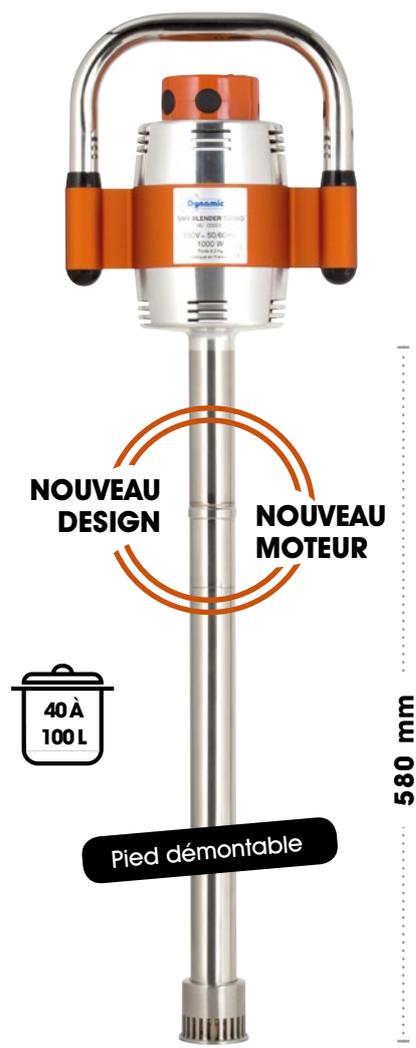
930€



SMX 800 Turbo

Référence	MX001T
Couteau	3 lames
Puissance	1000 W
Long. totale	960 mm
Long. tube + cloche	680 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,7 Kg / 8,2 Kg
Vitesse tr/min	11 000

1020€



SMX Blender Turbo

Référence	MX125T
Marteau	3 Pales
Puissance	1000 W
Long. totale	860 mm
Long. tube + cloche	580 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,7 Kg / 8,2 Kg
Vitesse tr/min	11 000

1196€

SMX pp

* Uniquement pour le marché français

CONFORME AUX NORMES



GAMME
PROFESSIONNELLE
SMX



LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.

**PRIX EN
BAISSE**

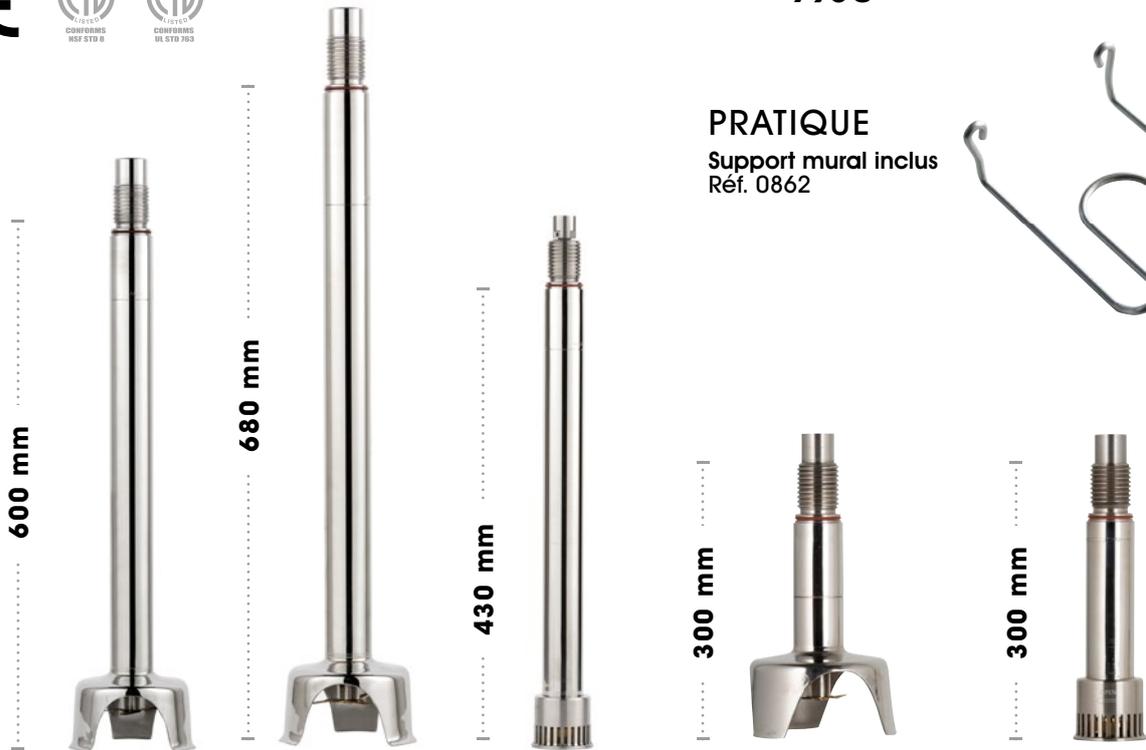


BM SMX Turbo

Référence AC052T
Puissance 1000 W

790€

CONFORME AUX NORMES



PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0862



	Pied 700 Turbo	Pied 800 Turbo	Blender SMX Turbo	M300 CC SMX Turbo	Blender CC SMX Turbo
Référence	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
	184€	230€	406€	180€	331€

GAMME PROFESSIONNELLE PRESSE PURÉE

PIEDS FIXES / DÉMONTABLES
650 W

Accessoires disponibles séparément.



520 mm

PP520

Référence	PP001
Puissance	650 W
Long. totale	870 mm
Poids / Conditionné	4,9 Kg / 5,9 Kg
Vitesse tr/min	500

954€



Vitesse variable



BM PP

Référence	AC221
Puissance	650 W
Vitesse tr/min	

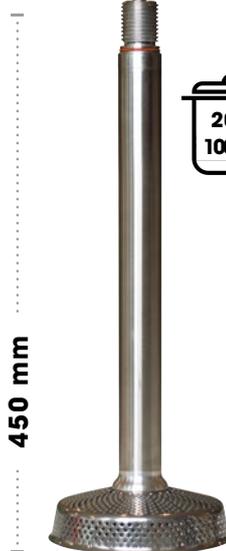
706€

PRODUIT EXCLUSIF



Grille et hélice
Inox démontables

Fourni avec poignée de maintien



450 mm

Presse Purée PP

Référence	AC220
Puissance	650 W
Vitesse tr/min	150 / 500

353€



690 mm

FM PP

Référence	AC208
Puissance	650 W
Vitesse tr/min	150 / 500

408€

PRATIQUE
Support mural inclus
Réf. 0881



SMX PP

ACCESSOIRES

NOS SUPPORTS

-
GAMME MASTER

GAMME SMX



POUR VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE CONFORT

DITES HALTE AUX TMS

avec ce crochet permettant une maniabilité accrue de vos mixeurs. Ce crochet se place sur le rebord d'une marmite.

Crochet de maintien inclus dans les versions démontables

Référence SM020

14€



Gammes MASTER et SMX

SUPPORTS DE MIXEURS

Pour votre sécurité et votre confort

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 11	SA
Référence	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
Poids	1,9 Kg	2,3 Kg	2,6 Kg	2,8 Kg	3,2 Kg	0,7 Kg
Diamètre	400 mm	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	Largeur de rebord 55mm*
	199€	206€	220€	226€	236€	111€

* Dimensions d'utilisation maxi

SUPPORTS MURAUX DE MIXEURS

NOUVEAU



PORTAMIX

Référence	SM070
Poids	1 Kg
Longueur	140 mm
Profondeur	140 mm
Hauteur	400 mm

400€



SERVOMIX

Référence	SM060
Poids	18 Kg
Longueur	300 mm
Profondeur	150 mm
Hauteur	800 mm

960€

NOUVEAU

DISPONIBLE 2^{ÈME} TRIMESTRE 2018



PLUS PRODUITS

- Confort : Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement.
- Polyvalence : Des accessoires nombreux pour toute utilisation.
- Ergonomie : Encombrement minimum.
- Hygiène : Tout en inox pour un entretien facile.
- Performance : Moteur puissant de 2,2 KW.

CAPIC
France 1955 ★★★★★



GAMME
PROFESSIONNELLE
GIGAMIX

-
2,2 KW
100 à 300 L



**USAGE INTENSIF
SPÉCIAL COLLECTIVITÉS**

**Version standard,
démontable ou surbaissée**
Pour vos très grandes
préparations !

Version STANDARD

Gigamix 460-500

**Gigamix 460-500 V.V
Variateur inclus**

Référence	TB001	TB002
Tube de plongée	570 mm	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm	270 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw

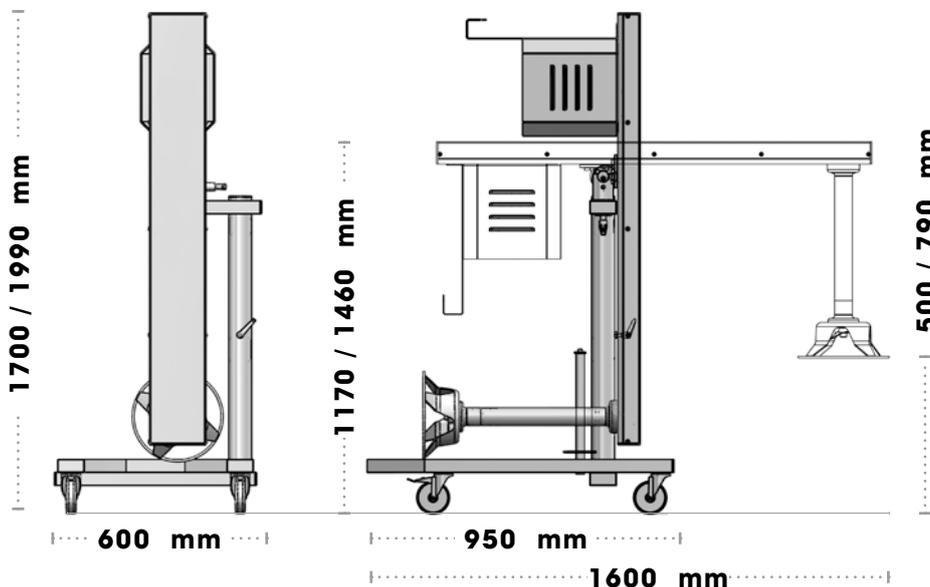
5726€

7281€

* Autres tensions sur demande



CONFORME À LA NORME



GIGAMIX



Gigamix Blender

**Gigamix Blender V.V
Variateur inclus**

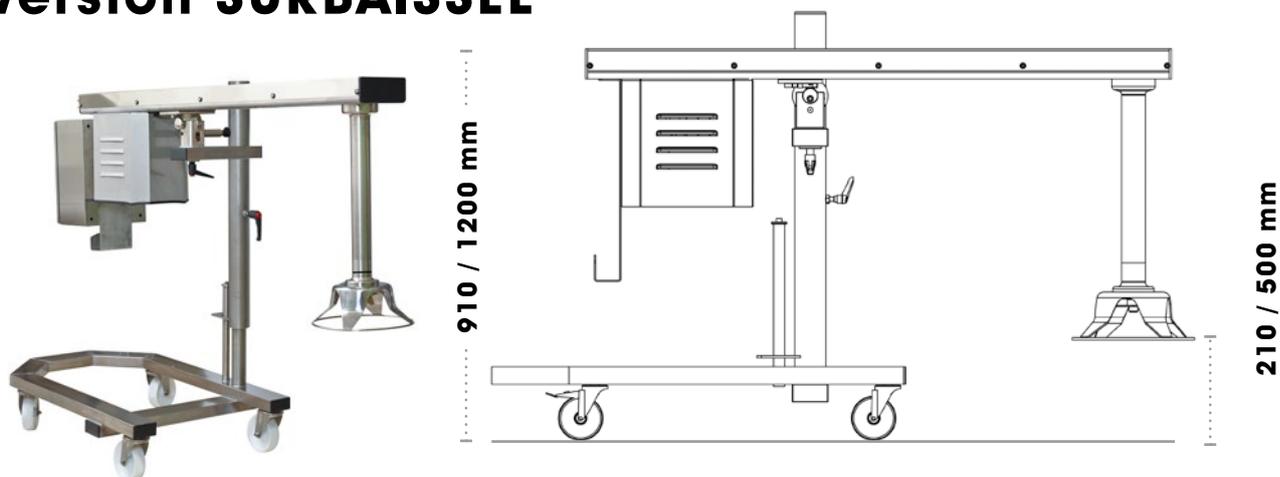
Référence	TB020	TB021
Tube de plongée	570 mm	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm	270 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw

6176€

7731€

* Autres tensions sur demande

Version SURBAISSÉE



Gigamix 460-210

Référence	TB005
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz
Puissance	2,2 Kw

5726€

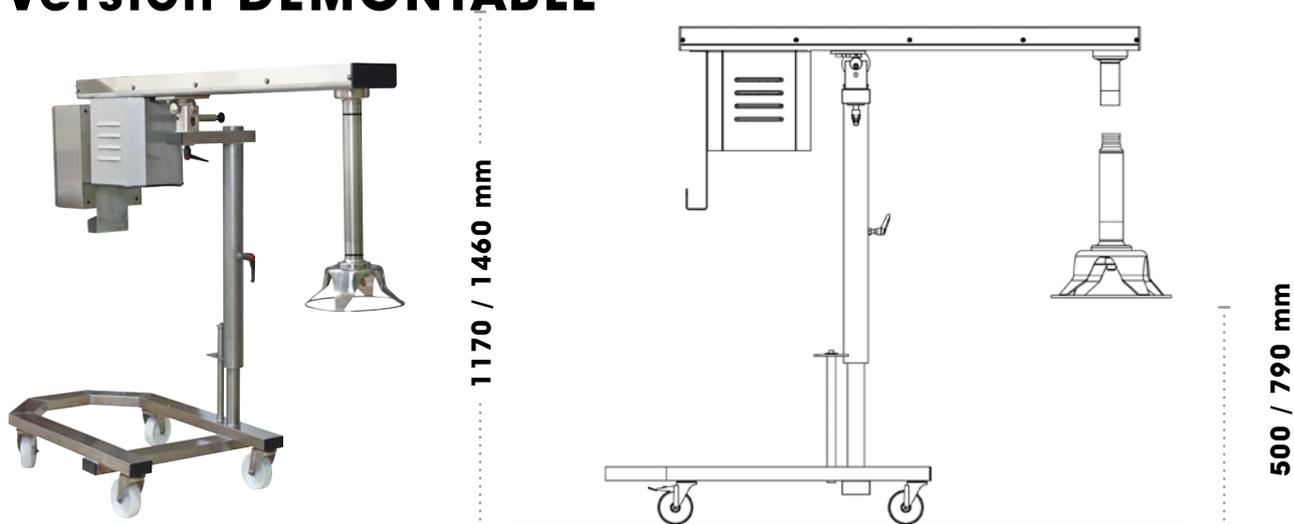
Gigamix 460-210 V.V Variateur inclus

Référence	TB006
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw

7281€

* Autres tensions sur demande

Version DÉMONTABLE



Gigamix DMX

Référence	TB008
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz
Puissance	2,2 Kw

6017€

Gigamix DMX V.V Variateur inclus

Référence	TB009
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw

7572€

* Autres tensions sur demande

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Variateur
2800 / 4000 tr/min
en option

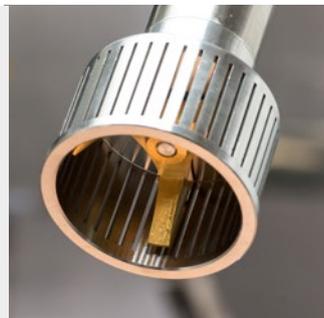
Option indispensable pour monophasé
Monté uniquement en usine

Référence TB010

1555€

DISPONIBLE 1^{ER} TRIMESTRE 2018

NOUVEAU
PRODUIT



**Pied
Presse-Purée**
Variateur obligatoire

Référence TB013
Vitesse tr/min 800 / 1 600

1490€

**Cloche
Gigamix**

TB012
2 800 / 4 000

841€

**Fouet
Gigamix**
Variateur obligatoire

TB003
400 / 600

1744€

**Blender
Gigamix**

TB004
2 800 / 4 000

1291€

VIDEZ VOS MARMITES EN QUELQUES MINUTES !

DYNAPOMPE

Grâce à son procédé innovant, la pompe DYNAMIC s'adapte parfaitement au pied blender GIGAMIX pour transférer rapidement et sans effort la préparation mixée vers l'unité de conditionnement.

LES PLUS PRODUITS :

- **Investissement** : Ce simple accessoire suffit pour le transfert de la préparation.
- **Confort** : La pompe participe à la prévention des TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).
- **Polyvalence** : La **Dynapompe** est fournie avec une longueur de tuyau de 2,50 m (autres dimensions sur demande).
- **Hygiène** : Entièrement démontable et lavable en machine.



Dynapompe Gigamix

Adaptable sur
Blender uniquement

TB030

960€



Pistolet Gigamix

TB040

681€





PLUS PRODUITS

- **Hygiène** : Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP.
- **Confort** : Fermeture hermétique évitant tout épanchement d'eau.
- **Performance** : Utilisation intensive.
- **Robustesse** : Engrenage avec une goupille en inox incorporée.



GAMME PROFESSIONNELLE ESSOREUSES

MANUELLES
& ÉLECTRIQUES
10 à 20 L



OFFREZ-VOUS
LES ORIGINAUX!

Antibactérien incorporé



	E10 Manuelle	E20 Manuelle	E20 SC Manuelle	EM98 Electrique
Référence	E001	E002	E004	E003
Diamètre	330 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur totale	420 mm	500 mm	500 mm	630 mm
Puissance	-	-	-	200W
Vitesse en charge	-	-	-	500 tr/min
Conseillé pour	2 - 3 salades	3 - 5 salades	3 - 5 salades	3 - 5 salades
Poids / Conditionné	2,4 Kg / 3,0 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	8,3 Kg / 10 Kg
	129€	155€	167€	488€



Berceau avec patins à ventouses pour une stabilité accrue.



Désignation	Référence	Prix
Berceau pour E20 & E20 SC	AC019	47€
Jeux de pignons pour E10 - E20	2815.1	48€
Jeux de pignons pour E20 SC	2815.2	64€



*Uniquement pour le marché français

CONFORME AUX RECOMMANDATIONS



ESSOREUSES



PLUS PRODUITS

- Rapidité : Mise en place aisée.
- Performance : Qualité et précision de coupe.
- Hygiène : Facilité d'entretien.
- Confort : Facilement transportable.
- Polyvalence : Outils spécifiques permettant différentes coupes.
- Sécurité : Pas de contact direct avec les grilles durant l'utilisation.



GAMME
MANUELLE

COUPE LÉGUMES

30 à 50 KG/H

PRÉPARATIONS
CUBE, TRANCHE, BATONNET



DYNACUBE N°1 DES COUPE-LÉGUMES MANUELS DANS LE MONDE



CONFORME À LA NORME



**Dynacube +
grille 7x7
+ poussoir**

CL005

**Dynacube +
grille 8,5x8,5
+ poussoir**

CL003

**Dynacube +
grille 10x10
+ poussoir**

CL006

**Dynacube +
grille 14x14
+ poussoir**

CL008

**Dynacube +
grille 17x17
+ poussoir**

CL009

Référence

Diamètre

Hauteur totale

Poids / Conditionné

400 mm

330 mm

3,1 / 4,4 Kg

364€

364€

364€

364€

364€

**Kit grilles 7x7
+ poussoir**

AC060

**Kit grilles 8,5x8,5
+ poussoir**

AC061

**Kit grilles 10x10
+ poussoir**

AC062

**Kit grilles 14x14
+ poussoir**

AC063

**Kit grilles 17x17
+ poussoir**

AC064

Référence

107€

107€

107€

107€

107€

COUPE-LÉGUMES



PLUS PRODUITS

- Idéal pour presser une grande quantité d'agrumes sans effort,
- Silencieux et très robuste
- Démontage et remontage facile et rapide des parties



DYNAJUICER

PRESSE-AGRUMES

-

100 à 150 agrumes à l'heure



Livré avec 2 cônes ogives



Presse-agrumes

Référence	PA001
Diamètre	ø 220 mm
Hauteur totale	330 mm
Puissance	200 W
Vitesse tr/min	1500
Poids	3,7 Kg

216€

FMA 91/FMA 90

	Fouet manuel FMA 90	Fouet manuel FMA 91
Référence	AC210	AC211
Longueur	1200 mm	1000 mm
Capacité	20 à 200 L	20 à 200 L
Poids	1,1 Kg	1,1 Kg

126€

120€



1000 / 1200 mm

DYNAMIC
MADE IN FRANCE



DYNAMIC

**LEADER ET SPÉCIALISTE DU MIXEUR PROFESSIONNEL
NOTRE FORCE, NOS DIFFERENCES !**

DYNAMIC a inventé en 1964 le mixeur professionnel haut de gamme à l'usage des cuisiniers professionnels et l'essoreuse à salade en 1992,

DYNAMIC, concepteur et fabricant, propose la gamme la plus grande et la plus large du marché avec un grand choix d'accessoires,

DYNAMIC dispose de mixeurs professionnels non détachables et détachables offrant une polyvalence incroyable,

DYNAMIC possède une production intégrée et sélectionne les meilleurs matériaux pour garantir des appareils de qualité, fiables et robustes,

DYNAMIC conçoit, fabrique et intègre les moteurs utilisés dans la fabrication des mixeurs,

DYNAMIC multiplie les innovations en proposant des procédés innovants sur le marché : pied blender, pied clean-up,...

DYNAMIC offre un service après-vente performant, toutes les pièces détachées sont facilement disponibles,

Tous les produits sont fabriqués en France,



UN SAVOIR FAIRE 100% FRANCAIS



UN CHOIX PRIMORDIAL



Le choix primordial des matières premières pour des produits de qualité.

Depuis toujours Dynamic apporte la plus grande attention à la qualité des matières premières employées dans la fabrication de ses produits ce qui en garantit leur longévité.



Des moteurs fabriqués sur mesure pour une fiabilité accrue.

Dynamic étudie et réalise le propre bobinage de ses moteurs afin de tirer le meilleur rapport poids / puissance de tous ses appareils.



Toutes les pièces de rechange sont fabriquées dans nos sites de production.

Dynamic assure un service après-vente de grande qualité. Un renouvellement et un suivi rigoureux des stocks garantissent à chaque client un approvisionnement rapide à travers le monde.



DYNAMIC AGIT POUR L'ENVIRONNEMENT



DEEE (Directive pour l'Élimination des déchets Électriques et Électroniques) :

DYNAMIC intègre, sur le territoire français, un dispositif de reprise et de traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie, conformément aux dispositions du décret N°2005-829 du 20 juillet 2005. Ceci ne concerne, comme le prévoit le décret, que les équipements mis sur le marché après le 13 août 2005. Le coût de traitement du matériel en fin de vie fait partie intégrante des prix de vente. Pour plus d'informations, prendre contact avec DYNAMIC France.



Dynamic est membre du SYNEG (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines).

TOUS NOS PRODUITS SONT CERTIFIÉS.

Tous les appareils fabriqués dans nos usines sont conformes aux exigences essentielles des normes CE et ETL. Ces exigences de qualité très strictes de sécurité et de standardisation garantissent à chacun de ses utilisateurs, des produits très performants de qualité constante, pour une utilisation quotidienne.



Tous nos appareils sont équipés de :

- La double isolation
- Conforme aux normes CE
- Bouton de sécurité
- Variateur de vitesse : en standard ou en option
- Cordon + prise : longueur 3 m
- Alimentation : 110-120 V ou 220-240 V - 50-60 Hz

www.dynamicmixers.com

AIDE À LA VENTE NOS OUTILS

PACKAGING

L'image des produits Dynamic passe aussi par l'emballage. Le packaging est un moyen fort de reconnaissance de la marque et d'identification des produits.



PRÉSENTOIRS & TOTEMS

Une façon esthétique et pratique de présenter les produits Dynamic. (Pour plus d'informations, nous contacter).



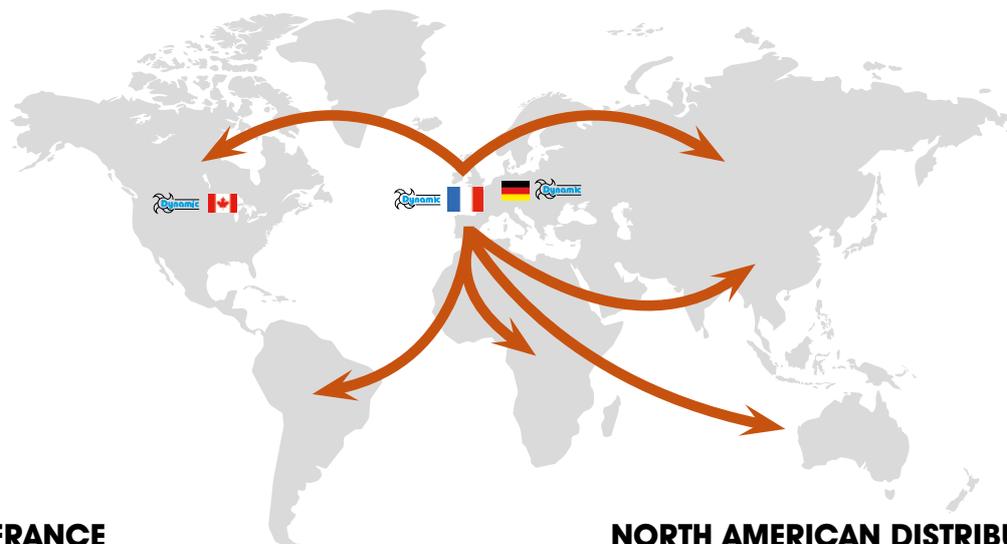
FLYERS

Pour plus d'informations, nous contacter.

DÉCOUVREZ NOTRE SITE INTERNET
www.dynamicmixers.com

UN RESEAU DE DISTRIBUTION INTERNATIONAL

PRÉSENT DANS PLUS DE 120 PAYS



FRANCE

518 rue Léo Baekeland
BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE
Tel. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com

BUREAUX

TAHITI Polynésie Française - Tel. (689) 70 49 64

ALLEMAGNE

Eine starke Marke der Gruppe NADIA GMBH
Robert-Koch-Strasse 7 - 77694 Kehl
Tel. +49 (0)7851 886 45-0 - Fax +49 (0)7851 886 45-32
Kontakt: info@dynamic-professional.de
www.dynamic-professional.de

NORTH AMERICAN DISTRIBUTION

USA / Canada

Tel. : +1-800-267-7794 - +1-514-956-0127
Fax : +1-877-668-6623 - +1-514-956-8983
e-mail : info@dynamicmixers.com

USA

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY - 12919
web : dynamicmixersusa.com

CANADA Montreal, Quebec

3227 Boul. piffield - H4S-1H3
web : dynamicmixers.ca

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES (applicables au 1er janvier 2018)

1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Sauf convention spéciale et écrite, toute commande entraîne de plein droit de la part du client son adhésion aux présentes conditions et ce, nonobstant toute stipulation contraire pouvant figurer aux conditions générales d'achat du client.

2 - COMMANDES - DEVIS

Les commandes ne deviennent définitives qu'après acceptation écrite ou tacite de la société DYNAMIC, ci-après dénommée «la Société». En cas de fourniture d'un devis, la commande ne devient définitive qu'après renvoi à la Société de son devis accepté par lettre, télécopie ou tout autre moyen de transmission, dans les huit jours de son établissement. Toute modification de commande ou de devis doit faire l'objet d'un accord écrit entre la Société et le client.

3 - DÉLAIS

Les livraisons sont opérées en fonction des disponibilités d'approvisionnement et de transport, dans l'ordre d'arrivée des commandes et selon les indications fournies par la Société dans son acceptation. La Société est autorisée à effectuer des livraisons de façon globale ou partielle. Les délais sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la Société spécialement en cas de force majeure ou de cas fortuits. Aucun retard de livraison ne peut donner lieu à l'application de pénalités ou dommages-intérêts, à retenue ou à résolution de commande. En tout état de cause, un client ne peut être livré que s'il est à jour de ses obligations envers la Société.

4 - LIVRAISONS

Les prix s'entendent hors taxes, départ usine, emballage compris. Sauf indication particulière dans la commande ou sur le devis accepté, toute commande est expédiée port en sus. Tous les frais d'une expédition en express seront à la charge intégrale du client qui en aura fait la demande. Les marchandises deviennent la propriété du client à la sortie des ateliers de la Société, sous réserve de la clause de propriété ci-après. En conséquence, toutes les opérations de transport, douane, assurance, manutention sont à la charge et aux risques et périls du client. Le client doit s'assurer de la conformité de l'envoi, des dommages, avaries et manquants éventuels et faire, s'il y a lieu, les réserves nécessaires, par lettre recommandée avec avis de réception et dans un délai de 72 heures, auprès des organismes et transporteurs concernés. Le client en avisera la Société.

Participation aux frais de préparation d'emballage, de port et de facturation : 18,50 euros pour un appareil ; FRANCO à partir de 500 euros.

5 - RETOURS

Tout retour de produit doit faire préalablement l'objet d'un accord formel entre la Société et le client. En cas d'acceptation, il sera décompté 10% pour frais. Toute commande spéciale ne pourra être reprise.

6 - GARANTIE

La Société sera tenue de délivrer un bien conforme au contrat et répondra des défauts de conformité existants lors de la délivrance. Pour être conforme au contrat, le bien devra :

- Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et le cas échéant correspondre à la description donnée par la Société et posséder les qualités que celle-ci a présentées au client sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- Présenter les qualités que le client pourra légitimement attendre eu égard aux déclarations faites par la Société notamment dans la publicité ;

- Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord entre les parties ;

- Ou être propre à tout usage spécial recherché par le client, porté à la connaissance de la Société et que cette dernière a accepté. Les appareils électriques sont garantis un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie couvre totalement pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

7 - PRIX

Les prix et renseignements portés sur les catalogues ou autres imprimés publicitaires de la Société n'engagent que la Société qui se réserve le droit d'apporter toutes modifications, de dimensions, de matières ou de poids à ses produits présentés ou décrits et ce, sans obligation de modifier les produits précédemment livrés ou en cours de commande. Les marchandises sont facturées sur la base du tarif en vigueur au moment de la commande. Les paiements sont effectués au siège social de la Société. Sauf stipulations particulières, les commandes sont payables comptant à l'enlèvement des marchandises. Un escompte de 0,5% par mois entier, générant une déduction proportionnelle de la TVA, sera accordé sur la somme totale hors taxe en

cas de paiement anticipé. Toute autre modalité de paiement devra faire l'objet d'un accord préalable. A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal seront dues automatiquement et sans formalité, dès le 1er jour de retard. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros sera due automatiquement et sans formalité. Si les frais de recouvrement sont supérieurs à ce montant forfaitaire, une indemnisation complémentaire sera due, sur présentation des justificatifs. La Société pourra également suspendre toute nouvelle livraison.

8 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La Société conserve l'entière propriété des biens vendus jusqu'au complet paiement par le client. Cependant les risques de perte, de vol ou détérioration des marchandises sont à la charge exclusive du client dès que celles-ci sont mises à sa disposition. Le défaut de paiement d'une échéance pourra entraîner la revendication des marchandises alors existantes.

9 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

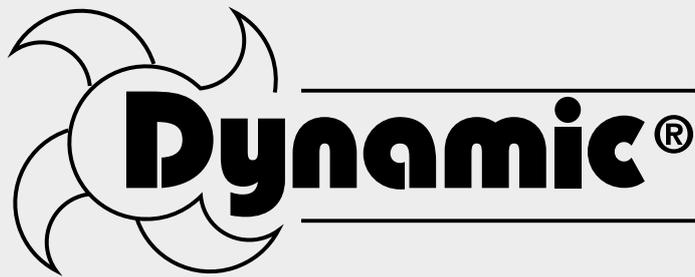
Les dessins, modèles, plans et devis et d'une façon générale les documents de toute nature remis par la Société au client sont la propriété intellectuelle exclusive de la Société - ils ne peuvent être communiqués ni exécutés sans l'autorisation écrite de cette dernière. Ils devront être restitués sur simple demande de la Société.

10 - APPLICATION DES CONVENTIONS

Aucun retard, aucune omission, aucune tolérance de la part de la Société dans l'exercice d'un de ses droits résultant des présentes ne sera considérée comme impliquant de la part de la Société renonciation à se prévaloir de ce droit.

11 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

En cas de contestation, la Société et le client concerné auront recours à l'arbitrage effectué par un seul arbitre siégeant en amiable compositeur, choisi d'un commun accord, ou à défaut, nommé à la demande de la partie la plus diligente par le Président d'arbitrage de Commerce de la Roche-sur-Yon. Les parties renoncent à tout appel et à tout recours contre la sentence arbitrale qui sera rendue définitivement et s'engagent à se conformer à celle-ci sans dépôt ni exécution.



Distribué par :

Contactez-nous pour obtenir le nom
des revendeurs les plus proches de chez vous.

DYNAMIC FRANCE

518 rue Léo Baekeland
BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE
Tel. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com

OFFREZ-VOUS LES ORIGINAUX !
www.dynamicmixers.com

Document non contractuel - Dans un souci d'évolution, nos produits et accessoires peuvent être modifiés.
Conception Studio HV - RCS ANGERS B382 910 651. Edition Octobre 2017. Crédits Photos : STUDIO HV - J.J. Bernier - Studio Ginko.



f

in

You
Tube

