



**GAMME PROFESSIONNELLE 2019**  
**TARIFS**



OFFREZ-VOUS LES ORIGINAUX !  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)





## **DYNAMIC** GAMME PROFESSIONNELLE 2019

**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.

**DYNAMIC, PARTENAIRE DU JEUNE CHEF AUVERGNAT**

*Renaud Darmanin*



**DYNAMIC vous présente son nouveau partenaire, Monsieur Renaud DARMANIN, chef nouvellement étoilé du restaurant AUBERGE DE LA TOUR à Marcolès (Cantal – France).**

Diplômé de l'école hôtelière de CHAMALIERES, Renaud DARMANIN a multiplié de belles expériences au sein de maisons renommées à Paris (Le Pré Catelan), à Lyon (Paul BOCUSE) et Genève (Le Parc des Eaux vives).

Récompensé à deux reprises par le Guide GAULT et MILLAU, Renaud DARMANIN a décroché en février 2018 sa première étoile au Guide MICHELIN.

[www.aubergedela-tour.com](http://www.aubergedela-tour.com)



**DYNAMIC VOUS INVITE À DÉCOUVRIR SON TOUT NOUVEAU SITE INTERNET.**



Nous sommes heureux de vous présenter notre tout nouveau site Internet.

- + MODERNE**
- + DESIGN**
- + COMPLET**

Le nouveau site internet DYNAMIC a été conçu afin de mieux vous informer sur nos produits.

NOS RECETTES SONT DISPONIBLES SUR [www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

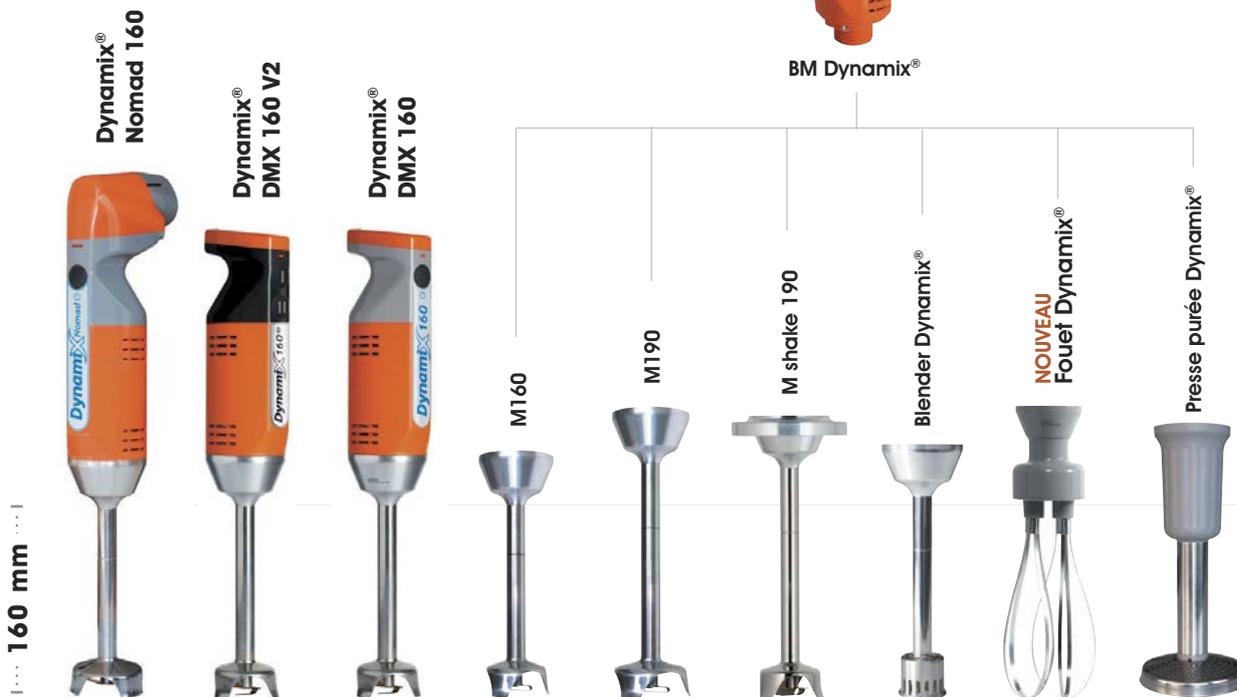


## GAMME DYNAMIX®

PAGE 8



Description technique et accessoires en page 12 - 13

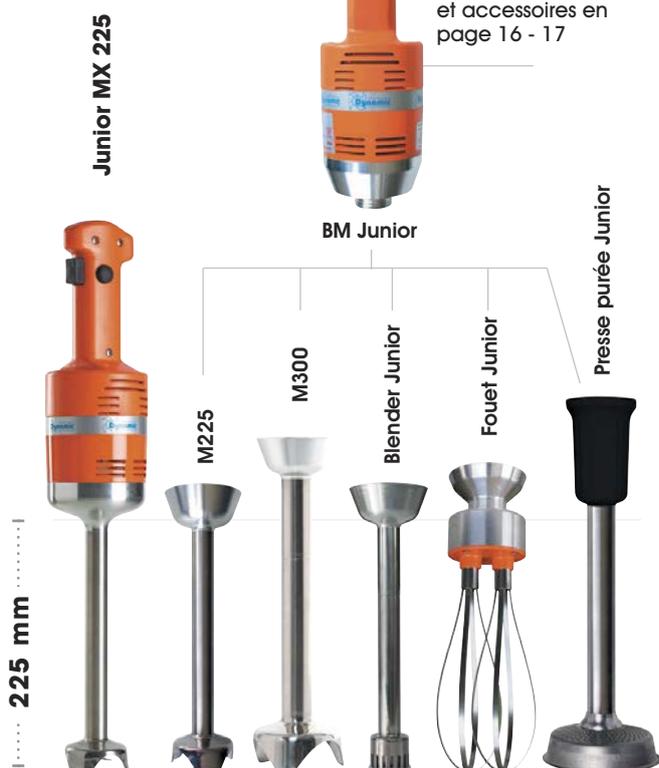


## GAMME JUNIOR

PAGE 14



Description technique et accessoires en page 16 - 17

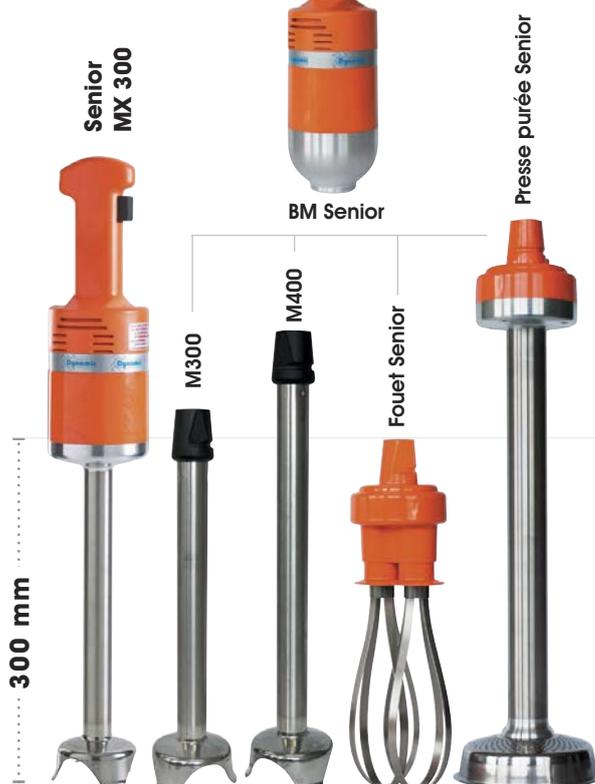


## GAMME SENIOR

PAGE 18



Description technique et accessoires en page 20 - 21

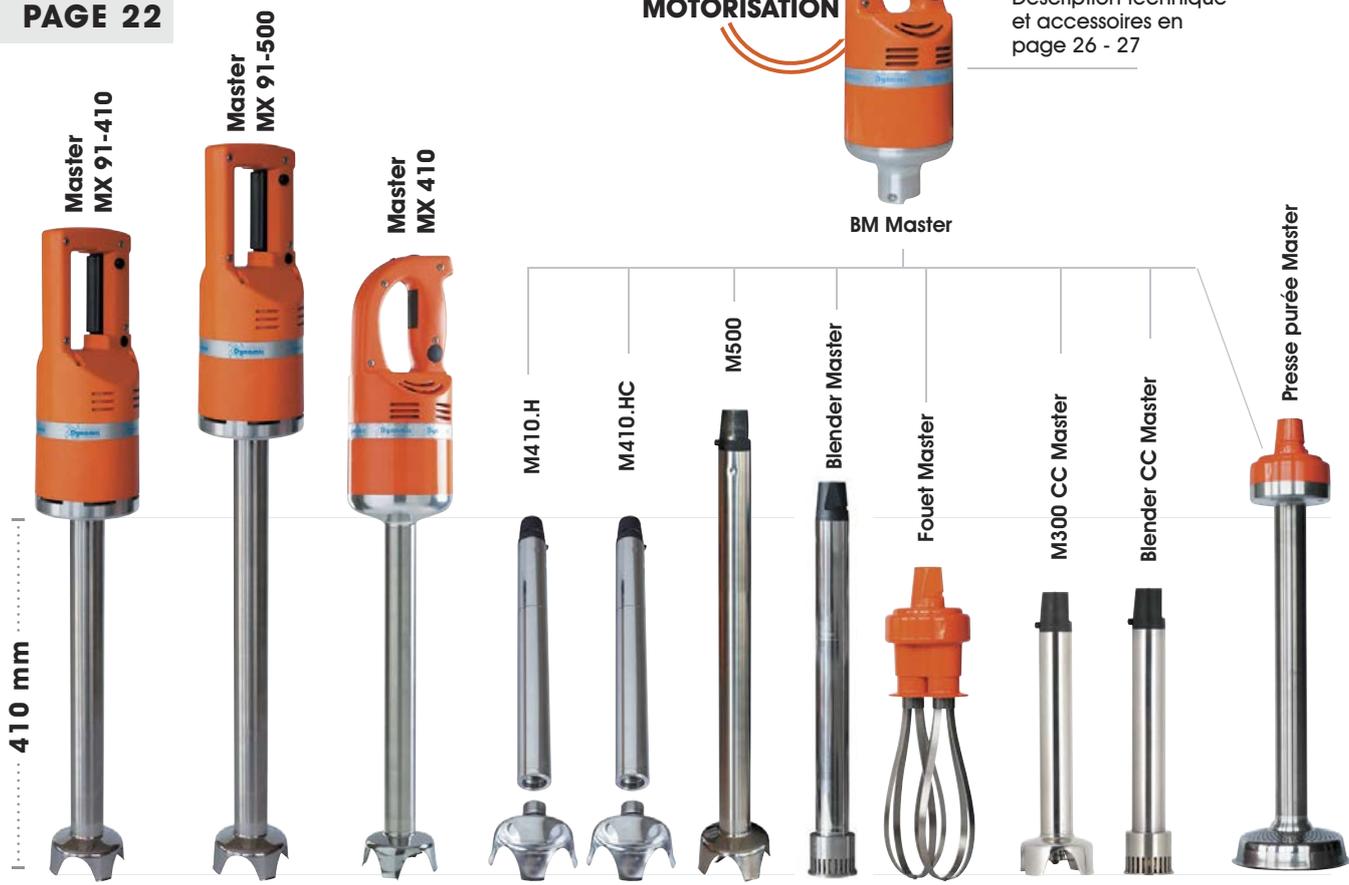


# GAMME MASTER

PAGE 22



Description technique et accessoires en page 26 - 27

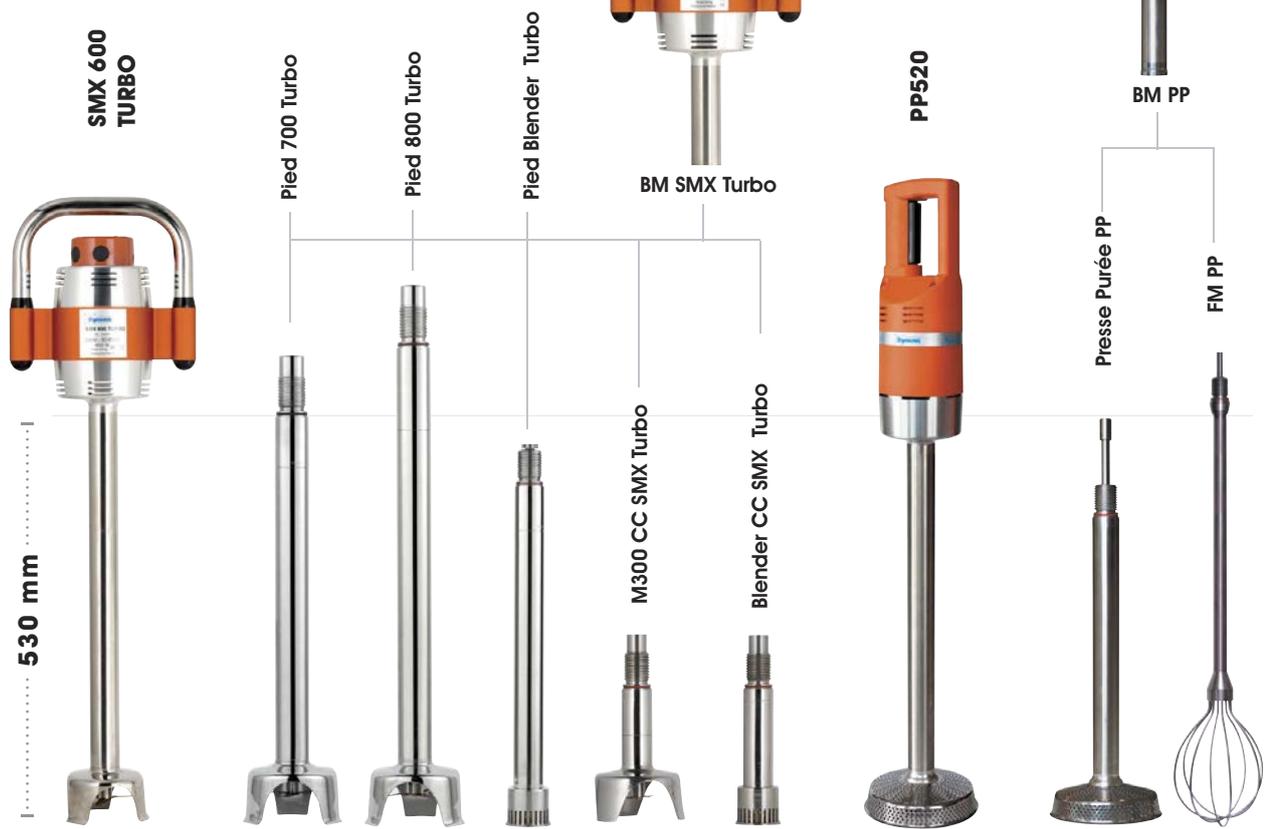


# GAMME SMX

PAGE 28



Description technique et accessoires en page 30



# NOS SUPPORTS

PAGE 32



**Support de mixeur**

Description technique et accessoires en page 33

**SUPPORT  
MURAL**



**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



## RETROUVEZ NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET

[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)





## PLUS PRODUITS

- Polyvalence : 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®**

**Dynamix®** Nomad® Sans fil

## LA LIBERTÉ DE MOUVEMENT EN CUISINE.

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 **88€**

### Batterie

Référence AC585 **71€**

### 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

**260€**



### 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

**298€**



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

**165€**

**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

**220€**

\* 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.**



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

**165€**

**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

**220€**

**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

**237€**

# GAMME PROFESSIONNELLE DYNAMIX®

## LES ACCESSOIRES



MIXEURS



BLENDER  
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE  
PURÉE



CUTTER

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse  
variable



160 mm



**M160**



**M190**

190 mm



**M Shake 190**

Compatible bol gradué

	BM 160	BM 190
Référence	AC515	AC514
Puissance	220 W	250 W
	<b>115€</b>	<b>131€</b>

	AC520	AC550	AC530
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
	<b>50€</b>	<b>89€</b>	<b>65€</b>

Fouet extractable pour une hygiène parfaite.



160 mm

**Blender Dynamix®**

Référence	AC560
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000

**122€**

**FOUET  
EXTRACTABLE**

**PRIX EN  
BAISSE**



185 mm

**Fouet Dynamix®**

Référence	AC516
Vitesse tr/min	600 / 2 500

**74€**

**PRODUIT  
EXCLUSIF**



126 mm

**PP Dynamix®**

Référence	AC517
Vitesse tr/min	70 / 300

**179€**

**NOUVEAU CARTER  
POLYCARBONATE**



Couteau standard



Couteau émulsion



Disque pour foisonner



Disque batteur

**Pack couteaux**

Référence	AC540
-----------	-------

**43€**



Lames inversées



DYNAMIX

**Bol cutter Dynamix®**

**Bol 1L gradué Dynamix®**

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

**Support Dynamix®**

Référence AC518  
Vitesse tr/min 600 / 2 500

AC510

AC513

SM030

**167€**

**22€**

**54€**

**24€**

## LES PACKS

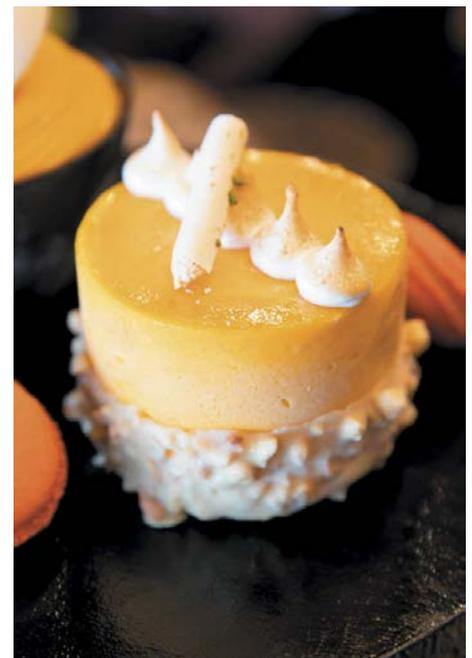


### Dynamix® Combi 160

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

**239€**

**PRIX EN BAISSÉ**



### 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

**418€**

**PRIX EN BAISSÉ**





## 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**



**PRATIQUE**  
Support mural inclus  
Réf. 089959



**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

**292€**

**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

**340€**



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

**268€**

### M225

Référence AC101  
Vitesse tr/min 3 000 / 12 000

**99€**

### M300

AC 105  
3 000 / 12 000

**128€**

### Blender Junior

AC066  
3 000 / 12 000

**153€**

## LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



### Junior DMX 225

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

**367€**



### Junior Combi 225

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

**562€**



MIXEURS



BLENDER  
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE  
PURÉE



CUTTER

Fouet extractable  
pour une hygiène  
parfaite.



FOUET  
EXTRACTABLE

185 mm

### Fouet Junior

Référence AC102  
Vitesse tr/min 600 / 2 500

195€

PRODUIT  
EXCLUSIF



200 mm

### Presse Purée Junior

Référence AC103  
Vitesse tr/min 70 / 300

201€



Lames  
inversées



### Bol Cutter Junior

Référence AC104  
Vitesse tr/min 600 / 2 500

183€

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

421€





## 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.

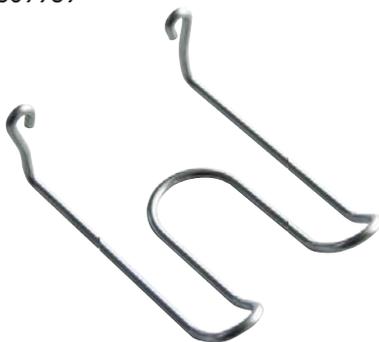
GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SENIOR**

-  
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

**449€**



CONFORME AUX NORMES



SENIOR

# GAMME PROFESSIONNELLE SENIOR

## LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.

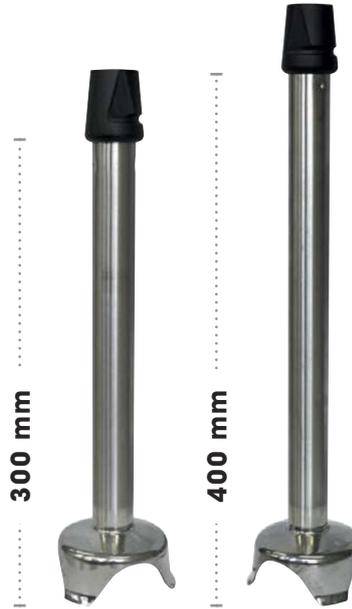


Vitesse variable

**BM Senior**

Référence AC005  
Puissance 350 W

**353€**



300 mm

400 mm

**M300**

Référence AC006  
Vitesse tr/min 2 800 / 9 500

**128€**



**M400**

Référence AC016  
Vitesse tr/min 2 800 / 9 500

**147€**

Fouet extractable pour une hygiène parfaite.

**FOUET EXTRACTABLE**



205 mm

**Fouet Senior**

Référence AC007  
Vitesse tr/min 300 / 900

**218€**



MIXEURS



FOUETS



PRESSE PURÉE



CUTTER

**PRODUIT EXCLUSIF**



Grille et hélice  
Inox démontables



420 mm

**Presse Purée Senior**

Référence AC004  
Vitesse tr/min 100 / 600

**414€**



**Bol Cutter inox Senior**

Référence AC055  
Vitesse tr/min 400 / 1 500

**430€**

# LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



## Senior DMX 300

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

**481€**



## Senior Combi 300

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

**699€**

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)



## MONTAGE RAPIDE



# 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

**492€**

**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

**547€**

MASTER

GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**MASTER**

PIEDS FIXES  
**600 W**  
**40 à 100 L**



**NOUVELLE  
MOTORISATION**



 **Vitesse  
variable  
en option**

410 mm

**FOUET  
EXTRACTABLE**

Fouet extractable  
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

**533€**

**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

**617€**

## 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

**569€**



  
Vitesse  
variable

### Master DMX 410 Blender

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

**687€**



  
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

**801€**



  
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

**1215€**

# GAMME PROFESSIONNELLE MASTER

## LES ACCESSOIRES PIEDS DÉMONTABLES

Accessoires disponibles séparément.

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



**BM Master**

Référence AC001  
Puissance 600 W

**388€**



**M410.H**

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

**181€**

**M410.HC**

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

**181€**

**M500**

Référence AC500  
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

**192€**

**Blender Master**

Référence AC070  
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

**299€**

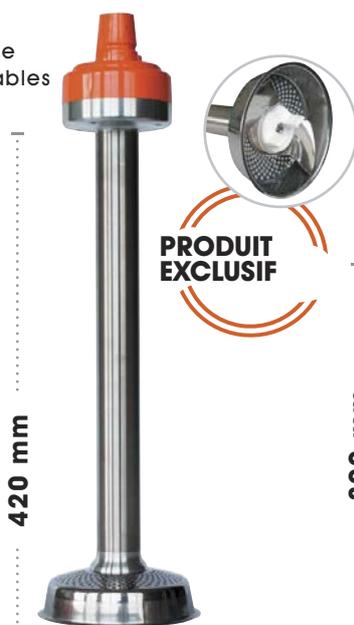


**Fouet Master**

Référence AC003  
Vitesse tr/min 300 / 900

**232€**

Grille et hélice  
Inox démontables



**Presse Purée Master**

Référence AC004  
Vitesse tr/min 100 / 600

**414€**

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



**M300 CC Master**

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

**154€**

**Blender CC Master**

Référence AC265  
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

**244€**



MIXEURS



BLENDER  
(SOUPES)



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

430€

#### PRATIQUE

Support mural inclus  
Réf. 0880



FOUETS



420 mm

FM420

AC202

100 / 600

414€



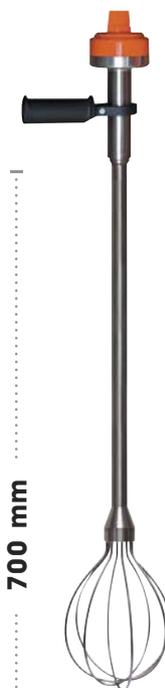
600 mm

FM600

AC200

100 / 600

426€



700 mm

FM700

AC201

100 / 600

438€

Référence

Vitesse tr/min

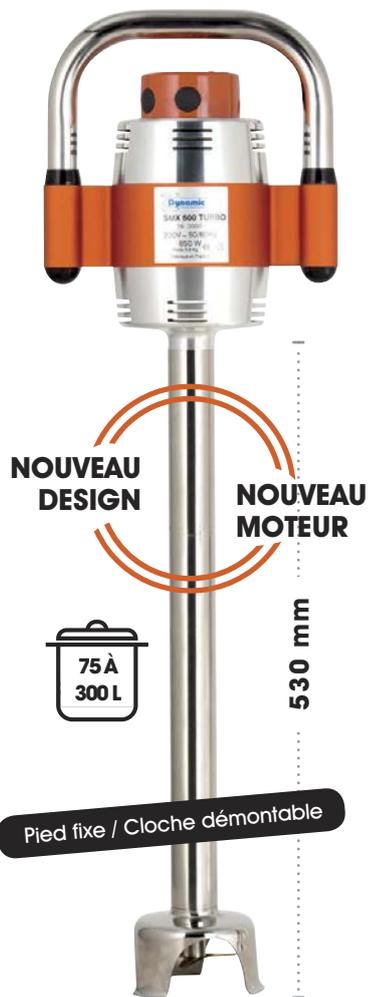
GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SMX**

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



## PLUS PRODUITS

- **Polyvalence** : 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.



### SMX 600 Turbo

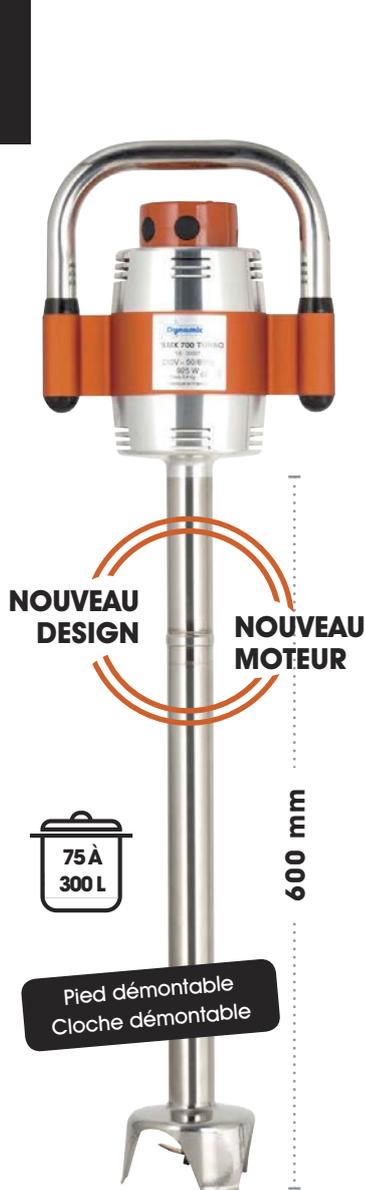
Référence	MX002T
Couteau	3 lames
Puissance	850 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	530 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,1 Kg / 7,7 Kg
Vitesse tr/min	11 000

**751€**

**MOTEUR  
GARANTIE  
2 ANS\***

# GAMME SMX

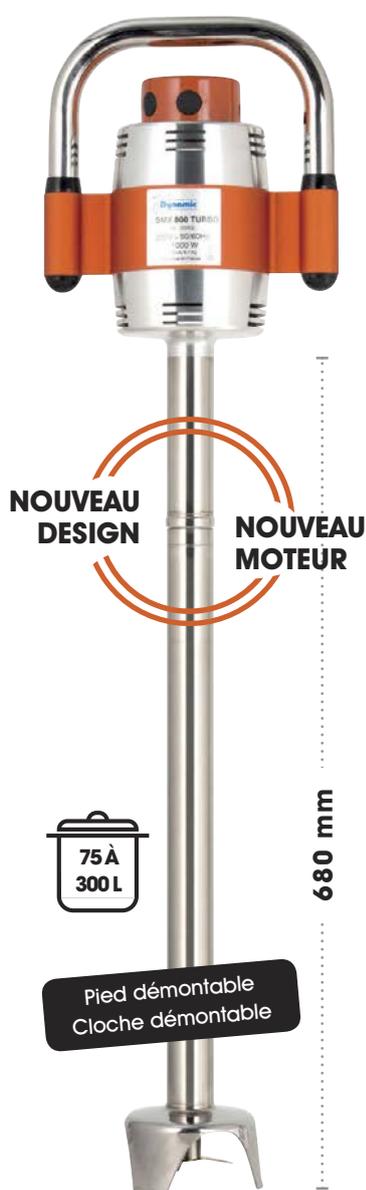
Usage intensif  
Spécial collectivités.



## 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

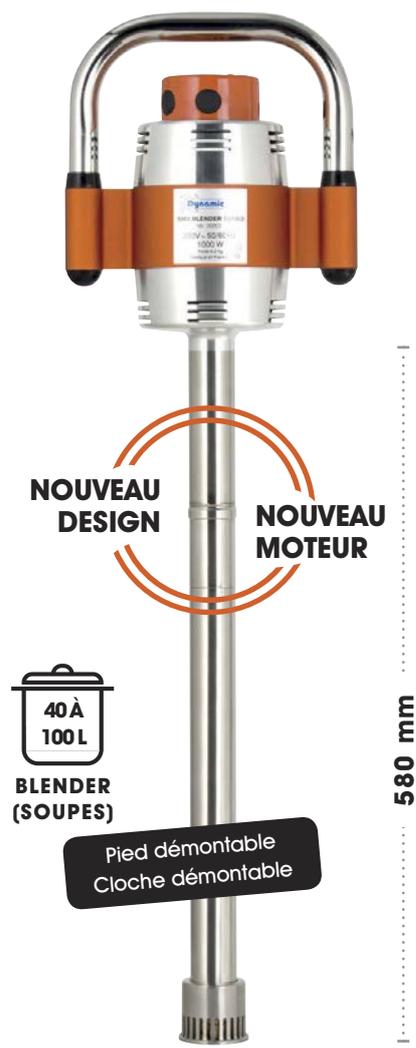
**944€**



## 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

**1035€**



## 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

**1214€**

SMX PP

\* Uniquement pour le marché français

CONFORME AUX NORMES



GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SMX**



LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.

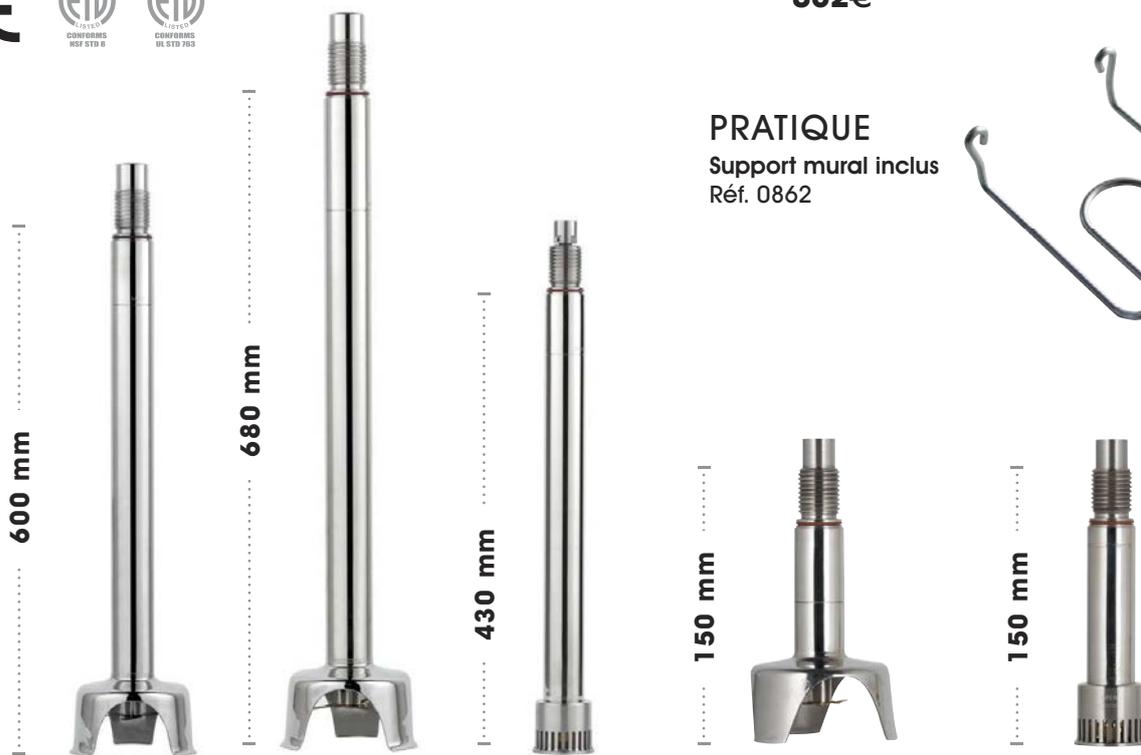


**BM SMX Turbo**

Référence AC052T  
Puissance 1000 W

**802€**

CONFORME AUX NORMES



PRATIQUE

Support mural inclus  
Réf. 0862



**Pied 700  
Turbo**

Référence AC075T  
Vitesse tr/min 11 000

**187€**

**Pied 800  
Turbo**

Référence AC076T  
Vitesse tr/min 11 000

**233€**

**Blender SMX  
Turbo**

Référence AC072T  
Vitesse tr/min 11 000

**412€**

**M300 CC SMX  
Turbo**

Référence AC250T  
Vitesse tr/min 11 000

**183€**

**Blender CC SMX  
Turbo**

Référence AC255T  
Vitesse tr/min 11 000

**336€**

# GAMME PROFESSIONNELLE PRESSE PURÉE

PIEDS FIXES / DÉMONTABLES  
650 W

Accessoires disponibles séparément.



520 mm



Vitesse variable

PRODUIT EXCLUSIF



Grille et hélice  
Inox démontables

Fourni avec poignée  
de maintien



**BM PP**

Référence AC221  
Puissance 650 W  
Vitesse tr/min

**717€**



450 mm

**Presse Purée PP**

Référence AC220  
Puissance 650 W  
Vitesse tr/min

**358€**



20 À  
100 KG

690 mm



40 À  
100 L

**FM PP**

Référence AC208  
Puissance 650 W  
Vitesse tr/min

**414€**

**PP520**

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

**968€**

**PRATIQUE**  
Support mural inclus  
Réf. 0881



SMX PP



**Dynamic**

**SMX 800 TURBO**

16/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 6,1 Kg

Fabriqué en France



ACCESSOIRES

# NOS SUPPORTS

GAMME MASTER  
GAMME SMX



Gammes MASTER et SMX

## 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€**



# POUR VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE CONFORT

## SUPPORT MURAL DE MIXEURS



**NOUVEAU**

### SERVOMIX

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

**960€**



## SUPPORTS DE MIXEURS

Pour votre sécurité et votre confort

	<b>SM 4</b>	<b>SM 6</b>	<b>SM 8</b>	<b>SM 10</b>	<b>SM 12</b>	<b>SA</b>
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*
	<b>202€</b>	<b>209€</b>	<b>223€</b>	<b>229€</b>	<b>240€</b>	<b>113€</b>

\* Dimensions d'utilisation maxi

SUPPORTS



## 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.
- **Puissance** : Moteur puissant de 2,2 KW.
- **Performance** : gain de temps et vitesse de travail maximale

GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**GIGAMIX**

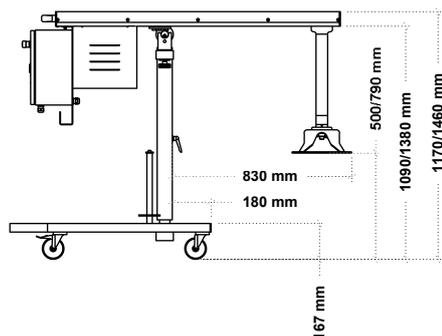
-  
**2,2 KW**  
**100 à 300 L**



## USAGE INTENSIF SPÉCIAL COLLECTIVITÉS

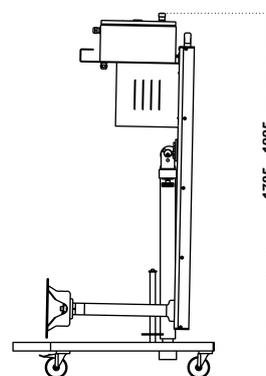
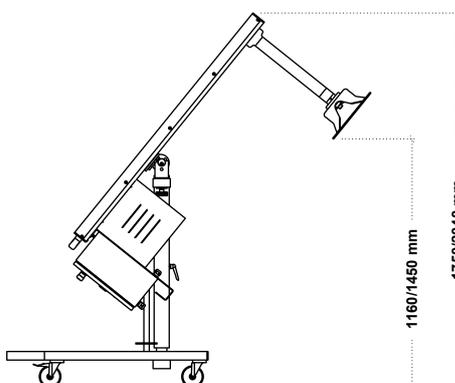
Version standard, démontable ou surbaissée  
Pour vos très grandes  
préparations !

### Version STANDARD



	<b>Gigamix 460-500</b>	<b>Gigamix 460-500 V.V</b> 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
	<b>5812€</b>	<b>7390€</b>

\* Autres tensions sur demande



### Gigamix Blender

### Gigamix Blender V.V

  
Variateur inclus

	<b>Gigamix Blender</b>	<b>Gigamix Blender V.V</b> 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
	<b>6269€</b>	<b>7847€</b>

\* Autres tensions sur demande

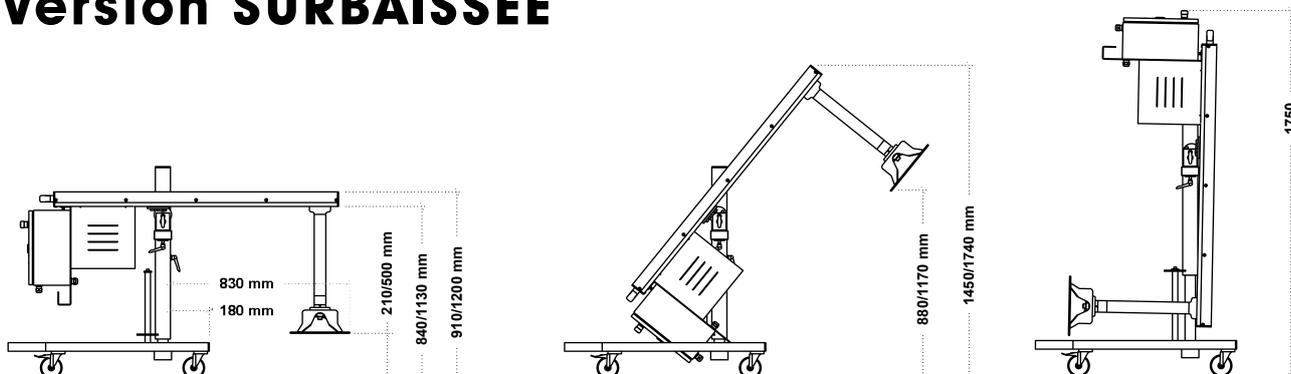


CONFORME À LA NORME



GIGAMIX

## 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

**5812€**

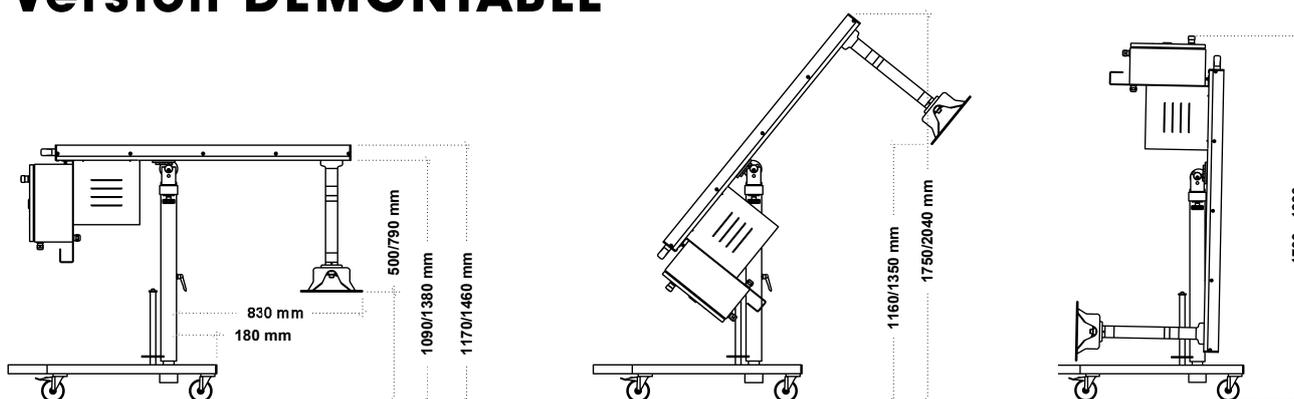
### Gigamix 460-210 V.V Variateur inclus

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

**7390€**

\* 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

**6107€**

### 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

**7686€**

\* 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

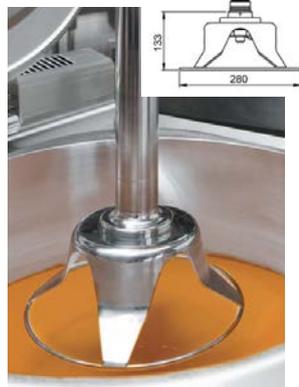
**1578€**



#### Pied Presse-Purée Variateur obligatoire

Référence TB013  
Vitesse tr/min 800 / 1 600

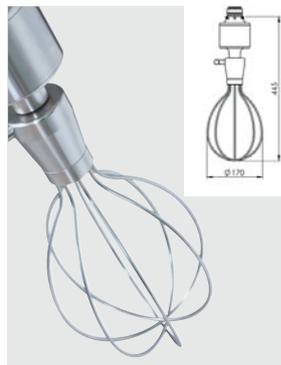
**1490€**



#### Cloche Gigamix

TB012  
2 800 / 4 000

**854€**



#### Fouet Gigamix Variateur obligatoire

TB003  
400 / 600

**1770€**



#### Blender Gigamix

TB004  
2 800 / 4 000

**1310€**

## 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.

La DYNAPOMPE permet de transvaser 100 litres d'eau (pour information, la viscosité de l'eau est égale à 1 centipoise) en 1 minute à vitesse maximum (4000 tours)



#### Dynapompe Gigamix

Adaptable sur  
Blender uniquement

TB030

**974€**

#### 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 (autre dimensions sur demande).
- **Hygiène** : Entièrement démontable et lavable en machine.
- **Pistolet** en option : le pistolet de sortie se fixe sur l'autre extrémité du tuyau et permet de fermer et d'ouvrir le débit. Très pratique pour remplir plusieurs récipients l'un après l'autre.

**VIDEZ VOS MARMITES EN  
QUELQUES MINUTES !**



#### Pistolet Gigamix

Option pour Dynapompe

TB040

**691€**



**L'Originale**



**Dynamic**

## PLUS PRODUITS

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

GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**ESSOREUSES**

MANUELLES  
& ÉLECTRIQUES  
10 à 20 L

**GARANTIE  
5 ANS**



**OFFREZ-VOUS  
LES ORIGINAUX!**

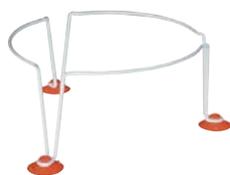
Antibactérien incorporé



	<b>E10 Manuelle</b>	<b>E20 Manuelle</b>	<b>E20 SC Manuelle</b>	<b>EM98 Electrique</b>
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
	<b>131€</b>	<b>157€</b>	<b>170€</b>	<b>495€</b>



Berceau avec patins à ventouses pour une stabilité accrue.



Désignation	Référence
Berceau pour E20 & E20 SC	AC019
Jeux de pignons pour E10 - E20	2815.1
Jeux de pignons pour E20 SC	2815.2



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



	<b>Dynacube + grille 7x7 + poussoir</b>	<b>Dynacube + grille 8,5x8,5 + poussoir</b>	<b>Dynacube + grille 10x10 + poussoir</b>	<b>Dynacube + grille 14x14 + poussoir</b>	<b>Dynacube + grille 17x17 + poussoir</b>
Référence	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009
Diamètre			400 mm		
Hauteur totale			330 mm		
Poids / Conditionné			3,1 / 4,4 Kg		
	<b>369€</b>	<b>369€</b>	<b>369€</b>	<b>369€</b>	<b>369€</b>
	<b>Kit grilles 7x7 + poussoir</b>	<b>Kit grilles 8,5x8,5 + poussoir</b>	<b>Kit grilles 10x10 + poussoir</b>	<b>Kit grilles 14x14 + poussoir</b>	<b>Kit grilles 17x17 + poussoir</b>
Référence	AC060	AC061	AC062	AC063	AC064
	<b>109€</b>	<b>109€</b>	<b>109€</b>	<b>109€</b>	<b>109€</b>



## 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

**219€**



1000 / 1200 mm

### 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

**128€**

**122€**



RETROUVEZ NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET

[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)



DYNAMIC  
**MADE IN FRANCE**



# DYNAMIC

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

**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,**



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

**UN SAVOIR FAIRE  
100% FRANÇAIS**



# DYNAMIC AGIR POUR L'ENVIRONNEMENT

**DÈS SA CONCEPTION, DYNAMIC APORTE LA PLUS GRANDE ATTENTION SUR LA QUALITE ET LA DURABILITE DE SES PRODUITS.**

UN CHOIX PRIMORDIAL DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR DES PRODUITS DE QUALITÉ.

## CONCEPTION



**Depuis toujours, DYNAMIC apporte la plus grande attention à la qualité des matières premières utilisées dans la fabrication de ses produits, ce qui en garantit la longévité.**

Celle-ci contribue à réduire les déchets et limiter l'épuisement des ressources renouvelables et non-renouvelables de notre planète.

## PRODUCTION



**Une production raisonnée - 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 ses appareils.



**Tous nos emballages sont réalisés en cartons recyclés.**

## CERTIFICATIONS

**Tous les produits fabriqués dans nos usines de Vence (06) et de Mortagne sur Sèvre (85) sont conformes aux exigences essentielles des normes IEC, CE, ETL, UL et NSF.**

Ces exigences de qualité strictes en matière de sécurité et de standardisation garantissent à chacun de ses utilisateurs, des produits très performants de qualité constante.

## REPARABILITE / RECYCLAGE

**Nos produits sont conçus pour être facilement réparables, démontables et remontables. DYNAMIC s'engage pour que ses produits soient réparables pendant 10 ans en France et dans le monde entier, et garantit la disponibilité immédiate de ses pièces détachées.**

Un renouvellement et un suivi rigoureux des stocks garantissent à chaque client un approvisionnement rapide à travers le monde. Toutes les pièces de rechange sont fabriquées dans nos sites de production selon les normes appliquées par la directive ROHS stipulant la non-utilisation de substances nocives.

**DYNAMIC intègre sur le territoire français un dispositif de reprise et de traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie, la DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques), conformément aux dispositions du décret N°2012/19/CE du 04 juillet 2012.**

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.



**Nos produits sont recyclables et chaque usine est équipée d'une collecte et d'un protocole de recyclage.**



# AIDE À LA VENTE NOTRE SITE

## NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET EST EN LIGNE !

Nous sommes heureux de vous présenter notre tout nouveau site Internet.

+ MODERNE, + DESIGN, + COMPLET, le nouveau site internet DYNAMIC a été conçu afin de mieux vous informer sur nos produits.



### VENEZ DÉCOUVRIR NOS PRODUITS ET NOS ACTUALITÉS

- Des photos et vidéos illustrant nos produits,
- Chaque mois, découvrez de nouvelles recettes spécialement conçues par notre partenaire le chef étoilé Renaud DARMANIN.
- Contactez-nous facilement grâce au formulaire de contact complet.

Pour accéder au site SAV DYNAMIC, contactez-nous dès à présent pour obtenir vos identifiants et ainsi vous connecter à votre espace client.

Sur cet espace, vous pourrez commander directement vos pièces détachées, télécharger tous les documents concernant nos produits (catalogue, vues éclatées, flyers,..).



Notre site est désormais responsive, vous pouvez naviguer depuis un ordinateur, un smartphone ou une tablette.

[www.dynamicmixers.com](http://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).





# ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: [www.rougeplus.com](http://www.rougeplus.com)

email: [contact@rougeplus.com](mailto:contact@rougeplus.com)