



**Dynamic**<sup>®</sup>

GAMME PROFESSIONNELLE 2020  
TARIFS





## DYNAMIC

UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC®**

**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.

En 2020, DYNAMIC ajoute à sa gamme un combiné coupe-légumes/cutter

totallement inédit de par sa forme et son design, notamment grâce à un socle aux formes douces et rondes de couleurs orange qui offre aux cuisines professionnelles une esthétique parfaite, idéale pour la préparation dans une cuisine ouverte.

Une fabrication 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.

## GAMME CUTTER / COUPE LEGUME ÉLECTRIQUE



Avec sa forme et son design inédit; son socle aux formes douces et rondes de couleur orange, le nouveau cutter / coupe-légumes DYNAMIC offre aux cuisines professionnelles une esthétique parfaite, idéale pour la préparation dans une cuisine ouverte.

Son ergonomie a été longuement réfléchi en observant les habitudes des utilisateurs et sa polyvalence répond aux attentes du marché. Détails et astuces, certains brevetés, garantissent hygiène et sécurité aux opérateurs. Cet appareil permet de réaliser de nombreuses coupes de fruits et légumes grâce à sa gamme complète de disques inox. En version cutter, il hache, broie, émulsionne, pétrit en un clin d'œil grâce à différentes configurations « à la carte » !



À DÉCOUVRIR EN PAGE 38



## GIGAMIX XS

La GIGAMIX XS, « petite sœur » de la GIGAMIX, est étudiée pour travailler dans des marmites de 40 à 150 litres.

Confort d'utilisation et facile de rangement grâce à son faible encombrement.

À DÉCOUVRIR EN PAGE 34

## ESSOREUSE 5L ÉTANCHE



MODÈLE DÉPOSÉ

Après l'essoreuse 20L en 1992, puis la 10L en 1998, DYNAMIC complète sa gamme d'essoreuses en lançant sur le marché en 2020 sonessoreuse 5 Litres couvercle étanche.

Antibactérien incorporé et conforme à la recommandation HACCP

À DÉCOUVRIR EN PAGE 44

## GAMME DYNAMIX®

PAGE 8



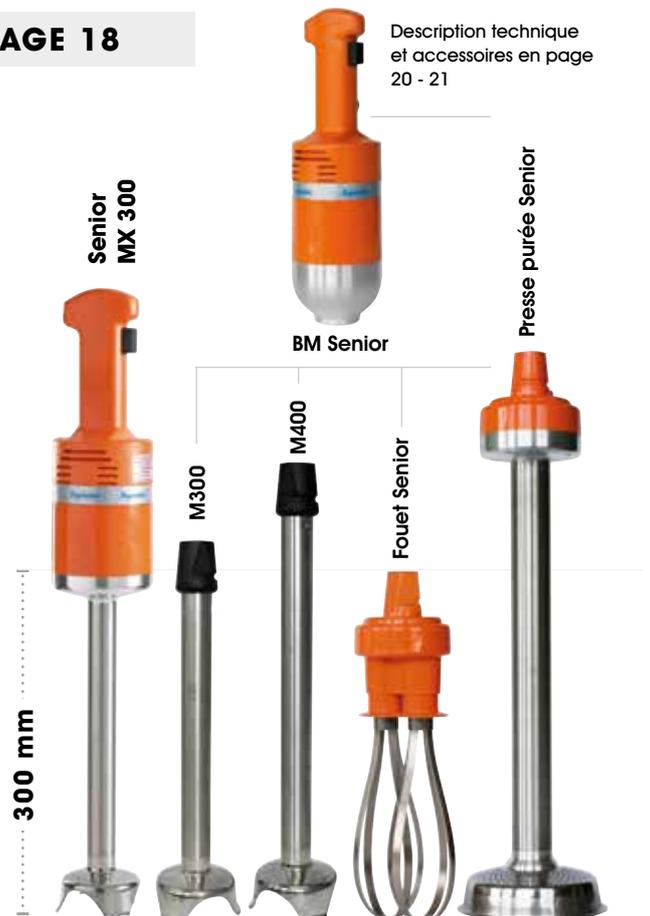
## GAMME JUNIOR

PAGE 14



## GAMME SENIOR

PAGE 18



# GAMME MASTER

PAGE 22



# GAMME SMX

PAGE 28



NOS GAMMES **2020**

## NOS SUPPORTS

PAGE 32



### SUPPORT DE MIXEUR

Description technique et accessoires en page 33

**SERVOMIX**  
Gamme Master et SMX



## GAMME TURBO BROYEURS

PAGE 34



Gigamix XS



Gigamix Standard  
ou Surbaissée  
ou Démontable



Existe aussi en version Blender.

Description technique et accessoires en page 37

## GAMME CUTTER / COUPE LEGUMES ELECTRIQUE

PAGE 38



Coupe légumes



Cutter



Combiné

Description technique et accessoires en page 40



# GAMME ESSOREUSES

PAGE 44



Description technique et accessoires en page 45



**DISPONIBLE AVEC TEMPORISATION**  
(TPS DE MARCHE 1 MIN)

# GAMME MANUELLE

PAGE 42



**Dynacube**

Description technique et accessoires en page 43

# DIVERS

PAGE 46



**Dynajuicer**

**FMA**

**RETROUVEZ NOTRE GAMME  
SUR NOTRE SITE INTERNET**

[www.dynamixmixers.com](http://www.dynamixmixers.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®**

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

Code Article AC590 **90€**

#### Batterie

Code Article AC585 **72€**

**DynamiX** Nomad® Sans fil

## LA LIBERTÉ DE MOUVEMENT EN CUISINE.

Désignation

### DynamiX® Nomad 160\*

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
Code Article	MX130

**265€**

Désignation

### DynamiX® Nomad 190\*

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
Code Article	MX140

**305€**



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**

Code Article MX055

**Rouge / Noir**

Code Article MX056

**Blanc / Noir**

Code Article MX057



160 mm



190 mm



**Dynamix® 190 V2**  
**Orange / Noir**

Code Article MX095

**Rouge / Noir**

Code Article MX096

**Blanc / Noir**

Code Article MX097

Désignation

**Dynamix® DMX 160 V2\***

Couteau	2 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
Code Article	selon coloris

**168€**

Désignation

**Dynamix® DMX 190 V2\***

Couteau	2 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
Code Article	selon coloris

**224€**

\* 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



Désignation

**Dynamix® DMX 160**

Couteau	2 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
Code Article	MX050

**168€**

Désignation

**Dynamix® DMX 190**

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
Code Article	MX090

**224€**

Désignation

**Dynamix® DMX 160 Blender**

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
Code Article	MX100

**242€**

# GAMME PROFESSIONNELLE DYNAMIX®

## LES ACCESSOIRES



MIXEURS



BLENDER  
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE  
PURÉE



CUTTER

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse  
variable



Désignation

**BM Dynamix®**

BM 160      BM 190

Puissance      220 W      250 W

Code Article      AC515      AC514

**117€      133€**

160 mm



Désignation  
**M160**



Désignation  
**M190**

190 mm



Désignation  
**M Shake 190**  
Compatible bol gradué

	M160	M190	M Shake 190
Couteau	2 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
Code Article	AC521	AC550	AC530

**51€**

**91€**

**66€**

Fouet extractable  
pour une hygiène  
parfaite.

**FOUET  
EXTRACTABLE**



160 mm

Désignation  
**Blender Dynamix®**

Vitesse tr/min      3 000 / 13 000

Code Article      AC560

**125€**



185 mm

Désignation  
**Fouet Dynamix®**

600 / 2 500

Code Article      AC516

**75€**

**PRODUIT  
EXCLUSIF**



126 mm

Désignation  
**PP Dynamix®**

70 / 300

Code Article      AC517

**183€**



Couteau standard



Couteau émulsion



Disque pour foisonner



Disque batteur

Désignation  
**Pack couteaux**

Code Article      AC540

**44€**



Lames inversées



DYNAMIX

Désignation  
**Bol cutter  
Dynamix®**

Désignation  
**Bol 1L gradué  
Dynamix®**

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

Désignation  
**Support Dynamix®**

Vitesse tr/min 600 / 2 500  
Code Article AC518

AC510

AC513

SM030

**170€**

**22€**

**55€**

**24€**

## LES PACKS



Vitesse variable

Désignation  
**Dynamix® Combi 160**

1 bloc moteur 220 W  
1 Pied 160 mm  
Couteau 2 lames  
1 Fouet 185 mm  
Code Article MF052

**243€**



Vitesse variable

Désignation  
**Dynamix® Trio 160**

1 bloc moteur 220 W  
1 Pied 160 mm  
Couteau 2 lames  
1 Fouet 185 mm  
1 Presse Purée 126 mm  
Code Article MF050

**426€**





## 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.**

Désignation  
**Junior MX 225**

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
Code Article	MX020

**298€**

Désignation  
**Junior Fouet**

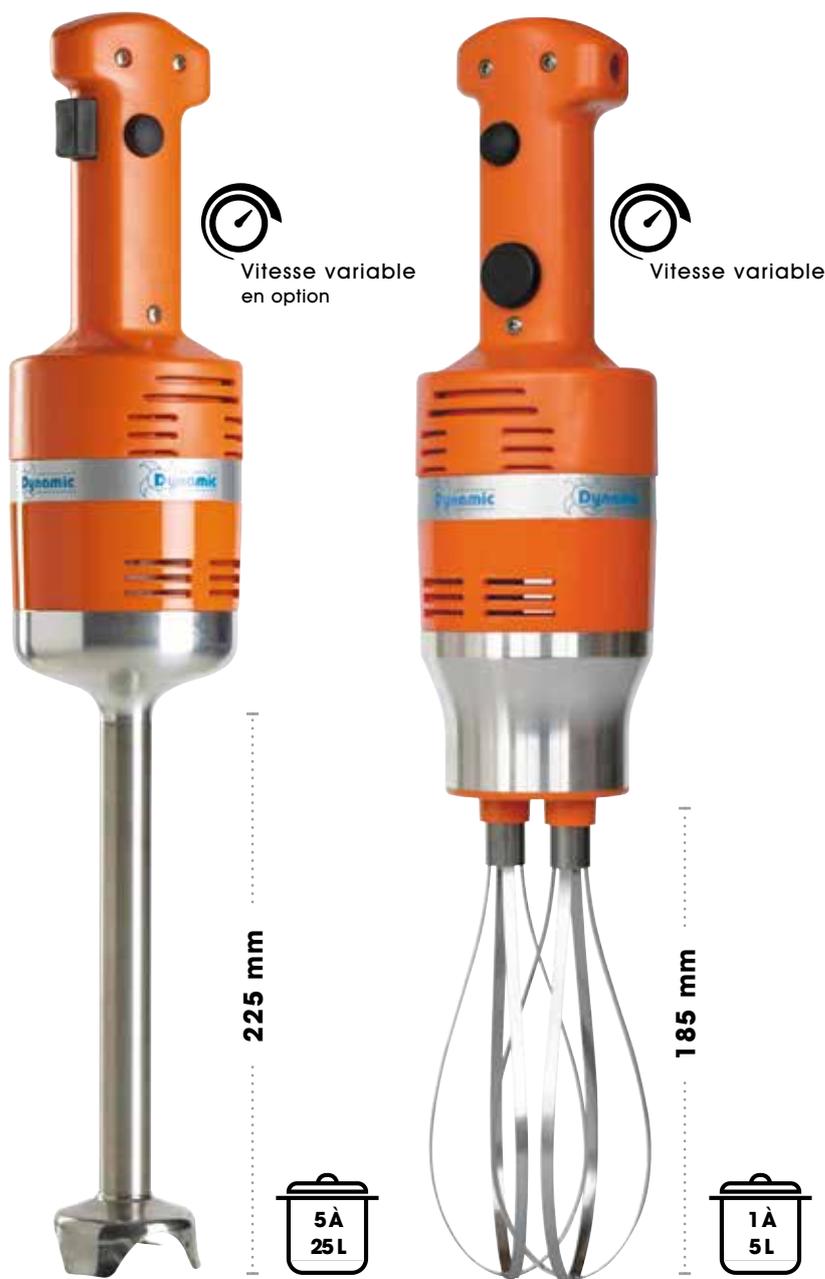
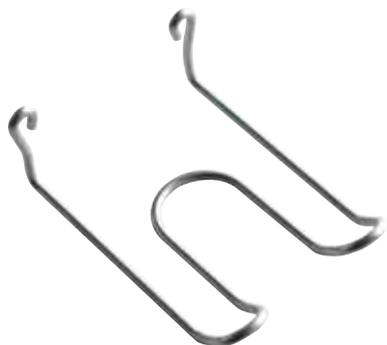
Puissance	270 W
Long. totale	500 mm
Long. tube + cloche	185 mm
Diamètre de l'appareil	94 mm
Poids / Conditionné	1,4 Kg / 1,7 Kg
Vitesse tr/min	300 / 2 000
Code Article	FT005

**347€**



**PRATIQUE**

Support mural inclus  
Code Article 089959



CONFORME AUX NORMES



# GAMME PROFESSIONNELLE JUNIOR

## LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Désignation	<b>BM Junior</b>
Puissance	270 W
Code Article	AC100

**273€**



Désignation	<b>M225</b>
Vitesse tr/min	3 000 / 12 000
Code Article	AC101

**101€**

Désignation	<b>M300</b>
Vitesse tr/min	3 000 / 12 000
Code Article	AC 105

**131€**

Désignation	<b>Blender Junior</b>
Vitesse tr/min	3 000 / 12 000
Code Article	AC066

**156€**

## LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Désignation	<b>Junior DMX 225</b>
1 bloc moteur	270 W
1 Pied	225 mm
Couteau standard	2 lames
Code Article	MX021.V

**374€**



Désignation	<b>Junior Combi 225</b>
1 bloc moteur	270 W
1 Pied	225 mm
Couteau standard	2 lames
1 Fouet	185 mm
Code Article	MX022

**573€**



MIXEURS



BLENDER  
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE  
PURÉE



CUTTER

Fouet extractable  
pour une hygiène  
parfaite.



**FOUET  
EXTRACTABLE**

185 mm

**PRODUIT  
EXCLUSIF**



200 mm



Lames  
inversées



Désignation  
**Fouet Junior**

Vitesse tr/min 600 / 2 500  
Code Article AC102

**199€**

Désignation  
**Presse Purée Junior**

Vitesse tr/min 70 / 300  
Code Article AC103

**205€**

Désignation  
**Bol Cutter Junior**

Vitesse tr/min 600 / 2 500  
Code Article AC104

**187€**

## PRATIQUE

Support mural inclus  
Code Article 0880.1



Vitesse  
variable

Désignation  
**Junior DMX 225 Blender**

1 bloc moteur 270 W  
1 Pied blender 225 mm  
Code Article MX110

**429€**



JUNIOR



## 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.

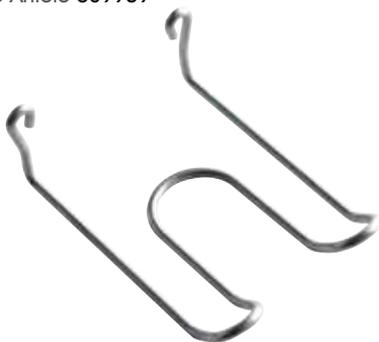
GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SENIOR**

-  
PIEDS FIXES  
**350 W**  
**20 à 40 L**



**PRATIQUE**

Support mural inclus  
Code Article 089959



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



Vitesse variable  
en option

Désignation  
**Senior MX 300**

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
Code Article	MX007

**431€**



CONFORME AUX NORMES



# GAMME PROFESSIONNELLE SENIOR

## LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse variable

Désignation  
**BM Senior**

Puissance 350 W  
Code Article AC005

**339€**



300 mm

Désignation  
**M300**

Vitesse tr/min 2 800 / 9 500  
Code Article AC006

**123€**



400 mm

Désignation  
**M400**

Vitesse tr/min 2 800 / 9 500  
Code Article AC016

**141€**

Fouet extractable pour une hygiène parfaite.

**FOUET EXTRACTABLE**



205 mm

Désignation  
**Fouet Senior**

Vitesse tr/min 300 / 900  
Code Article AC007

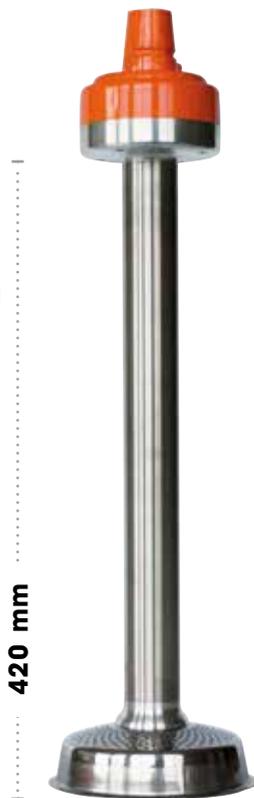
**209€**



**PRODUIT EXCLUSIF**



Grille et hélice  
Inox démontables



420 mm

Désignation  
**Presse Purée Senior**

Vitesse tr/min 100 / 600  
Code Article AC004

**422€**



**SYSTEME BREVETE SYSTEME**

Désignation  
**Bol Cutter inox Senior**

Vitesse tr/min 400 / 1 500  
Code Article AC055

**439€**

# LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Désignation  
**Senior DMX 300**

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

**462€**



Désignation  
**Senior Combi 300**

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

**671€**

SENIOR

## PRATIQUE

Support mural inclus  
Code Article 0880



## ENTRETIEN FACILE

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



**MONTAGE RAPIDE**





## 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**



Vitesse  
variable  
en option

410 mm



Vitesse  
variable  
en option

500 mm

CONFORME AUX NORMES



**PRATIQUE**

Support mural inclus  
Code Article 0881

Désignation  
**Master MX 91-410**

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
Code Article	MX005

**502€**

Désignation  
**Master MX 91-500**

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
Code Article	MX045

**558€**

GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**MASTER**

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



 Vitesse variable en option

410 mm

**FOUET EXTRACTABLE**

Fouet extractable pour une hygiène parfaite.



 Vitesse variable

245 mm

Désignation  
**Master MX 410**

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
Code Article	MX004

**544€**

Désignation  
**Master Fouet**

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
Code Article	FT001

**629€**

# LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



 Vitesse variable

Désignation  
**Master DMX 410.H** 

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

**580€**



 Vitesse variable

Désignation  
**Master DMX 410 Blender**

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

**701€**



 Vitesse variable

Désignation  
**Master Combi 410.H** 

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

**817€**



 Vitesse variable

Désignation  
**Master Trio 410.H** 

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

**1239€**

# GAMME PROFESSIONNELLE MASTER

## LES ACCESSOIRES PIEDS DÉMONTABLES

Accessoires disponibles séparément.

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



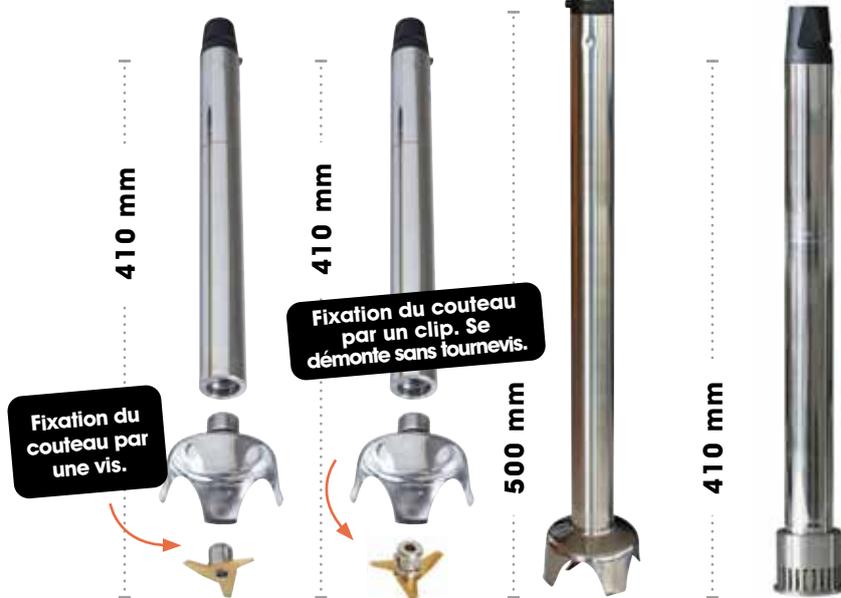
Vitesse variable



Désignation  
**BM Master**

Puissance 600 W  
Code Article AC001

**396€**



Désignation  
**M410.H**

Vitesse tr/min 3 000 / 10 500  
Code Article AC002.H

**184€**

Désignation  
**M410.HC**

Vitesse tr/min 3 000 / 10 500  
Code Article AC002.HC

**184€**

Désignation  
**M500**

Vitesse tr/min 3 000 / 10 500  
Code Article AC500

**196€**

Désignation  
**Blender Master**

Vitesse tr/min 3 000 / 10 500  
Code Article AC070

**305€**

**FOUET  
EXTRACTABLE**

Fouet extractable pour une hygiène parfaite.



Désignation  
**Fouet Master**

Vitesse tr/min 300 / 900  
Code Article AC003

**237€**

Grille et hélice  
Inox démontables

**PRODUIT  
EXCLUSIF**



Désignation  
**Pressé Purée Master**

Vitesse tr/min 100 / 600  
Code Article AC004

**422€**

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



Désignation  
**M300 CC Master**

Vitesse tr/min 3 000 / 10 500  
Code Article AC260.HC

**157€**



Désignation  
**Blender CC Master**

Vitesse tr/min 3 000 / 10 500  
Code Article AC265

**249€**



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



Désignation

**Bol Cutter Master**  
avec un couteau (standard ou denté) au choix

Vitesse tr/min 400 / 1500

Code Article AC055

**439€**

### PRATIQUE

Support mural inclus  
Code Article 0880



Désignation

**FM420**

**FM600**

**FM700**

Vitesse tr/min

100 / 600

100 / 600

100 / 600

Code Article

AC202

AC200

AC201

**422€**

**435€**

**447€**

MASTER

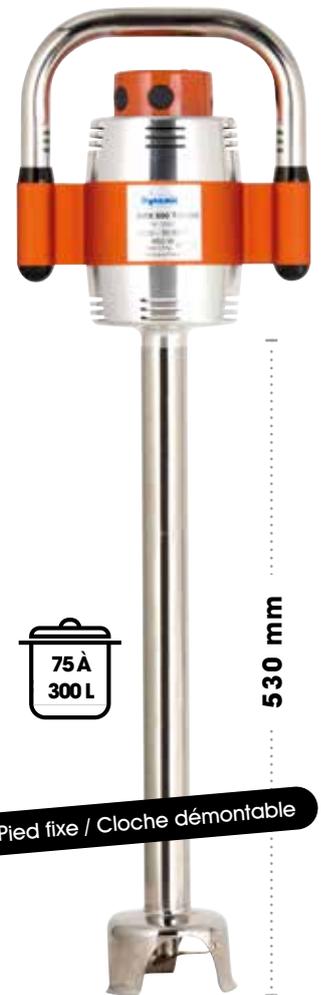
GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SMX**

-  
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.



Pied fixe / Cloche démontable

Désignation  
**SMX 600 Turbo**

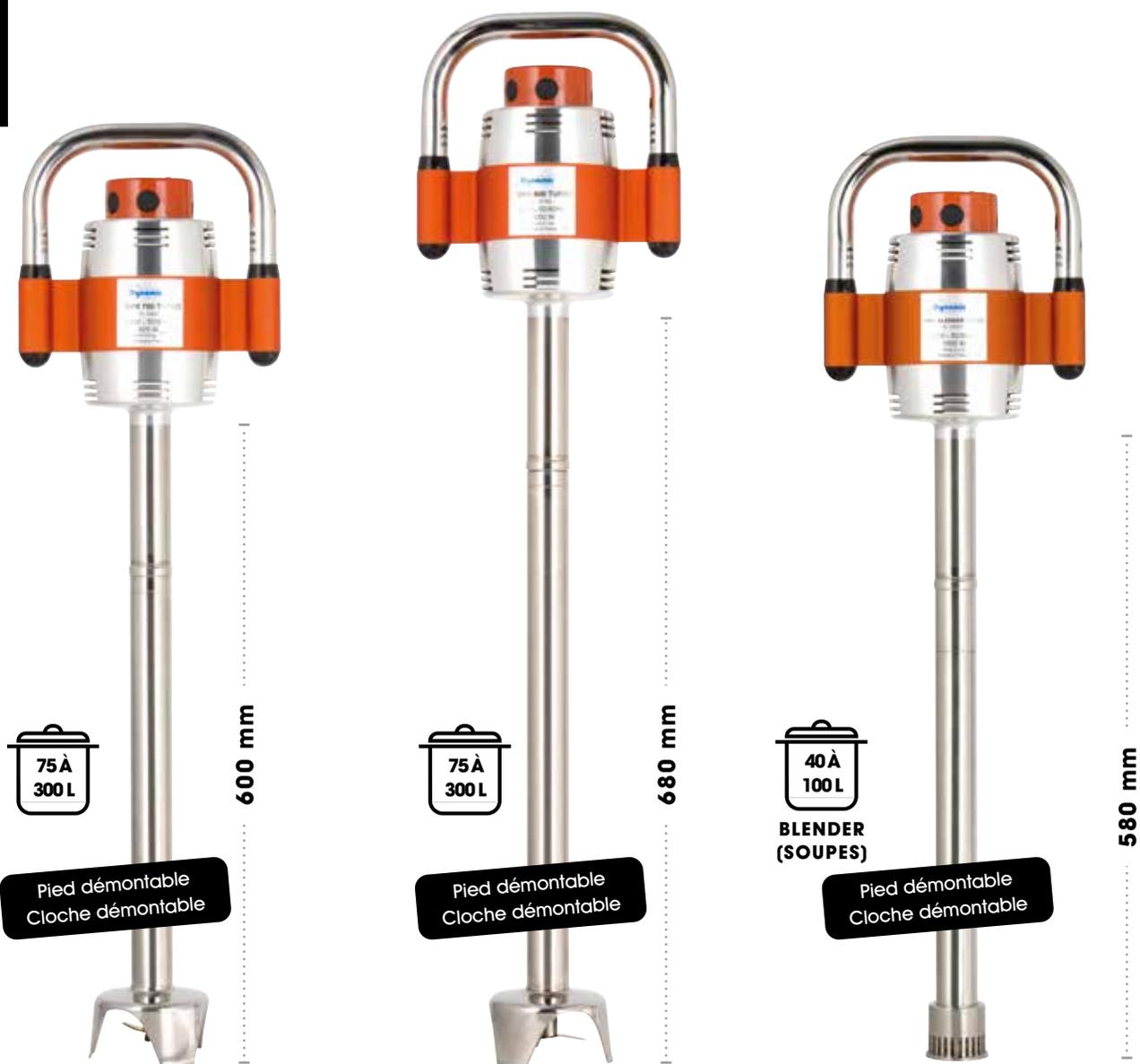
Couteau	3 lames
Puissance	850 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	530 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,1 Kg / 7,7 Kg
Vitesse tr/min	11 000
Code Article	MX002T

**766€**

**MOTEUR  
GARANTIE  
2 ANS\***

## **GAMME SMX**

Usage intensif  
Spécial collectivités.



Désignation  
**SMX 700 Turbo**

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
Code Article	MX040T

**963€**

Désignation  
**SMX 800 Turbo**

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
Code Article	MX001T

**1056€**

Désignation  
**SMX Blender Turbo**

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
Code Article	MX125T

**1238€**

\* Uniquement pour le marché français

CONFORME AUX NORMES



GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SMX**



LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Désignation

**BM SMX Turbo**

Puissance

1000 W

Code Article

AC052T

**818€**

CONFORME AUX NORMES



**PRATIQUE**

Support mural inclus

Code Article 0862



	Désignation <b>Pied 700 Turbo</b>	Désignation <b>Pied 800 Turbo</b>	Désignation <b>Blender SMX Turbo</b>	Désignation <b>M300 CC SMX Turbo</b>	Désignation <b>Blender CC SMX Turbo</b>
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Code Article	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T
	<b>191€</b>	<b>238€</b>	<b>420€</b>	<b>187€</b>	<b>343€</b>

# GAMME PROFESSIONNELLE PRESSE PURÉE

PIEDS FIXES / DÉMONTABLES  
650 W

Accessoires disponibles séparément.



520 mm

Désignation  
**PP520**

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

**987€**



Vitesse variable



Désignation  
**BM PP**

Puissance 650 W  
Vitesse tr/min  
Code Article AC221

**731€**



**PRODUIT EXCLUSIF**

Grille et hélice  
Inox démontables

Fourni avec poignée  
de maintien



450 mm

Désignation  
**Presse Purée PP**

150 / 500  
AC220

**365€**



20 À  
100 KG



690 mm

Désignation  
**FM PP**

150 / 500  
AC208

**422€**



40 À  
100 L

**PRATIQUE**  
Support mural inclus  
Code Article 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

Code Article SM020

**14€**



# POUR VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE CONFORT

## SUPPORT MURAL DE MIXEURS



Désignation  
**SERVOMIX**

Poids	18 Kg
Longueur	300 mm
Profondeur	150 mm
Hauteur	800 mm
Code Article	SM060

**979€**

SUPPORTS

## SUPPORTS DE MIXEURS

Pour votre sécurité et votre confort



Désignation	<b>SM 4</b>	<b>SM 6</b>	<b>SM 8</b>	<b>SM 10</b>	<b>SM 12</b>	<b>SA</b>
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*
Code Article	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
	<b>206€</b>	<b>213€</b>	<b>227€</b>	<b>234€</b>	<b>245€</b>	<b>115€</b>

\* Dimensions d'utilisation maxi



## PLUS PRODUITS

- **Confort** : Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement de par son gabarit.
- **Ergonomie** : Compact, faible empiètement soit un encombrement minimum.
- **Hygiène** : Tout en inox pour un entretien facilité.

GAMME  
PROFESSIONNELLE

# TURBO BROYEURS

1,5 / 2,2 KW  
40 à 300 L

NOUVEAUTÉ  
2020



# GIGAMIX XS



TURBO  
BROYEURS

Désignation  
**GIGAMIX XS BLENDER TRIPHASE**

Vitesse tr/min	2800
Tension alimentation	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
Puissance	1,5 Kw
Code Article	TB120

**3990€**

Désignation  
**GIGAMIX XS BLENDER MONOPHASE**

Vitesse tr/min	2800
Tension alimentation	230 V, monophasé, 50 Hz
Puissance	1,5 Kw
Code Article	TB120.2

**4262€**

CONFORME À LA NORME



# GAMME PROFESSIONNELLE TURBO BROyeurs

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



## Version STANDARD

	Désignation <b>GIGAMIX 460-500</b>	Désignation <b>GIGAMIX 460-500 V.V</b> Variateur inclus	Désignation <b>GIGAMIX Blender</b>	Désignation <b>GIGAMIX Blender V.V</b> Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4000	2800 / 4000	4000	2800 / 4000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50 Hz	400 V, triphasé, 50 Hz*	400 V, triphasé, 50 Hz	400 V, triphasé, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Code Article	TB001	TB002	TB020	TB021
	<b>5928€</b>	<b>7538€</b>	<b>6393€</b>	<b>8003€</b>

## Version SURBAISSÉE

	Désignation <b>GIGAMIX 460-210</b>	Désignation <b>GIGAMIX 460-210 V.V</b> Variateur inclus	Désignation <b>GIGAMIX DMX</b>	Désignation <b>GIGAMIX DMX V.V</b> Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4000	2800 / 4000	4000	2800 / 4000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50 Hz	400 V, triphasé, 50 Hz*	400 V, triphasé, 50 Hz	400 V, triphasé, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Code Article	TB005	TB006	TB008	TB009
	<b>5928€</b>	<b>7538€</b>	<b>6229€</b>	<b>7839€</b>

\* Autres tensions sur demande



**OPTION Variateur 2800 / 4000 tr/min.** Option indispensable pour monophasé. Monté uniquement en usine. (Code article TB010)

## 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



## LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Désignation  
**Cloche Gigamix**

Vitesse tr/min	2800 / 4000
Hauteur	133 mm
Diamètre	280 mm
Code Article	TB012

**871€**



Désignation  
**Blender Gigamix**

Vitesse tr/min	2800 / 4000
Hauteur	93 mm
Diamètre	98 mm
Code Article	TB004

**1336€**



Désignation  
**Fouet Gigamix**  
Variateur obligatoire

Vitesse tr/min	400 / 600
Hauteur	410
Diamètre	170 mm
Code Article	TB014

**1367€**



Désignation  
**Pied Presse Purée**  
Variateur obligatoire

Vitesse tr/min	800 / 1600
Hauteur	250 mm
Diamètre	165 mm
Code Article	TB013

**1520€**



Désignation  
**Rallonge**  
**Tube de plongée**

Vitesse tr/min	-
Hauteur	-
Diamètre	-
Code Article	9333

**392€**



## 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)



Désignation  
**Dynapompe**  
**Gigamix**  
Adaptable sur  
Blender uniquement

Code Article	TB030
Diamètre	178 mm

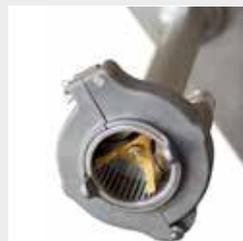
**993€**



Désignation  
**Pistolet Gigamix**  
Option pour Dynapompe

Code Article	TB040
--------------	-------

**705€**



**COMPATIBILITÉ**  
**PIED BLENDER UNIQUEMENT**

**VIDEZ VOS MARMITES EN**  
**QUELQUES MINUTES !**



## PLUS PRODUITS

- **Hygiène** : Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.
- **Confort** : Moteur silencieux 50 Db et sans vibrations.
- **Ergonomie** : Adapté pour droitiers et gauchers.
- **Performance** : Gain de productivité grâce aux disques de grande taille (diamètre le plus large du marché).

# GAMME CUTTER / COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

JUSQU'À 300 KG / HEURE ADAPTÉ  
JUSQU'À 400 COUVERTS PAR SERVICES.

NOUVEAUTÉ  
2020

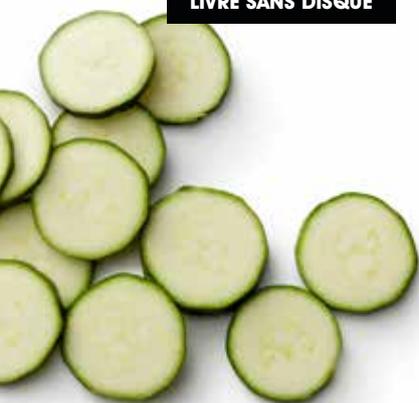


## COUPE-LÉGUMES AVEC UN CHOIX DE PLUS DE 25 DISQUES INOX.

**HYGIÈNE PARFAITE  
LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE  
POIGNÉE EASY CLIP,  
MONTAGE ET DÉMONTAGE RAPIDES**

MODÈLE DÉPOSÉ

LIVRÉ SANS DISQUE



CUTTER / CL  
ÉLECTRIQUE

	Désignation <b>Coupe légumes 1V</b>	Désignation <b>Coupe légumes 2V</b>	Désignation <b>Coupe légumes 3V</b> avec cadran LEDS	Désignation <b>Coupe légumes 3V Ecran</b> affichage digital
Vitesse tr/min	320 Tr/mn	320 et 640 Tr/mn	320 à 720 tr/mn.	320 à 720 tr/mn.
Fonction	-		Pulse	Pulse, Timer et Chronomètre
Vitesses	-		5 niveaux	5 niveaux
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Code Article	CL100	CL110	CL121	CL150
	<b>1210€</b>	<b>1467€</b>	<b>1653€</b>	<b>1953€</b>

CONFORME À LA NORME



# GAMME CUTTER / COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

100 G À 4 KG ADAPTÉ POUR 20  
À 100 COUVERTS PAR SERVICES.

NOUVEAUTÉ  
2020

SYSTEME  
BREVETE  
SYSTEME

## CUTTER POUR MÉLANGER

ÉMULSIONNER, MIXER ET HACHER  
EN QUELQUES SECONDES.



LIVRÉ AVEC COUPEAU LISSE



	Désignation <b>Cutter 1V</b>	Désignation <b>Cutter 2V</b>	Désignation <b>Cutter WV</b> avec cadran LEDS	Désignation <b>Cutter WV Ecran</b> affichage digital
Vitesse tr/min	1500 Tr/mn	1500 et 3000 Tr/mn	350 à 3500 tr/mn.	350 à 3500 tr/mn.
Fonction	-	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse
Vitesses	-		10 niveaux	10 niveaux
Puissances	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Code Article	CL200	CL212	CL222	CL250
	<b>1310€</b>	<b>1410€</b>	<b>1672€</b>	<b>1972€</b>

## COMBINÉ CUTTER / COUPE LÉGUMES



	Désignation <b>Combiné WV</b>	Désignation <b>Combiné WV Ecran</b> affichage digital
Vitesse Coupe L. tr/min	320 à 720 Tr/mn	320 à 720 Tr/mn
Vitesse Cutter tr/min	350 à 3500 Tr/mn	350 à 3500 Tr/mn
Fonctions	Pulse & Reverse	Pulse, Reverse, Timer et Chronomètre
Puissance	1100 W	1100 W
Code Article	CL322	CL350

**2200€**

**2600€**

# LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



**87€ unitaire**

## Disque à émincer

Code Article Désignation

CL1005	0,5 mm
CL1015	1,5 mm
CL1025	2,5 mm
CL1030	3 mm
CL1040	4 mm
CL1050	5 mm
CL1070	7 mm
CL1080	8 mm
CL1090	9 mm
CL1110	11 mm
CL1120	12 mm
CL1130	13 mm



**64€ unitaire**

## Disque à râper

Code Article

CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm

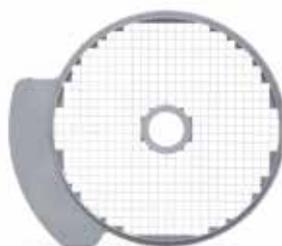


**121€ unitaire**

## Disque à Julienne

Code Article

CL3032	3X2	mm
CL3042	4X2	mm
CL3044	4X4	mm
CL3055	5x5	mm
CL3052	5X2	mm
CL3088	8x8	mm



**174€ unitaire**

## Kit Macédoine

Code Article

CL4008	8X8	mm
CL4010	10x10	mm



**180€ unitaire**

## Kit Frites

Code Article

CL5008	8X8	mm
--------	-----	----





## 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**

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

**Dynacube +  
grille 10x10  
+ poussoir**

**Dynacube +  
grille 14x14  
+ poussoir**

**Dynacube +  
grille 17x17  
+ poussoir**

Diamètre

400 mm

Hauteur totale

330 mm

Poids / Conditionné

3,1 / 4,4 Kg

Code Article

CL005

CL003

CL006

CL008

CL009

**376€**

**376€**

**376€**

**376€**

**376€**

**Kit grilles 7x7  
+ poussoir**

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

**Kit grilles 10x10  
+ poussoir**

**Kit grilles 14x14  
+ poussoir**

**Kit grilles 17x17  
+ poussoir**

Code Article

AC060

AC061

AC062

AC063

AC064

**111€**

**111€**

**111€**

**111€**

**111€**

# GAMME PROFESSIONNELLE ESSOREUSES

-  
MANUELLES  
& ÉLECTRIQUES  
5 à 20 L

NOUVEAUTÉ  
2020

5 L

..... 342 mm .....



## E5SC Manuelle Étanche

Diamètre	275 mm
Hauteur totale	342 mm
Puissance	-
Vitesse en charge	-
Conseillé pour	1 - 2 salades
Poids / Conditionné	1,6 Kg
Code Article	E007

99€



Berceau avec patins  
à ventouses pour une stabilité  
accrue (seulement pour le modèle E20).

# 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.

**GARANTIE  
5 ANS\***



# OFFREZ-VOUS LES ORIGINAUX!

MODÈLES DÉPOSÉS

Antibactérien incorporé

NOUVELLE  
MOTORISATION



**E10 Manuelle\***

**E20 Manuelle\***

**E20 SC Manuelle\*  
Étanche**

**EM98 Electrique**

330 mm	430 mm	430 mm	430 mm
420 mm	500 mm	500 mm	630 mm
-	-	-	200W
-	-	-	500 tr/min
2 - 3 salades	3 - 5 salades	3 - 5 salades	3 - 5 salades
2,4 Kg / 3,0 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	8,3 Kg / 10 Kg
E001	E002	E004	E003
<b>134€</b>	<b>160€</b>	<b>173€</b>	<b>348€</b>

**PRIX EN  
BAISSE**



**DISPONIBLE AVEC TEMPORISATION**  
(TPS DE MARCHÉ 1 MIN)  
Code Article E003.T

Désignation	Code Article
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





## 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

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

**223€**



1000 / 1200 mm

### FMA 91/FMA 90

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

**131€**

**124€**



RETROUVEZ NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET

[www.dynamixmixers.com](http://www.dynamixmixers.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.

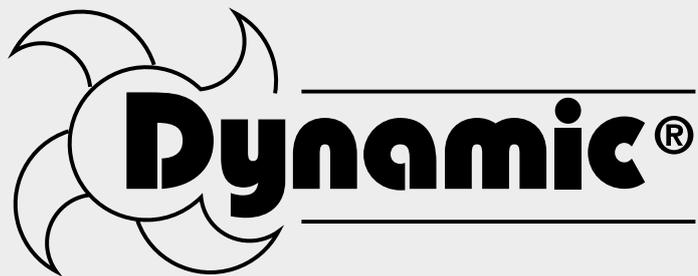
DYNAMIC intègre sur le territoire français un dispositif de reprise et de traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie, la DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques), conformément aux dispositions du décret N°2012/19/CE du 04 juillet 2012.

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.





Distribué par :

Rouge Plus / Vi équipement  
160 avenue Paul Vaillant Couturier  
93120 LA COURNEUVE

Contact : 01 75 43 77 93  
Mail : [contact@rougeplus.com](mailto:contact@rougeplus.com)

Horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h

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](mailto:contact@dynamicmixers.com)  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC®**  
**[www.dynamicmixers.com](http://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 2019. Crédits Photos : STUDIO HV - JJ. BERNIER - STUDIO GINKO. Styliste culinaire : Alexandra Pasi.



f

in

You  
Tube

