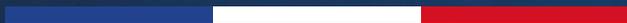




GAMA
PROFESIONAL
2018



SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS!
www.dynamicmixers.com





DYNAMIC GAMA PROFESIONAL 2018

Desde su creación en 1964, DYNAMIC no ha dejado de inventar, innovar y reinventar la batidora profesional. Ha conseguido desarrollar una amplia gama de aparatos que se utilizan a diario en las cocinas profesionales de todo el planeta: en bares, restaurantes de menú o gastronómicos así como en grandes cocinas para colectividades.

Dynamic posee una experiencia y un saber hacer que le confieren una notoriedad indiscutible.

Verdadero especialista en trituradores profesionales, DYNAMIC es también el inventor de la escurridor manual. La gama además incluye otros productos indispensables como las cortadoras de verduras manuales y los corta-hortalizas (cutters).

La fabricación se realiza al 100% en Francia con un riguroso control de calidad a lo largo del proceso de producción para garantizar unos aparatos de calidad, fiables y robustos.

DYNAMIC está presente en todo el mundo mediante una red de distribuidores e importadores así como mediante sus filiales de Alemania y América del Norte (EEUU y Canadá). De esta manera, Dynamic ofrece un servicio rápido y cercano, a la escucha de los usuarios.

NUESTRAS RECETAS
ESTÁN DISPONIBLES
www.dynamicmixers.com

2018 NOVEDADES

NUEVO ACCESORIO PARA LA GAMA GIGAMIX

**NUEVO
PRODUCTO**



El pie pasapuré completa la gama de accesorios para la jirafa GIGAMIX

El accesorio pasapuré de la GIGAMIX está pensado específicamente para los trabajos de gran volumen en cocinas centrales y restauración colectiva. Permite hacer puré para 50 a 150 kg de patatas (ya hervidas) sin esfuerzo y en una sola vez, directamente dentro del recipiente de cocción.

Este accesorio también permite reducir en puré otras hortalizas previamente cocidas como zanahorias, apio, coliflor, brócoli, etc.

El variador de velocidad es imprescindible para poder acoplar este accesorio a la GIGAMIX.

DISPONIBLE PRIMER TRIMESTRE DE 2018

FOCUS

Ponga fin a las lesiones musculares

PIE ESPECIAL PARA CACEROLAS BAJAS « SAUTEUSES »

Específicos para recipientes de gran capacidad pero con poca altura.

Estos pies de poca altura mejoran el manejo de los trituradores y la comodidad de trabajo de los operadores.

EXCLUSIVIDAD DYNAMIC



M300 CC Master



Blender CC Master



M300 CC SMX



Blender CC SMX

NUESTRAS GAMAS 2018



DESCUBRE
NUESTRA GAMA EN VIDEO

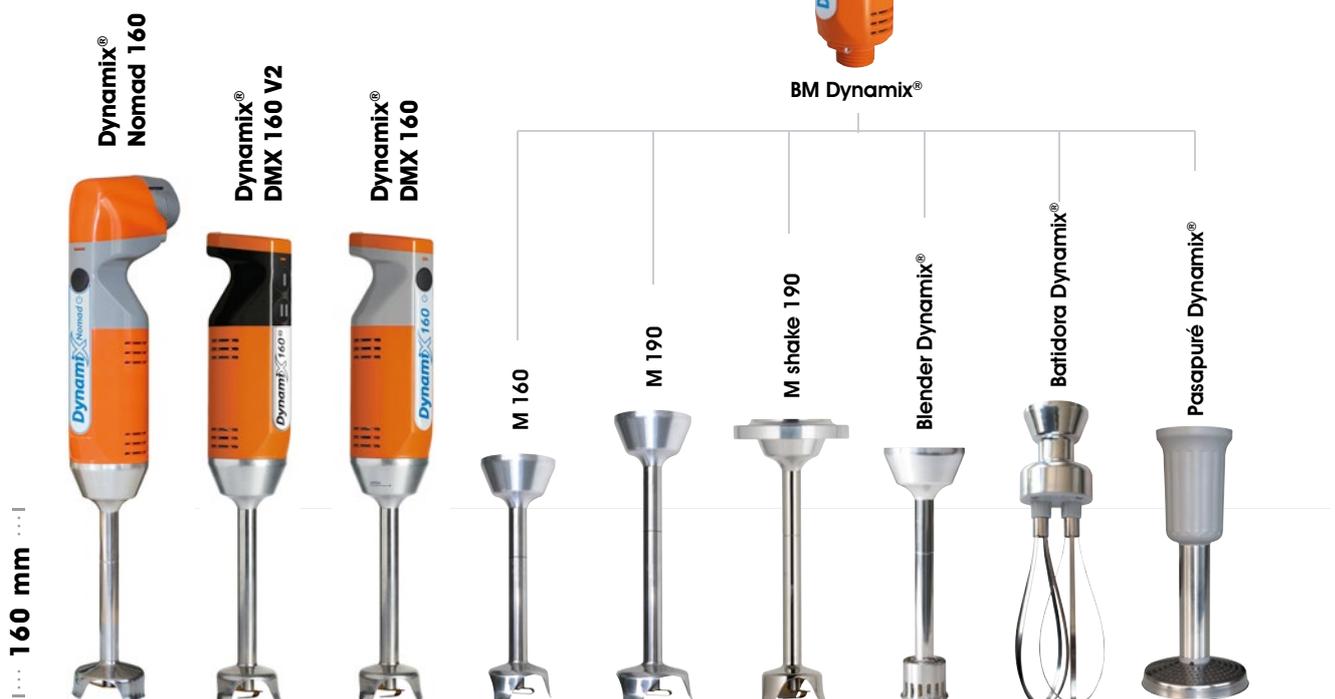
GAMA DYNAMIX®

P. 8



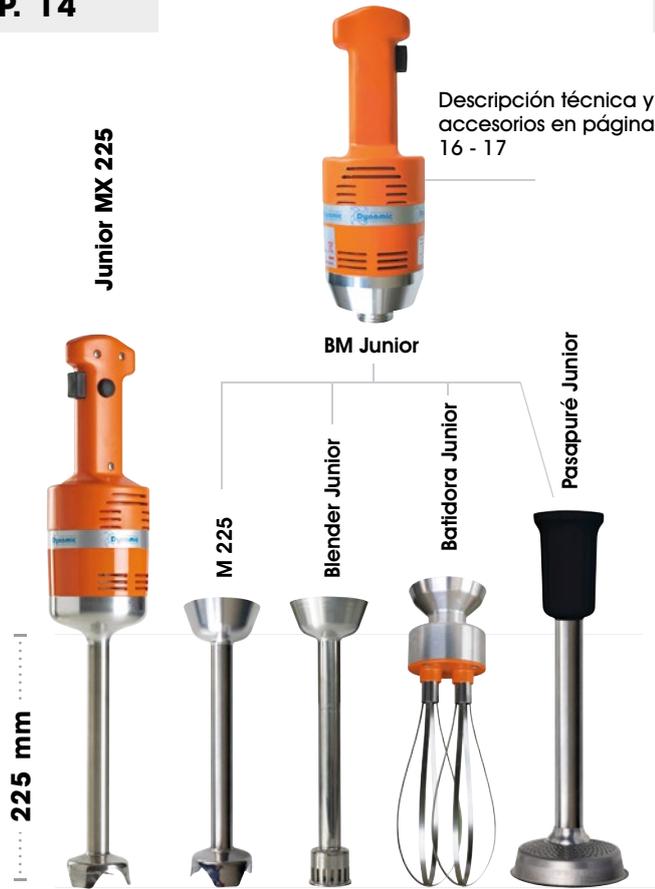
Descripción técnica y accesorios en
página 12 - 13

BM Dynamix®



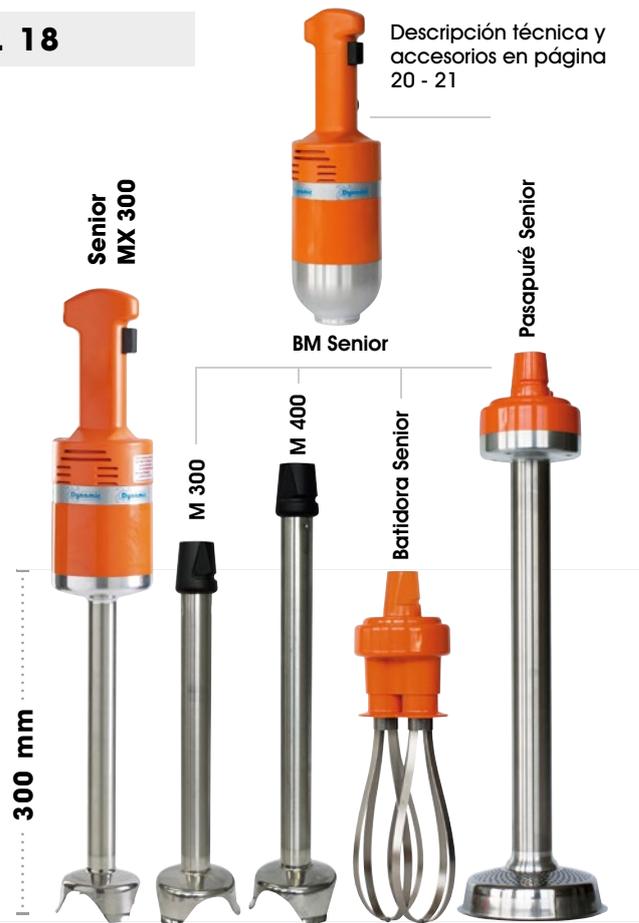
GAMA JUNIOR

P. 14



GAMA SENIOR

P. 18



GAMA MASTER

P. 22



GAMA SMX

P. 28



NUESTROS SOPORTES

P. 32



Soporte de triturador

Descripción técnica y accesorios en página 33

**PORTAMIX
Gama Master**

**SERVOMIX
Gammas Master e SMX**

GAMA GIGAMIX

PAGE 34



Gigamix Estándar



Gigamix Rebajada



Gigamix Desmontable

Existe en versión Blender. Descripción técnica y accesorios en página 37

GAMA ESCURREVERDURAS

P. 38



Descripción técnica y accesorios en página 39

GAMA MANUAL

P. 40



Dynacube

Descripción técnica y accesorios en página 41

VARIOS

P. 42



Dynajuicer

FMA



LAS VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Botón 2 velocidades o variador de velocidad fácil de manejar.
- **Higiene:** Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.



GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX®

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L



Se entrega con cargador y batería Litio-Ion.
(tiempo de carga 45 min)



Dimensiones pequeñas y batería de poco peso para trabajar sin cansarse.
Sustitución fácil y rápida

Cargador de batería

Referencia AC590

Batería

Referencia AC585

Dynamix® Nomad®

**LIBERTAD DE MOVIMIENTOS
EN COCINA, SIN CABLE.**

Dynamix® Nomad 160*

Referencia	MX130
Cuchilla	2 aspas
Potencia	2000 mAh - 12Vdc
Largo total	450 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	1,1 Kg / 1,9 Kg
Velocidad rpm	10 000

Dynamix® Nomad 190*

Referencia	MX140
Cuchilla	2 aspas
Potencia	2000 mAh - 12Vdc
Largo total	480 mm
Tubo+ campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	1,5 Kg / 2,2 Kg
Velocidad rpm	10 000



Tiempo de utilización 25 minutos

DYNAMIX

CONFORME A LAS NORMAS:



* otros accesorios (excepto el blender) disponibles por separado.

GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX®

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

Dynamix® V2®

**2 VELOCIDADES PARA CAMBIAR AL INSTANTE
CON UN SOLO DEDO.**

3 colores a elegir



Dynamix® 160 V2

naranja / negro

Referencia MX055

rojo / negro

Referencia MX056

blanco / negro

Referencia MX057

Dynamix® 190 V2

naranja / negro

Referencia MX095

rojo / negro

Referencia MX096

blanco / negro

Referencia MX097



160 mm



190 mm

Dynamix® DMX 160 V2*

Referencia	según colors
Cuchilla	4 aspas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,2 Kg
Velocidad 1 rpm	8 000
Velocidad 2 rpm	13 000

Dynamix® DMX 190 V2*

Referencia	según colors
Cuchilla	4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo+ campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1,4 Kg / 1,5 Kg
Velocidad 1 rpm	8 000
Velocidad 2 rpm	13 000

* Otros accesorios disponibles por separado.

GAMA
PROFESIONAL
DYNAMIX®

Dynamix®

**ESPECIALMENTE RECOMENDADO
PARA SALSAS, EMULSIONES Y PEQUEÑAS
CANTIDADES.**

DYNAMIX

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

 Velocidad variable



Dynamix® DMX 160

Referencia	MX050
Cuchilla	4 aspas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,2 Kg
Velocidad rpm	3 000 / 13 000

Dynamix® DMX 190

Referencia	MX090
Cuchilla	4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo+ campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,5 Kg
Velocidad rpm	3 000 / 13 000

Dynamix® DMX 160 Blender

Referencia	MX100
Martillo	3 palas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	35 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,5 Kg
Velocidad rpm	3 000 / 13 000



Accesorios disponibles por separado.



BM Dynamix®

	BM 160	BM 190
Referencia	AC515	AC514
Potencia	220 W	250 W

Referencia	AC520	AC550	AC530
Cuchilla	4 aspas	4 aspas	4 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000
Diam campana	55 mm	66 mm	66 mm

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



Blender Dynamix®

Referencia	AC560
Velocidad rpm	3 000 / 13 000

Batidora Dynamix®

Referencia	AC516
Velocidad rpm	600 / 2 500

PP Dynamix®

Referencia	AC517
Velocidad rpm	70 / 300

Pack Cuchillas

Referencia	AC540
------------	-------



Cuchillas
invertidas



**Bol cutter
Dynamix®**

Referencia AC518
Velocidad rpm 600 / 2.500



**Bol graduado
Dynamix®**

AC510



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

AC513



**Soporte para
Dynamix®**

SM030

DYNAMIX

LOS PACKS



Velocidad
variable

Dynamix® Combi 160

Referencia	MF052
1 Bloque motor	220 W
1 Pie	160 mm
Cuchilla	4 aspás
1 Batidora	185 mm



Velocidad
variable

Dynamix® Trio 160

Referencia	MF050
1 Bloque motor	220 W
1 Pie	160 mm
Cuchilla	4 aspás
1 Batidora	185 mm
1 Pasapuré	126 mm





LAS VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie enteramente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Ligereza para una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.



GAMA
PROFESIONAL
JUNIOR

PIES FIJOS
270 W
1 a 25 L

**EL MÁS LIGERO DEL MERCADO
EN SU CATEGORÍA**

Junior MX 225

Referencia	MX020
Cuchilla	2 aspas
Potencia	270 W
Largo total	505 mm
Tubo+ campana	225 mm
Ø del aparato	94 mm
Peso Neto / Embalado	1,7 Kg / 2 Kg
Velocidad rpm	12 000

Junior Batidora

Referencia	FT005
Potencia	270 W
Largo total	500 mm
Tubo+ campana	185 mm
Ø del aparato	94 mm
Peso Neto / Embalado	1,4 Kg / 1,7 Kg
Velocidad rpm	300 / 2 000



PRÁCTICO
Soporte mural incluido
Réf. 089959



Velocidad variable en opción

225 mm



Velocidad variable

185 mm



CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA PROFESIONAL JUNIOR

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable

BM Junior

Referencia AC100
Potencia 270 W



225 mm

M225

Referencia AC101
Velocidad rpm 3 000 / 12 000



225 mm

Blender Junior

Referencia AC066
Velocidad rpm 3 000 / 12 000

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Velocidad variable

Junior DMX 225

Referencia MX021.V
1 Bloque motor 270 W
1 Pie 225 mm
Cuchilla estándar 2 aspas



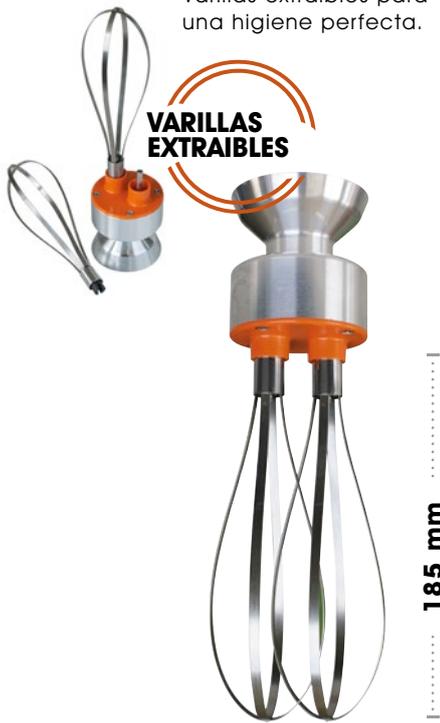
Velocidad variable

Junior Combi 225

Referencia MX022
1 Bloque motor 270 W
1 Pie 225 mm
Cuchilla estándar 2 aspas
1 Batidora 185 mm

- 
5A
25 L
TRITURADOR
- 
1 A
10 L
BLENDER
- 
1A
5 L
BATIDORA
- 
1 A
10KG
PASAPURÉ
- 
0,8 L
CUTTER

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



Batidora Junior

Referencia	AC102
Velocidad rpm	600 / 2 500



Pasapuré Junior

Referencia	AC103
Velocidad rpm	70 / 300



Bol Cutter Junior

Referencia	AC104
Velocidad rpm	600 / 2 500

JUNIOR

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Réf. 0880.1




Velocidad variable

Junior DMX 225 Blender

Referencia	MX110
1 Bloque motor	270 W
1 Pie blender	225 mm





LAS VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie enteramente desmontable para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Ligereza que permite una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

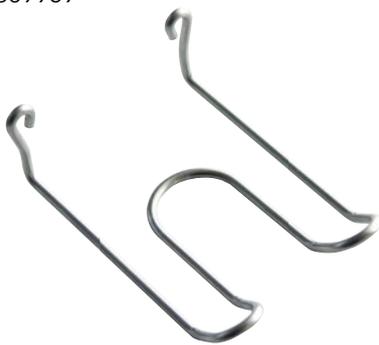


GAMA
PROFESIONAL
SENIOR

-
PIES FIJOS
350 W
20 a 40 L



PRÁCTICO
Soporte mural incluido
Réf. 089959



**UN
COMPROMISO
PARA LA
RESTAURACIÓN
TRADICIONAL
Y COLECTIVA.**



Velocidad
variable
en opción

Senior MX 300

Referencia	MX007
Cuchilla	3 aspas
Potencia	350 W
Largo total	600 mm
Tubo+ campana	300 mm
Ø del aparato	97 mm
Peso Neto / Embalado	2,4 Kg / 2,9 Kg
Velocidad rpm	9 500



CONFORME A LAS NORMAS:



SENIOR

GAMA PROFESIONAL SENIOR

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



Velocidad variable



VARILLAS EXTRAÍBLES

BM Senior

Referencia AC005
Potencia 350 W

M300

Referencia AC006
Velocidad rpm 2 800 / 9 500

M400

Referencia AC016
Velocidad rpm 2 800 / 9 500

Batidora Senior

Referencia AC007
Velocidad rpm 300 / 900



TRITURADOR



BATIDORA



PASAPURÉ



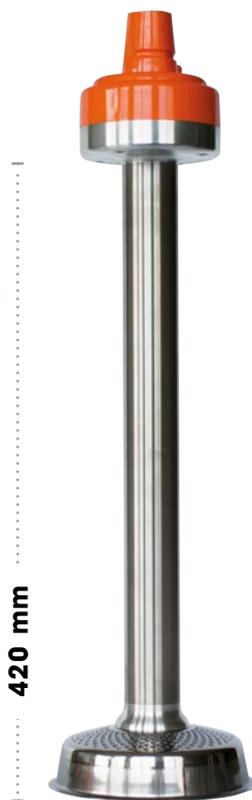
CUTTER



PRODUCTO EXCLUSIVO



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables



420 mm

Pasapuré Senior

Referencia AC004
Velocidad rpm 100 / 600



Bol Cutter inox Senior

Referencia AC055
Velocidad rpm 400 / 1 500

LOS PACKS PIES DESMONTABLES




Velocidad variable

Senior DMX 300

Referencia	MX006
1 Bloque motor	350 W
1 Pie	300 mm
Cuchilla	3 aspas




Velocidad variable

Senior Combi 300

Referencia	MF003
1 Bloque motor	350 W
1 Pie	300 mm
Cuchilla	3 aspas
1 Batidora	205 mm

SENIOR

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Réf. 0880



MANTENIMIENTO FACIL

desmontaje sin herramientas especiales
Estanqueidad reforzada, (junta doble), revestimiento especial anti-oxidación (anodización).



Acoplamiento automático
entre el bloque motor y el árbol.
1/4 de giro basta para encajar el pie desmontable.



NUEVA GENERACIÓN



LAS VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.
- **Comodidad:** Ligereza que permite una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.



GAMA
PROFESIONAL
MASTER

PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



UNA VERSATILIDAD SIN IGUAL!



CONFORME A LAS NORMAS:



PRÁCTICO
Soporte mural incluido
Réf. 0881

Master MX 91-410

Referencia	MX005
Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	715 mm
Tubo+ campana	410 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	3,4 Kg / 3,8 Kg
Velocidad rpm	10 500

Master MX 91-500

Referencia	MX045
Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	800 mm
Tubo+ campana	500 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	3,6 Kg / 4 Kg
Velocidad rpm	10 500

MASTER

GAMA
PROFESIONAL
MASTER

PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



NUEVO MOTOR



410 mm

Velocidad variable en opción

PRODUCTO EXCLUSIVO

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



245 mm

Velocidad variable

Master MX 410

Referencia	MX004
Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	720 mm
Tubo+ campana	410 mm
Ø del aparato	122 mm
Peso Neto / Embalado	3,5 Kg / 4,1 Kg
Velocidad rpm	10 500

Master Batidora

Referencia	FT001
Potencia	600 W
Largo total	650 mm
Long. Batidora	245 mm
Ø del aparato	110 mm
Peso Neto / Embalado	3,3 Kg / 3,7 Kg
Velocidad rpm	300 / 900

LOS PACKS PIES DESMONTABLES

NUEVO MOTOR



Velocidad variable

Master DMX 410.H

CleanUP System

Referencia	MX003.H
1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Cuchilla	3 aspas



Velocidad variable

Master DMX 410 Blender

Referencia	MX120
1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Marfillo	3 palas



Velocidad variable

Master Combi 410.H

CleanUP System

Referencia	MF002.H
1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Cuchilla	3 aspas
1 Batidora	245 mm



Velocidad variable

Master Trio 410.H

CleanUP System

Referencia	MF001.H
1 Bloque motor	600 W
1 Pie	410 mm
Cuchilla	3 aspas
1 Batidora	245 mm
1 Pasapuré	420 mm

GAMA PROFESIONAL MASTER

LOS ACCESORIOS PIES DESMONTABLES

Accesorios disponibles por separado.

¡ ¡ MULTIPLICA LAS UTILIZACIONES !! HASTA 12 ACCESORIOS PARA UN ÚNICO BLOQUE MOTOR, CON GANCHO DE SUJECCIÓN INCLUIDO EN CADA VERSIÓN DESMONTABLE.



NUEVO MOTOR



Velocidad variable



BM Master

Referencia AC001
Potencia 600 W

M 410.H

Referencia AC002.H
Velocidad rpm 3 000 / 10 500

M 410.HC

Referencia AC002.HC
Velocidad rpm 3 000 / 10 500

M 500

Referencia AC500
Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Blender Master

Referencia AC070
Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

VARILLAS EXTRAÍBLES



245 mm

PRODUCTO EXCLUSIVO



420 mm



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontable

DISEÑADA ESPECÍFICAMENTE PARA LOS RECIPIENTES DE POCA PROFUNDIDAD Y DE GRAN CAPACIDAD.



300 mm



300 mm

Batidora Master Pasapuré Master

Referencia AC003
Velocidad rpm 300 / 900

Referencia AC004
Velocidad rpm 100 / 600

M300 CC Master

Referencia AC260.HC
Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Blender CC Master

Referencia AC265
Velocidad rpm 3 000 / 10 500



CleanUP System

PIE Y CAMPANA TOTALMENTE DESMONTABLES:

Para facilitar la limpieza, el mantenimiento y una higiene perfecta. Totalmente en acero inoxidable para una mayor durabilidad del pie. Apto para el lavavajillas.

Un dispositivo exclusivo DYNAMIC conforme a las recomendaciones HACCP.



MASTER

SISTEMA PATENTADO SISTEMA



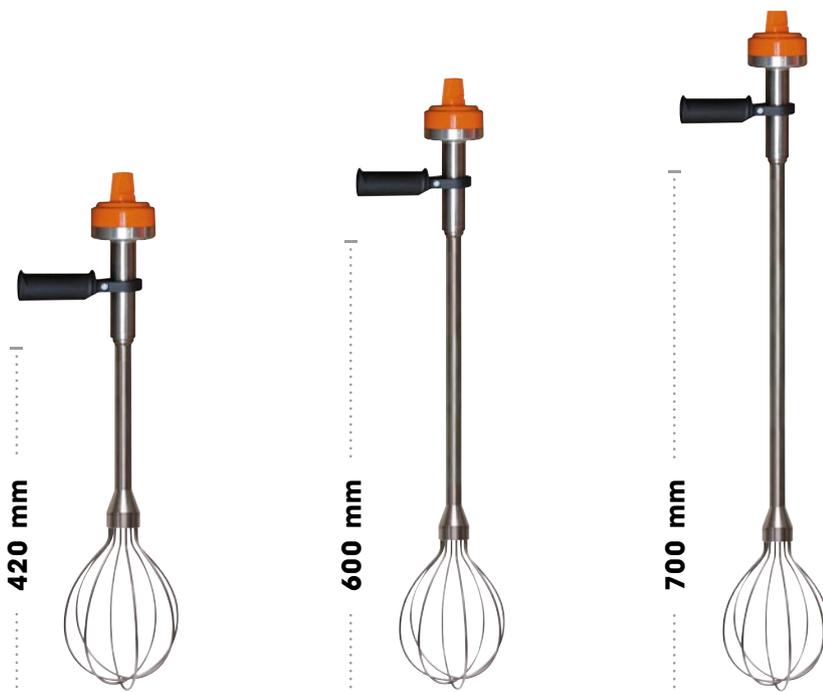
Bol Cutter Master
con una cuchilla (estándar o dentada) a elección

AC055

400 / 1500

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Réf. 0880



FM420

FM600

FM700

Referencia

AC202

AC200

AC201

Velocidad rpm

100 / 600

100 / 600

100 / 600

GAMA
PROFESIONAL
SMX

PIES FIJOS /
DESMONTABLES
850 / 1000 W
75 a 300 L



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

**NUEVA
GENERACIÓN**



SMX 600 Turbo

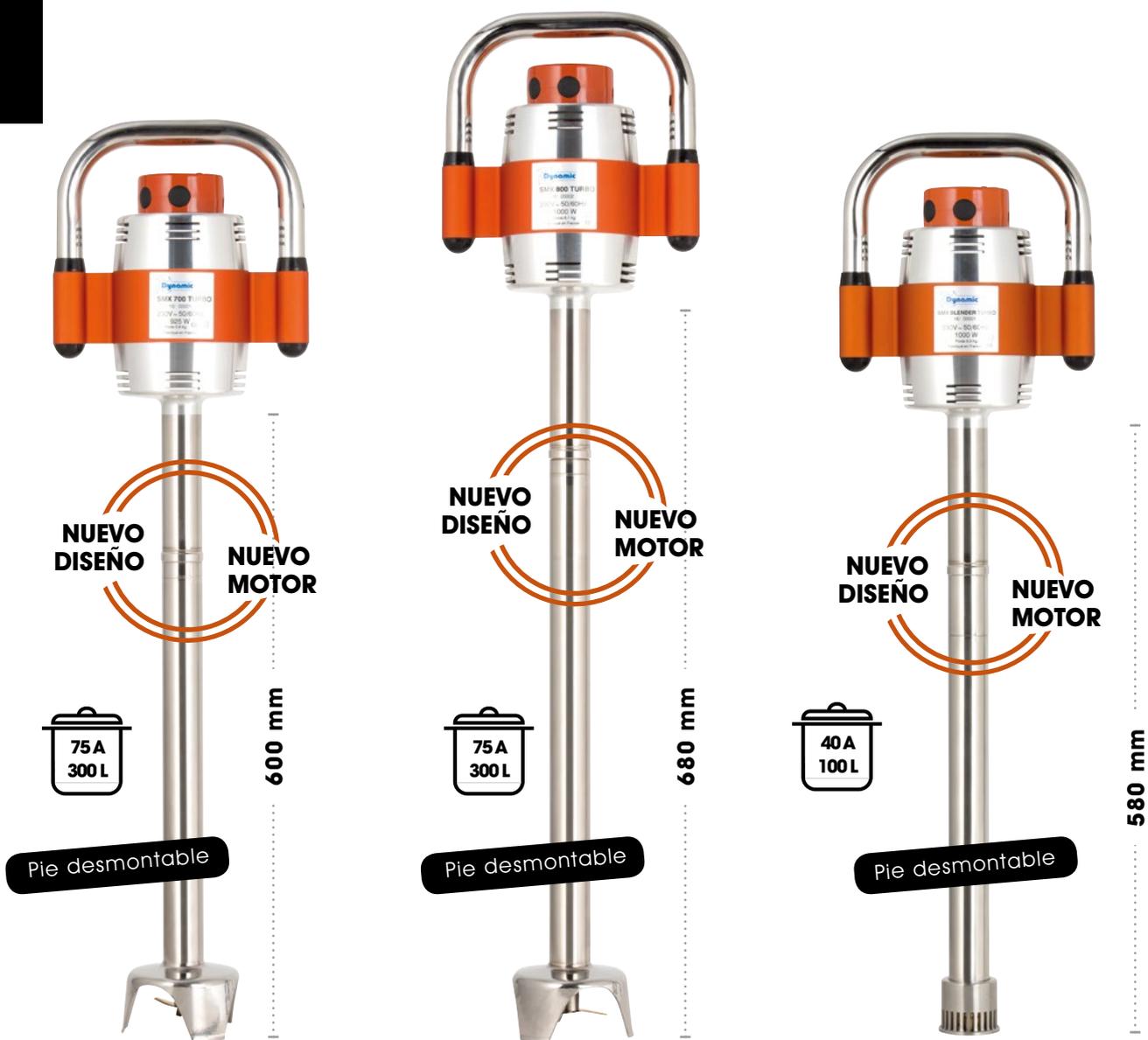
Referencia	MX002T
Cuchilla	3 lames
Potencia	850 W
Largo total	800 mm
Tubo+ campana	530 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,1 Kg / 7,7 Kg
Velocidad rpm	11 000

LAS VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Utilización facilitada gracias a su soporte.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.
- **Rendimiento:** Nueva motorización para un rendimiento optimo.

GAMA SMX

USO INTENSIVO ESPECIAL
PARA LAS COLECTIVIDADES.



SMX 700 Turbo

Referencia	MX040T
Cuchilla	3 lames
Potencia	925 W
Largo total	870 mm
Tubo+ campana	600 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,5 Kg / 8,0 Kg
Velocidad rpm	11 000

SMX 800 Turbo

Referencia	MX001T
Cuchilla	3 lames
Potencia	1000 W
Largo total	960 mm
Tubo+ campana	680 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,7 Kg / 8,2 Kg
Velocidad rpm	11 000

SMX Blender Turbo

Referencia	MX125T
Cuchilla	3 Pales
Potencia	1000 W
Largo total	860 mm
Tubo+ campana	580 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,7 Kg / 8,2 Kg
Velocidad rpm	11 000

SMX pp

CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA PROFESIONAL SMX

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



BM SMX Turbo

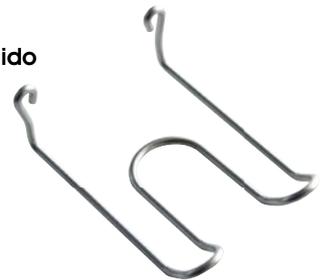
Referencia AC052T
Potencia 1000 W

CONFORME A LAS NORMAS:



PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Réf. 089959



**Pie 700
Turbo**

Referencia AC075T
Velocidad rpm 11 000

**Pie 800
Turbo**

Referencia AC076T
Velocidad rpm 11 000

**Blender SMX
Turbo**

Referencia AC072T
Velocidad rpm 11 000

**M300 CC SMX
Turbo**

Referencia AC250T
Velocidad rpm 11 000

**Blender CC SMX
Turbo**

Referencia AC255T
Velocidad rpm 11 000

GAMA PROFESIONAL PASAPURÉ

PIES FIJOS / DESMONTABLES
650 W

Accesorios disponibles por separado.



520 mm



Velocidad variable

PRODUCTO EXCLUSIVO



Rejilla y helice
Inox desmontable

Se entrega con
empuñadura
de sujeción



450 mm

BM PP

Referencia AC221
Potencia 650 W
Velocidad rpm



20 A
100 KG

Pasapuré PP

Referencia AC220
Potencia 650 W
Velocidad rpm

690 mm

FM PP

Referencia AC208
Potencia 650 W
Velocidad rpm



40 A
100 L

PP520

Referencia PP001
Potencia 650 W
Largo total 870 mm
Peso Neto / Embalado 4,9 Kg / 5,9 Kg
Velocidad rpm 500

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Réf. 0881



SMX PP

ACCESORIOS

NUESTROS SOPORTES

GAMA MASTER

GAMA SMX



PARA SU SEGURIDAD Y COMODIDAD

PONGA FIN A LAS LESIONES MUSCULARES

con este gancho.
Este gancho se coloca al borde de la olla.

Gancho de sujeción incluido en cada versión desmontable

Referencia SM020



Gamas MASTER e SMX

SOPORTES DE TRITURADOR

Para su seguridad y comodidad:

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 11	SA
Referencia	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
Peso Neto	1,9 Kg	2,3 Kg	2,6 Kg	2,8 Kg	3,2 Kg	0,7 Kg
Ø del aparato	400 mm	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	Ancho del borde 55mm*

* Dimensiones de utilización máximas

SOPORTES MURALES DE TRITURADORES

NUEVO



NUEVO



PORTAMIX

Referencia	SM070
Peso Neto	1 Kg
Longitud	140 mm
Profundidad	140 mm
Altura	400 mm

SERVOMIX

Referencia	SM060
Peso Neto	18 Kg
Longitud	300 mm
Profundidad	150 mm
Altura	800 mm

DISPONIBLE SEGUNDO TRIMESTRE DE 2018



LAS VENTAJAS

- **Comodidad:** Muy fácil de mover y manejar con ruedas.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios según las utilizaciones.
- **Ergonomía:** Se pliega para guardar en un espacio ocupado.
- **Higiene:** Fabricación robusta en acero inoxidable para un mantenimiento fácil.
- **Rendimiento:** Motor potente de 2,2 KW.



GAMA
PROFESIONAL
GIGAMIX

2,2 KW
100 a 300 L

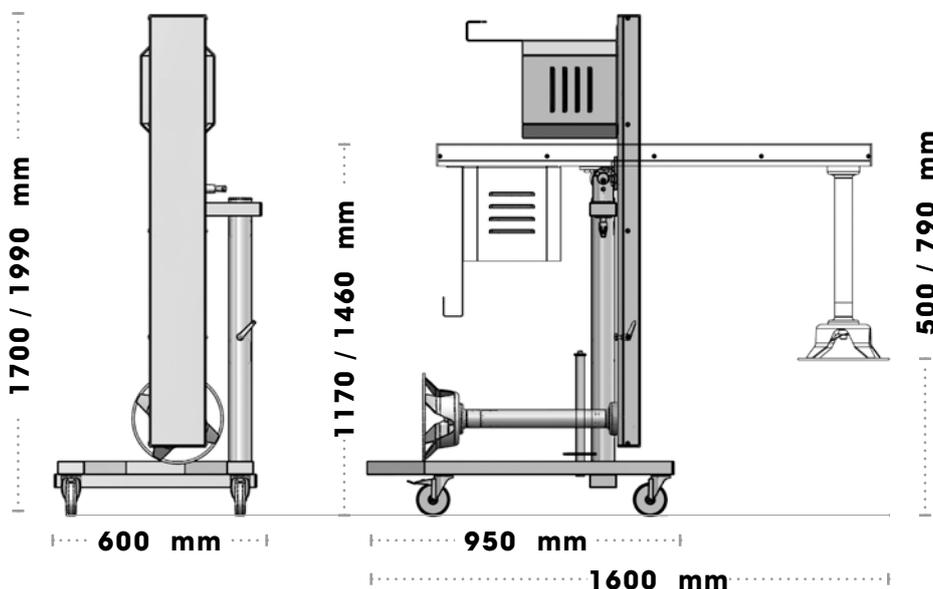


**USO INTENSIVO, ESPECIAL
PARA LAS COLECTIVIDADES.**
Versión estándar, desmontable o rebajada.
Para sus grandes preparaciones!

Versión estándar

	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V Variador de velocidad incluido
Referencia	TB001	TB002
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm
Diámetro de la campana	270 mm	270 mm
Velocidad rpm	4000	2500 / 4000
Tensión/Alimentación*	400 V, tri-fásico, 50Hz	400 V, tri-fásico, 50Hz
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw

* Otras tensiones sobre encargo



CONFORME A LA NORMA:



Gigamix Blender

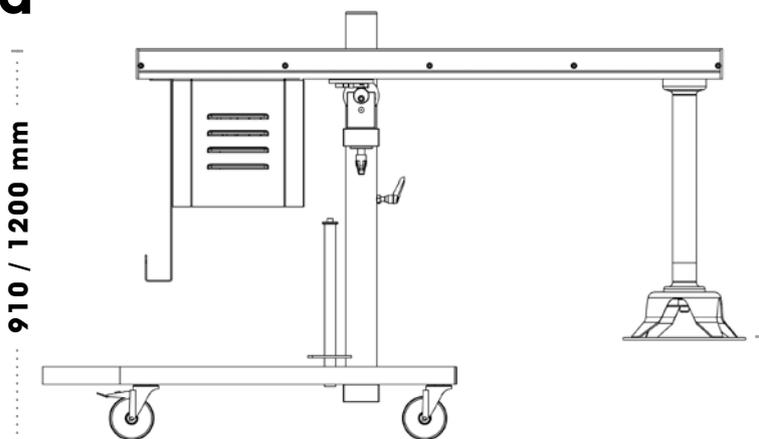
Gigamix Blender V.V

Variador de velocidad incluido

Referencia	TB020	TB021
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm
Diámetro de la campana	270 mm	270 mm
Velocidad rpm	4000	2500 / 4000
Tensión/Alimentación*	400 V, tri-fásico, 50Hz	400 V, tri-fásico, 50Hz
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw

* Otras tensiones sobre encargo

Versión rebajada



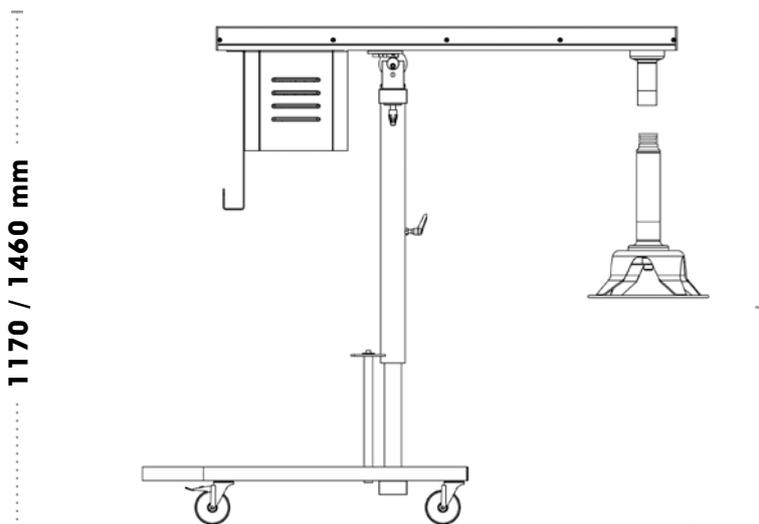
Gigamix 460-210

Gigamix 460-210 V.V. Variador de velocidad incluido

Referencia	TB005	TB006
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm
Diámetro de la campana	270 mm	270 mm
Velocidad rpm	4000	2500 / 4000
Tensión/Alimentación*	400 V, tri-fásico, 50Hz	400 V, tri-fásico, 50Hz
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw

* Otras tensiones sobre encargo

Versión desmontable



Gigamix DMX

Gigamix DMX V.V. Variador de velocidad incluido

Referencia	TB008	TB009
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm
Diámetro de la campana	270 mm	270 mm
Velocidad rpm	4000	2500 / 4000
Tensión/Alimentación*	400 V, tri-fásico, 50Hz	400 V, tri-fásico, 50Hz
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw

* Otras tensiones sobre encargo

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



**Variador de velocidad
2800 / 4000 rpm
opción**

Opción obligatoria para el monofásico
Montado en fábrica

Referencia TB010

DISPONIBLE PRIMER TRIMESTRE DE 2018

**NUEVO
PRODUCTO**



**Pie
Pasapuré**
Variador obligatorio

Referencia TB013
Velocidad rpm 800 / 1 600



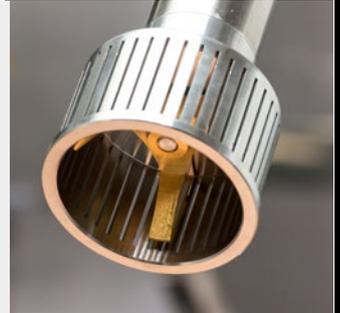
**Campana
Gigamix**

Referencia TB012
Velocidad rpm 2 800 / 4 000



**Batidora
Gigamix**
Variador obligatorio

Referencia TB003
Velocidad rpm 400 / 600



**Blender
Gigamix**

Referencia TB004
Velocidad rpm 2 800 / 4 000

¡VACÍE SUS OLLAS EN UNOS MINUTOS!

DYNA BOMBA

Tan innovadora como sencilla, la bomba de vaciado DYNAMIC es un simple accesorio con manguera que se acopla sobre el pie blender GIGAMIX. Permite transvasar rápidamente y sin esfuerzo la preparación ya triturada a otros recipientes en muy pocos minutos.

LAS VENTAJAS :

- **Poca inversión, mucho rendimiento:** Este accesorio permite realizar la transferencia de la preparación en un tiempo récord.
- **Comodidad:** La bomba contribuye a la prevención de los TME (trastornos musculoesqueléticos).
- **Polivalencia:** La dyna bomba se entrega con una manguera de longitud estándar de 2.50 m (otras dimensiones sobre encargo).
- **Higiene :** Totalmente desmontable y lavable en lavavajillas.



Dyna Bomba Gigamix
Adaptable en el accesorio blender

Referencia TB030



Pistola Gigamix

Referencia TB040





LAS VENTAJAS



- **Higiene:** Antibacteriano incorporado conforme a las recomendaciones HACCP.
- **Comodidad:** La tapa con sus mecanismos internos está herméticamente cerrada para evitar que entre o salga líquido (E20 SC).
- **Rendimiento:** Alto para uso intensivo.
- **Robustez:** Engranaje con pasador inox incorporado.

GAMA PROFESIONAL ESCURREVERDURAS



MANUAL & ELÉCTRICA 10 a 20 L

¡SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS!

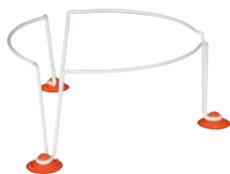
ANTIBACTERIANO INCORPORADO



	E10 Manual	E20 Manual	E20 SC Manual	EM98 Eléctrica
Referencia	E001	E002	E004	E003
Diámetro	330 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Altura total	420 mm	500 mm	500 mm	630 mm
Potencia	-	-	-	200W
Velocidad rpm	-	-	-	500
Volúmen aconsejado	2 - 3 lechugas	3 - 5 lechugas	3 - 5 lechugas	3 - 5 lechugas
Peso neto / embalaje	2,4 Kg / 3,0 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	8,3 Kg / 10 Kg



Soporte con ventosas para mayor estabilidad



Descripción	Referencia
Tripode para E20 & E20 SC	AC019
Juego de piñones para E10 - E20	2815.1
Juego de piñones para E20 SC	2815.2



CONFORME A LAS NORMAS:





LAS VENTAJAS

- **Rapidez** : Fácil de instalar.
- **Rendimiento**: Calidad y precisión de corte.
- **Higiene**: Facilidad de mantenimiento.
- **Comodidad**: Fácil de transportar.
- **Polivalencia**: Herramientas específicas que permiten diferentes cortes.
- **Seguridad**: Sin contacto directo con las rejillas de corte.



GAMA MANUAL CORTAHORTALIZAS

-
30 a 50 KG/H

PRÉPARACIONES DADOS,
RODAJAS, PALITOS.



CONFORME A
LA NORMA:



DYNACUBE Nº1 DE LOS CORTADORES A DADOS MANUALES EN EL MUNDO



**Dynacube +
rejilla 7x7
+ empujador**

CL005

**Dynacube +
rejilla 8,5x8,5
+ empujador**

CL003

**Dynacube +
rejilla 10x10
+ empujador**

CL006

**Dynacube +
rejilla 14x14
+ empujador**

CL008

**Dynacube +
rejilla 17x17
+ empujador**

CL009

Referencia

Diámetro

Altura total

Peso Neto / Embalado

400 mm

330 mm

3,1 / 4,4 Kg

**Rejilla de
corte 7x7
+ empujador**

AC060

**Rejilla de corte
8,5x8,5
+ empujador**

AC061

**Rejilla de corte
10x10
+ empujador**

AC062

**Rejilla de corte
14x14
+ empujador**

AC063

**Rejilla de corte
17x17
+ empujador**

AC064

Referencia

DYNACUBE



LAS VENTAJAS

- Ideal para exprimir gran cantidad de cítricos sin esfuerzo.
- Silencioso, muy robusto.
- Las piezas se montan y se desmontan con mucha facilidad.



DYNAJUICER

EXPRIMIDOR

-
de 100 a 150 cítricos por hora



Exprimidor

Referencia	PA001
Diámetro	ø 220 mm
Altura total	330 mm
Potencia	200 W
Velocidad rpm	1500
Peso	3,7 Kg

FMA 91/FMA 90

Batidor manual FMA 90

Referencia	AC210
Largo	1200 mm
Capacidad	20 a 200 L
Peso	1,1 Kg

Batidor manual FMA 91

Referencia	AC211
Largo	1000 mm
Capacidad	20 a 200 L
Peso	1,1 Kg



1000 / 1200 mm

DYNAMIC
MADE IN FRANCE



DYNAMIC

LÍDER Y ESPECIALISTA EN TRITURADORES PROFESIONALES.
Una fuerza basada en nuestras diferencias.

En 1964 Dynamic inventó el triturador profesional de alta gama para cocineros profesionales así como en 1992 la famosa escurridor.

Dynamic, fabricante pionero en su campo, propone la gama más completa del mercado con una amplia selección de accesorios.

Dynamic dispone de trituradores profesionales con pie fijo o desmontable para una gran polivalencia.

Dynamic produce y fabrica sus trituradores. Selecciona a los mejores materiales para garantizar aparatos de calidad, fiables y robustos.

Dynamic confecciona a los motores utilizados para sus trituradores.

Dynamic multiplica las innovaciones y propone conceptos únicos el mercado :
pie blender, pie « clean-up », etc.

Dynamic ofrece un servicio postventa excepcional con disponibilidad inmediata de todos los recambios.

Todos los aparatos de la gama se fabrican en Francia.



SABER-HACER 100% FRANCÉS



DYNAMIC CUIDA EL MEDIO AMBIENTE



DEEE (Directiva para la Eliminación de los desechos Eléctricos y Electrónicos) :
Contacte con su distribuidor.

UNA SELECCIÓN FUNDAMENTAL



La selección de las materias primas es primordial para obtener productos de calidad.

Para garantizar la duración de sus aparatos, Dynamic presta una atención especial a la calidad de las materias primas empleadas en la fabricación.



Motores bobinados a medida para una gran fiabilidad.

Dynamic estudia y realiza el bobinado de sus motores para obtener la mejor relación peso/potencia en todos sus aparatos.



Todos los componentes y piezas de recambios se fabrican en nuestras instalaciones.

Dynamic asegura un servicio postventa de gran calidad, una reposición y seguimiento riguroso de las existencias, garantizando a cada usuario un abastecimiento rápido.



Dynamic es miembro del SYNEG / Francia (Sindicato Nacional del Equipamiento de Grandes Cocinas).

TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN CERTIFICADOS.

Todos los productos fabricados en nuestras fábricas están en conformidad con las exigencias esenciales de las normativas CE y ETL. Estas exigencias de calidad muy estrictas son para cada usuario una garantía de calidad y satisfacción para un uso diario de nuestros aparatos.



Todos nuestros aparatos son suministrados con:

- Doble aislamiento
- En conformidad con las normas CE
- Botón de seguridad
- Variador de velocidad : estándar u opcional
- Cable + enchufe : largo 3 m
- Alimentación : 110-120 V o 220-240 V - 50-60 Hz

www.dynamicmixers.com

SOPORTES MARKETING DE VENTA

PACKAGING

La imagen de los productos Dynamic también se refleja en el embalaje. El embalaje es un medio importante de reconocimiento de la marca e identificación de los productos.



EXPOSITOR

La mejor forma de presentar los productos Dynamic (Para más información, contacte con nosotros).



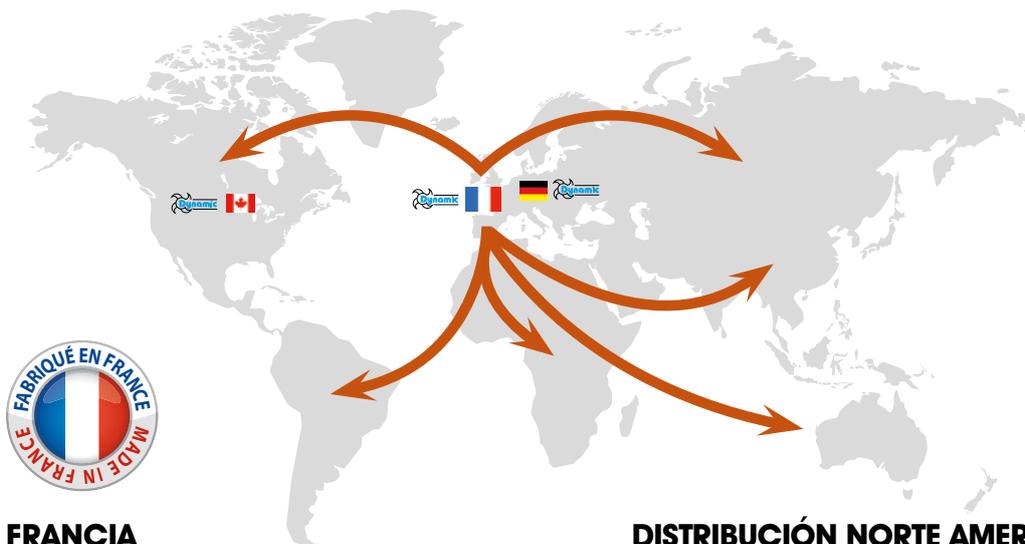
FLYERS

Para más información, contacte con nosotros.

DESCUBRE NUESTRO SITIO WEB
www.dynamicmixers.com

UNA RED DE DISTRIBUCIÓN INTERNACIONAL

PRESENTE EN MÁS DE 120 PAÍSES



FRANCIA

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

OFICINAS

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

ALEMANIA

Eine starke Marke der Groupe 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

DISTRIBUCIÓN NORTE AMERICANA

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

CONDICIONES GENERALES DE VENTA (Aplicable al 1er enero 2018)

1 - DISPOSICIONES GENERALES

Excepto convenio especial y escrito, todo pedido conlleva de pleno derecho por parte del cliente su adhesión a las presentes condiciones y esto, a pesar de cualquier cláusula contraria que pudiera figurar en las condiciones generales de compra del cliente.

2 - PEDIDOS - PRESUPUESTO

Los pedidos pasan a ser definitivos previa aceptación escrita o tácita de la sociedad DYNAMIC, en lo sucesivo denominada "la Sociedad".

En caso de entrega de un presupuesto, el pedido pasa a ser definitivo previo envío a la Sociedad de su presupuesto aceptado por carta, fax o cualquier otro medio de transmisión, en los ocho días de su establecimiento. Toda modificación de pedido o presupuesto debe ser objeto de un acuerdo escrito entre la Sociedad y el cliente.

3 - PLAZOS

Las entregas se efectúan en función de las disponibilidades de suministro y transporte, en el orden de llegada de los pedidos y según las indicaciones proporcionadas por la Sociedad cuando aceptó el pedido. La Sociedad está autorizada a efectuar entregas de manera global o parcial. Los plazos se dan a título indicativo y no comprometen a la Sociedad especialmente en caso de fuerza mayor o casos fortuitos. Ningún retraso de entrega puede dar lugar a la aplicación de penalidades o daños y perjuicios, a retención o cancelación de pedido. En cualquier caso, sólo se efectuará la entrega al cliente si está al día de sus obligaciones con respecto a la Sociedad.

4 - ENTREGAS

Los precios se entienden libre de impuestos, Exw fábrica, embalaje incluido. Excepto indicación particular en el pedido o en el presupuesto aceptado, los pedidos se envían con el porte en suplemento. Todos los gastos de un envío en urgencia correrán a cargo completamente del cliente que hubiera hecho su demanda. Las mercancías pasan a ser la propiedad del cliente a la salida de los talleres de la Sociedad, a reserva de la siguiente cláusula de propiedad. Por consiguiente, todas las operaciones de transporte, aduana, seguro, manutención corren por cuenta y riesgo del cliente. El cliente debe asegurarse de la conformidad del envío, de los daños, deterioros y posibles piezas que faltasen y hacer, si procede las reservas necesarias, por carta certificada con acuse de recibo y en el plazo de 72h, dirigiéndose a los organismos y transportistas en cuestión. El cliente avisará de ello a la Sociedad.

5 - DEVOLUCIONES

Toda devolución de un producto debe ser objeto previamente de un acuerdo formal entre la Sociedad y el cliente. En caso de aceptación, se deducirá un 10% para gastos. Los pedidos especiales no podrá devolverse.

6 - GARANTÍA

La Sociedad deberá entregar un bien conforme al contrato y responderá de los defectos de conformidad existentes en el momento de la entrega. Para que el bien sea conforme al contrato, deberá:

- Estar en condiciones para el uso habitualmente esperado de un bien similar y corresponder cuando proceda a la descripción dada por la Sociedad y poseer las calidades que ésta presentó al cliente en forma de muestra o modelo;
- Presentar las calidades que el cliente podrá legítimamente esperar habida cuenta de las declaraciones hechas por la Sociedad, en particular, en la publicidad;
- O presentar las características definidas de mutuo acuerdo entre las partes;

- O estar en condiciones para todo uso especial buscado por el cliente, que se hubiera comunicado a la Sociedad y que ésta última hubiera aceptado; Los aparatos eléctricos se garantizan un año a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. La garantía cubre completamente piezas y mano de obra. La garantía concierne la sustitución de toda pieza defectuosa, pero no podrá cubrir las roturas por caída o choque, los deterioros causados por un empleo anormal los errores de conexión o el incumplimiento de las condiciones de utilización prescritas en el prospecto de empleo.

7 - PRECIOS

Los precios e información indicados en los catálogos u otros impresos publicitarios de la Sociedad sólo comprometen a la Sociedad que se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones, dimensiones, materias o de peso a sus productos presentados o descritos y esto, sin obligación de modificar los productos anteriormente suministrados o en curso de pedido. Las mercancías se facturan sobre la base de la tarifa en vigor en el momento del pedido. Los pagos se efectúan al domicilio social de la Sociedad. Salvo estipulaciones particulares, los pedidos son pagaderos en efectivo cuando se retiraran las mercancías. Se acordará un descuento del 0,5% por mes entero, generando una deducción proporcional del IVA, de la suma total sin el impuesto en caso de pago anticipado. Cualquier otra modalidad de pago deberá ser objeto de un acuerdo pre-

vio. A falta de pago en la fecha del vencimiento contractual, se deberán automáticamente y sin formalidades a partir del 1er día de retraso penalidades por demora iguales a 3 veces el tipo de interés legal. Además se deberá una indemnización global para gastos de recaudación por un importe de 40 euros automáticamente y sin formalidades. Si los gastos de recaudación son superiores a este importe global, se deberá una indemnización complementaria, previa presentación de los justificantes. La Sociedad podrá igualmente suspender toda nueva entrega.

8 - RESERVA DE PROPIEDAD

La Sociedad conserva la completa propiedad de los bienes vendidos hasta el pago íntegro por parte del cliente. Sin embargo, los riesgos de pérdida, robo o deterioro de las mercancías están a cargo exclusivo del cliente en cuanto pasan a su disposición. La falta de pago de un vencimiento podrá conllevar la reivindicación de las mercancías entonces existentes.

9 - PROPIEDAD INTELECTUAL

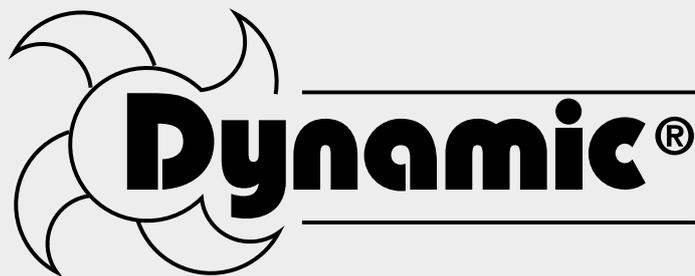
Los diseños, modelos, planos y presupuestos y generalmente cualquier tipo de documento que la Sociedad hubiera entregado al cliente son la propiedad intelectual exclusiva de la Sociedad; no pueden comunicarse ni ejecutarse sin la autorización escrita de este último. Deberán restituirse tras simple petición de la Sociedad.

10 - APLICACIÓN DE LOS CONVENIOS

Ningún retraso, ninguna omisión, ninguna tolerancia por parte de la Sociedad en el ejercicio de uno de sus derechos que resultarán de los presentes se considerará como implicando por parte de la Sociedad una renuncia a prevalecer de este derecho.

11 - ATRIBUCIÓN DE JURISDICCIÓN

En caso de conflicto, la Sociedad y el cliente interesado recurrirán al arbitraje efectuado por un solo árbitro que interviendrá como amigable componedor, elegido de mutuo acuerdo, o a falta de ello, nombrado tras la demanda de la parte más diligente por el Presidente del Tribunal de Comercio de la Roche-sur-Yon. Las partes renuncian a cualquier apelación y recurso contra la sentencia arbitral que se dictará de forma definitiva y se comprometen a conformarse a ella sin recurso ni exequatur.



Distribuido por :

Contacten con nosotros para obtener la lista
de los distribuidores más cercanos.

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

SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS!
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

