



GAMME PROFESSIONNELLE 2021
TARIFS



www.dynamicmixers.com





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.

DYNAMIC a ajouté 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.



NOUVEAUTÉS 2021

BLEND & MIX

Le BLEND&MIX est le nouvel outil indispensable pour réaliser les préparations à textures modifiées sans en altérer les qualités nutritives et gustatives. Sur préparations cuites ou crues pour l'ensemble d'un repas, le BLEND&MIX répondra à toutes vos attentes en restauration médicalisée, en EHPAD ou en crèches.

Grâce à l'ensemble de ces innovations comprenant un bras racleur amovible, un variateur de vitesses réglable jusqu'à 3500 tours minutes, un couteau avec une lame micro dentée à rotation réversible et un timer programmable, le BLEND&MIX est l'appareil le plus complet et le plus innovant des appareils de ce type sur le marché de la restauration adaptée.

En termes d'hygiène son cadran de commande étanche aux angles arrondis sans boutons apparents est une garantie dans le cadre des normes HACCP.

À DÉCOUVRIR EN PAGE 41



GAMME DYNAMIX® / MINI

PAGE 8



Description technique et accessoires en page 12 - 13

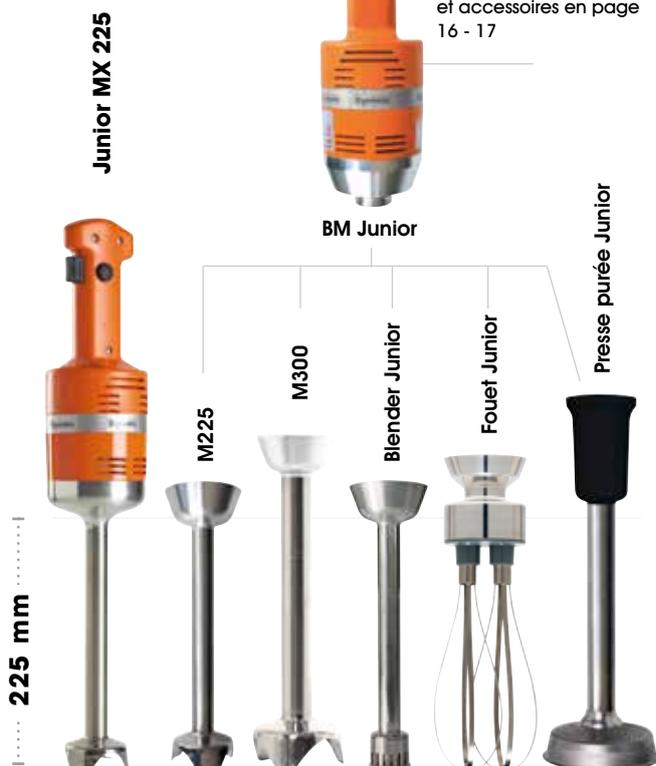


GAMME JUNIOR

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



GAMME SMX

PAGE 28



NOS SUPPORTS

PAGE 32



SUPPORT DE MIXEUR

Description technique et accessoires en page 33

SERVOMIX
Gamme Master et SMX



GAMME CUTTER DE TABLE / COUPE LEGUMES ELECTRIQUE

PAGE 38

Description technique et accessoires en page 40



Combiné

GAMME ESSOREUSES

PAGE 44



E20 SC Manuelle

ESSC Manuelle étanche

E20 Manuelle

E10 Manuelle

NOUVELLE MOTORISATION

EM98 Electrique



DISPONIBLE AVEC TEMPORISATION
(TPS DE MARCHÉ 1 MIN)

Description technique et accessoires en page 45

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



Coupe légumes



Cutter



BLEND & MIX



GAMME MANUELLE

PAGE 42



Dynacube

DIVERS

PAGE 46



Dynajuicer



FMA

Description technique et accessoires en page 43



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®
NOMAD**

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 **91€**

Batterie

Code Article AC585 **73€**

**LA LIBERTÉ DE MOUVEMENT
EN CUISINE, DYNAMIX® NOMAD
SANS FIL**

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

269€

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

309€



Temps d'utilisation 25 minutes

CONFORME AUX NORMES



* Autres accessoires (sauf Blender) disponibles séparément.

GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®
V2

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L

**DEUX VITESSES POUR UN RÉGLAGE
ULTRA RAPIDE, DYNAMIX® V2**

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

Dynamix® 190 V2
Orange / Noir

Code Article MX095

Rouge / Noir

Code Article MX096

Blanc / Noir

Code Article MX097



160 mm



190 mm

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

171€

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

227€

* Autres accessoires disponibles séparément.

GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L

**SPÉCIALEMENT CONÇUE
POUR LES PETITES PRÉPARATIONS,
LES SAUCES ET ÉMULSIONS.
DYNAMIX®**

DYNAMIX / MINI



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

171€

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

227€

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

246€

GAMME PROFESSIONNELLE DYNAMIX® / MINI

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

119€ 135€

160 mm



Désignation
M160



Désignation
M190

190 mm



Désignation
M Shake 190
Compatible bol gradué

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

52€

92€

67€

Fouet EXTRACTIBLE
pour une hygiène
parfaite.

**FOUET
EXTRACTIBLE**

**PRODUIT
EXCLUSIF**



160 mm

Désignation
Blender Dynamix®

Vitesse tr/min 3 000 / 13 000

Code Article AC560

127€



185 mm

Désignation
Fouet Dynamix®

600 / 2 500

Code Article AC516

76€



126 mm

Désignation
PP Dynamix®

70 / 300

Code Article AC517

186€



Couteau standard



Couteau émulsion



Disque pour foisonner



Disque batteur

Désignation
Pack couteaux

Code Article AC540

45€



160 mm

Désignation
MD95

Couteau	4 lames / 2 lames
Puissance	250 W
Long. totale	445 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diamètre de l'appareil	72 mm
Poids / Conditionné	1,2 Kg / 1,5 Kg
Vitesse tr/min	11 500
Code Article	MX008 / MX010

241€

LES PACKS



Désignation

Dynamix® Combi 160 ① + ② + ③

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

247€

Désignation

Dynamix® Trio 160 ① + ② + ③ + ④

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

433€Lames
inversées

Désignation
**Bol cutter
Dynamix®**

Vitesse tr/min	600 / 2 500
Code Article	AC518

173€

Désignation
**Bol 1L gradué
Dynamix®**

Code Article
AC510**22€**

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

Code Article
AC513**56€**

Désignation
**Support Dynamix®
existe aussi en noir**

Code Article
SM030 / SM030N**24€**



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

302€

Désignation
Junior Fouet

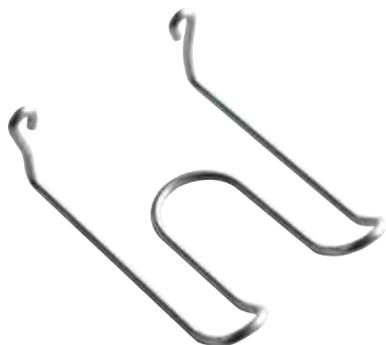
Puissance	270 W
Long. totale	500 mm
Long. tube + cloche	185 mm
Diamètre de l'appareil	94 mm
Poids / Conditionné	1,4 Kg / 1,7 Kg
Vitesse tr/min	300 / 2 000
Code Article	FT005

352€



PRATIQUE

Support mural inclus
Code Article 089959



CONFORME AUX NORMES



GAMME PROFESSIONNELLE JUNIOR

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Désignation
BM Junior

Puissance 270 W
Code Article AC100

277€



Désignation
M225

Vitesse tr/min 3 000 / 12 000
Code Article AC101

103€

Désignation
M300

Vitesse tr/min 3 000 / 12 000
Code Article AC105

133€

Désignation
Blender Junior

Vitesse tr/min 3 000 / 12 000
Code Article AC066

158€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Désignation
Junior DMX 225

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

380€



Désignation
Junior Combi 225

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

582€



MIXEURS



BLENDER
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER

Fouet EXTRACTIBLE
pour une hygiène
parfaite.



FOUET
EXTRACTIBLE

185 mm

PRODUIT
EXCLUSIF



200 mm



Lames
inversées



Désignation
Fouet Junior

Vitesse tr/min 600 / 2 500
Code Article AC102

202€

Désignation
Presse Purée Junior

Vitesse tr/min 70 / 300
Code Article AC103

208€

Désignation
Bol Cutter Junior

Vitesse tr/min 600 / 2 500
Code Article AC104

190€

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

435€



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.

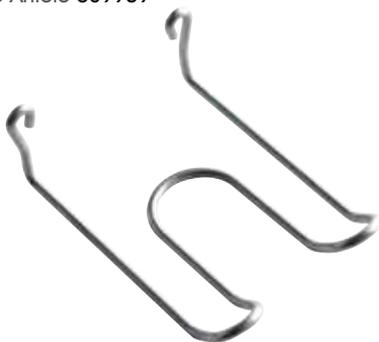
GAMME
PROFESSIONNELLE
SENIOR

-
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

437€



CONFORME AUX NORMES



GAMME PROFESSIONNELLE SENIOR

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.

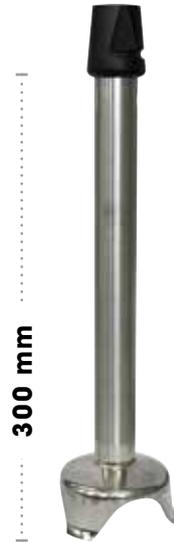


 Vitesse variable

Désignation
BM Senior

Puissance 350 W
Code Article AC005

344€



300 mm

Désignation
M300

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

125€



400 mm

Désignation
M400

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

143€

Fouet **EXTRACTIBLE** pour une hygiène parfaite.

FOUET EXTRACTIBLE



205 mm

Désignation
Fouet Senior

Vitesse tr/min 300 / 900
Code Article AC007

212€



PRODUIT EXCLUSIF

Grille et hélice
Inox démontables



420 mm

Désignation
Presse Purée Senior

Vitesse tr/min 100 / 600
Code Article AC004

428€



SYSTEME BREVETE SYSTEME

Désignation
Bol Cutter inox Senior

Vitesse tr/min 400 / 1 500
Code Article AC055

446€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Désignation
Senior DMX 300

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

469€



Désignation
Senior Combi 300

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

681€

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



410 mm

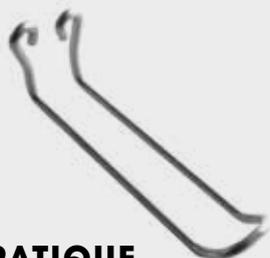
Vitesse variable en option



500 mm

Vitesse variable en option

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

510€

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

566€

GAMME
PROFESSIONNELLE
MASTER

PIEDS FIXES
600 W
40 à 100 L



**FOUET
EXTRACTIBLE**

Fouet EXTRACTIBLE
pour une hygiène
parfaite.



 Vitesse
variable
en option

410 mm



 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

552€

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

638€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Désignation
Master DMX 410.H 

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

589€



Désignation
Master DMX 410 Blender

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

712€



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

830€



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

1258€

GAMME PROFESSIONNELLE MASTER

LES ACCESSOIRES PIEDS DÉMONTABLES

Accessoires disponibles séparément.

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



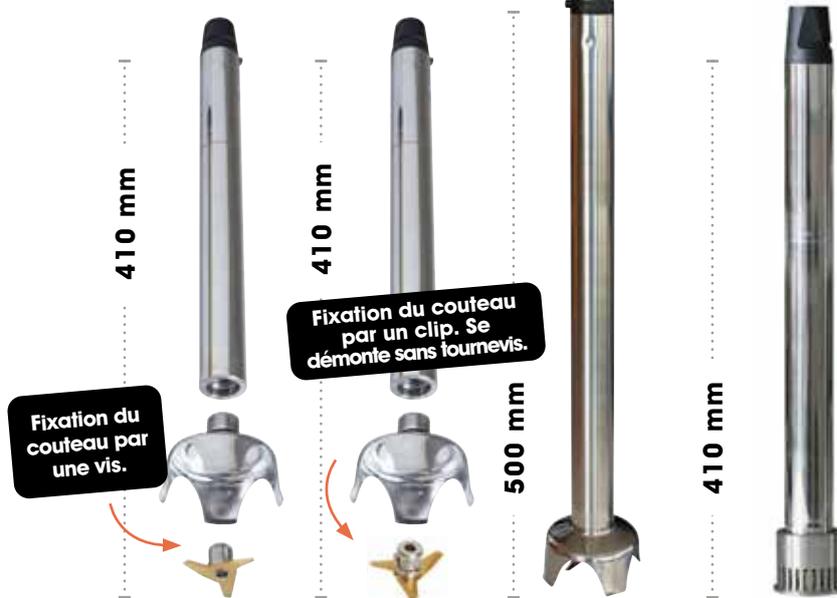
Vitesse variable



Désignation
BM Master

Puissance 600 W
Code Article AC001

402€



Désignation
M410.H

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

187€

Désignation
M410.HC

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

187€

Désignation
M500

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

199€

Désignation
Blender Master

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

310€

**FOUET
EXTRACTIBLE**

Fouet EXTRACTIBLE
pour une hygiène
parfaite.



Désignation
Fouet Master

Vitesse tr/min 300 / 900
Code Article AC003

241€

Grille et hélice
Inox démontables

**PRODUIT
EXCLUSIF**



Désignation
Pressé Purée Master

Vitesse tr/min 100 / 600
Code Article AC004

428€

**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

159€



Désignation
Blender CC Master

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

253€



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



Désignation

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

Vitesse tr/min 400 / 1500

Code Article AC055

446€

PRATIQUE

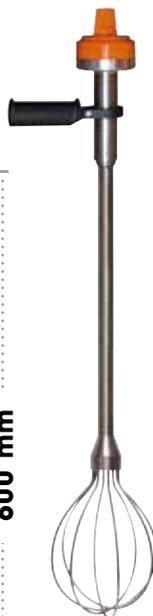
Support mural inclus
Code Article 0880



FOUETS



420 mm



600 mm



700 mm

Désignation

FM420

Vitesse tr/min

100 / 600

Code Article

AC202

428€

FM600

100 / 600

AC200

442€

FM700

100 / 600

AC201

454€

MASTER

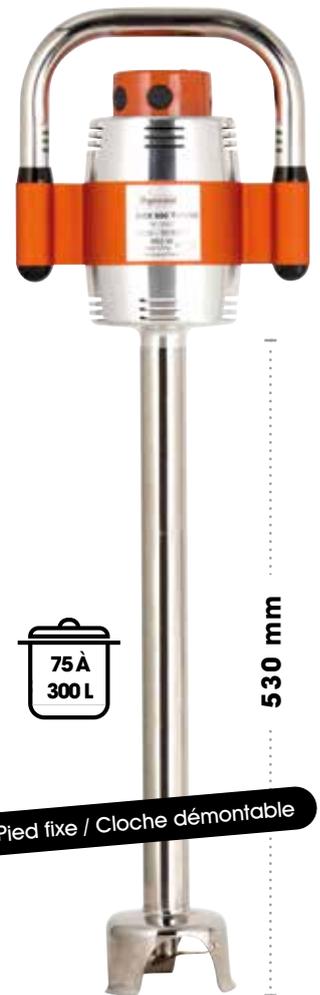
GAMME
PROFESSIONNELLE
SMX

-
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.



Désignation
SMX 600 Turbo

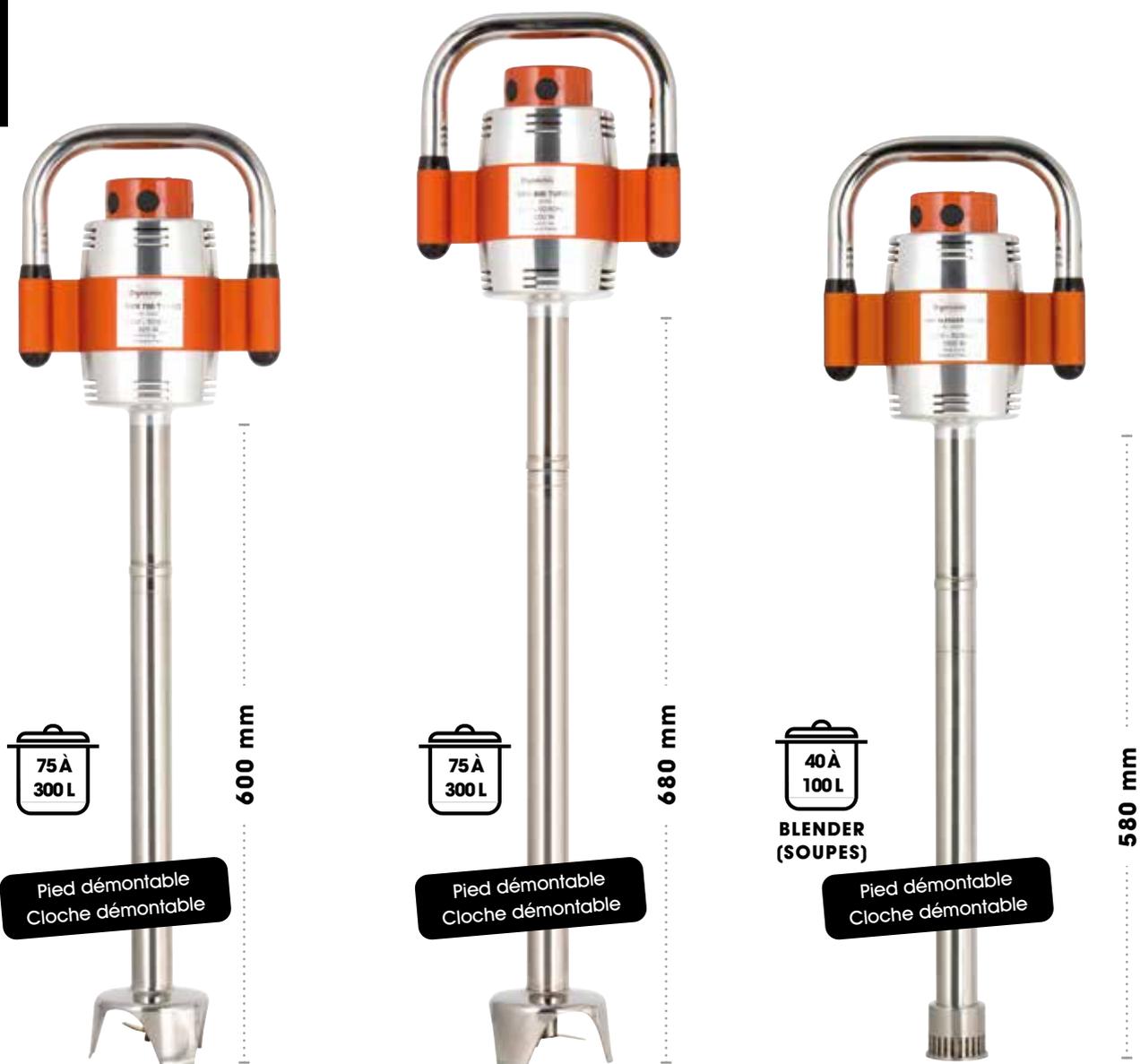
Couteau	3 lames
Puissance	850 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	530 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,1 Kg / 7,7 Kg
Vitesse tr/min	11 000
Code Article	MX002T

777€

**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

977€

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

1072€

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

1256€

* Uniquement pour le marché français

CONFORME AUX NORMES



GAMME
PROFESSIONNELLE
SMX



LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Désignation

BM SMX Turbo

Puissance

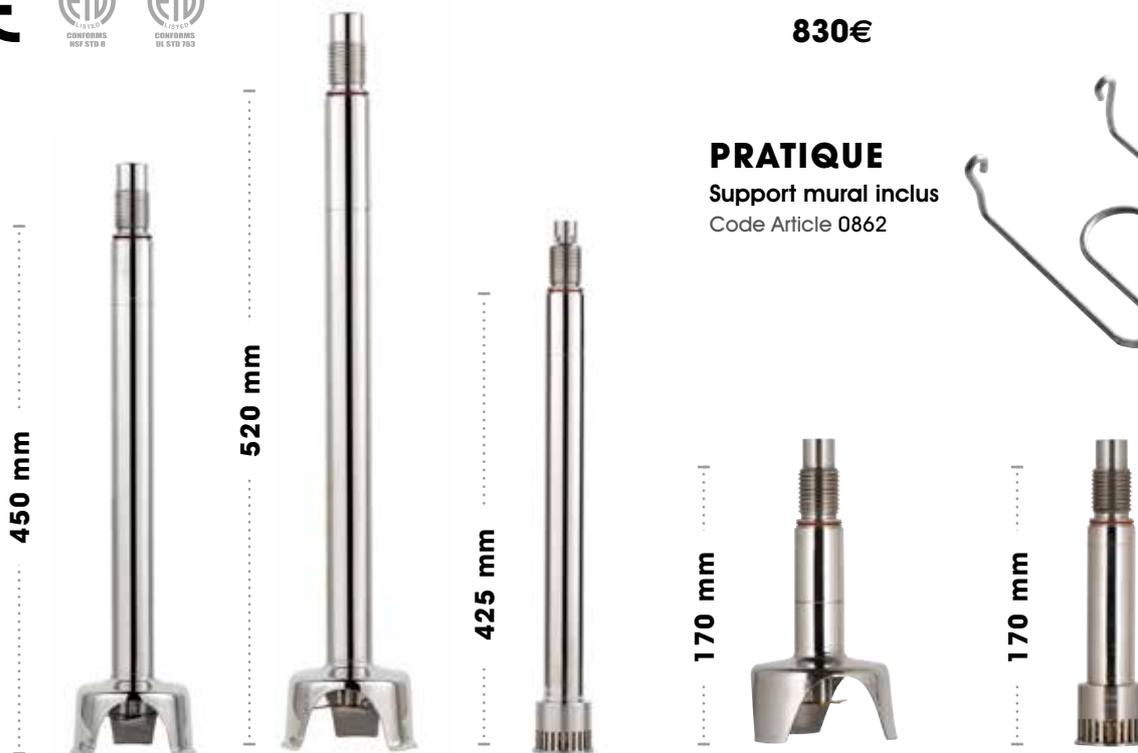
1000 W

Code Article

AC052T

830€

CONFORME AUX NORMES



PRATIQUE

Support mural inclus

Code Article 0862



	Désignation Pied 700 Turbo	Désignation Pied 800 Turbo	Désignation Blender SMX Turbo	Désignation M300 CC SMX Turbo	Désignation Blender CC SMX Turbo
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Code Article	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T
	194€	242€	426€	190€	348€

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

1002€



Vitesse variable



Désignation
BM PP

Puissance 650 W

Vitesse tr/min

Code Article AC221

742€

**PRODUIT
EXCLUSIF**



Grille et hélice
Inox démontables

Fourni avec poignée
de maintien



450 mm



20 À
100 KG

Désignation
Presse Purée PP

150 / 500

Code Article AC220

370€

690 mm



40 À
100 L

Désignation
FM PP

150 / 500

Code Article AC208

428€

PRATIQUE

Support mural inclus

Code Article 0881



SMX PP



Dynamic

SMX 800 TURBO

18/ 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

994€

SUPPORTS

SUPPORTS DE MIXEURS

Pour votre sécurité et votre confort



Désignation	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
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
	209€	216€	230€	238€	249€	117€

* 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**



GIGAMIX XS



TURBO
BROYEURS

**CONTACTEZ-NOUS
POUR UNE DÉMONSTRATION**

Vitesse tr/min

2800

Tension alimentation

400 V, triphasé + neutre, 50 Hz

Puissance

1,5 Kw

Code Article

TB120

3990€

Désignation

GIGAMIX XS BLENDER TRIPHASE

2800

230 V, monophasé, 50 Hz

1,5 Kw

TB120.2

4262€

CONFORME À LA NORME



GAMME PROFESSIONNELLE TURBO BROyeurs

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



**CONTACTEZ-NOUS
POUR UNE DÉMONSTRATION**



Version STANDARD

	Désignation GIGAMIX 460-500	Désignation GIGAMIX 460-500 V.V Variateur inclus	Désignation GIGAMIX Blender	Désignation GIGAMIX Blender V.V 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
	6017€	7651€	6489€	8123€

Version SURBAISSÉE

	Désignation GIGAMIX 460-210	Désignation GIGAMIX 460-210 V.V Variateur inclus	Désignation GIGAMIX DMX	Désignation GIGAMIX DMX V.V 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
	6017€	7651€	6322€	7957€

* 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

884€



Désignation
Blender Gigamix

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

1356€



Désignation
Fouet Gigamix
Variateur obligatoire

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

1388€



Désignation
Pied Presse Purée
Variateur obligatoire

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

1543€



Désignation
Rallonge
Tube de plongée

Vitesse tr/min	-
Hauteur	300 mm
Diamètre	-
Code Article	9333

398€



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

1008€



Désignation
Pistolet Gigamix
Option pour Dynapompe

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

716€



COMPATIBILITÉ
PIED BLENDER UNIQUEMENT

VIDEZ VOS MARMITES EN
QUELQUES MINUTES !

GAMME CUTTER DE TABLE COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

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



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).

COMBINÉ CUTTER DE TABLE / COUPE LÉGUMES



Désignation
Combiné VV

Vitesse Coupe L. tr/min	320 à 720 Tr/mn
Vitesse Cutter tr/min	350 à 3500 Tr/mn
Fonctions	Pulse & Reverse*
Puissance	1100 W
Code Article	CL322

2200€

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

MODÈLE DÉPOSÉ

LIVRÉ AVEC COUPEAU LISSE



Désignation
Combiné VV Ecran
affichage digital

Vitesse Coupe L. tr/min	320 à 720 Tr/mn
Vitesse Cutter tr/min	350 à 3500 Tr/mn
Fonctions	Pulse, Reverse*, Timer* et Chronomètre*
Puissance	1100 W
Code Article	CL350

2600€

* Cutter uniquement

COUPE-LÉGUMES AVEC UN LARGE CHOIX DE DISQUES INOX.



**MODÈLE DÉPOSÉ
LIVRÉ SANS DISQUE**

Désignation
Coupe légumes 1V

Désignation
Coupe légumes 2V

Vitesse tr/min	320 Tr/mn	320 et 640 Tr/mn
Fonction	-	-
Vitesses	-	-
Puissance	1100 W	1100 W
Code Article	CL100	CL110

1210€

1467€

Désignation
Coupe légumes VV
avec cadran LEDS

Désignation
Coupe légumes VV Ecran
affichage digital

Vitesse tr/min.	320 à 720 tr/mn.	320 à 720 tr/mn.
Fonction	Pulse	Pulse
Niveaux	5 niveaux	5 niveaux
Puissance	1100 W	1100 W
Code Article	CL121	CL150

1653€

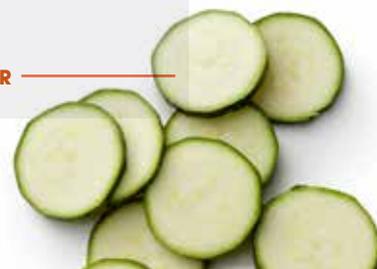
1953€

CONVERTIBLE CUTTER

CONFORME À LA NORME



CUTTER / CL
ELECTRIQUE



LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



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

87€ unitaire



Disque à râper

Code Article	Désignation
CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm

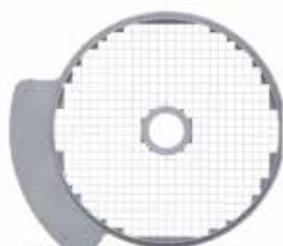
64€ unitaire



Disque à Julienne

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

121€ unitaire



Kit Macédoine

Code Article	Désignation
CL4008	8X8 mm
CL4010	10x10 mm

174€ unitaire



Kit Frites

Code Article	Désignation
CL5008	8X8 mm
CL5010	10x10 mm

180€ unitaire



PACK PIZZA

Comprenant :
1 disque à émincer de 2,5 mm
1 disque à émincer de 4 mm
1 disque à râper de 5 mm

Code Article CL6000

214€ unitaire

PACK BUFFET

Comprenant :
1 disque à émincer de 1,5 mm
1 disque à émincer de 3 mm
1 disque à émincer de 5 mm
1 disque à râper de 2 mm

Code Article CL6001

293€ unitaire

PACK BRASSERIES / TRAITEURS

Comprenant :
1 disque à émincer de 1,5 mm
1 disque à émincer de 3 mm
1 disque à émincer de 5 mm
1 disque à râper de 2 mm
1 disque à julienne de 4x4 mm
1 disque à julienne de 8x8 mm
1 kit macédoine de 10x10 mm
1 kit frites de 10x10 mm

Code Article CL6002

829€ unitaire

PACK COLLECTIVITÉS

Comprenant :
1 disque à émincer de 0,5 mm
1 disque à émincer de 2,5 mm
1 disque à émincer de 5 mm
1 disque à émincer de 11 mm
1 disque à râper de 2 mm
1 disque à râper de 5 mm
1 disque à julienne de 4x4 mm
1 kit macédoine de 10x10 mm

Code Article CL6003

693€ unitaire

Support de disques

De table ou mural, modulaire

Code Article CL7000

11€ unitaire



GAMME CUTTER DE TABLE ELECTRIQUE, BLEND & MIX

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

CUTTER DE TABLE POUR MELANGER

ÉMULSIONNER, MIXER ET HACHER
EN QUELQUES SECONDES.



LIVRÉ AVEC COUTEAU LISSE



	Désignation Cutter 1V	Désignation Cutter 2V	Désignation Cutter VV avec cadran LEDS	Désignation Cutter VV Ecran 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, timer & chronomètre
Vitesses	-		10 niveaux	10 niveaux
Puissances	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Code Article	CL200	CL212	CL222	CL250
	1310€	1410€	1672€	1972€
CONVERTIBLE EN COUPE-LÉGUMES				

BLEND & MIX

FONCTION 2 EN 1
IDÉAL POUR LES TEXTURES MODIFIÉES



LIVRÉ AVEC UN COUTEAU LISSE
ET UN COUTEAU MICRODENTÉ



	Désignation BLEND & MIX 2V	Désignation BLEND & MIX VV avec cadran LEDS	Désignation BLEND & MIX VV Ecran affichage digital
Vitesse tr/min	1500 et 3000 Tr/mn	350 à 3500 Tr/mn	350 à 3500 tr/mn.
Fonction	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse, timer & chronomètre
Vitesses	-	10 niveaux	10 niveaux
Puissances	1100 W	1100 W	1100 W
Code Article	CL412	CL422	CL450
	1491€	1753€	2053€

ACCESSOIRES



Couteau lisse

Code Article CL8001

68€ unitaire



Couteau denté

Code Article CL8002

81€ unitaire



**Couteau
microdenté**

Code Article CL8003

81€ unitaire

CUTTER / CL
ELECTRIQUE



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 5,5x5,5
+ poussoir**

**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

CL007

CL005

CL003

CL006

CL008

CL009

382€

382€

382€

382€

382€

382€

**Kit grilles 5,5x5,5
+ poussoir**

**Kit grilles 7x7
+ poussoir**

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

**Kit grilles 10x10
+ poussoir**

**Kit grilles 14x14
+ poussoir**

**Kit grilles 17x17
+ poussoir**

Code
Article

AC065

AC060

AC061

AC062

AC063

AC064

113€

113€

113€

113€

113€

113€

COUPE
LÉGUMES

GAMME PROFESSIONNELLE ESSOREUSES

-
MANUELLES
& ÉLECTRIQUES
5 à 20 L



L'Originale



..... 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).

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
136€	162€	176€	353€



DISPONIBLE AVEC TEMPORISATION
(TPS DE MARCHÉ 1 MIN)

Code Article E003.T

447€

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

226€



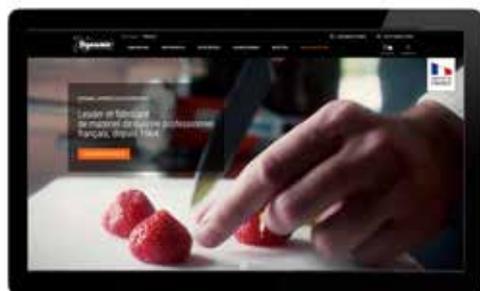
1000 / 1200 mm

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

133€

126€



RETROUVEZ NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET

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.



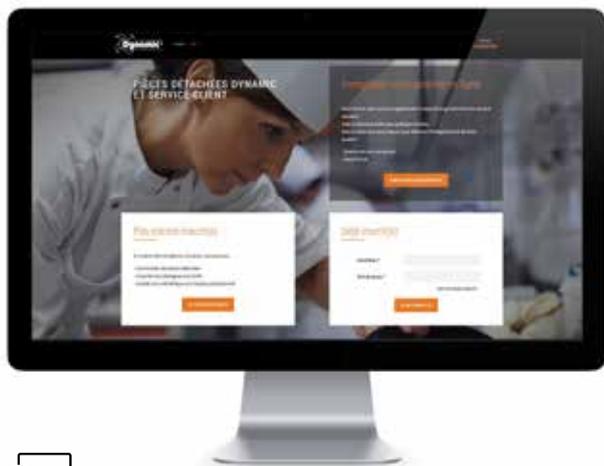
Nos produits sont recyclables et chaque usine est équipée d'une collecte et d'un protocole de recyclage.



UNE PRESENCE
DIGITALE 24/24

NOTRE **SITE INTERNET**

NOTRE SITE **SAV**



CONNECTEZ-VOUS À VOTRE ESPACE PERSONNEL / SERVICE APRÈS-VENTE.

www.sav-dynamicmixers.com

En créant votre compte Dynamic, vous pourrez :

- Commander vos pièces détachées en ligne.
- Accéder à la médiathèque et à l'espace professionnel.
- Visionner des tutoriels.



VENEZ DÉCOUVRIR NOS PRODUITS ET NOS ACTUALITÉS

www.dynamicmixers.com

- Des photos et vidéos illustrant nos produits,
- Téléchargez des fiches produits et flyers.
- Découvrez des recettes dédiées aux appareils Dynamic.
- Contactez-nous facilement grâce au formulaire de contact complet.



DÉCOUVREZ TOUTES NOS VIDÉOS SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE OU SUR NOTRE SITE INTERNET



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.

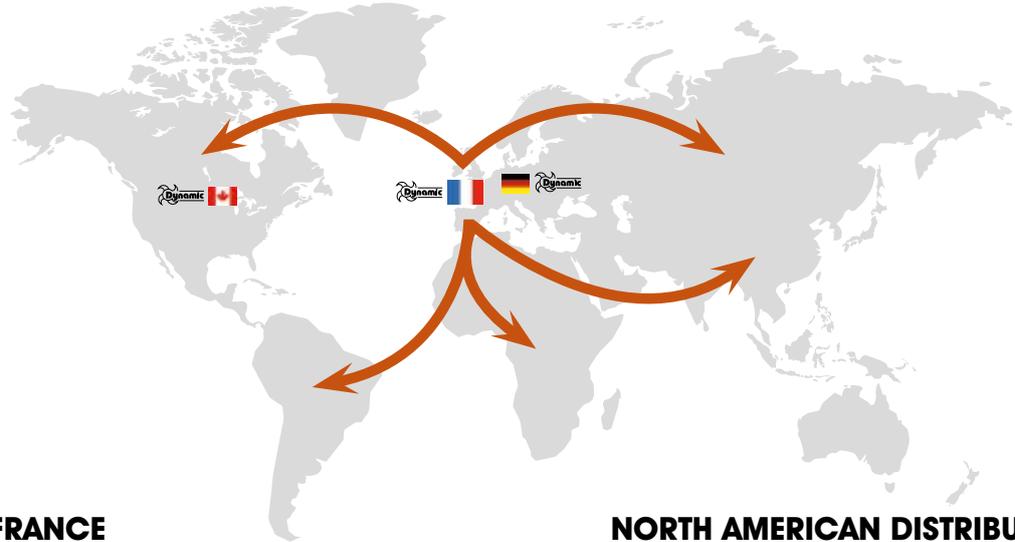
PRÉSENTOIRS & TOTEMS

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



UN RESEAU DE DISTRIBUTION INTERNATIONAL

PRÉSENT DANS PLUS DE 120 PAYS



FRANCE

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

ALLEMAGNE

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

NORTH AMERICAN DISTRIBUTION

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

USA

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

CANADA Montreal, Quebec
3227 Boul. piffield - H4S-1H3
web : dynamicmixers.ca

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES (applicables au 1er janvier 2021)

1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

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

2 - COMMANDES - DEVIS

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

3 - DÉLAIS

Les livraisons sont opérées en fonction des disponibilités d'approvisionnement et de transport, dans l'ordre d'arrivée des commandes et selon les indications fournies par la Société dans son acceptation. La Société est autorisée à effectuer

des livraisons de façon globale ou partielle. Les délais sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la Société spécialement en cas de force majeure ou de cas fortuits. Aucun retard de livraison ne peut donner lieu à l'application de pénalités ou dommages-intérêts, à retenue ou à résolution de commande. En tout état de cause, un client ne peut être livré que s'il est à jour de ses obligations envers la Société.

4 - LIVRAISONS

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

Participation aux frais de préparation d'emballage, de

port et de facturation : 19,50 euros pour un appareil ; FRANCO à partir de 500 euros.

5 - RETOURS

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

6 - GARANTIE

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

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

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

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

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

7 - PRIX

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

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

8 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

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

9 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

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

10 - APPLICATION DES CONVENTIONS

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

11 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

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



Distribué par :

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

DYNAMIC FRANCE

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

UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC®**
www.dynamicmixers.com

