



GAMME PROFESSIONNELLE 2021  
TARIFS



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



NOUVEAUTÉ  
2021

**GAMME DYNAMIX® / MINI**

PAGE 8



Description technique et accessoires en page 12 - 13

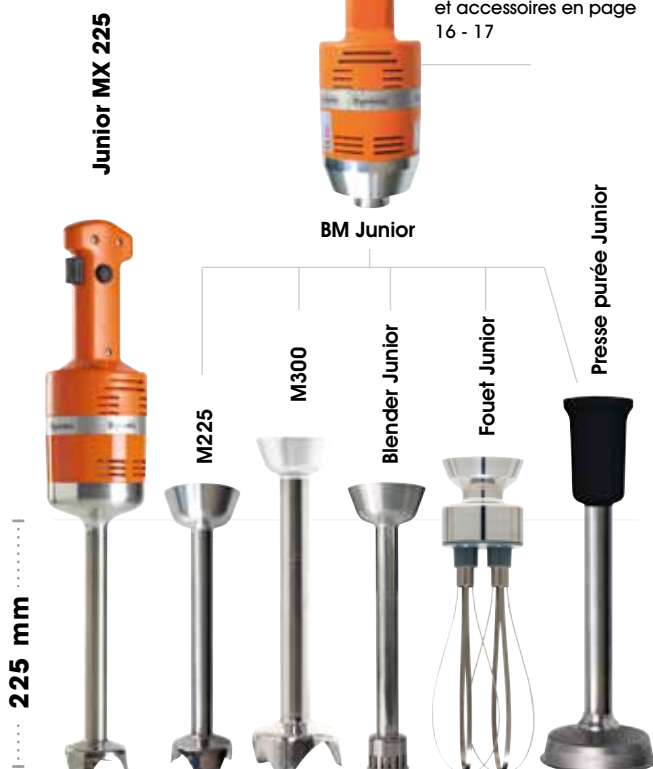


**GAMME JUNIOR**

PAGE 14



Description technique et accessoires en page 16 - 17

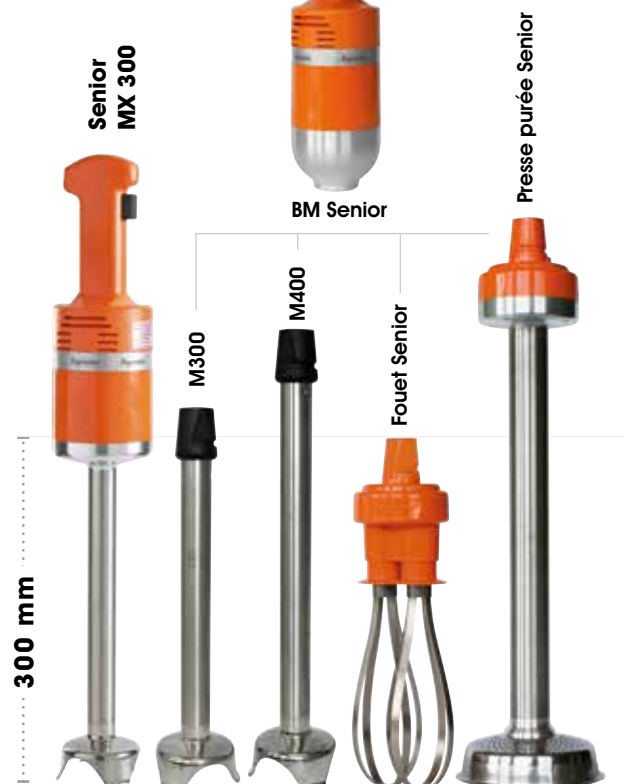


**GAMME SENIOR**

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**

Description technique et accessoires en page 43

## DIVERS

PAGE 46



**Dynajuicer**



**FMA**





## 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

	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

**52€**

**92€**

**67€**

Fouet EXTRACTIBLE  
pour une hygiène  
parfaite.

**FOUET  
EXTRACTIBLE**

**PRODUIT  
EXCLUSIF**

160 mm



185 mm



126 mm



Couteau standard



Couteau émulsion



Disque pour foisonner



Disque batteur

Désignation

**Blender Dynamix®**

Vitesse tr/min      3 000 / 13 000

Code Article      AC560

**127€**

Désignation

**Fouet Dynamix®**

600 / 2 500

Code Article      AC516

**76€**

Désignation

**PP Dynamix®**

70 / 300

Code Article      AC517

**186€**

Désignation

**Pack couteaux**

Code Article      AC540

**45€**





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®**

AC510

**22€**



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

AC513

**56€**



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

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**

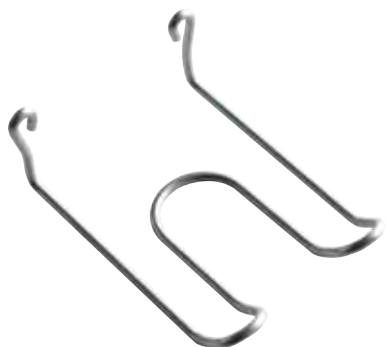
Puissance	270 W
Long. totale	500 mm
Long. tube + cloche	185 mm
Diamètre de l'appareil	94 mm
Poids / Conditionné	1,4 Kg / 1,7 Kg
Vitesse tr/min	300 / 2 000
Code Article	FT005

**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

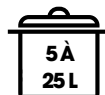
Couteau standard 2 lames

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

Désignation  
**Fouet Junior**

Vitesse tr/min 600 / 2 500  
Code Article AC102

**202€**

PRODUIT  
EXCLUSIF



200 mm

Désignation  
**Presse Purée Junior**

70 / 300  
Code Article AC103

**208€**



Lames  
inversées



Désignation  
**Bol Cutter Junior**

600 / 2 500  
Code Article AC104

**190€**

JUNIOR

**PRATIQUE**

Support mural inclus  
Code Article 0880.1



Vitesse  
variable

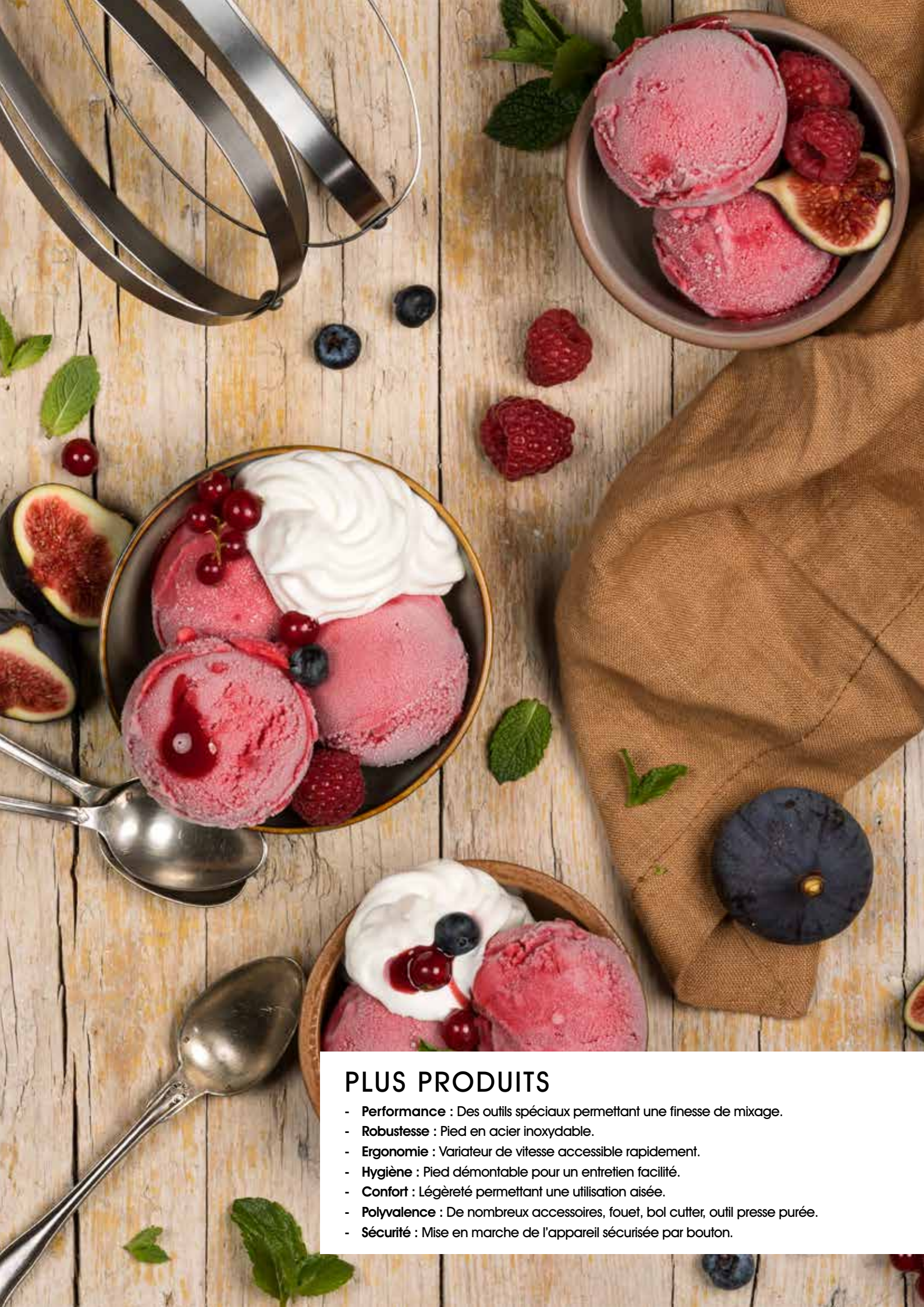
Désignation  
**Junior DMX 225 Blender**

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

**435€**







## 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.



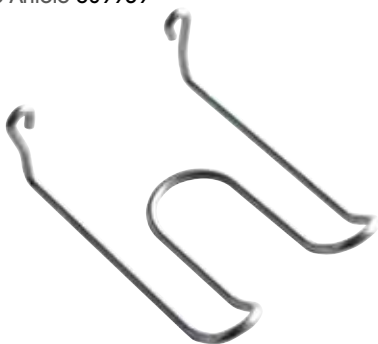
GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SENIOR**

-  
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.

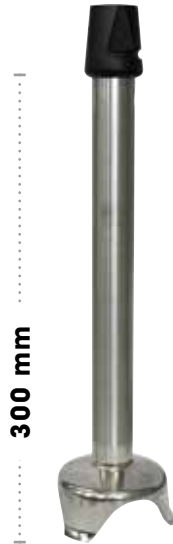


Vitesse variable

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**



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

**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.**



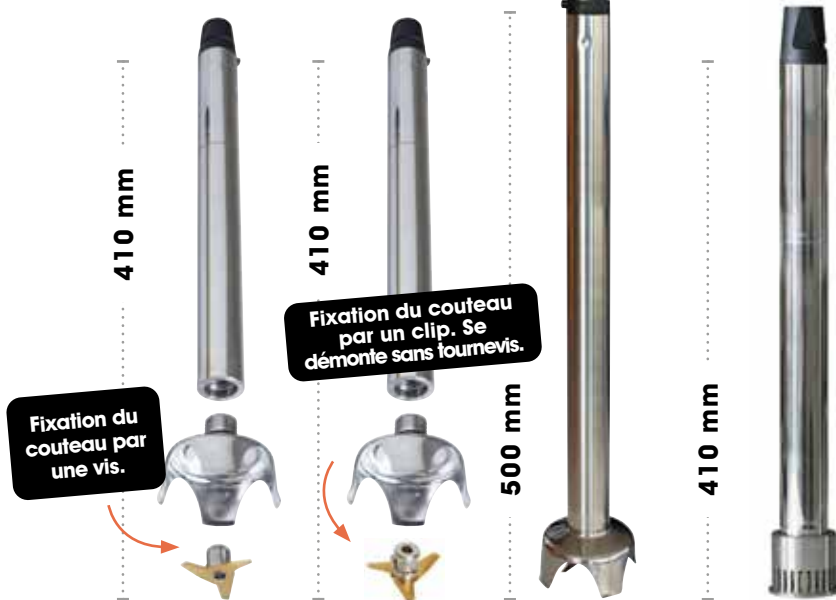
Vitesse variable



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**

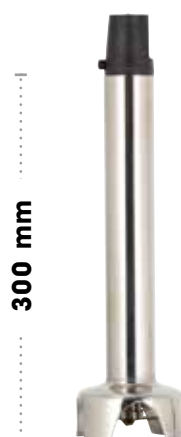


Désignation  
**Pressé Purée Master**

Vitesse tr/min 100 / 600  
Code Article AC004

**428€**

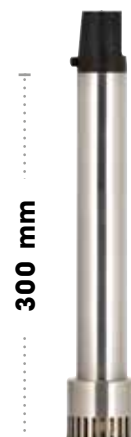
**SPÉCIALEMENT CONÇUE  
POUR LES CONTENANTS DE FAIBLE  
HAUTEUR DE GRANDE CAPACITÉ.**



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€**





Désignation

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

Vitesse tr/min 400 / 1500

Code Article AC055

**446€**

### PRATIQUE

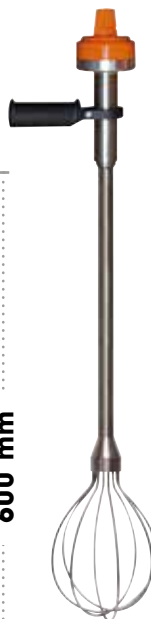
Support mural inclus  
Code Article 0880



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€**

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**



MASTER

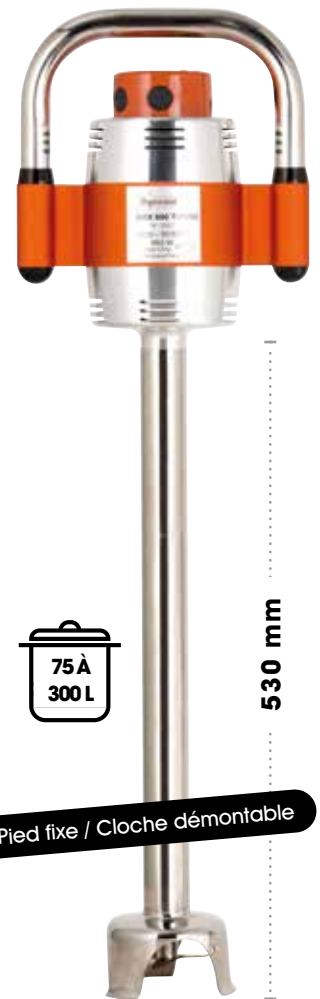
GAMME  
PROFESSIONNELLE  
**SMX**

-  
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

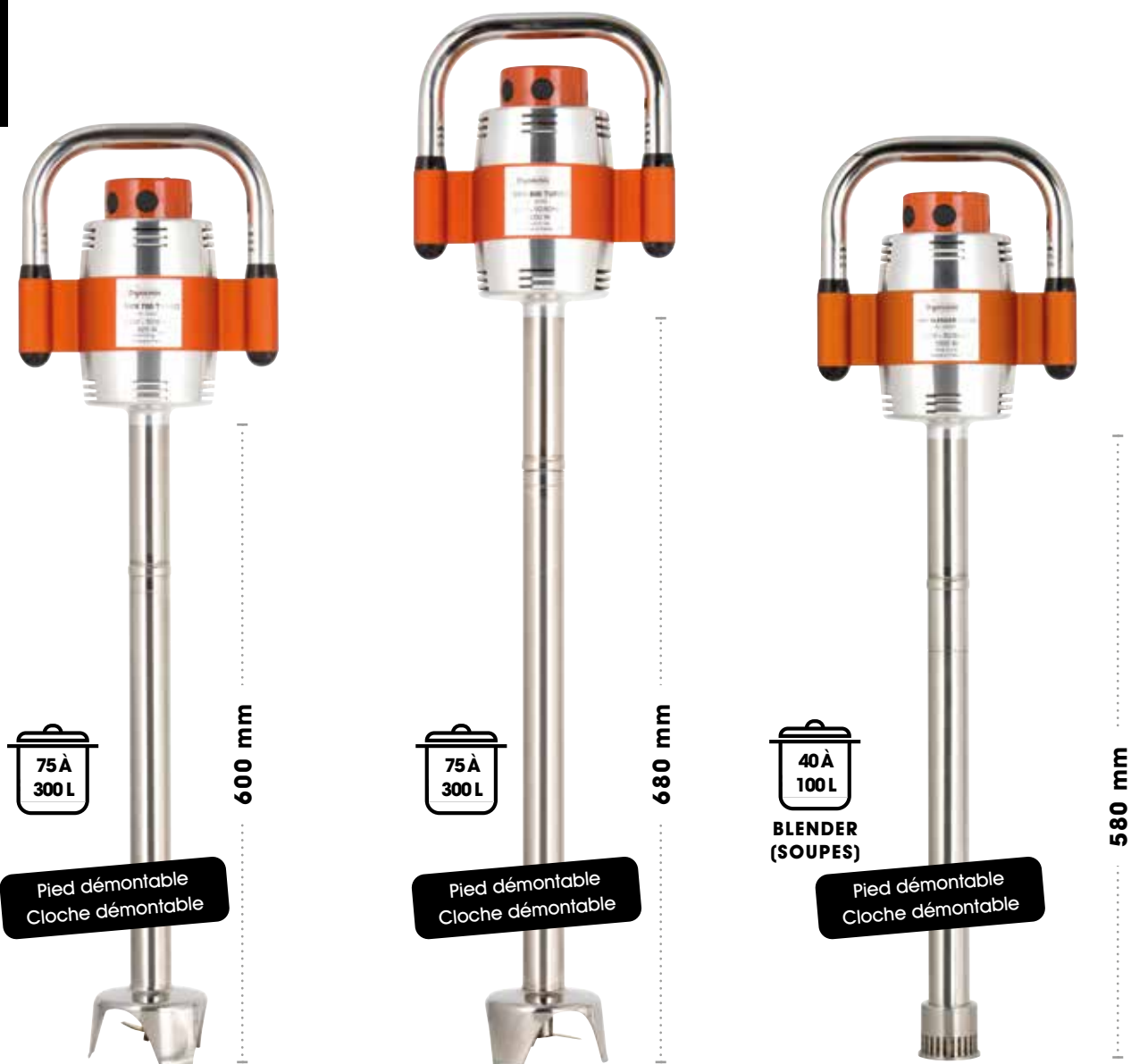
**777€**



**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€**

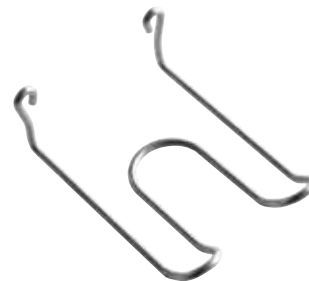
CONFORME AUX NORMES



**PRATIQUE**

Support mural inclus

Code Article 0862



	Désignation <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>194€</b>	<b>242€</b>	<b>426€</b>	<b>190€</b>	<b>348€</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

**1002€**



Vitesse variable



Désignation  
**BM PP**

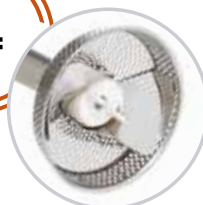
Puissance 650 W

Vitesse tr/min

Code Article AC221

**742€**

**PRODUIT  
EXCLUSIF**



Grille et hélice  
Inox démontables

Fourni avec poignée  
de maintien



450 mm

Désignation  
**Presse Purée PP**

150 / 500

AC220

**370€**

20 À  
100 KG

690 mm

Désignation  
**FM PP**

150 / 500

AC208

**428€**

40 À  
100 L



## 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	<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>209€</b>	<b>216€</b>	<b>230€</b>	<b>238€</b>	<b>249€</b>	<b>117€</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**



# 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 <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>6017€</b>	<b>7651€</b>	<b>6489€</b>	<b>8123€</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>6017€</b>	<b>7651€</b>	<b>6322€</b>	<b>7957€</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

**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

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

**64€ unitaire**

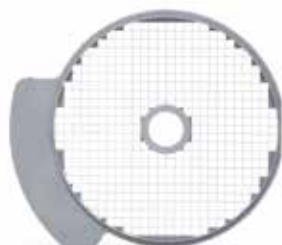


## Disque à Julienne

Code Article

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

**121€ unitaire**



## Kit Macédoine

Code Article

CL4008	8X8 mm
CL4010	10x10 mm

**174€ unitaire**



## Kit Frites

Code Article

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 ÉLECTRIQUE, BLEND & MIX

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

## CUTTER DE TABLE POUR MÉLANGER

ÉMULSIONNER, MIXER ET HACHER  
EN QUELQUES SECONDES.



LIVRÉ AVEC COUTEAU LISSE



	Désignation <b>Cutter 1V</b>	Désignation <b>Cutter 2V</b>	Désignation <b>Cutter VV</b> avec cadran LEDS	Désignation <b>Cutter VV 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, timer & chronomètre
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>
<b>CONVERTIBLE EN COUPE-LÉGUMES</b>				

## BLEND & MIX

FONCTION 2 EN 1  
IDÉAL POUR LES TEXTURES MODIFIÉES



LIVRÉ AVEC UN COUTEAU LISSE  
ET UN COUTEAU MICRODENTÉ



	Désignation <b>BLEND &amp; MIX 2V</b>	Désignation <b>BLEND &amp; MIX VV</b> avec cadran LEDS	Désignation <b>BLEND &amp; MIX VV Ecran</b> 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
	<b>1491€</b>	<b>1753€</b>	<b>2053€</b>

### ACCESSOIRES



**Couteau lisse**

Code Article CL8001

**68€ unitaire**



**Couteau denté**

Code Article CL8002

**81€ unitaire**



**Couteau  
microdenté**

Code Article CL8003

**81€ unitaire**

CUTTER / CL  
ÉLECTRIQUE



## 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
<b>136€</b>	<b>162€</b>	<b>176€</b>	<b>353€</b>



**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



ESSOREUSES



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



# DYNAMIC MADE IN FRANCE



## DYNAMIC

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

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

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

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

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

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

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

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

**Tous les produits sont fabriqués en France,**



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

UN SAVOIR FAIRE  
100% FRANÇAIS





# DYNAMIC AGIR POUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

## CONCEPTION



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

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

## PRODUCTION



Une production raisonnée - des moteurs fabriqués sur mesure pour une fiabilité accrue.

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



Tous nos emballages sont réalisés en cartons recyclés.

## CERTIFICATIONS

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

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

## REPARABILITE / RECYCLAGE

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

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

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

Ceci ne concerne, comme le prévoit le décret, que les équipements mis sur le marché après le 13 août 2005. Le coût de traitement du matériel en fin de vie fait partie intégrante des prix de vente. Pour plus d'informations, prendre contact avec DYNAMIC France.



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



UNE PRESENCE  
**DIGITALE 24/24**

NOTRE **SITE INTERNET**

NOTRE SITE **SAV**



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

[www.sav-dynamicmixers.com](http://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](http://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

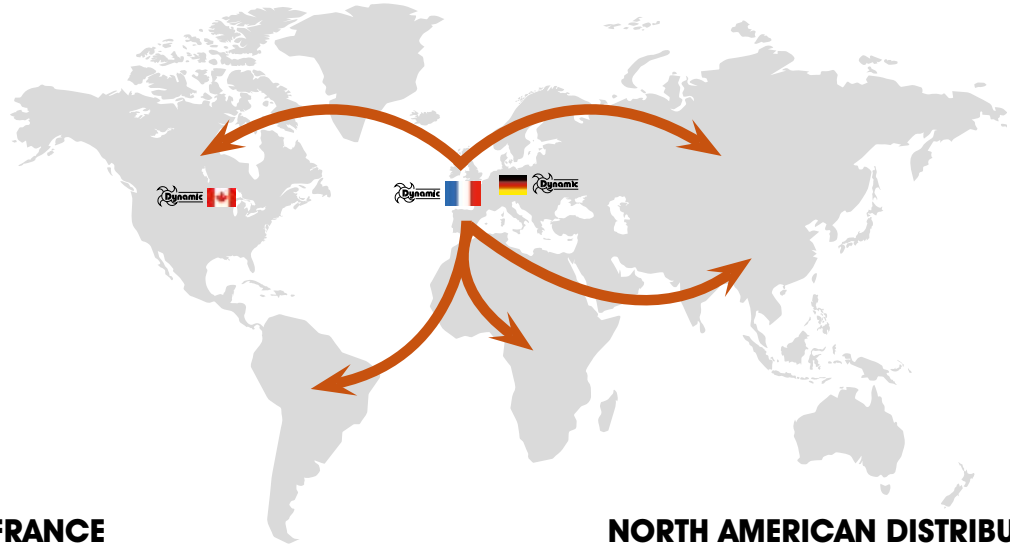
Une façon esthétique et pratique de présenter les produits Dynamic. (Pour plus d'informations, nous contacter).





# 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](mailto:contact@dynamicmixers.com)  
[www.dynamicmixers.com](http://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](mailto:info@dynamic-professional.de)  
[www.dynamic-professional.de](http://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](mailto:info@dynamicmixers.com)

#### USA

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY - 12919  
web : [dynamicmixersusa.com](http://dynamicmixersusa.com)

**CANADA** Montreal, Quebec  
3227 Boul. piffield - H4S-1H3  
web : [dynamicmixers.ca](http://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 exécutif.



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](mailto:contact@dynamicmixers.com)

UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC®**  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

