



GAMME PROFESSIONNELLE 2019
TARIFS



OFFREZ-VOUS LES ORIGINAUX !
www.dynamicmixers.com





DYNAMIC GAMME PROFESSIONNELLE 2019

Dès sa création en 1964, DYNAMIC innovait et inventait le mixeur professionnel. Depuis, DYNAMIC a développé toute une gamme d'appareils de préparations culinaires utilisée dans la plupart des cuisines professionnelles, qu'elles soient gastronomiques ou collectives.

Une expérience et un savoir-faire qui ont donné à la société une notoriété incontournable. Véritable spécialiste du mixeur professionnel DYNAMIC est aussi l'inventeur de l'essoreuse à salade manuelle. Une large gamme

complétée par les coupe-légumes manuels et les cutters.

Une fabrication 100% française et un contrôle total de la production garantissent des appareils de qualité, fiables et robustes.

Aujourd'hui, DYNAMIC est diffusé dans le monde entier par des distributeurs, des importateurs et ses filiales en Allemagne et Amérique du Nord (USA et Canada), permettant ainsi d'être proche de ses clients et à l'écoute des utilisateurs.

DYNAMIC, PARTENAIRE DU JEUNE CHEF AUVERGNAT

Renaud Darmanin



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

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

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

www.aubergedela-tour.com



DYNAMIC VOUS INVITE À DÉCOUVRIR SON TOUT NOUVEAU SITE INTERNET.



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

- + MODERNE
- + DESIGN
- + COMPLET

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

NOS RECETTES SONT DISPONIBLES SUR www.dynamicmixers.com



GAMME DYNAMIX®

PAGE 8



Description technique et accessoires en page 12 - 13

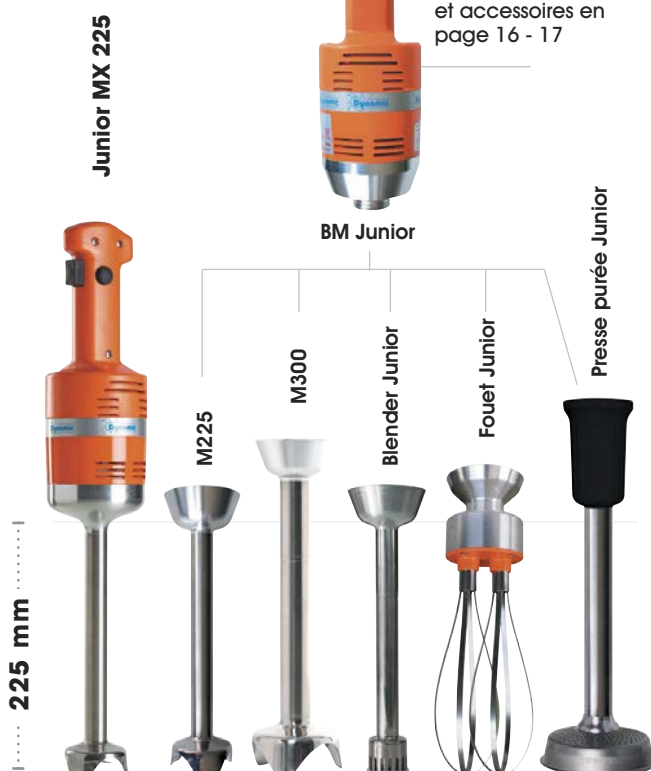


GAMME JUNIOR

PAGE 14



Description technique et accessoires en page 16 - 17

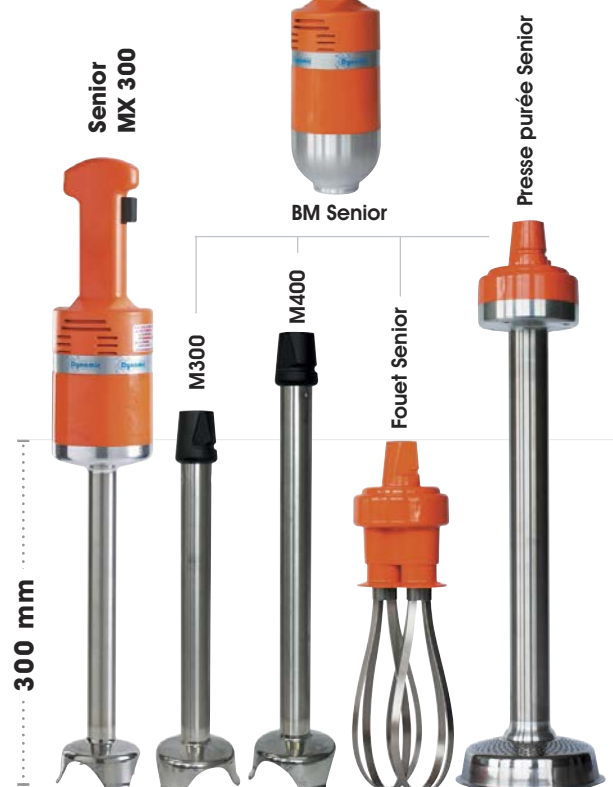


GAMME SENIOR

PAGE 18



Description technique et accessoires en page 20 - 21

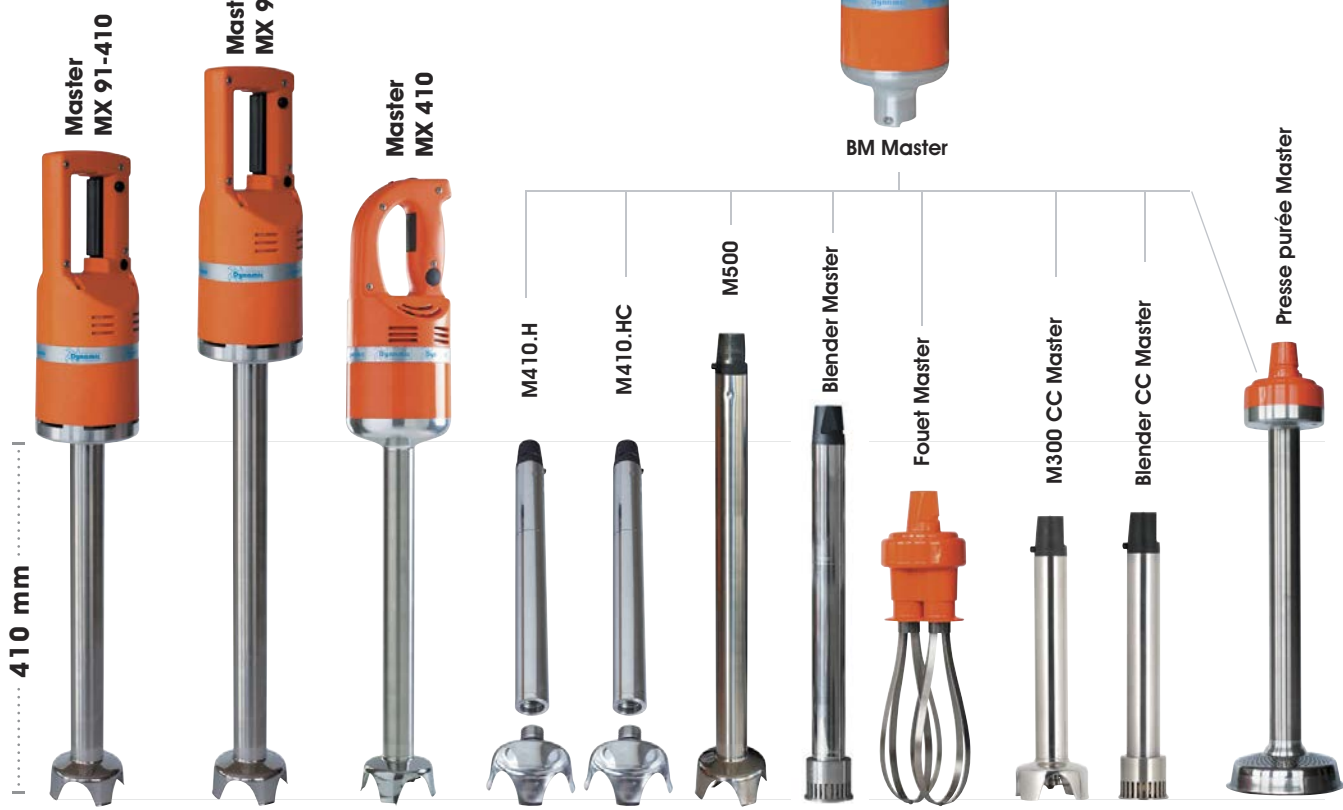


GAMME MASTER

PAGE 22



Description technique et accessoires en page 26 - 27

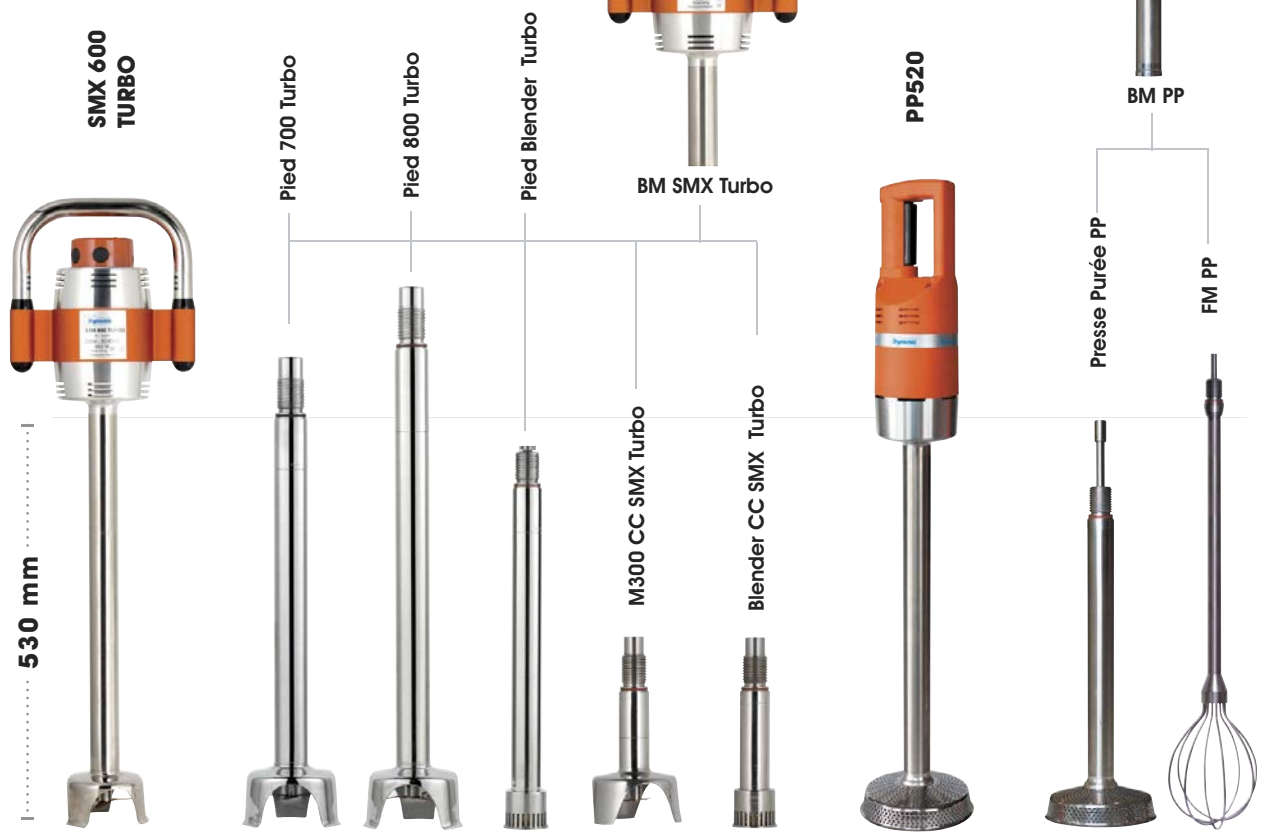


GAMME SMX

PAGE 28



Description technique et accessoires en page 30



NOS SUPPORTS

PAGE 32



Support de mixeur

Description technique et accessoires en page 33

**SUPPORT
MURAL**



SERVOMIX

Gamme Master et SMX

GAMME GIGAMIX

PAGE 34



Gigamix Standard

Gigamix Surbaissée

Gigamix Démontable

Existe aussi en version Blender. Description technique et accessoires en page 37

GAMME ESSOREUSES

PAGE 38



Description technique et accessoires en page 39

GAMME MANUELLE

PAGE 40



Dynacube

Description technique et accessoires en page 41

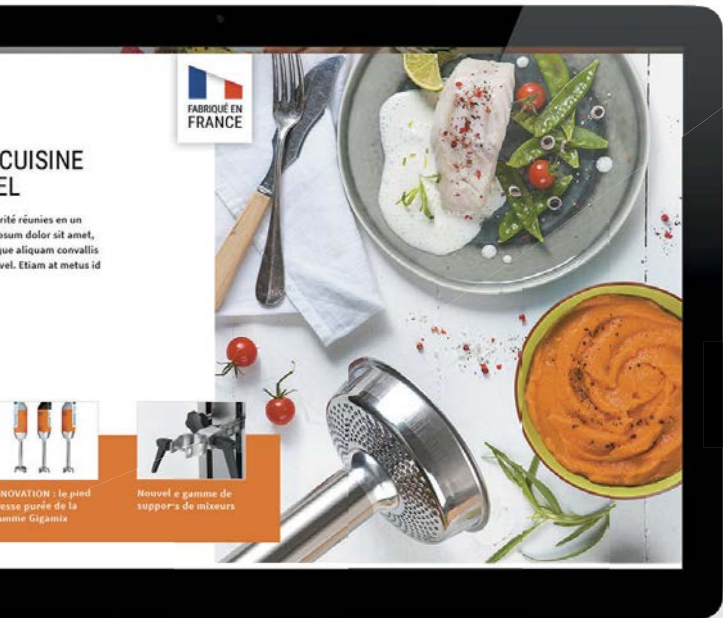
DIVERS

PAGE 42



Dynajuicer

FMA



RETROUVEZ NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET

www.dynamicmixers.com





PLUS PRODUITS

- Polyvalence : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- Robustesse : Pied en acier inoxydable.
- Ergonomie : Bouton deux vitesses ou variateur de vitesse accessible rapidement.
- Hygiène : Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L



Livré avec chargeur et batterie Lithium-Ion.
(temps de chargement 45 minutes)



Encombrement réduit et faible poids
de la batterie pour un travail sans fatigue.
Remplacement facile et rapide.

Chargeur batterie

Référence AC590 **88€**

Batterie

Référence AC585 **71€**

Dynamix® Nomad® Sans fil

**LA LIBERTÉ DE MOUVEMENT
EN CUISINE.**

Dynamix® Nomad 160*

Référence	MX130
Couteau	2 lames
Puissance	2000 mAh - 12Vdc
Long. totale	450 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diam. de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	1,1 Kg / 1,9 Kg
Vitesse tr/min	10 000

260€

Dynamix® Nomad 190*

Référence	MX140
Couteau	2 lames
Puissance	2000 mAh - 12Vdc
Long. totale	480 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Diam. de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	1,5 Kg / 2,2 Kg
Vitesse tr/min	10 000

298€



160 mm



190 mm

Temps d'utilisation 25 minutes

CONFORME AUX NORMES



* Autres accessoires (sauf Blender) disponibles séparément.

GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L

Dynamix® V2®

**DEUX VITESSES
POUR UN RÉGLAGE ULTRA RAPIDE.**

3 coloris au choix

Coloris orange par défaut



Dynamix® 160 V2

Orange / Noir

Référence MX055

Rouge / Noir

Référence MX056

Blanc / Noir

Référence MX057



160 mm



190 mm



Dynamix® 190 V2
Orange / Noir

Référence MX095

Rouge / Noir

Référence MX096

Blanc / Noir

Référence MX097

Dynamix® DMX 160 V2*

Référence	selon coloris
Couteau	4 lames
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1 Kg / 1,2 Kg
Vitesse 1 tr/min	8000
Vitesse 2 tr/min	13 000

165€

Dynamix® DMX 190 V2*

Référence	selon coloris
Couteau	4 lames
Puissance	250 W
Long. totale	425 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1,2 Kg / 1,5 Kg
Vitesse 1 tr/min	8000
Vitesse 2 tr/min	13 000

220€

* Autres accessoires disponibles séparément.

GAMME
PROFESSIONNELLE
DYNAMIX®

Dynamix®

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

DYNAMIX

PIEDS DÉMONTABLES
220W / 250W
1 à 8 L



Vitesse
variable



Dynamix® DMX 160

Référence	MX050
Couteau	4 lames
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1 Kg / 1,2 Kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000

165€

Dynamix® DMX 190

Référence	MX090
Couteau	4 lames
Puissance	250 W
Long. totale	425 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1 Kg / 1,5 Kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000

220€

Dynamix® DMX 160 Blender

Référence	MX100
Marteau	3 pales
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	35 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1,2 Kg / 1,5 Kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000

237€

GAMME PROFESSIONNELLE DYNAMIX®

LES ACCESSOIRES



MIXEURS



BLENDER
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse
variable



160 mm



M160



M190

190 mm



M Shake 190

Compatible bol gradué

	BM 160	BM 190
Référence	AC515	AC514
Puissance	220 W	250 W
	115€	131€

	AC520	AC550	AC530
Référence	AC520	AC550	AC530
Couteau	4 lames	4 lames	4 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000
Diam cloche	55 mm	66 mm	66 mm
	50€	89€	65€

Fouet extractable
pour une hygiène
parfaite.

**FOUET
EXTRACTABLE**

**NOUVEAU CARTER
POLYCARBONATE**

**PRODUIT
EXCLUSIF**

**PRIX EN
BAISSE**



160 mm

Blender Dynamix®



185 mm

Fouet Dynamix®



126 mm

PP Dynamix®



Couteau standard



Couteau émulsion



Disque pour foisonner



Disque batteur

	AC560	AC516	AC517	AC540
Référence	AC560	AC516	AC517	AC540
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000	600 / 2 500	70 / 300	
	122€	74€	179€	43€



Lames inversées



DYNAMIX

Bol cutter Dynamix®

Bol 1L gradué Dynamix®

Bol inox 3L Dynamix® compatible induction

Support Dynamix®

Référence AC518
Vitesse tr/min 600 / 2 500

AC510

AC513

SM030

167€

22€

54€

24€

LES PACKS



Dynamix® Combi 160

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

239€

PRIX EN BAISSÉ

NOUVEAU CARTER POLYCARBONATE



Dynamix® Trio 160

Référence MF050
1 bloc moteur 220 W
1 Pied 160 mm
Couteau 4 lames
1 Fouet 185 mm
1 Presse Purée 126 mm

418€

PRIX EN BAISSÉ

NOUVEAU CARTER POLYCARBONATE





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.**

Junior MX 225

Référence	MX020
Couteau	2 lames
Puissance	270 W
Long. totale	505 mm
Long. tube + cloche	225 mm
Diamètre de l'appareil	94 mm
Poids / Conditionné	1,7 Kg / 2 Kg
Vitesse tr/min	12 000

292€

Junior Fouet

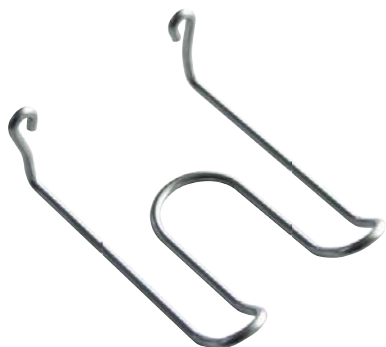
Référence	FT005
Puissance	270 W
Long. totale	500 mm
Long. tube + cloche	185 mm
Diamètre de l'appareil	94 mm
Poids / Conditionné	1,4 Kg / 1,7 Kg
Vitesse tr/min	300 / 2 000

340€



PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 089959



225 mm



185 mm



CONFORME AUX NORMES



GAMME PROFESSIONNELLE JUNIOR

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



BM Junior

Référence AC100
Puissance 270 W

268€

M225

Référence AC101
Vitesse tr/min 3 000 / 12 000

99€

M300

AC 105
3 000 / 12 000

128€

Blender Junior

AC066
3 000 / 12 000

153€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Junior DMX 225

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

367€



Junior Combi 225

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

562€



MIXEURS



BLENDER
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER

Fouet extractable
pour une hygiène
parfaite.



FOUET
EXTRACTABLE

185 mm

Fouet Junior

Référence AC102
Vitesse tr/min 600 / 2 500

195€

PRODUIT
EXCLUSIF



200 mm

Presse Purée Junior

Référence AC103
Vitesse tr/min 70 / 300

201€



Lames
inversées



Bol Cutter Junior

Référence AC104
Vitesse tr/min 600 / 2 500

183€

JUNIOR

PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0880.1



Vitesse
variable

Junior DMX 225 Blender

Référence MX110
1 bloc moteur 270 W
1 Pied blender 225 mm

421€





PLUS PRODUITS

- **Performance** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Ergonomie** : Variateur de vitesse accessible rapidement.
- **Hygiène** : Pied démontable pour un entretien facilité.
- **Confort** : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- **Polyvalence** : De nombreux accessoires, fouet, bol cutter, outil presse purée.
- **Sécurité** : Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

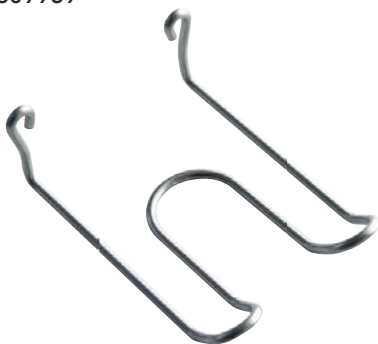
GAMME
PROFESSIONNELLE
SENIOR

-
PIEDS FIXES
350 W
20 à 40 L



PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 089959



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



Vitesse
variable
en option

Senior MX 300

Référence	MX007
Couteau	3 lames
Puissance	350 W
Long. totale	600 mm
Long. tube + cloche	300 mm
Diamètre de l'appareil	97 mm
Poids / Conditionné	2,4 Kg / 2,9 Kg
Vitesse tr/min	9 500

449€



CONFORME AUX NORMES



SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE SENIOR

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse variable

BM Senior

Référence AC005
Puissance 350 W

353€



300 mm

M300

Référence AC006
Vitesse tr/min 2 800 / 9 500

128€



400 mm

M400

Référence AC016
Vitesse tr/min 2 800 / 9 500

147€

Fouet extractable pour une hygiène parfaite.



**FOUET
EXTRACTABLE**



205 mm

Fouet Senior

Référence AC007
Vitesse tr/min 300 / 900

218€



MIXEURS



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER

**PRODUIT
EXCLUSIF**



Grille et hélice
Inox démontables



420 mm

Presse Purée Senior

Référence AC004
Vitesse tr/min 100 / 600

414€



Bol Cutter inox Senior

Référence AC055
Vitesse tr/min 400 / 1 500

430€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES



Senior DMX 300

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

481€



Senior Combi 300

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

699€

SENIOR

PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0880



ENTRETIEN FACILE

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



MONTAGE RAPIDE



NOUVELLE GÉNÉRATION



PLUS PRODUITS

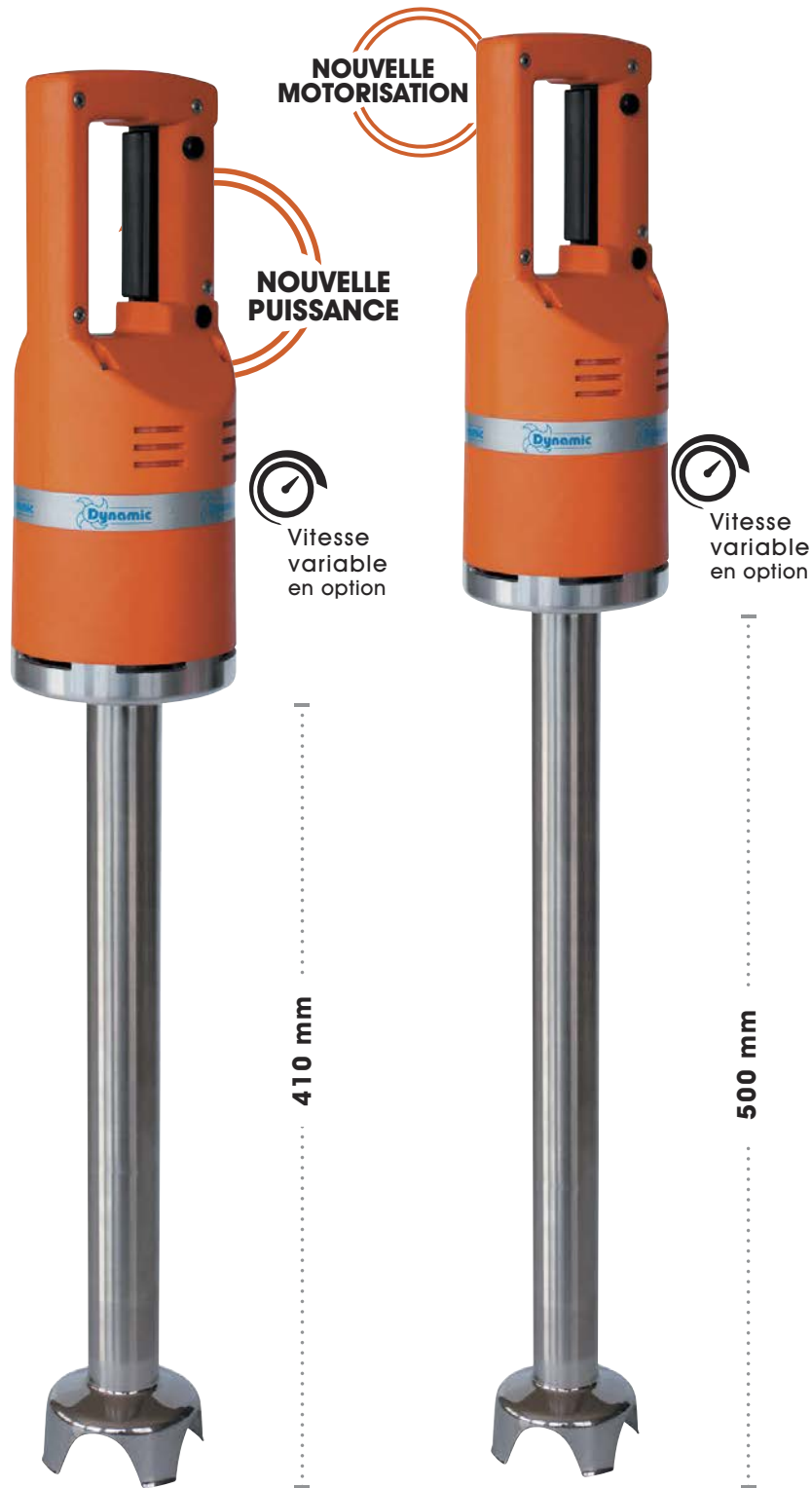
- **Performance** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Ergonomie** : Variateur de vitesse accessible rapidement.
- **Hygiène** : Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- **Confort** : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- **Polyvalence** : De nombreux accessoires, fouets, bol cutter, outil presse purée, pied blender
- **Sécurité** : Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.
- **Puissance** : Nouvelle motorisation pour un rendement meilleur.

GAMME
PROFESSIONNELLE
MASTER

-
PIEDS FIXES
600 W
40 à 100 L



UNE POLYVALENCE INÉGALÉE !



CONFORME AUX NORMES



PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0881

Master MX 91-410

Référence	MX005
Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	715 mm
Long. tube + cloche	410 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	3,4 Kg / 3,8 Kg
Vitesse tr/min	10 500

492€

Master MX 91-500

Référence	MX045
Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	500 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	3,6 Kg / 4 Kg
Vitesse tr/min	10 500

547€

MASTER

GAMME
PROFESSIONNELLE
MASTER

PIEDS FIXES
600 W
40 à 100 L



**NOUVELLE
MOTORISATION**



410 mm

 **Vitesse variable en option**

**FOUET
EXTRACTABLE**

Fouet extractable pour une hygiène parfaite.



245 mm

 **Vitesse variable**

Master MX 410

Référence	MX004
Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	720 mm
Long. tube + cloche	410 mm
Diamètre de l'appareil	122 mm
Poids / Conditionné	3,5 Kg / 4,1 Kg
Vitesse tr/min	10 500

533€

Master Fouet

Référence	FT001
Puissance	600 W
Long. totale	650 mm
Long. fouet	245 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	3,3 Kg / 3,7 Kg
Vitesse tr/min	300 à 900

617€

LES PACKS PIEDS DÉMONTABLES

NOUVELLE MOTORISATION




Vitesse
variable

Master DMX 410.H

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

569€




Vitesse
variable

Master DMX 410 Blender

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

687€




Vitesse
variable

Master Combi 410.H

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

801€




Vitesse
variable

Master Trio 410.H

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

1215€

GAMME PROFESSIONNELLE MASTER

LES ACCESSOIRES PIEDS DÉMONTABLES

Accessoires disponibles séparément.

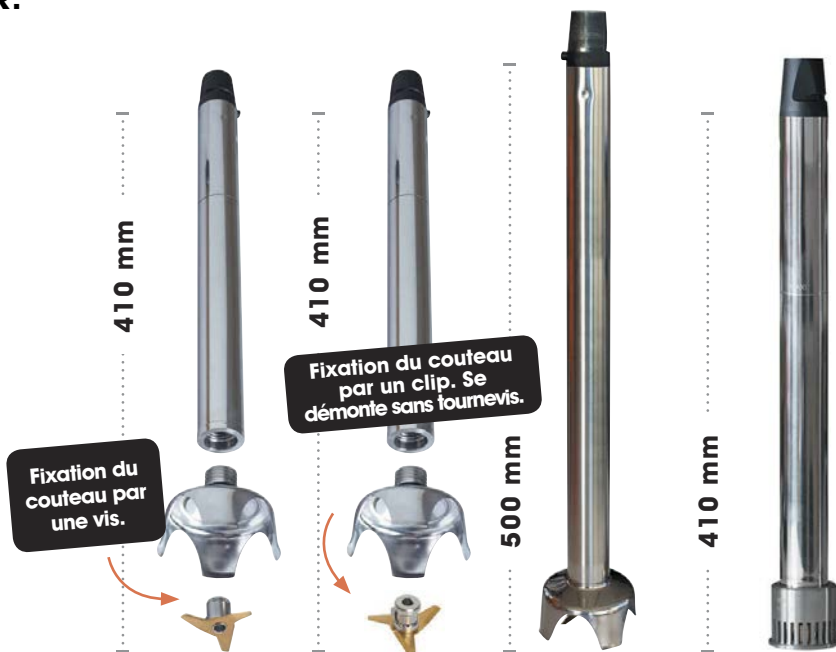
**DÉCUPLEZ LES UTILISATIONS ! JUSQU'À 12 ACCESSOIRES
POUR UN SEUL BLOC MOTEUR.**



BM Master

Référence AC001
Puissance 600 W

388€



M410.H

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

181€

M410.HC

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

181€

M500

Référence AC500
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

192€

Blender Master

Référence AC070
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

299€

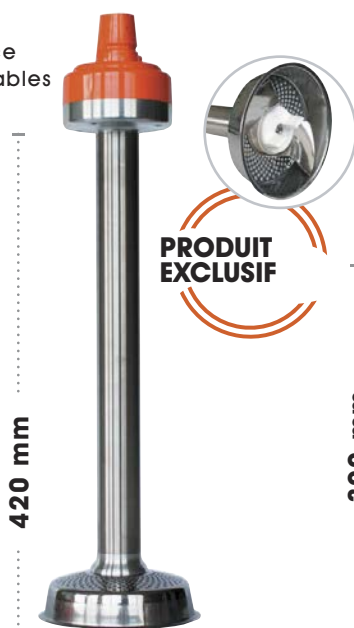


Fouet Master

Référence AC003
Vitesse tr/min 300 / 900

232€

Grille et hélice
Inox démontables



Presse Purée Master

Référence AC004
Vitesse tr/min 100 / 600

414€

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



M300 CC Master

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

154€

Blender CC Master

Référence AC265
Vitesse tr/min 3 000 / 10 500

244€



MIXEURS



BLENDER
(SOUPES)



FOUETS



PRESSE
PURÉE



CUTTER

CleanUp System

PIED ET CLOCHE ENTièrement DÉMONTABLES

Pour un nettoyage facile, un entretien et une hygiène parfaite. Tout en inox pour une durabilité accrue de votre pied. Lavable en machine.

Ce dispositif exclusif Dynamic est conforme aux recommandations HACCP



Bol Cutter Master

avec un couteau (standard ou denté) au choix

AC055

400 / 1500

430€

PRATIQUE

Support mural inclus
Réf. 0880



FOUETS



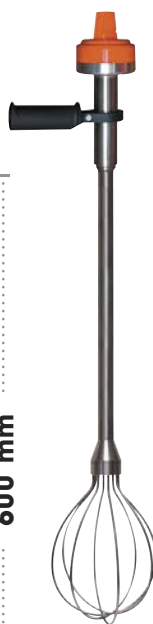
420 mm

FM420

AC202

100 / 600

414€



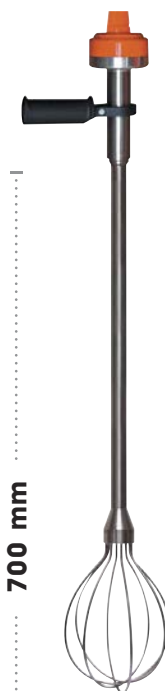
600 mm

FM600

AC200

100 / 600

426€



700 mm

FM700

AC201

100 / 600

438€

Référence

Vitesse tr/min

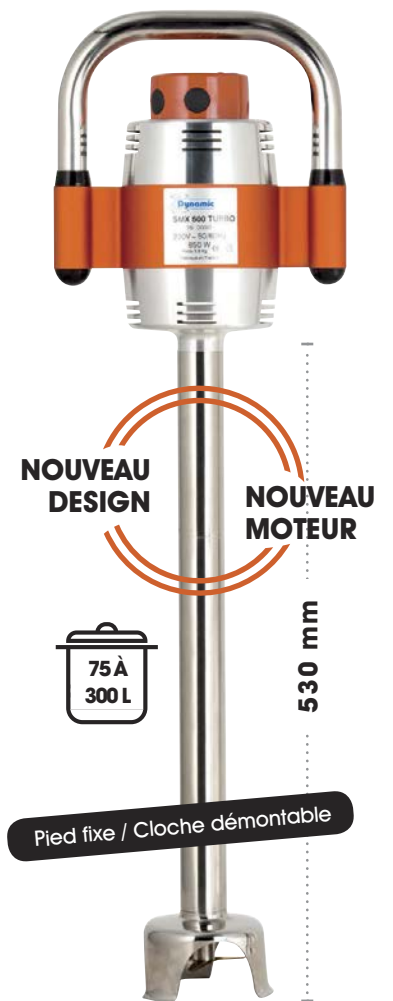
GAMME
PROFESSIONNELLE
SMX

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



PLUS PRODUITS

- **Polyvalence** : Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- **Robustesse** : Pied en acier inoxydable.
- **Hygiène** : Pied et cloche entièrement démontable sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- **Confort** : Utilisation facilitée grâce à leur support.
- **Sécurité** : Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.
- **Puissance** : Nouvelle motorisation pour un meilleur rendement.



SMX 600 Turbo

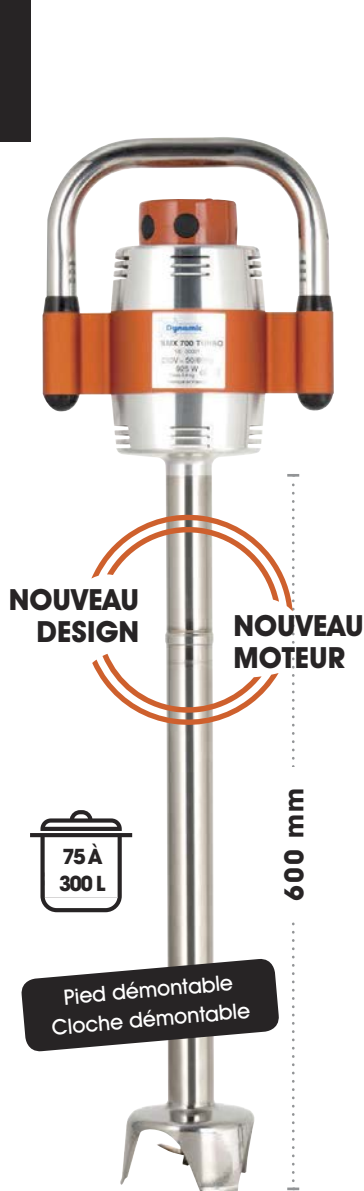
Référence	MX002T
Couteau	3 lames
Puissance	850 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	530 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,1 Kg / 7,7 Kg
Vitesse tr/min	11 000

751€

**MOTEUR
GARANTIE
2 ANS***

GAMME SMX

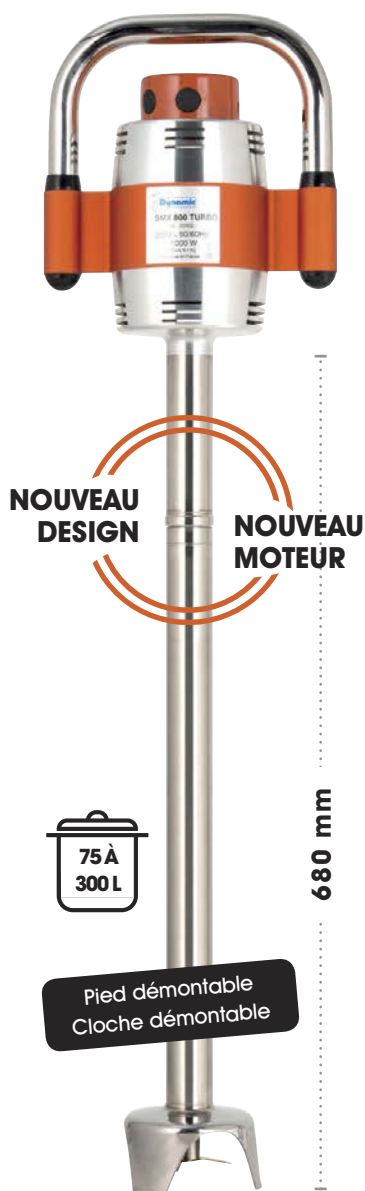
Usage intensif
Spécial collectivités.



SMX 700 Turbo

Référence	MX040T
Couteau	3 lames
Puissance	925 W
Long. totale	870 mm
Long. tube + cloche	600 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,5 Kg / 8,0 Kg
Vitesse tr/min	11 000

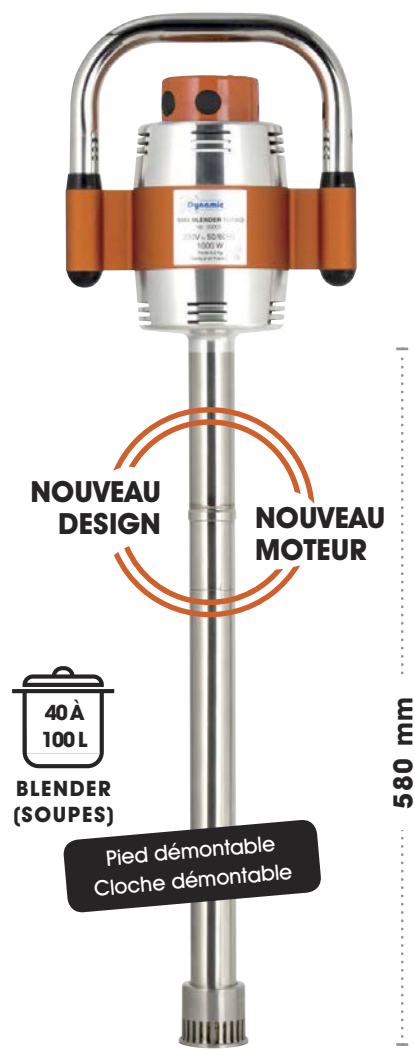
944€



SMX 800 Turbo

Référence	MX001T
Couteau	3 lames
Puissance	1000 W
Long. totale	960 mm
Long. tube + cloche	680 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,7 Kg / 8,2 Kg
Vitesse tr/min	11 000

1035€



SMX Blender Turbo

Référence	MX125T
Marteau	3 Pales
Puissance	1000 W
Long. totale	860 mm
Long. tube + cloche	580 mm
Diamètre de l'appareil	125 mm
Poids / Conditionné	6,7 Kg / 8,2 Kg
Vitesse tr/min	11 000

1214€

SMX PP

* Uniquement pour le marché français

CONFORME AUX NORMES



GAMME
PROFESSIONNELLE
SMX



LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.

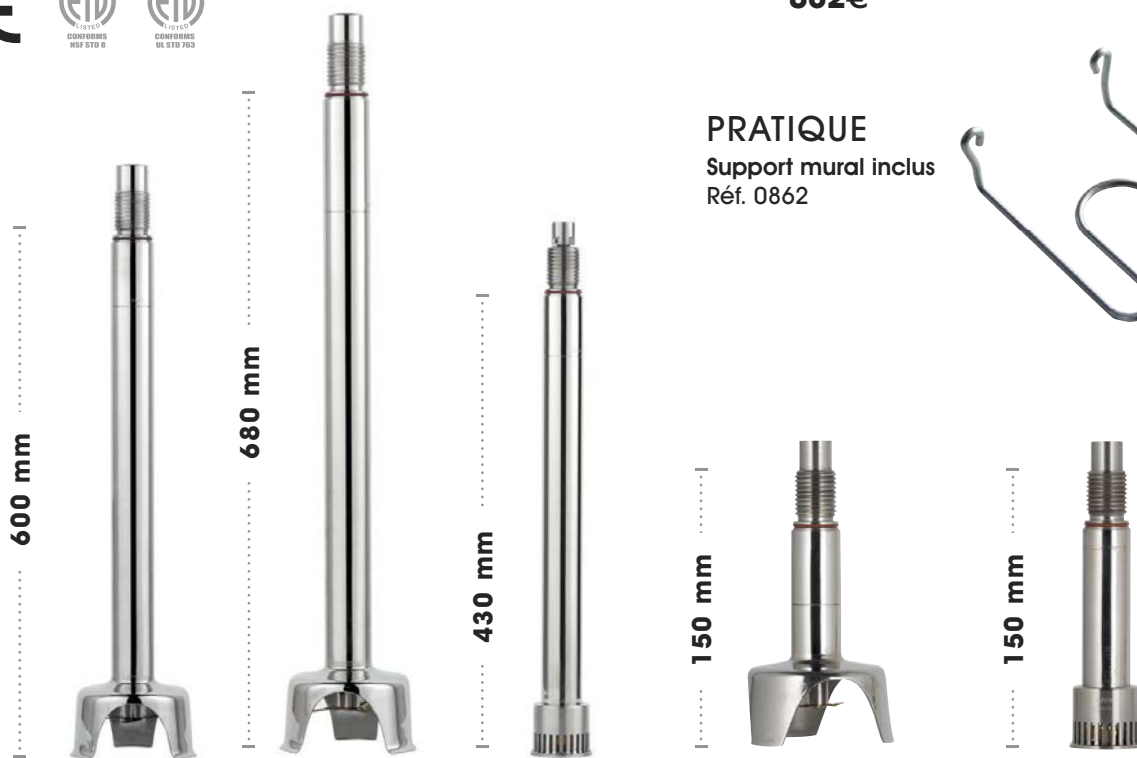


BM SMX Turbo

Référence AC052T
Puissance 1000 W

802€

CONFORME AUX NORMES



PRATIQUE
Support mural inclus
Réf. 0862



**Pied 700
Turbo**

Référence AC075T
Vitesse tr/min 11 000

187€

**Pied 800
Turbo**

Référence AC076T
Vitesse tr/min 11 000

233€

**Blender SMX
Turbo**

Référence AC072T
Vitesse tr/min 11 000

412€

**M300 CC SMX
Turbo**

Référence AC250T
Vitesse tr/min 11 000

183€

**Blender CC SMX
Turbo**

Référence AC255T
Vitesse tr/min 11 000

336€

GAMME PROFESSIONNELLE PRESSE PURÉE

PIEDS FIXES / DÉMONTABLES
650 W

Accessoires disponibles séparément.



520 mm

PP520

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

968€



Vitesse variable

PRODUIT EXCLUSIF



Grille et hélice
Inox démontables

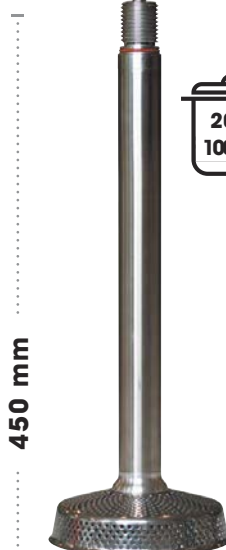
Fourni avec poignée
de maintien



BM PP

Référence	AC221
Puissance	650 W
Vitesse tr/min	

717€



450 mm

Pressée Purée PP

Référence	AC220
Puissance	
Vitesse tr/min	150 / 500

358€



690 mm

FM PP

Référence	AC208
Puissance	
Vitesse tr/min	150 / 500

414€

PRATIQUE
Support mural inclus
Réf. 0881



SMX PP



Dynamic

SMX 800 TURBO

16/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 6,1 Kg

Fabriqué en France



ACCESSOIRES

NOS SUPPORTS

GAMME MASTER
GAMME SMX



Gammes MASTER et SMX

DITES HALTE AUX TMS

avec ce crochet permettant une maniabilité accrue de vos mixeurs. Ce crochet se place sur le rebord d'une marmite.

Crochet de maintien inclus dans les versions démontables

Référence SM020

14€



POUR VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE CONFORT

SUPPORT MURAL DE MIXEURS



NOUVEAU

SERVOMIX

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

960€



SUPPORTS DE MIXEURS

Pour votre sécurité et votre confort

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Référence	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
Poids	1,9 Kg	2,3 Kg	2,6 Kg	2,8 Kg	3,2 Kg	0,7 Kg
Diamètre	400 mm	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	Largeur de rebord 55mm*
	202€	209€	223€	229€	240€	113€

* Dimensions d'utilisation maxi

SUPPORTS



PLUS PRODUITS

- **Confort** : Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement.
- **Polyvalence** : Des accessoires nombreux pour toute utilisation.
- **Ergonomie** : Encombrement minimum.
- **Hygiène** : Tout en inox pour un entretien facile.
- **Puissance** : Moteur puissant de 2,2 KW.
- **Performance** : gain de temps et vitesse de travail maximale

GAMME
PROFESSIONNELLE
GIGAMIX

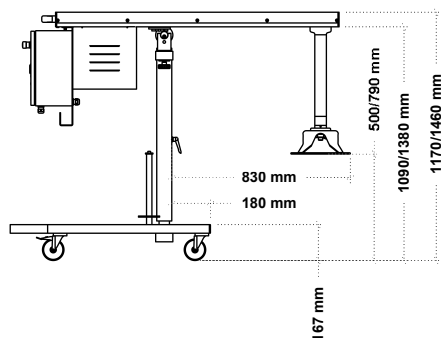
-
2,2 KW
100 à 300 L



USAGE INTENSIF SPÉCIAL COLLECTIVITÉS

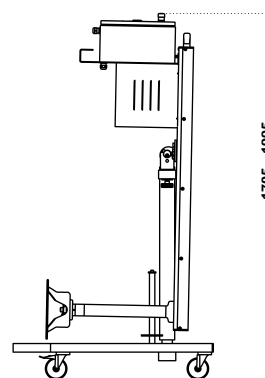
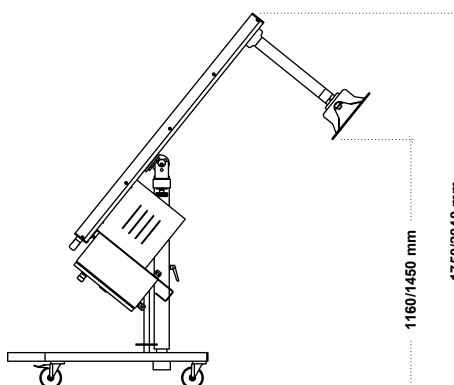
Version standard, démontable ou surbaissée
Pour vos très grandes
préparations !

Version STANDARD



	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V Variateur inclus
Référence	TB001	TB002
Tube de plongée	570 mm	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm	270 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw
	5812€	7390€

* Autres tensions sur demande



Gigamix Blender

Gigamix Blender V.V

Variateur inclus

	Gigamix Blender	Gigamix Blender V.V Variateur inclus
Référence	TB020	TB021
Tube de plongée	570 mm	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm	270 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw
	6269€	7847€

* Autres tensions sur demande

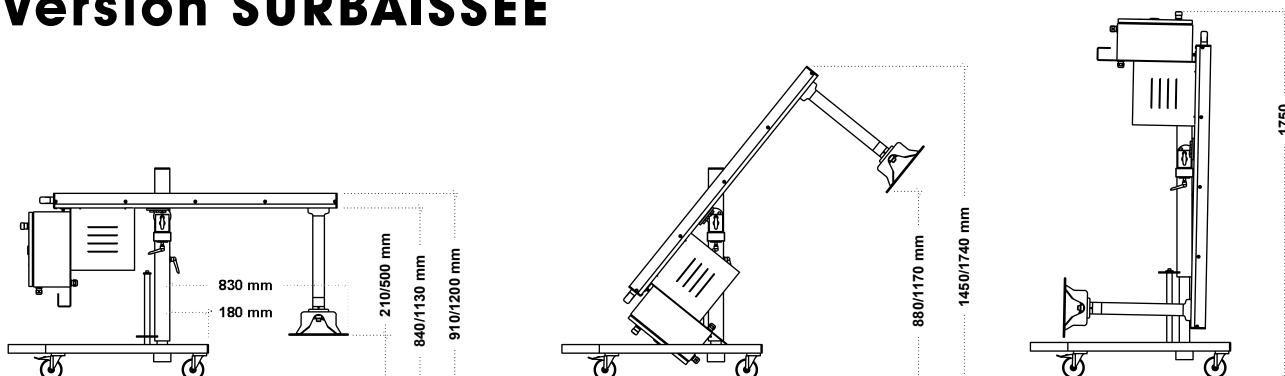


CONFORME À LA NORME



GIGAMIX

Version SURBAISSÉE



Gigamix 460-210

Référence	TB005
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz
Puissance	2,2 Kw

5812€

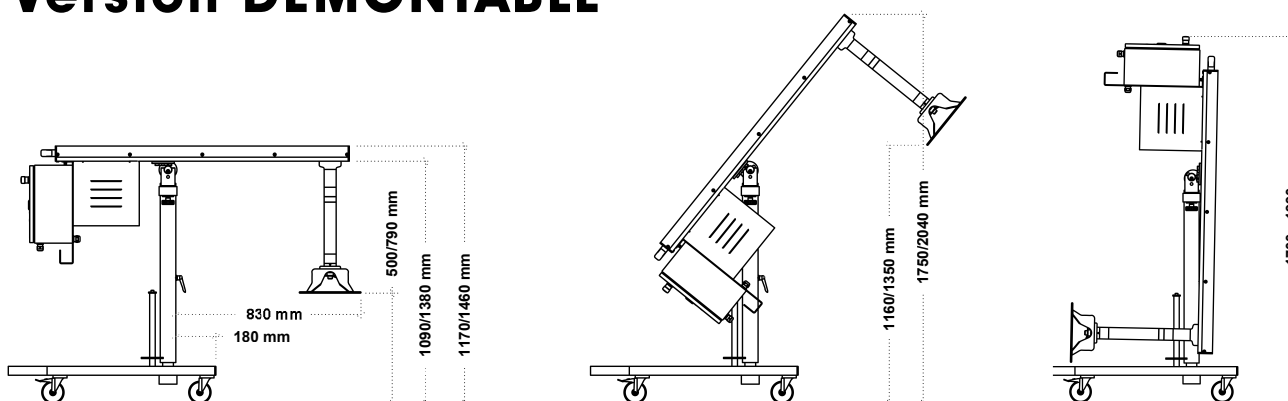
Gigamix 460-210 V.V Variateur inclus

Référence	TB006
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw

7390€

* Autres tensions sur demande

Version DÉMONTABLE



Gigamix DMX

Référence	TB008
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz
Puissance	2,2 Kw

6107€

Gigamix DMX V.V Variateur inclus

Référence	TB009
Tube de plongée	570 mm
Diamètre de la cloche	270 mm
Vitesse tr/min	2 500 / 4 000
Tension alimentation	400 V, triphasé, 50Hz*
Puissance	2,2 Kw

7686€

* Autres tensions sur demande

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparément.



Variateur 2800 / 4000 tr/min en option

Option indispensable pour monophasé
Monté uniquement en usine

Référence TB010

1578€



Pied Presse-Purée Variateur obligatoire

Référence TB013
Vitesse tr/min 800 / 1 600

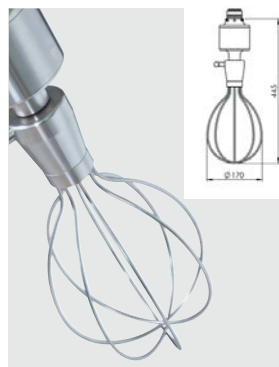
1490€



Cloche Gigamix

TB012
2 800 / 4 000

854€



Fouet Gigamix Variateur obligatoire

TB003
400 / 600

1770€



Blender Gigamix

TB004
2 800 / 4 000

1310€

DYNAPOMPE

Grâce à son procédé innovant, la pompe DYNAMIC s'adapte parfaitement au pied blender GIGAMIX pour transférer rapidement et sans effort la préparation mixée vers l'unité de conditionnement.

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



Dynapompe Gigamix

Adaptable sur
Blender uniquement

TB030

974€

LES PLUS PRODUITS :

- **Investissement** : Ce simple accessoire suffit pour le transfert de la préparation.
- **Confort** : La pompe participe à la prévention des TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).
- **Polyvalence** : La Dynapompe est fournie avec une longueur de tuyau de 2,50 m (autre dimensions sur demande).
- **Hygiène** : Entièrement démontable et lavable en machine.
- **Pistolet** en option : le pistolet de sortie se fixe sur l'autre extrémité du tuyau et permet de fermer et d'ouvrir le débit. Très pratique pour remplir plusieurs récipients l'un après l'autre.

**VIDEZ VOS MARMITES EN
QUELQUES MINUTES !**



Pistolet Gigamix

Option pour Dynapompe

TB040

691€



L'Originale



Dynamic®

PLUS PRODUITS

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

GAMME PROFESSIONNELLE ESSOREUSES

MANUELLES
& ÉLECTRIQUES
10 à 20 L

GARANTIE
5 ANS



OFFREZ-VOUS LES ORIGINAUX!

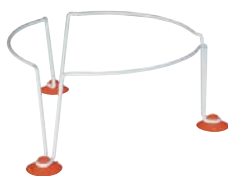
Antibactérien incorporé



	E10 Manuelle	E20 Manuelle	E20 SC Manuelle	EM98 Electrique
Référence	E001	E002	E004	E003
Diamètre	330 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur totale	420 mm	500 mm	500 mm	630 mm
Puissance	-	-	-	200W
Vitesse en charge	-	-	-	500 tr/min
Conseillé pour	2 - 3 salades	3 - 5 salades	3 - 5 salades	3 - 5 salades
Poids / Conditionné	2,4 Kg / 3,0 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	8,3 Kg / 10 Kg
	131€	157€	170€	495€



Berceau avec patins à ventouses pour une stabilité accrue.



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



CONFORME
AUX RECOMMANDATIONS





PLUS PRODUITS

- **Rapidité** : Mise en place aisée.
- **Performance** : Qualité et précision de coupe.
- **Hygiène** : Facilité d'entretien.
- **Confort** : Facilement transportable.
- **Polyvalence** : Outils spécifiques permettant différentes coupes.
- **Sécurité** : Pas de contact direct avec les grilles durant l'utilisation.



GAMME
MANUELLE

COUPE LÉGUMES

30 à 50 KG/H

PRÉPARATIONS
CUBE, TRANCHE, BATONNET



DYNACUBE N°1 DES COUPE-LÉGUMES MANUELS DANS LE MONDE



CONFORME À LA NORME



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



PLUS PRODUITS

- Idéal pour presser une grande quantité d'agrumes sans effort,
- Silencieux et très robuste
- Démontage et remontage facile et rapide des parties



DYNAJUICER

PRESSE-AGRUMES

100 à 150 agrumes à l'heure



Livré avec 2 cônes ogives



Presse-agrumes

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

219€



1000 / 1200 mm

FMA 91/FMA 90

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

128€

122€

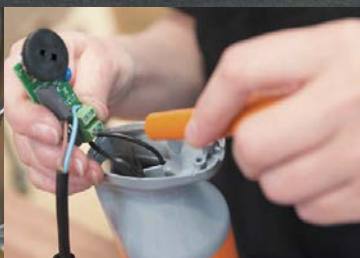


RETROUVEZ NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET

www.dynamicmixers.com



DYNAMIC
MADE IN FRANCE



DYNAMIC

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

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

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

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

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

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

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

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

Tous les produits sont fabriqués en France,



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

**UN SAVOIR FAIRE
100% FRANÇAIS**



DYNAMIC AGIR POUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

CONCEPTION



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

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

PRODUCTION



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

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



Tous nos emballages sont réalisés en cartons recyclés.

CERTIFICATIONS

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

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

REPARABILITE / RECYCLAGE

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

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

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

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



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



AIDE À LA VENTE NOTRE SITE

NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET EST EN LIGNE !

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

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



VENEZ DÉCOUVRIR NOS PRODUITS ET NOS ACTUALITÉS

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

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

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



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

www.dynamicmixers.com



AIDE À LA VENTE NOS OUTILS

PACKAGING

L'image des produits Dynamic passe aussi par l'emballage.

Le packaging est un moyen fort de reconnaissance de la marque et d'identification des produits.

PRÉSENTOIRS & TOTEMS

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





ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

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

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

site web: www.rougeplus.com
email: contact@rougeplus.com