



GAMMA
PROFESSIONALE
2018



OFFRITEVI GLI ORIGINALI !
www.dynamicmixers.com





DYNAMIC

GAMMA PROFESSIONALE 2018

A partire dalla sua fondazione nel 1964 Dynamic ha inventato ed innovato costantemente i mixer professionali. Nel tempo ha affiancato a questi una gamma di apparecchi professionale per la ristorazione completa, utilizzata con successo nelle cucine professionali di tutto il mondo sia in ristorazione che in comunità.

L'esperienza e il savoir-faire ha reso Dynamic una garanzia di affidabilità. Specialisti nel mixer ad immersione professionale, Dynamic ha inventato anche l'asciugaverdure manuale. Una gamma pensata per ogni esigenza, completata dai tagliaverdure manuali.

La produzione 100% francese e il controllo totale di produzione garantiscono apparecchi di qualità, affidabili e robusti.

Dynamic è presente in tutto il mondo grazie ai suoi distributori, importatori e alle filiali in Germania e America del Nord (USA e Canada), per essere vicina ai suoi clienti e agli utilizzatori.

LE RICETTE SONO
DISPONIBILI SU
www.dynamicmixers.com

2018 NOVITA'

NUOVO ACCESSORIO GAMMA GIGAMIX

NUOVO
PRODOTTO



L'accessorio pressapurè completa la gamma d'accessori per **GIGAMIX**.

L'accessorio pressapurè per Gigamix è stato studiato per le grandi produzioni in centri cottura e ristorazione collettiva. Permette di lavorare da 50 a 150 Kg di patate cotte in una sola volta in tutta facilità, direttamente nella pentola di cottura.

Questo accessorio è in grado di realizzare puree non solo da patate ma anche carote, sedano rapa, cavolfiori o broccoli.

Per l'utilizzo di questo accessorio è necessario il variatore di velocità.

DISPONIBILE IL PRIMO TRIMESTRE 2018

NOVITA'
DITE BASTA ALLA FATICA

SPECIALE CASSERUOLE

IDEALE PER CONTENITORI CON ALTEZZA RIDOTTA E GRANDE CAPACITA', i piedi "speciale casseruole" completano la gamma di accessori delle serie MASTER E SMX.

Questi accessori permettono una maggiore comodità di lavoro e sono più maneggevoli grazie al loro piede più corto e l'ingombro ridotto.

ESCLUSIVO
DYNAMIC



M300 CC Master



Blender CC Master



M300 CC SMX



Blender CC SMX

LA NOSTRA GAMMA 2018



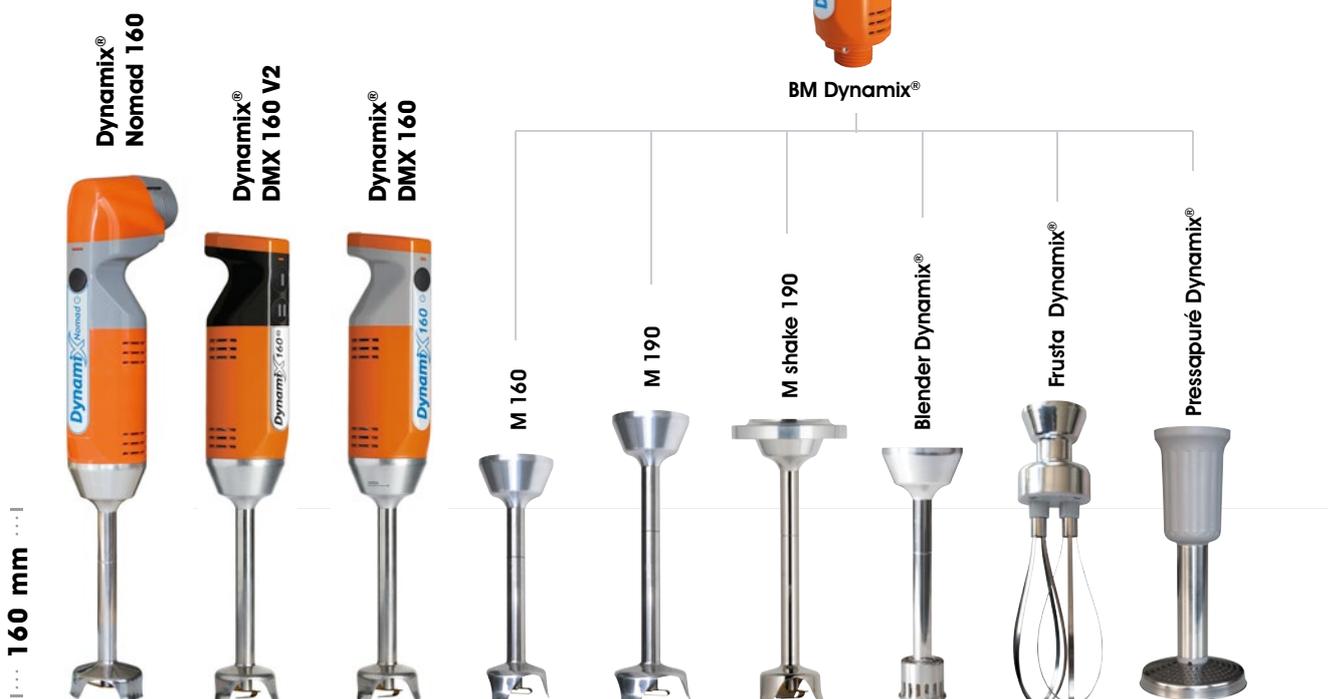
SCOPRITE I VIDEO DELLA
NOSTRA GAMMA

SERIE DYNAMIX® PAGINA 8



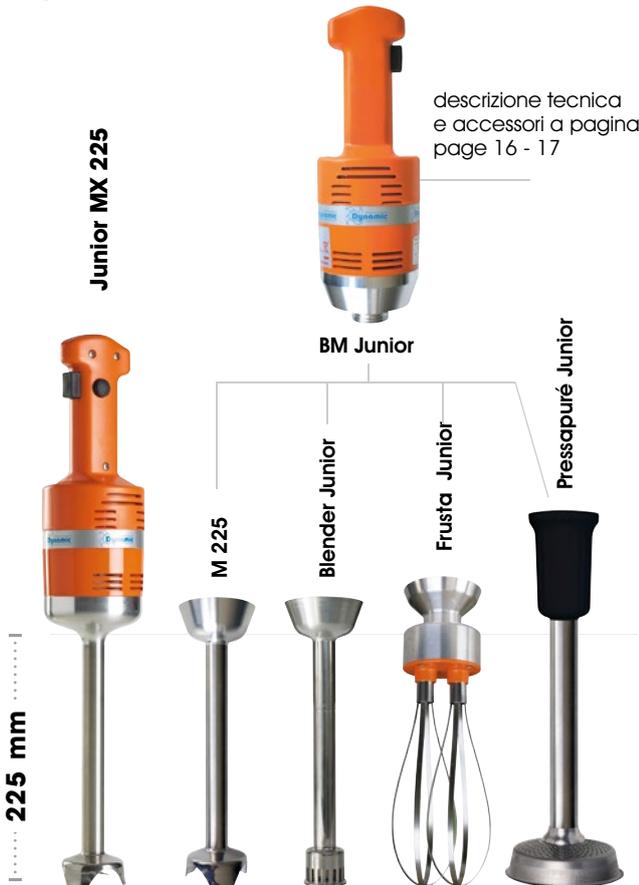
BM Dynamix®

descrizione tecnica e
accessori a pagina 12 - 13



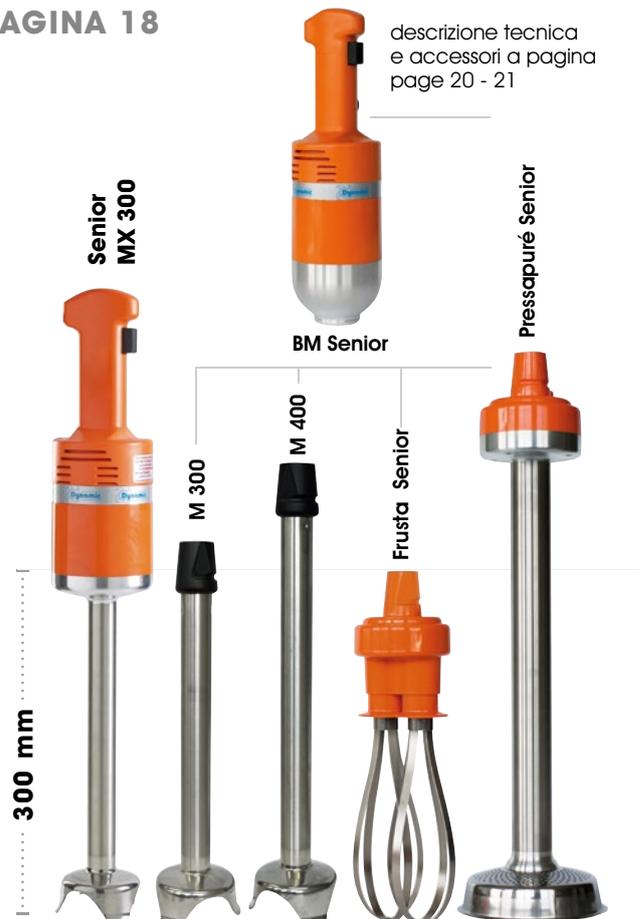
SERIE JUNIOR

PAGINA 14



SERIE SENIOR

PAGINA 18



SERIE MASTER

PAGINA 22



SERIE SMX

PAGINA 28



SUPPORTI

PAGINA 32



Supporti mixers

descrizione tecnica e accessori a pagina 33

**PORTAMIX
Serie Master**

**SERVOMIX
Serie Master e SMX**

SERIE GIGAMIX

PAGINA 34



Gigamix Standard

Gigamix Ribassata

Gigamix Smontabile

Disponibile anche in versione di Blender, descrizione tecnica e accessori a pagina 37

SERIE ASCIUGAVERDURE

PAGINA 38



descrizione tecnica e accessori a pagina 39

SERIE MANUALE

PAGINA 40



Dynacube

descrizione tecnica e accessori a pagina 41

VARIE

PAGINA 42



Dynajuicer

FMA



VANTAGGI

- **Performance** : Accessori adatti ad ogni esigenza di lavorazione
- **Robustezza** : Piede inox
- **Ergonomico** : Variatore o doppio pulsante di Velocità
- **Pulizia** : Piede smontabile con tubo e campana inox per una facile pulizia



SERIE
PROFESSIONALE
DYNAMIX®

PIEDI SMONTABILI
220W / 250W
Da 1 a 8 L



Fornito con caricatore e batteria Lithium-Ion
(tempo di carica 45 minuti)



Ingombro ridotto e peso della batteria
basso per un lavoro senza fatica.
Sostituzione facile e rapida.

Codice AC590

Codice AC585

DynamiX Nomad®

MASSIMA LIBERTA' DI MOVIMENTO IN CUCINA

DynamiX® Nomad 160*

Codice	MX130
Coltello	2 lame
Potenza	2000 mAh - 12Vdc
Lungh. totale	450 mm
Lung. tubo + campana	160 mm
Diametro campana	55 mm
Diametro apparecchio	110 mm
Peso netto / imballato	1,1 Kg / 1,9 Kg
Velocità giri/min	10 000

DynamiX® Nomad 190*

Codice	MX140
Coltello	2 lame
Potenza	2000 mAh - 12Vdc
Lungh. totale	480 mm
Lung. tubo + campana	190 mm
Diametro campana	66 mm
Diametro apparecchio	110 mm
Peso netto / imballato	1,5 Kg / 2,2 Kg
Velocità giri/min	10 000



TEMPO DI UTILIZZO 25 MINUTI

CONFORME ALLE NORME



* Altri accessori disponibili separatamente

SERIE
PROFESSIONALE

DYNAMIX®

Dynamix® V2

**DUE VELOCITÀ'
PER UNA REGOLAZIONE Istantanea.**

PIEDI SMONTABILI
220W / 250W
Da 1 a 8 L

3 COLORI A SCELTA

colore standard arancione



Dynamix® 160 V2

Arancio / Nero

Codice MX055

Rosso / Nero

Codice MX056

Bianco / Nero

Codice MX057

Dynamix® 190 V2

Arancio / Nero

Codice MX095

Rosso / Nero

Codice MX096

Bianco / Nero

Codice MX097



Dynamix® DMX 160 V2*

Codice	v. colore
Coltello	4 lame
Potenza	220 W
Lung. totale	395 mm
Lung. tubo + campana	160 mm
Diametro campana	55 mm
Diametro apparecchio	70 mm
Peso netto / imballato	1 Kg / 1,2 Kg
Velocità 1 giri/min	8000
Velocità 2 giri/min	13 000

Dynamix® DMX 190 V2*

Codice	v. colore
Coltello	4 lame
Potenza	250 W
Lung. totale	425 mm
Lung. tubo + campana	190 mm
Diametro campana	66 mm
Diametro apparecchio	70 mm
Peso netto / imballato	1,2 Kg / 1,5 Kg
Velocità 1 giri/min	8000
Velocità 2 giri/min	13 000

* Altri accessori disponibili separatamente

SERIE
PROFESSIONALE

DYNAMIX®

PIEDI SMONTABILI
220W / 250W
Da 1 a 8 L

Dynamix®

**PENSATO PER LE PICCOLE PREPARAZIONI,
SALSE ED EMULSIONI.**

DYNAMIX



Velocità
variabile



160 mm



190 mm



160 mm

Dynamix® DMX 160

Codice	MX050
Coltello	4 lame
Potenza	220 W
Lungh. totale	395 mm
Lung. tubo + campana	160 mm
Diametro campana	55 mm
Diametro apparecchio	70 mm
Peso netto / imballato	1 Kg / 1,2 Kg
Velocità giri/min	Da 3000 a 13 000

Dynamix® DMX 190

Codice	MX090
Coltello	4 lame
Potenza	250 W
Lungh. totale	425 mm
Lung. tubo + campana	190 mm
Diametro campana	66 mm
Diametro apparecchio	70 mm
Peso netto / imballato	1 Kg / 1,5 Kg
Velocità giri/min	Da 3000 a 13 000

Dynamix® DMX 160 Blender

Codice	MX100
Martello	3 punte
Potenza	220 W
Lungh. totale	395 mm
Lung. tubo + campana	160 mm
Diametro campana	35 mm
Diametro apparecchio	70 mm
Peso netto / imballato	1,2 Kg / 1,5 Kg
Velocità giri/min	Da 3000 a 13 000

SERIE PROFESSIONALE DYNAMIX®

GLI ACCESSORI



MIXERS



BLENDER



FRUSTA



PRESSAPURÉ



CUTTER

Venduti separatamente



Velocità
variabile

160 mm



M160



M190

190 mm



M Shake 190

PER CARAFFA GRADUATA

	BM 160	BM 190
Codice	AC515	AC514
Potenza	220 W	250 W

	AC520	AC550	AC530
Codice	AC520	AC550	AC530
Coltello	4 lame	4 lame	4 lame
Velocità giri/min	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000
Diametro campana	55 mm	66 mm	66 mm

Frustini estraibili per un'igiene perfetta.



160 mm

Blender Dynamix®

**FRUSTINI
ESTRAIBILI**



185 mm

Frusta Dynamix®

**PRODOTTO
ESCLUSIVO**



126 mm

PP Dynamix®



Coltello standard



Coltello emulsionatore



Disco emulsionatore



Disco sbattitore

Codice	AC560
Velocità giri/min	3 000 / 13 000

Codice	AC516
Velocità giri/min	600 / 2 500

Codice	AC517
Velocità giri/min	70 / 300

Codice	AC540
--------	-------

Pack 4 Coltelli



Lame ricurve



DYNAMIX

**Vasca cutter
Dynamix®**

**Caraffa graduata
1L Dynamix®**

**Caraffa inox
3L Dynamix®
Adatto per induzione**

Supporto Dynamix®

Codice AC518
Velocità giri/min 600 / 2 500

AC510

AC513

SM030

COMBINATI



Velocità
variabile

Dynamix® Combi 160

Codice	MF052
1 blocco motore	220 W
1 Piede	160 mm
Coltello	4 lame
1 Frusta	185 mm



Velocità
variabile

Dynamix® Tris 160

Codice	MF050
1 blocco motore	220 W
1 Piede	160 mm
Coltello	4 lame
1 Frusta	185 mm
1 Pressapuré	126 mm





VANTAGGI

- **Performance** : Accessori adatti ad ogni esigenza di lavorazione.
- **Robustezza** : Piede inox.
- **Ergonomico** : Variatore di Velocità facilmente accessibile.
- **Pulizia** : Piede smontabile con tubo e campana inox per una facile pulizia.
- **Confort** : Utilizzo semplice ed agevole.
- **Multifunzione** : Numerosi accessori disponibili, fruste, cutter, pressapuré, blender.
- **Sicurezza** : Sistema di accensione di sicurezza.



SERIE
PROFESSIONALE
JUNIOR

PIEDI FISSI
270 W
Da 1 a 25 L

**IL PIÙ LEGGERO DELLA
SUA CATEGORIA**

Junior MX 225

Codice	MX020
Coltello	2 lame
Potenza	270 W
Lungh. totale	505 mm
Lung. tubo + campana	225 mm
Diametro apparecchio	94 mm
Peso netto / imballato	1,7 Kg / 2 Kg
Velocità giri/min	12 000

Junior Frusta

Codice	FT005
Potenza	270 W
Lungh. totale	500 mm
Lung. tubo + campana	185 mm
Diametro apparecchio	94 mm
Peso netto / imballato	1,4 Kg / 1,7 Kg
Velocità giri/min	300 / 2 000



Velocità
variabile
opzionale

225 mm



Velocità
variabile

185 mm



PRATICO
Supporto a muro incluso
Codice 089959



CONFORME ALLE NORME



SERIE PROFESSIONALE JUNIOR

GLI ACCESSORI

Venduti separatamente



Velocità
variabile

BM Junior

Codice AC100
Potenza 270 W



225 mm

M225

Codice AC101
Velocità giri/min 3 000 / 12 000



225 mm

Blender Junior

Codice AC066
Velocità giri/min 3 000 / 12 000

COMBINATI PIEDI SMONTABILI



Velocità
variabile

Junior DMX 225

Codice MX021.V
1 blocco motore 270 W
1 Piede 225 mm
Coltello standard 2 lame



Velocità
variabile

Junior Combi 225

Codice MX022
1 blocco motore 270 W
1 Piede 225 mm
Coltello standard 2 lame
1 Frusta 185 mm



MIXERS



BLENDER



FRUSTA



PRESSAPURÉ



CUTTER

Frustini estraibili per un'igiene perfetta.



FRUSTINI ESTRAIBILI

185 mm

Frusta Junior

Codice AC102
Velocità giri/min 600 / 2 500

PRODOTTO ESCLUSIVO



200 mm

Pressapuré Junior

Codice AC103
Velocità giri/min 70 / 300



Lame ricurve



Vasca Cutter Junior

Codice AC104
Velocità giri/min 600 / 2 500

JUNIOR

PRATICO

Supporto a muro incluso
Réf. 0880.1



Velocità variabile

Junior DMX 225 Blender

Codice MX110
1 blocco motore 270 W
1 Piede blender 225 mm





VANTAGGI

- **Performance** : Accessori adatti ad ogni esigenza di lavorazione.
- **Robustezza** : Piede inox.
- **Ergonomico** : Variatore di Velocità facilmente accessibile.
- **Pulizia** : Piede smontabile per una facile pulizia.
- **Confort** : Utilizzo semplice ed agevole.
- **Multifunzione** : Numerosi accessori disponibili, fruste, cutter, pressapuré.
- **Sicurezza** : Sistema di accensione di sicurezza.



SERIE
PROFESSIONALE
SENIOR

-
PIEDI FISSI
350 W
Da 20 a 40 L



PRATICO

Supporto a muro incluso
Codice 089959



300 mm

**LA SCELTA
IDEALE PER
LA MEDIA
RISTORAZIONE
TRADIZIONALE
E COLLETTIVA.**



Velocità
variabile
opzionale

Senior MX 300

Codice	MX007
Coltello	3 lame
Potenza	350 W
Lungh. totale	600 mm
Lung. tubo + campana	300 mm
Diametro apparecchio	97 mm
Peso netto / imballato	2,4 Kg / 2,9 Kg
Velocità giri/min	9500



CONFORME ALLE NORME



SENIOR

SERIE PROFESSIONALE SENIOR

GLI ACCESSORI

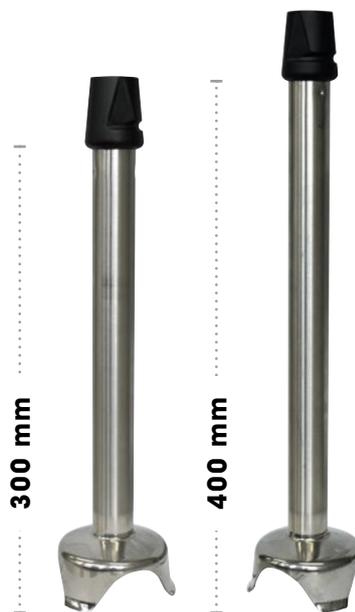
Venduti separatamente



Velocità
variabile

BM Senior

Codice AC005
Potenza 350 W



300 mm

400 mm

M300

Codice AC006
Velocità giri/min 2 800 / 9 500

M400

Codice AC016
Velocità giri/min 2 800 / 9 500

Frustini estraibili
per un'igiene
perfetta.

**FRUSTINI
ESTRAIBILI**

205 mm



Frusta Senior

Codice AC007
Velocità giri/min 300 / 900



DA 20
A 40 L

MIXERS



DA 5
A 20 L

FRUSTA



DA 10
A 15KG

PRESSAPURÉ



5 L

CUTTER

**PRODOTTO
ESCLUSIVO**



Griglia ed elica
smontabili in acciaio
inox



420 mm

Pressapuré Senior

Codice AC004
Velocità giri/min 100 / 600

**SISTEMA
BREVETTATO
SISTEMA**



Vasca Cutter inox Senior

Codice AC055
Velocità giri/min 400 / 1 500

COMBINATI SMONTABILI



 Velocità
variabile

Senior DMX 300

Codice	MX006
1 blocco motore	350 W
1 Piede	300 mm
Coltello	3 lame



 Velocità
variabile

Senior Combi 300

Codice	MF003
1 blocco motore	350 W
1 Piede	300 mm
Coltello	3 lame
1 Frusta	205 mm

SENIOR

PRATICO

Supporto a muro incluso

Codice 0880



FACILE MANUTENZIONE

Smontaggio senza attrezzi.

Tenuta rinforzata (paraolio a doppio labbro), rivestimento speciale antiossidante dell'albero (anodizzato).



Allineamento automatico
tra il motore e l'albero.
Innesto a 1/4 di giro.



NUOVA GENERAZIONE



VANTAGGI

- **Performance** : Accessori adatti ad ogni esigenza di lavorazione
- **Robustezza** : Piede inox
- **Ergonomico** : Variatore di Velocità facilmente accessibile
- **Pulizia** : Piede e campana smontabili senza attrezzi, tubo e campana inox per una facile pulizia
- **Confort** : Utilizzo semplice ed agevole
- **Multifunzione** : Numerosi accessori disponibili, frustini, cutter, pressapuré, blender
- **Sicurezza** : Sistema di accensione di sicurezza
- **Risultati** : Nuovi motori con prestazioni migliorate

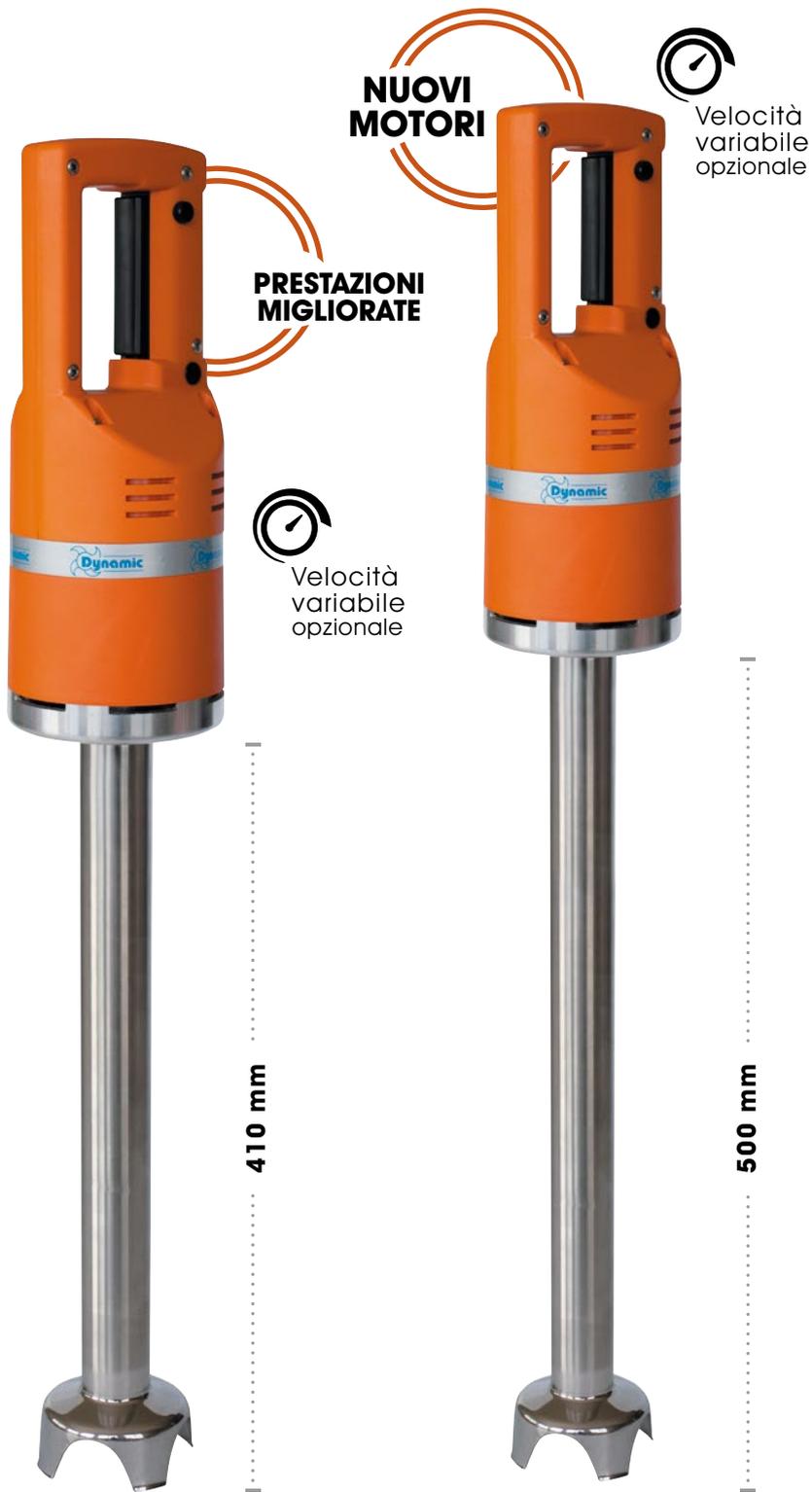


SERIE
PROFESSIONALE
MASTER

PIEDI FISSI
600 W
Da 40 a 100 L



VERSATILITÀ SENZA PARI !



CONFORME ALLE NORME



PRATICO

Supporto a muro incluso
Codice 0881



Master MX 91-410

Codice	MX005
Coltello	3 lame
Potenza	600 W
Lungh. totale	715 mm
Lung. tubo + campana	410 mm
Diametro apparecchio	110 mm
Peso netto / imballato	3,4 Kg / 3,8 Kg
Velocità giri/min	10 500

Master MX 91-500

Codice	MX045
Coltello	3 lame
Potenza	600 W
Lungh. totale	800 mm
Lung. tubo + campana	500 mm
Diametro apparecchio	110 mm
Peso netto / imballato	3,6 Kg / 4 Kg
Velocità giri/min	10 500

MASTER

SERIE
PROFESSIONALE
MASTER

PIEDI FISSI
600 W
Da 40 a 100 L



**NUOVI
MOTORI**



 Velocità
variabile
opzionale

410 mm

**NUOVI
MOTORI**

Frustini estraibili per
un'igiene perfetta.

**FRUSTINI
ESTRAIBILI**



 Velocità
variabile

245 mm

Master MX 410

Codice	MX004
Coltello	3 lame
Potenza	600 W
Lungh. totale	720 mm
Lungh. tubo + campana	410 mm
Diametro apparecchio	122 mm
Peso netto / imballato	3,5 Kg / 4,1 Kg
Velocità giri/min	10 500

Master Frusta

Codice	FT001
Potenza	600 W
Lungh. totale	650 mm
Long. frusta	245 mm
Diametro apparecchio	110 mm
Peso netto / imballato	3,3 Kg / 3,7 Kg
Velocità giri/min	300 a 900

COMBINATI PIEDI SMONTABILI

NUOVI MOTORI



Master DMX 410.H CleanUP System

Codice	MX003.H
1 blocco motore	600 W
1 Piede	410 mm
Coltello	3 lame



Master DMX 410 Blender

Codice	MX120
1 blocco motore	600 W
1 Piede	410 mm
Martello	3 punte



Master Combi 410.H CleanUP System

Codice	MF002.H
1 blocco motore	600 W
1 Piede	410 mm
Coltello	3 lame
1 Frusta	245 mm



Master Trio 410.H CleanUP System

Codice	MF001.H
1 blocco motore	600 W
1 Piede	410 mm
Coltello	3 lame
1 Frusta	245 mm
1 Pressapuré	420 mm

SERIE PROFESSIONALE MASTER

GLI ACCESSORI PIEDI SMONTABILI

Venduti separatamente

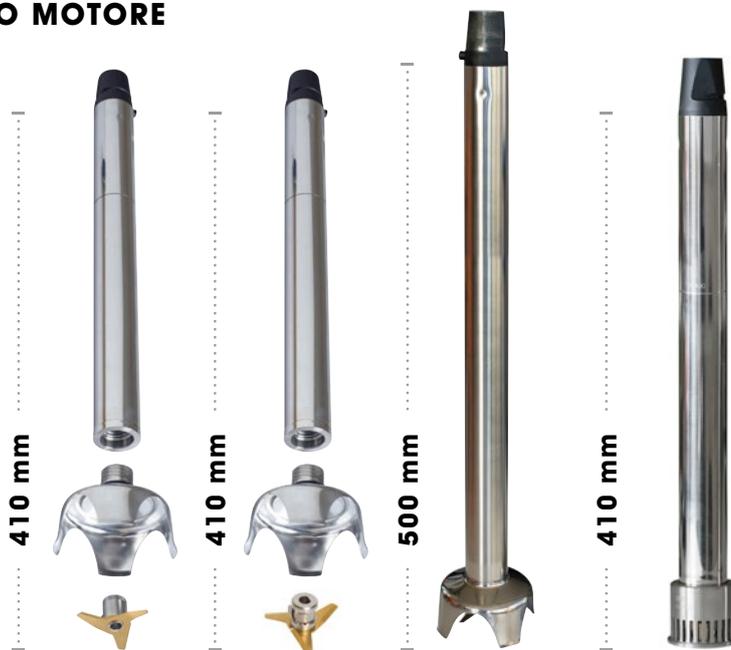
**MOLTIPLICARE LE FUNZIONALITA'
FINO A 12 ACCESSORI PER UN SOLO MOTORE**



**NUOVA
GENERAZIONE**



Velocità
variabile



BM Master

Codice AC001
Potenza 600 W

M 410.H

Codice AC002.H
Velocità giri/min 3 000 / 10 500

M 410.HC

Codice AC002.HC
Velocità giri/min 3 000 / 10 500

M 500

Codice AC500
Velocità giri/min 3 000 / 10 500

Blender Master

Codice AC070
Velocità giri/min 3 000 / 10 500

Frustini estraibili per
un'igiene perfetta.

**FRUSTINI
ESTRAIBILI**

245 mm



Frusta Master

Codice AC003
Velocità giri/min 300 / 900

**PRODOTTO
ESCLUSIVO**



Griglia ed elica
smontabili in
acciaio inox

420 mm



Pressapuré Master

Codice AC004
Velocità giri/min 100 / 600

**SPECIALE CASSERUOLE IDEALE
PER CONTENITORI CON
ALTEZZA RIDOTTA.**

300 mm



M300 CC Master

Codice AC260.HC
Velocità giri/min 3 000 / 10 500

300 mm



Blender CC Master

Codice AC265
Velocità giri/min 3 000 / 10 500



MIXERS



BLENDER



FRUSTA



PRESSAPURÉ



CUTTER



Vasca Cutter Master con un coltello standard o dentellato a scelta

AC055

400 / 1 500

CleanUP System

PIEDE E CAMPANA COMPLETAMENTE SMONTABILI

Facile pulizia, manutenzione veloce ed igiene perfetta. Interamente inox per una lunga durata del vostro piede. Lavabile in lavastoviglie. Dispositivo esclusivo Dynamic conforme alle norme HACCP.



MASTER

PRATICO

Supporto a muro incluso

Codice 0880



FRUSTA



420 mm

FM420

Codice

AC202

Velocità giri/min

100 / 600



600 mm

FM600

AC200

100 / 600



700 mm

FM700

AC201

100 / 600

SERIE
PROFESSIONALE

SMX

PIEDI FISSI /
SMONTABILI

850 / 1000 W
Da 75 a 300 L



**NUOVA
GENERAZIONE**



SMX 600 Turbo

Codice	MX002T
Coltello	3 lame
Potenza	850 W
Lungh. totale	800 mm
Lungh. tubo + campana	530 mm
Diametro apparecchio	125 mm
Peso netto / imballato	6,1 Kg / 7,7 Kg
Velocità giri/min	11 000

VANTAGGI

- **Performance** : Accessori adatti ad ogni esigenza di lavorazione.
- **Robustezza** : Piede inox.
- **Ergonomico** : Variatore di Velocità facilmente accessibile.
- **Pulizia** : Piede e campana smontabili senza attrezzi, tubo e campana inox per una facile pulizia.
- **Confort** : Utilizzo semplice ed agevole grazie ai supporti.
- **Sicurezza** : Sistema di accensione di sicurezza.
- **Risultati** : Nuovi motori con prestazioni migliorate.

SERIE SMX

PER USO INTENSIVO SPECIALE GRANDI CUCINE.

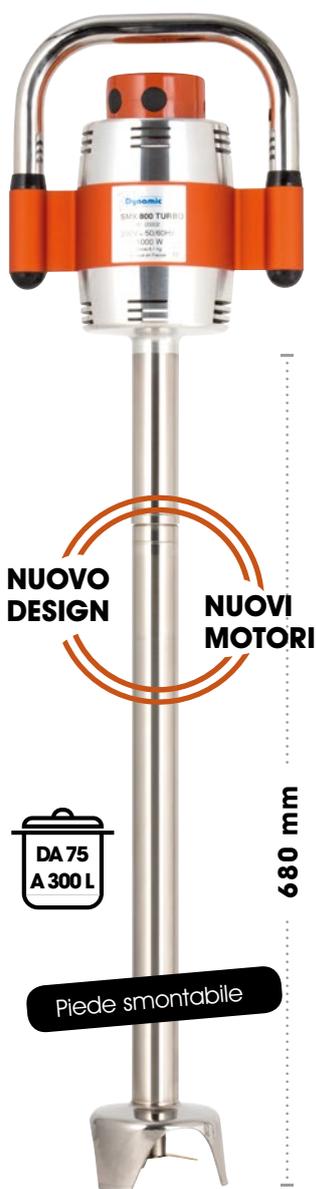
PRATICO

Supporto a muro incluso
Codice 0862



SMX 700 Turbo

Codice	MX040T
Coltello	3 lame
Potenza	925 W
Lungh. totale	870 mm
Lung. tubo + campana	600 mm
Diametro apparecchio	125 mm
Peso netto / imballato	6,5 Kg / 8,0 Kg
Velocità giri/min	11 000



SMX 800 Turbo

Codice	MX001T
Coltello	3 lame
Potenza	1000 W
Lungh. totale	960 mm
Lung. tubo + campana	680 mm
Diametro apparecchio	125 mm
Peso netto / imballato	6,7 Kg / 8,2 Kg
Velocità giri/min	11 000



SMX Blender Turbo

Codice	MX125T
Coltello	3 Pale
Potenza	1000 W
Lungh. totale	860 mm
Lung. tubo + campana	580 mm
Diametro apparecchio	125 mm
Peso netto / imballato	6,7 Kg / 8,2 Kg
Velocità giri/min	11 000

SMX pp

CONFORME ALLE NORME



SERIE PROFESSIONALE SMX

GLI ACCESSORI Venduti separatamente



BM SMX Turbo

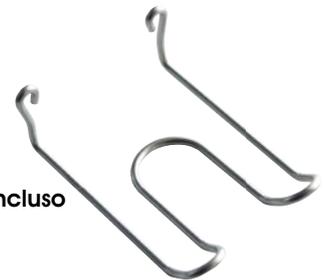
Codice AC052T
Potenza 1000 W

CONFORME ALLE NORME



PRATICO

Supporto a muro incluso
Codice 0862



**Piedi 700
Turbo**

**Piedi 800
Turbo**

**Blender SMX
Turbo**

**M300 CC SMX
Turbo**

**Blender CC SMX
Turbo**

Codice	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T
Velocità giri/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000

SERIE PROFESSIONALE PRESSAPURÉ

PIEDI FISSI / SMONTABILI
650 W

Venduti separatamente



520 mm

PP520

Codice	PP001
Potenza	650 W
Lungh. totale	870 mm
Peso netto / imballato	4,9 Kg / 5,9 Kg
Velocità giri/min	500



Velocità
variabile

PRODOTTO
ESCLUSIVO



Griglia ed elica
smontabili in acciaio inox

Fornito con
impugnatura



450 mm

BM PP

Codice	AC221
Potenza	650 W
Velocità giri/min	



690 mm

Pressapuré PP

Codice	AC220
Potenza	
Velocità giri/min	150 / 500



FM PP

Codice	AC208
Potenza	
Velocità giri/min	150 / 500

PRATICO

Supporto a muro incluso
Codice 0881



SMX PP

ACCESSORI

SUPPORTI

SERIE MASTER

SERIE SMX



PER IL VOSTRO COMFORT

DITE BASTA ALLA FATICA

con questo supporto. Permette un facile utilizzo e l'eliminazione dello sforzo per l'utilizzo dei grossi mixer. Questo supporto viene fissato sul bordo pentola.

**Gancio di supporto
incluso nelle versioni smontabili**

Codice SM020



SERIE MASTER E SMX



SUPPORTI MIXER

Per la vostra sicurezza e il vostro comfort

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 11	SA
Codice	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
Peso netto	1,9 Kg	2,3 Kg	2,6 Kg	2,8 Kg	3,2 Kg	0,7 Kg
Diametro	400 mm	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	Larghezza massima bordo pentola 55 mm*

* Dimensioni d'utilizzo massimo

NUOVO



PORTAMIX

Codice	SM070
Peso netto	1 Kg
lunghezza	140 mm
profondità	140 mm
lunghezza	400 mm



SERVOMIX

Codice	SM060
Peso netto	18 Kg
lunghezza	300 mm
profondità	150 mm
lunghezza	800 mm

NUOVO



SUPPORTI

DISPONIBILE IL SECONDO TRIMESTRE 2018



VANTAGGI

- **Confort** : Simple da usare e riporre grazie alle ruote frenabili.
- **Multifunzione** : Numerosi accessori per ogni esigenza.
- **Ergonomico** : Minimo ingombro.
- **Pulizia** : Struttura e accessori in inox di facile pulizia.
- **Risultati** : Potente motore da 2,2 kW.

CAPIC
France 1955 ★★★★★



SERIE
PROFESSIONALE
GIGAMIX

-
2,2 KW
Da 100 a 300 L



USO INTENSIVO SPECIALE GRANDI CUCINE

**versione standard,
smontabile o ribassata**
per le vostre grandi preparazioni

Versione STANDARD

Gigamix 460-500

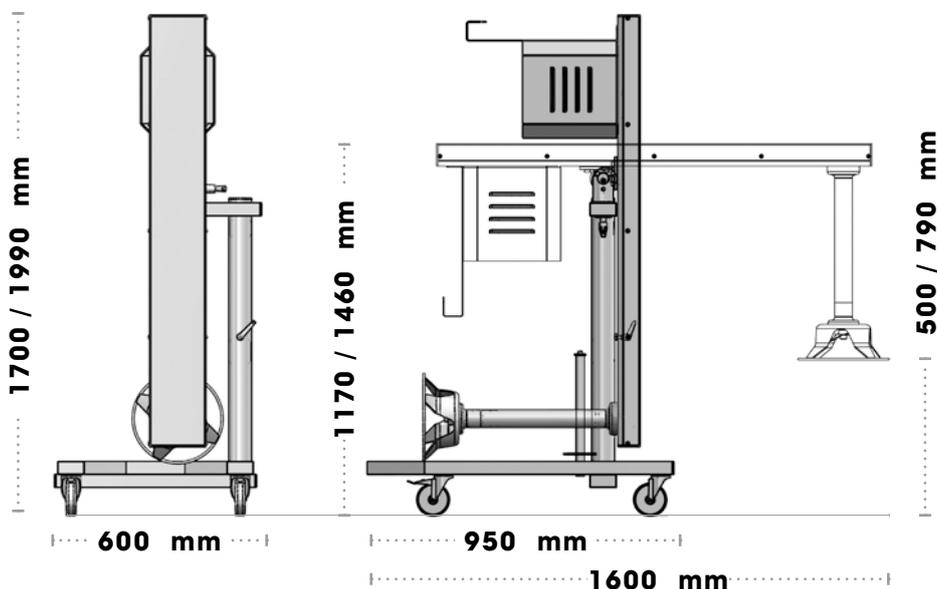
Gigamix 460-500 V.V. con variatore

Codice	TB001	TB002
Tubo di immersione	570 mm	570 mm
Diametro della campana	270 mm	270 mm
Velocità giri/min	4000	2500 / 4000
Voltaggio*	400 V, trifase, 50Hz	400 V, trifase, 50Hz
Potenza	2,2 Kw	2,2 Kw

* Altri voltaggi su richiesta



CONFORME ALLE NORME



GIGAMIX



Gigamix Blender

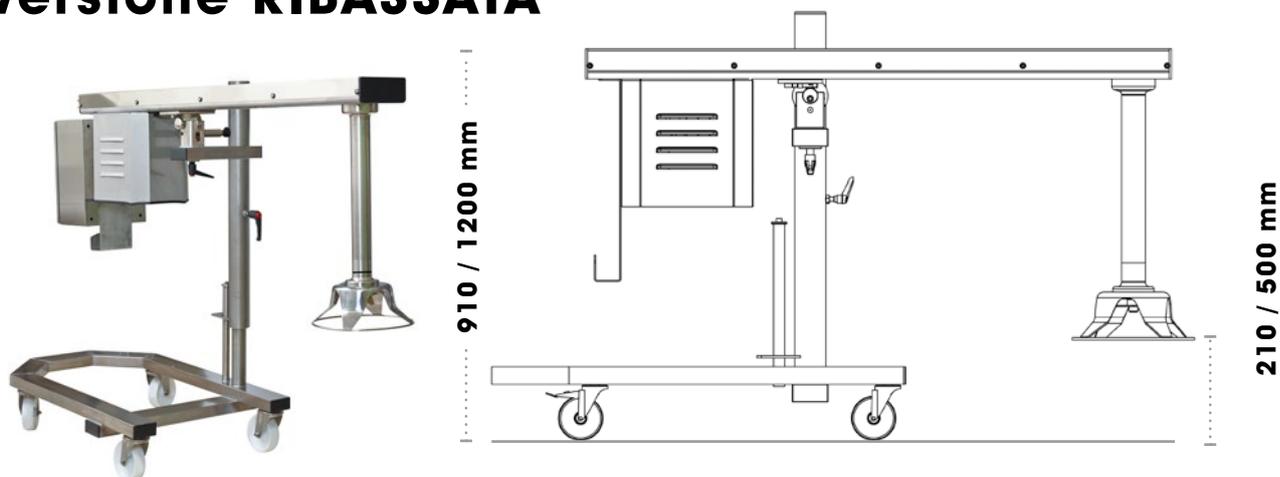
Gigamix Blender V.V. con variatore

Codice	TB020	TB021
Tubo di immersione	570 mm	570 mm
Diametro della campana	270 mm	270 mm
Velocità giri/min	4000	2500 / 4000
Voltaggio*	400 V, trifase, 50Hz	400 V, trifase, 50Hz
Potenza	2,2 Kw	2,2 Kw

* Altri voltaggi su richiesta

SERIE PROFESSIONALE GIGAMIX

Versione RIBASSATA



Gigamix 460-210

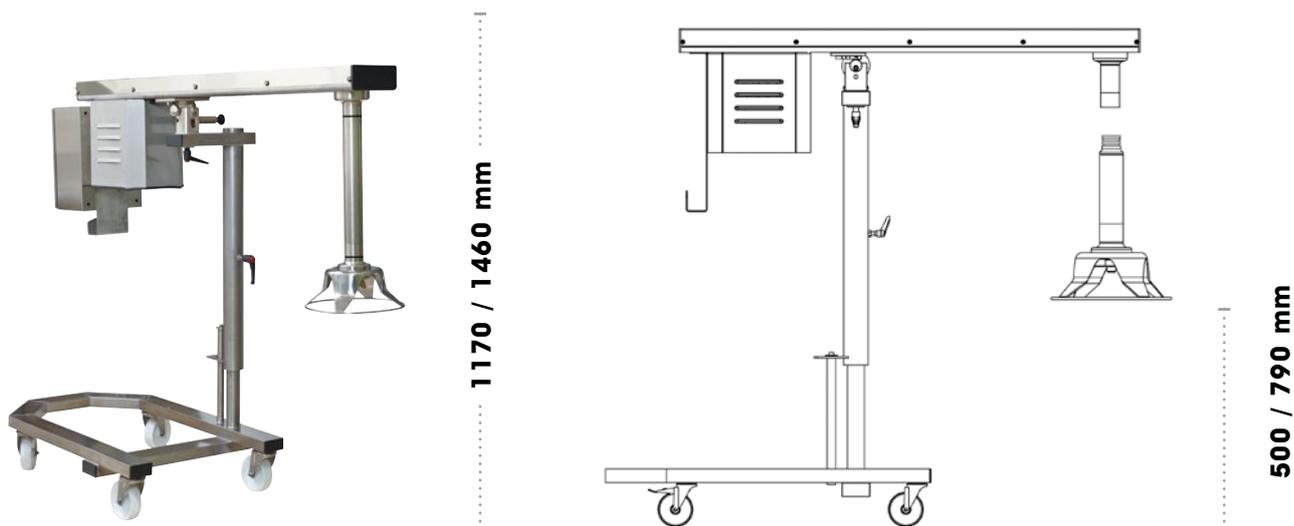
Codice	TB005
Tubo di immersione	570 mm
Diametro della campana	270 mm
Velocità giri/min	4000
Voltaggio*	400 V, trifase, 50Hz
Potenza	2,2 Kw

Gigamix 460-210 V.V con variatore

Codice	TB006
Tubo di immersione	570 mm
Diametro della campana	270 mm
Velocità giri/min	2500 / 4000
Voltaggio*	400 V, trifase, 50Hz
Potenza	2,2 Kw

* Altri voltaggi su richiesta

Versione SMONTABILE



Gigamix DMX

Codice	TB008
Tubo di immersione	570 mm
Diametro della campana	270 mm
Velocità giri/min	4000
Voltaggio*	400 V, trifase, 50Hz
Potenza	2,2 Kw

Gigamix DMX V.V con variatore

Codice	TB009
Tubo di immersione	570 mm
Diametro della campana	270 mm
Velocità giri/min	2500 / 4000
Voltaggio*	400 V, trifase, 50Hz
Potenza	2,2 Kw

* Altri voltaggi su richiesta

GLI ACCESSORI

Venduti separatamente



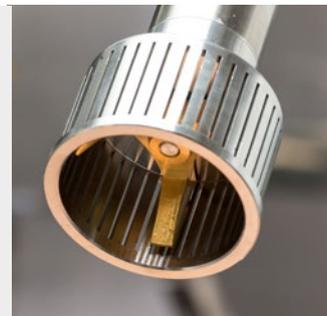
Variatore 2800 / 4000 giri/min Opzionale

Optional indispensable per monofase
Non disponibile separatamente

Référence TB010

DISPONIBILE IL PRIMO TRIMESTRE 2018

NUOVO
PRODOTTO



ACCESSORIO PRESSAPURE' Necessita del variatore

Codice TB013
Velocità giri/min 800 / 1 600

ACCESSORIO MIXER GIGAMIX

TB012
2 800 / 4 000

ACCESSORIO FRUSTA GIGAMIX Necessita del variatore

TB003
400 / 600

ACCESSORIO BLENDER GIGAMIX

TB004
2 800 / 4 000

SVUOTA LE PENTOLE IN POCHI MINUTI !

DYNAPOMPE

Grazie al suo sistema innovativo, la pompa di trasferimento DYNAMIC si adatta perfettamente al piede blender GIGAMIX per trasferire velocemente e senza sforzo la preparazione frullata verso l'unità di condizionamento.

VANTAGGI :

- **investimento** : questo semplice accessorio è sufficiente per il trasferimento della preparazione.
- **confort** : la pompa di trasferimento aiuta a prevenire le DSM
- **funzionale** : la Dynapompe è fornita con un tubo di lunghezza 2,5 metri o di altri formati su richiesta
- **Pulizia** : interamente smontabile e lavabile in lavastoviglie



Dynapompe Gigamix

Solo per Blender

TB030



Pistola Gigamix

TB040





VANTAGGI

- **Pulizia e igiene** : Trattamento antibatterico conforme alle raccomandazioni HACCP
- **Confort** : Chiusura ermetica per evitare spargimenti d'acqua
- **Performance** : Adatte per l'uso intensivo
- **Resistenza** : Ingranaggio con spina inox



SERIE
PROFESSIONALE
**ASCIUGA-
VERDURE**

MANUALI
& ELETTRICHE
Da 10 a 20 L

5 ANNI
DI GARANZIA



**OFFRITEVI GLI
ORIGINALI !**

Antibatterico

10 L

420 mm



500 mm

20 L



200 W

20 L

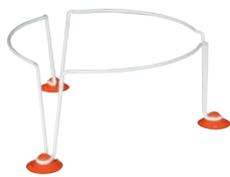
630 mm



Codice	E001	E002	E004	E003
Diametro	330 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Altezza totale	420 mm	500 mm	500 mm	630 mm
Potenza	-	-	-	200W
Antibatterico	-	-	-	500 tr/min
Volume consigliato	2 - 3 cespi di lattuga.	3 - 5 cespi di lattuga.	3 - 5 cespi di lattuga.	3 - 5 cespi di lattuga.
Peso netto / imballato	2,4 Kg / 3,0 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	8,3 Kg / 10 Kg



Supporto con piedini a ventosa per aumentare la stabilità.



Descrizione	Codice
Supporto ferma centrifuga per E20 & E20 SC	AC019
Ricambi per E10 - E20	2815.1
Ricambi per E20 SC	2815.2



CONFORME
ALLE NORME



ASCIUGAVERDURE



VANTAGGI

- **Rapidità** : Facile da usare
- **Risultato** : Taglio preciso di qualità.
- **Igiene** : Facile manutenzione e pulizia.
- **Comodità** : Facilmente richiudibili e trasportabili.
- **Multiuso** : Accessori specifici per ogni tipo di taglio.
- **Sicurezza** : Nessun contatto diretto con le griglie durante il taglio.



SERIE
MANUALE

TAGLIA- VERDURE

Da 30 a 50 KG/H

PREPARA CUBETTI,
FETTE, BASTONCINI



DYNACUBE IL MIGLIOR TAGLIAVERDURE MANUALE AL MONDO



CE CONFORME ALLE NORME



**Dynacube + kit
griglie 7x7 +
premierdura**

Codice CL005

**Dynacube + kit
griglie 8,5x8,5 +
premierdura**

Codice CL003

**Dynacube + kit
griglie 10x10 +
premierdura**

Codice CL006

**Dynacube + kit
griglie 14x14 +
premierdura**

Codice CL008

**Dynacube + kit
griglie 17x17 +
premierdura**

Codice CL009

Codice

Diámetro

400 mm

Altezza totale

330 mm

Peso netto / imballato

3,1 / 4,4 Kg

**kit griglie 7x7 +
premierdura**

Codice

AC060

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

AC061

**kit griglie 10x10 +
premierdura**

AC062

**kit griglie 14x14 +
premierdura**

AC063

**kit griglie 17x17 +
premierdura**

AC064

TAGLIAVERDURE



VANTAGGI

- Ideale per spremere senza sforzo grandi quantità di agrumi
- Silenzioso
- Molto robusto
- Smontaggio facile e veloce delle parti



VARIE

DYNAJUICER

SPREMIAGRUMI DYNAJUICER

-

DA 10 A 150 AGRUME PER ORA



Fornito con 2 pigne.

Spremiagrumi Dynajucier

Codice	PA001
Diametro	ø 220 mm
Altezza totale	330 mm
Potenza	200 W
Velocità giri/min	1500
Peso	3,7 Kg



FMA 91/FMA 90

Frusta manuale FMA 90

Frusta manuale FMA 91

Codice	AC210	AC211
Lunghezza	1200 mm	1000 mm
Capacità	20 a 200 L	20 a 200 L
Peso	1,1 Kg	1,1 Kg



1000 / 1200 mm

DYNAMIC
MADE IN FRANCE



DYNAMIC

LEADER E SPECIALISTA DEL MIXER PROFESSIONALE

DYNAMIC ha inventato nel 1964 il mixer professionale di alta qualità al servizio della ristorazione professionale e l'asciugaverdure nel 1992.

DYNAMIC progetta e fabbrica direttamente, proponendo la più ampia gamma sul mercato con vasta scelta di accessori.

DYNAMIC offre mixer professionali smontabili e monoblocco per la massima praticità.

DYNAMIC possiede una produzione integrata e seleziona i migliori materiali per garantire degli apparecchi di qualità, affidabili e robusti.

DYNAMIC progetta e costruisce direttamente i motori utilizzati nei proprio mixers.

DYNAMIC moltiplica le innovazioni proponendo prodotti innovativi sul mercato: accessori blender, piedi clean-up...

DYNAMIC offre un servizio post-vendita di qualità, tutti i pezzi di ricambio sono facilmente disponibili.

Tutti i prodotti sono fabbricati in Francia.



UN SAVOIR FAIRE 100% FRANCESE



UNA SCELTA IMPORTANTE



La prima scelta delle materie prime per prodotti di qualità.

Ancora di più oggi Dynamic presta grande attenzione alla qualità delle materie prime impiegate per la fabbricazione dei suoi prodotti e ciò garantisce la loro longevità.



I motori sono realizzati su misura per un'accurata affidabilità.

Dynamic studia e realizza personalmente l'avvolgimento dei suoi motori per ottenere il miglior rapporto peso/potenza assorbita in tutti i suoi apparecchi.



Tutti i pezzi di ricambio sono costruiti nelle nostre fabbriche.

Dynamic assicura un servizio di assistenza di grande qualità. Un costante approvvigionamento del magazzino garantisce a tutti i clienti una distribuzione rapida in tutto il mondo.



DYNAMIC PER L'AMBIENTE



DTEE (Direttiva per il Trattamento dei rifiuti Elettrici ed Elettronici) :

Nella misura in cui le apparecchiature vendute sono apparecchiature elettriche ed elettroniche professionali di cui al D.L. 2005/151 del 25 luglio 2005, che recepisce la direttiva 2002/96/CE del 27 gennaio 2003, si pattuisce che l'acquirente in possesso di tali apparecchiature assicurerà, tranne convenzione contraria, il finanziamento e l'organizzazione del trattamento dei rifiuti derivati da queste attrezzature secondo le condizioni di cui all'art. 12/19 del sopramenzionato decreto.



Dynamic è associato SYNEG

(Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines).

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO CERTIFICATI.

Tutti gli apparecchi da noi fabbricati sono conformi alle norme europee C.E. ed ETL. Queste parametri di qualità molto severi del dipartimento tecnico di sicurezza e standardizzazione garantiscono a ciascun utilizzatore che i suoi prodotti sono affidabili e di alta qualità, adatti ad un utilizzo quotidiano.

Tutti i nostri apparecchi sono dotati di:

- Doppio isolamento
- Conforme alle normative C.E.
- Pulsante di sicurezza
- Variatore di Velocità di serie o opzionale
- Cavo di alimentazione con spina Lunghezza 3m
- Alimentazione : 110-120 V ou 220-240 V - 50-60 Hz



www.dynamicmixers.com

PRODOTTI PROMOZIONALI PER RIVENDITORI

PACKAGING

L'immagine dei prodotti Dynamic passa anche attraverso la qualità dell'imballaggio. La confezione è un forte mezzo di riconoscimento del marchio e di identificazione dei prodotti.



ESPOSITORI

Il miglior sistema per presentare i nostri prodotti (per maggiori informazioni, contattateci).



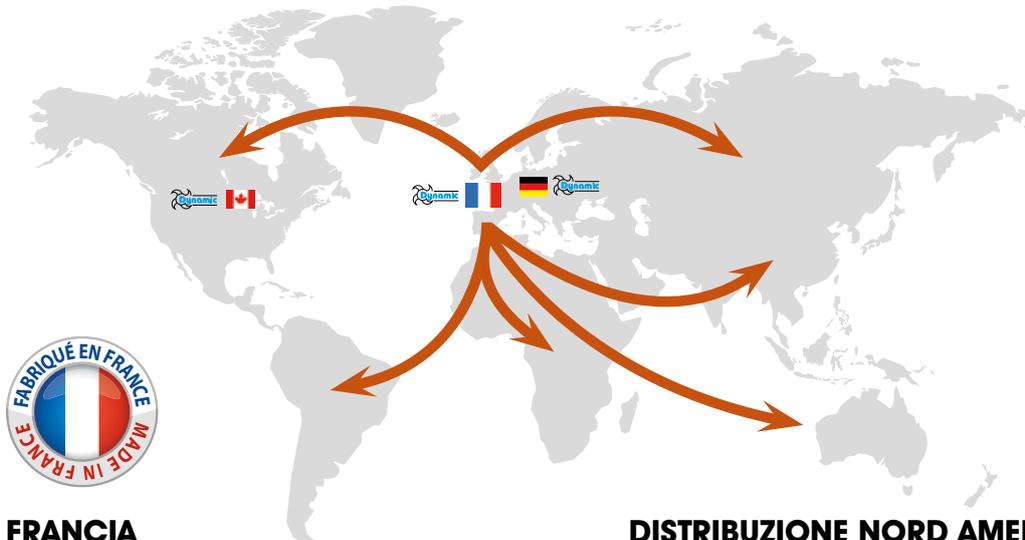
DEPLIANTS

Per informazioni contattateci.

SCOPITE IL NOSTRO SITO INTERNET
www.dynamicmixers.com

UNA RETE DI DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE

PRESENTE IN PIÙ DI 120 PAESI



FRANCIA

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

UFFICI

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

GERMANIA

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

DISTRIBUZIONE NORD AMERICA

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. pitfield - H4S-1H3
web : dynamicmixers.ca

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA (Applicabile il 1° gennaio 2018)

1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Fatte salve convenzioni speciali e scritte, qualsiasi ordine comporta il pieno diritto da parte del cliente ad aderire alle presenti condizioni, nonostante qualsiasi stipulazione contraria che può essere presente nelle condizioni generali di acquisto del cliente.

2 - ORDINI - PREVENTIVI

Gli ordini diventano definitivi soltanto dopo essere stati accettati in maniera scritta o tacita da parte della società DYNAMIC, di seguito «la Società». In caso di fornitura di un preventivo, l'ordine diventa definitivo soltanto dopo un rinvio alla Società del preventivo accettato tramite posta, fax o qualsiasi altro mezzo di trasmissione entro gli otto giorni dalla sua redazione. Qualsiasi modifica dell'ordine o del preventivo deve essere oggetto di un accordo scritto tra la Società e il cliente.

3 - TERMINI

Le consegne vengono evase in funzione delle disponibilità di approvvigionamento e di trasporto secondo l'ordine di arrivo delle richieste e secondo le indicazioni fornite dalla Società nella sua accettazione. La Società è autorizzata a effettuare delle consegne in maniera globale o parziale. I termini sono dati a titolo indicativo e non impegnano la Società, soprattutto in caso di forza maggiore o di casi fortuiti. I ritardi di consegna non saranno causa di applicazione di penali o di interessi a ritenuto o a risoluzione dell'ordine. In ogni caso, la consegna verrà evasa soltanto se il cliente ha espletato tutti i suoi obblighi verso la Società.

4 - CONSEGNE

I prezzi sono intesi con tasse escluse, a partire dalla fabbrica, imballaggio compreso. Escluse particolari indicazioni riportate nell'ordine o sul preventivo accettato, qualsiasi ordine non comprende le spese di spedizione. Qualsiasi spesa di spedizione express sarà a carico integrale del cliente, il quale ne avrà fatto richiesta. La merce diventa di proprietà del cliente a partire dall'uscita dai laboratori della Società, su riserva della clausola di proprietà di cui qui di seguito. Di conseguenza, tutte le operazioni di trasporto, dogana, assicurazione, movimentazione sono a carico e a rischio e pericolo del cliente. Il cliente deve assicurarsi della conformità della spedizione, dei danni, delle avarie e degli eventuali pezzi mancanti e, se è il caso, segnalare le riserve necessarie tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno entro un termine di 72 ore presso gli operatori di trasporto che si sono occupati della spedizione. Il cliente avviserà la Società di tali operazioni.

5 - RESI

Qualsiasi reso di prodotto deve essere innanzitutto oggetto di un accordo formale tra la Società e il cliente. In caso di accettazione, verrà dedotto il 10% per spese. Qualsiasi ordine speciale non potrà essere reso.

6 - GARANZIA

La società sarà tenuta a consegnare un bene conforme al contratto e risponderà degli errori di conformità presenti al momento della consegna. Per essere conforme al contratto, il bene dovrà:

- Essere appropriato all'uso abitualmente richiesto da un bene simile e all'occorrenza corrispondere alla descrizione data dalla Società e possedere le qualità che questa ha presentato al cliente sotto forma di campione o di modello.

- Presentare le qualità che il cliente potrà legittimamente attendersi riguardo alle dichiarazioni fatte dalla Società, in particolare nella pubblicità.

- O presentare le caratteristiche definite di comune accordo tra le parti. Oppure essere appropriato a qualsiasi uso speciale richiesto dal cliente, portato a conoscenza della Società e che quest'ultimo ha accettato.

Gli apparecchi elettrici sono garantiti un anno a partire dalla data di acquisto contro qualsiasi vizio di fabbricazione. La garanzia copre totalmente i difetti di materiali e mano d'opera. La garanzia concerne la sostituzione di qualsiasi pezzo difettoso ma non copre le rotture per caduta o urto, i deterioramenti provocati da un utilizzo anomalo, dal collegamento all'alimentazione elettrica errata o dal mancato rispetto delle condizioni d'utilizzo prescritte nel manuale d'uso.

7 - PREZZO

I prezzi e le informazioni riportate sui cataloghi o su altre stampe pubblicitarie della Società impegnano soltanto la Società, la quale si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica di dimensione, di materiale o di peso dei suoi prodotti presentati o descritti e questo senza obbligo di modifica dei prodotti precedentemente consegnati o in corso d'ordine. Le merci sono fatturate sulla base della tariffa in vigore al momento dell'ordine. I pagamenti sono effettuati nella sede sociale della Società. Fatte salve clausole particolari, gli ordini sono pagabili a partire dal prelievamento della merce. In caso di pagamento anticipato, sulla somma totale, tasse escluse, verrà concesso uno sconto dello 0,5% per mese intero, il quale genererà una proporzionale deduzione dell'IVA. Qualsiasi altra modalità di pagamento dovrà essere oggetto di un accordo preventivo. In mancanza

di pagamento al termine del contratto, in automatico e a partire dal primo giorno di ritardo dovranno essere pagate delle penali di ritardo pari a 3 volte il tasso di interesse legale. Inoltre, in maniera automatica e senza formalità sarà dovuta un'indennità forfetaria per spese di recupero per un importo pari a 40 euro. Se le spese di recupero sono superiori a questo importo forfetario, sarà dovuto un'indennità complementare su presentazione di giustificativo. La Società potrà sospendere anche qualsiasi nuova consegna.

8 - RISERVA DI PROPRIETA

La Società conserva l'intera proprietà dei beni venduti fino al completo pagamento da parte del cliente. Tuttavia, i rischi di perdita, di furto o di deterioramento della merce sono a carico esclusivo del cliente non appena la merce stessa viene messa a sua disposizione. L'assenza di pagamento di una scadenza potrà comportare la rivendicazione della merce esistente.

9 - PROPRIETA INTELLETTUALE

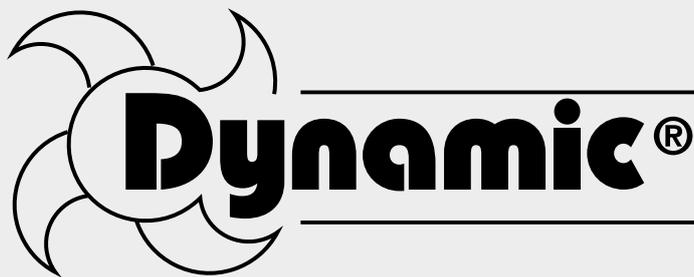
I disegni, i modelli, le piante e i preventivi e in maniera generale i documenti di qualsiasi natura consegnati dalla Società al cliente sono di esclusiva proprietà intellettuale della Società, non possono essere comunicati, né eseguiti senza l'autorizzazione scritta di quest'ultima. Dovranno essere restituiti dietro semplice richiesta della Società.

10 - APPLICAZIONE DI CONVENZIONI

Nessun ritardo, nessuna omissione, nessuna tolleranza da parte della Società nell'esercizio di uno dei suoi diritti che derivano dalle presenti obbligherà la Società a rinunciare a prevalersi di questi diritti.

11 - ATTRIBUZIONE DI GIURISDIZIONE

In caso di contestazione, la Società e il cliente interessato faranno ricorso all'arbitrato effettuato da un solo giudice che decide in qualità di compositore amichevole, scelto di comune accordo, oppure, in assenza, nominato su richiesta della parte più diligente da parte del Presidente del Tribunale di Commercio de la Rochelle-sur-Yon. Le parti rinunciano a qualsiasi appello e a qualsiasi ricorso contro la sentenza arbitrale che verrà emessa in via definitiva e si impegnano a conformarsi a questa senza deposito e senza richiedere l'exequatur.



Distribuito da :



MELCOM SRL

Via Sommacampagna, 20/L
37137 VERONA - ITALIA

Tel. +39 045 8647035 - Fax : +39 045 8626141

e-mail : melcom@melcom.it
www.melcom.it

Contattateci per conoscere
il rivenditore a Voi più vicino.

DYNAMIC FRANCE

518 rue Léo Baekeland

BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com

OFFRITEVI GLI ORIGINALI !

www.dynamicmixers.com

Document non contractuel - Dans un souci d'évolution, nos produits et accessoires peuvent être modifiés.
Conception Studio HV - RCSANGERS B382 910 651. Edition Octobre 2017. Credits Photos : STUDIO HV - JJ. Bernier - Studio Ginko.



f

in

You
Tube

