

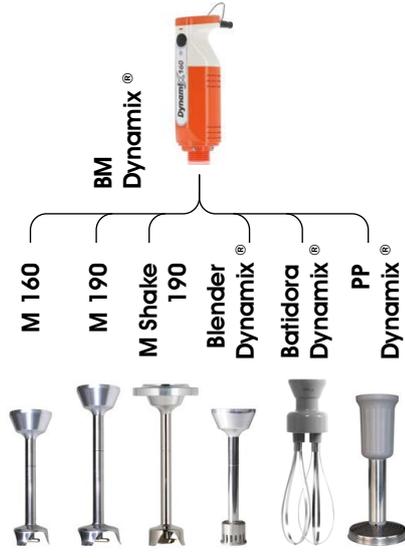


Dynamic[®]

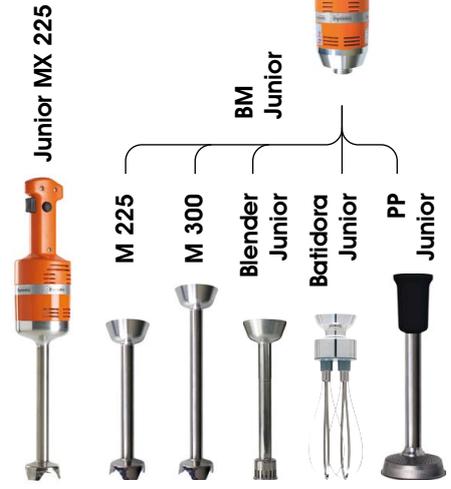
GAMA **2025**
PROFESIONAL



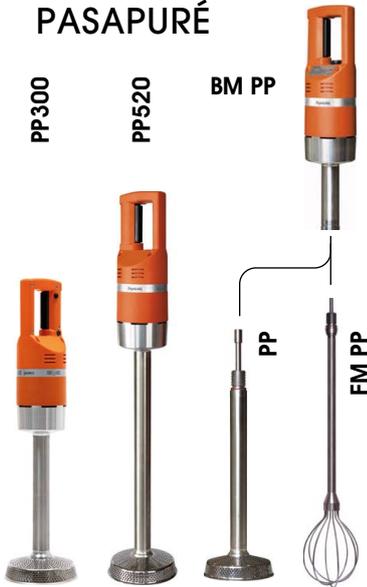
GAMA DYNAMIX®



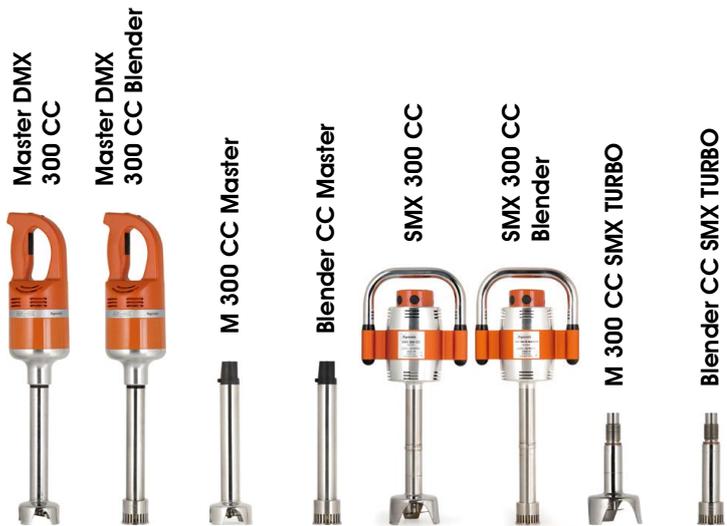
GAMA JUNIOR



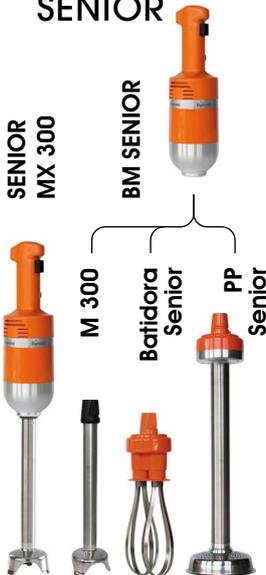
PASAPURÉ



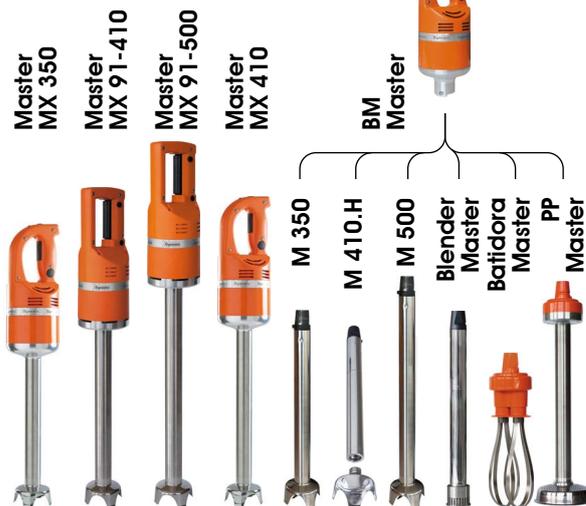
GAMA CACEROLAS BAJAS



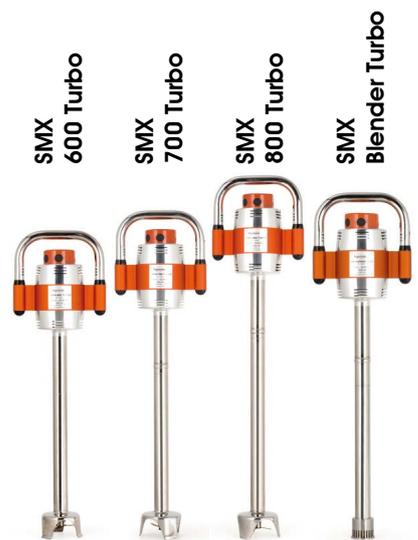
GAMA SENIOR



GAMA MASTER



GAMA SMX



CORTAHORTALIZAS / CUTTER DE MESA

COMBINADO
CUTTER ELÉCTRICO/CORTAHORTALIZAS



CORTAHORTALIZAS

LOS ACCESORIOS

Disco
Rebanadores

Disco
Juliana



Disco
para
rallar



Kit Macedonia



Kit Patatas Fritas



Soporte
de discos



CUTTER ELÉCTRICO



BLEND & MIX



Cuchilla
lisa



Cuchilla
dentada



Cuchilla
microdentada

ESCURREVERDURAS



VARIOS



Dynacube



Dynajucer

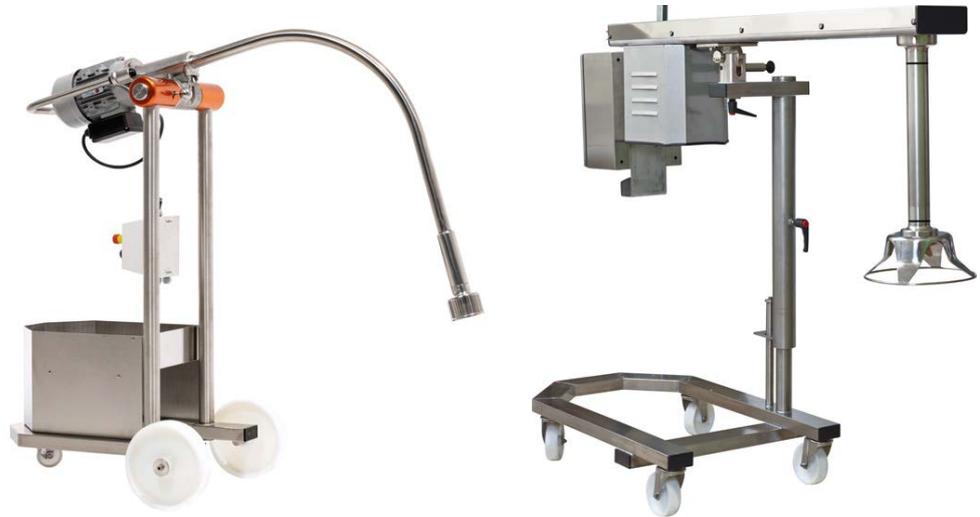


FMA

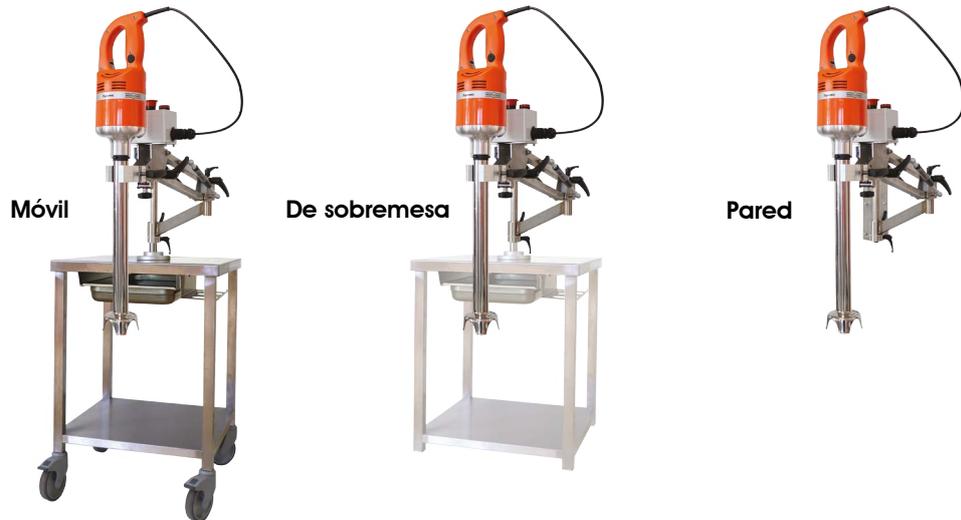


Gama 2025

**TURBO
TRITURADORES**



EASYMIX PARA LAS GAMAS MASTER O SMX



**SOPORTES
de licuadora**



SOPORTES DE TRITURADOR

SERVOMIX



**PARA LAS GAMAS
MASTER O SMX**

Dynamic, presente en **+** DE 120 PAÍSES

NORTEAMÉRICA

USA / Canada

Tel. : +1-800-267-7794 - +1-514-956-0127

Fax : +1-877-668-6623 - +1-514-956-8983

info@dynamicmixers.com



Canada

Montreal, Quebec
3227 Boul. pitfield - H4S-1H3

www.dynamicmixers.ca



USA

1320 route 9 # 1352
Champlain, NY - 12919

www.dynamicmixersusa.com

2 SITIOS

de producción

Mortagne-sur-Sèvre (85)



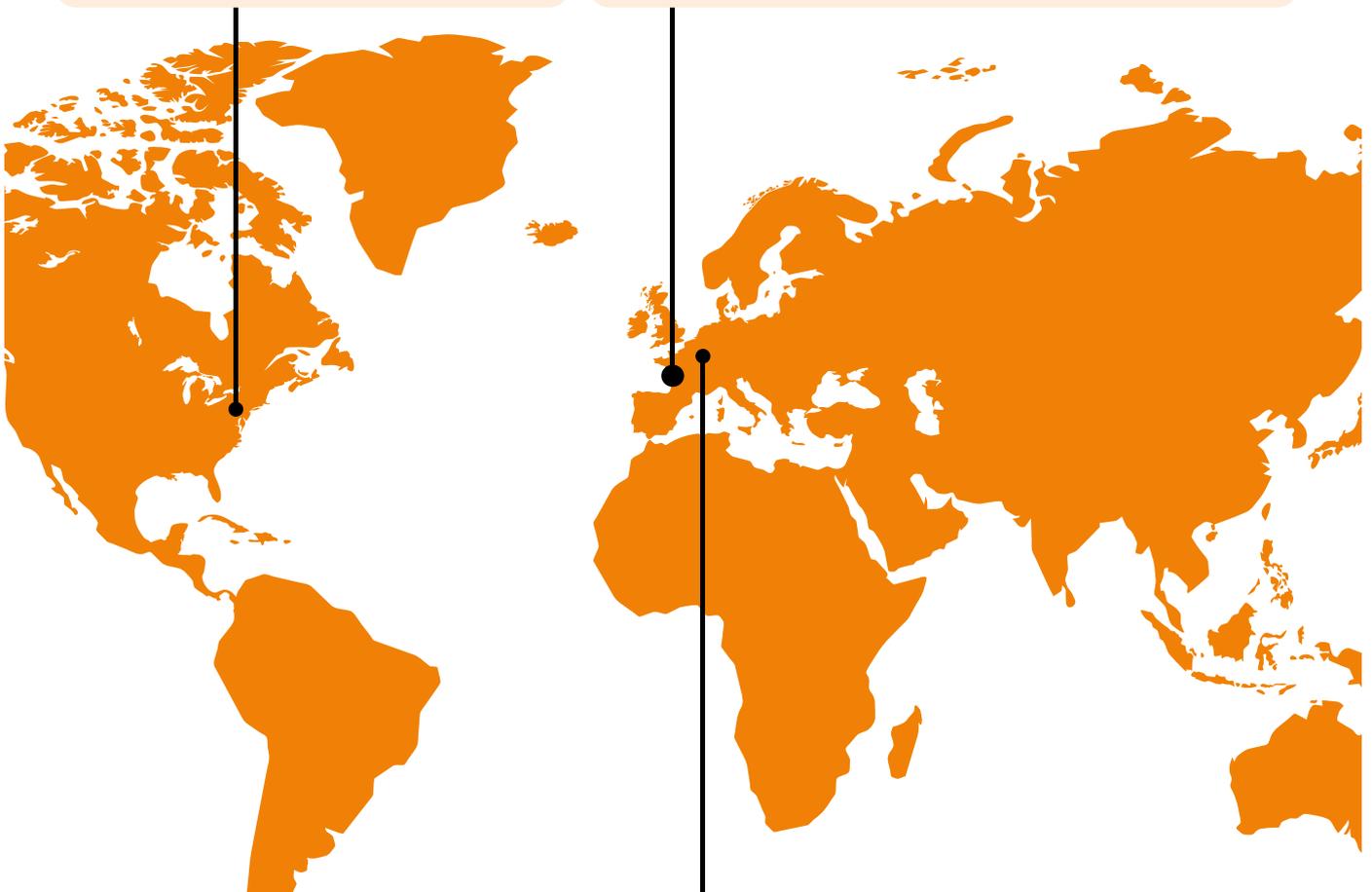
FRANCIA

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72

contact@dynamicmixers.com

518 rue Léo Baekeland
BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE

www.dynamicmixers.com



ALEMANIA

Eine starke Marke
der Gruppe NADIA GMBH

Tel. +49 (0)7851 886 45-0

Fax +49 (0)7851 886 45-32

info@dynamic-professional.de

Robert-Koch-Strasse 7

77694 Kehl

www.dynamic-professional.de



RENDIMIENTO *profesional*

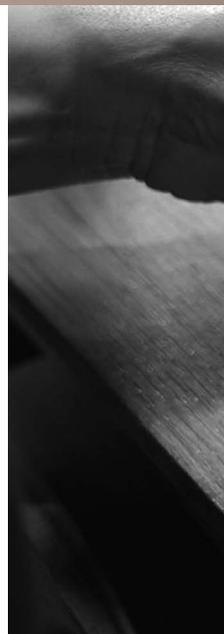
Cada uno de nuestros aparatos está diseñado para brindarle las prestaciones profesionales necesarias para llevar a cabo su pasión.



DISEÑADOS PARA SER *reparados*

Nuestros productos están diseñados para ser fácilmente reparables, desmontables y ensamblables de nuevo. DYNAMIC se compromete a que sus productos sean reparables durante 10 años en Francia y en todo el mundo, garantizando la disponibilidad inmediata de piezas de repuesto

Un proceso de renovación y un seguimiento riguroso de inventario aseguran un suministro rápido para cada cliente en todo el mundo.



LOS COMPROMISOS *de responsabilidad* SOCIAL CORPORATIVA Y DYNAMIC



HUELLA DE CARBONO Y SEGUIMIENTO ANUAL

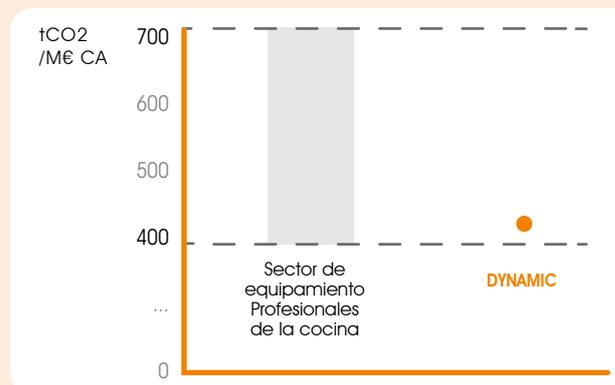
Desde 2021, Dynamic realiza el cálculo anual de su huella de carbono. Hemos establecido un riguroso seguimiento anual de nuestras emisiones de carbono con el fin de medir nuestros progresos y ajustar nuestras estrategias para los años siguientes. Este planteamiento nos permite controlar los cambios en nuestro impacto ambiental y adaptarnos en consecuencia para hacer frente a los retos del cambio climático.



POSICIONAR A DYNAMIC EN 2023 ENTRE LOS "BUENOS ALUMNOS" DEL SECTOR

Recientemente hemos evaluado los resultados medioambientales de Dynamic para 2023 en términos de emisiones de carbono.

Los resultados son estos:



Fuentes : CDP (Carbon Disclosure Project) y EcoAct



PRODUCTOS *garantizados*

Cada producto de DYNAMIC se entrega con un manual de uso y garantía. En este documento, encontrará todos nuestros consejos para la puesta en marcha, el uso y el mantenimiento de tu dispositivo, lo que garantizará su longevidad de uso.



Esta comparación pone de relieve nuestra posición en relación con los valores promedio dentro del sector, reflejando nuestra necesidad de mejora continua y situando al mismo tiempo nuestros resultados en un contexto más amplio del sector.



OBJETIVOS DE REDUCCIÓN DE EMISIONES A MEDIO PLAZO: 2030

En línea con los Acuerdos de París y la Estrategia Nacional de Bajas Emisiones de Carbono:

- Objetivo de reducción media anual del 4,2% para los ámbitos 1 y 2 (emisiones directas vinculadas a la producción).
- Objetivo de reducción media anual del 2,5% para el ámbito 3 (emisiones indirectas).

Estos objetivos reflejan nuestra voluntad de contribuir activamente a la transición energética y reducir nuestra huella medioambiental.



ACCIONES YA LLEVADAS A CABO:

Ya hemos tomado una serie de medidas concretas para reducir nuestro impacto ambiental:

En los ámbitos 1 y 2:

Esfuerzos concretos para reducir el consumo energético:

- **Renovación gradual de las máquinas de inyección de plástico por máquinas que consumen menos energía**
- **Trabajos de aislamiento:** Mejorar el aislamiento de nuestras instalaciones
- **Cambio a luces LED:** Sustitución de luminarias tradicionales por LEDs para reducir nuestro consumo energético.

En el ámbito 3:

- **Sensibilización medioambiental:** Sensibilizar al departamento de compras para promover prácticas sostenibles y reducir el transporte aéreo de mercancías
- **El programa "Ecoproduire" de la CCI:** Incorporación de este programa en 2024 para innovar y ofrecer productos ecodiseñados en línea con nuestros objetivos de sostenibilidad.

G A M A

PARA SUS PROFESIONALES

Para sus actividades profesionales

RESTAURACIÓN COMERCIAL



Gama Dynamix® **PAGINA 14 a 21**

Gama Junior **PAGINA 22 a 25**

Gama Cortahortalizas eléctrica **PAGINA 56 a 59**

Gama Procesadora **PAGINA 60**

Gama Dynacube **PAGINA 62**

Gama Escurreverduras **PAGINA 64**

RESTAURACIÓN COLECTIVA



Gama Master **PAGINA 30 a 35**

Gama SMX **PAGINA 36 a 39**

Gama Sarténs **PAGINA 40**

Gama Easymix **PAGINA 42 a 45**

Gama Pasapuré **PAGINA 48**

Gama Turbo Trituradores **PAGINA 50 a 55**

Gama Cortahortalizas eléctrica **PAGINA 56 a 59**

Gama Procesadora **PAGINA 60**

Gama Escurreverduras **PAGINA 64**

PANADEROS Y PASTEROS



- Gama MD95+ **PAGINA 12**
- Gama Dynamix® **PAGINA 14 a 21**
- Gama Junior **PAGINA 22 a 25**

CHOCOLATEROS Y HELADEROS



- Gama MD95+ **PAGINA 12**
- Gama Dynamix® **PAGINA 14 a 21**
- Gama Junior **PAGINA 22 a 25**

CHARCUTEROS Y CATERING



- | | |
|---|--|
| Gama Dynamix® PAGINA 14 a 21 | Gama Procesadora PAGINA 60 |
| Gama Junior PAGINA 22 a 25 | Gama Dynacube PAGINA 62 |
| Gama Master PAGINA 34 a 39 | Gama Escurreverduras PAGINA 64 |
| Gama Cortahortalizas eléctrica PAGINA 56 a 59 | |



Desde 1964

Índice

CATÁLOGO PROFESIONAL 2025

Una red mundial	p. 2
Dynamic® Gamas 2025	p. 3
Compromisos	p. 6
Nuestras gamas para sus actividades profesionales	p. 8
MD95+	p. 12
Dynamix® Nomad	p. 15
Dynamix® DMX V2	p. 16
Dynamix® DMX	p. 18
Accesorios & Packs Dynamix®	p. 20
Junior	p. 22
Accesorios & Packs Junior	p. 25
Senior	p. 26
Accesorios & Packs Senior	p. 29
Master	p. 30
Packs Master	p. 33
Accesorios Master	p. 35
SMX	p. 36
Accesorios SMX	p. 39
Cacerolas bajas	p. 40
Easymix	p. 42
Soportes de Trituradores	p. 47
Pasapuré	p. 48
Turbo Trituradores	p. 50
Accesorios Turbo Trituradores	p. 54
Combinado & Cortahortalizas eléctrica	p. 56
Accesorios & Packs Combinado Cortahortalizas	p. 58
Procesadora & Blend&Mix	p. 60
Cortahortalizas manual	p. 62
Escurreverduras	p. 64
Varios	p. 66
Ayuda en la venta	p. 67
Noticias, tienda en línea y servicio postventa	p. 68
Condiciones generales de venta	p. 69

MD95 +

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 250 W | 1 a 8 L



*Un aparato pequeño
y resistente.*



VENTAJAS



+ Robustez

Monobloc, pie de acero inoxidable y cuchillas de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Ultrarresistente, optimizando su durabilidad a lo largo del tiempo en el marco de un uso intensivo.

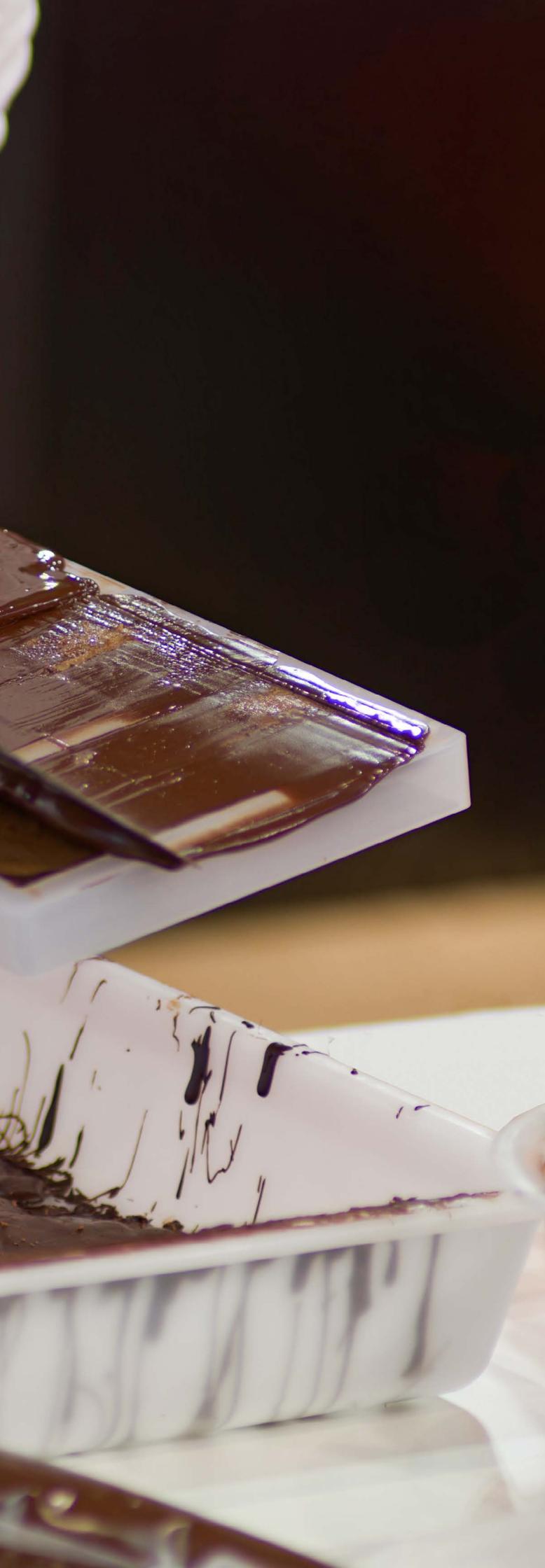
+ Diseño ergonómico

Nuevo diseño para un mejor manejo.

+ Varios

Control de velocidad con un solo clic.
Pantalla LED para mayor precisión.
Cuchilla de 4 o 2 aspas para una producción versátil (ganache, glaseado, salsa, etc.).





NOVEDAD
2025
NOVEDAD



Velocidad variable
en opción

Disponibilidad
2º trimestre
de 2025.

La versión antigua
MD95 sigue
disponible hasta
fin de stock.



160 mm



MD 95+

Cuchilla	4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	420 mm
Tubo + campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Peso Neto / Embalado	1,3 kg / 1,5 kg
Velocidad rpm	11 500 / 3000 a 11 500
Referencia	MX180 / MX181

N O M A D

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 2 000 mAh 12 Vdc | 1 a 8 L

TIEMPO DE UTILIZACIÓN
25
MINUTOS



*Inalámbrico,
la libertad de movimiento
en la cocina.*



VENTAJAS



+ Polivalencia

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Higiene

Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

CONFORME
A LAS NORMAS **CE**





160 mm



Dynamix® Nomad 160*

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



190 mm



Dynamix® Nomad 190*

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

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



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



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

Cargador de batería

Referencia **AC590**

Batería

Referencia **AC585**

DYNAMIX® V2

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 220 / 250 W | 1 a 8 L



*Dos velocidades
para un ajuste
ultra rápido.*



VENTAJAS



- + Rendimiento**
2 velocidades (8 000 rpm y 13 000 rpm).
- + Robustez**
Pie en acero inoxidable.
- + Higiene**
Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.
- + Comodidad**
Ligereza para una utilización fácil.
- + Polivalencia**
Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.

3 colores a elegir

Color naranja por defecto



Dynamix® 160 V2



Naranja / Negro
Referencia
Rojo / Negro
Referencia
Blanco / Negro
Referencia

MX055

MX056

MX057

Dynamix® 190 V2



Naranja / Negro
Referencia
Rojo / Negro
Referencia
Blanco / Negro
Referencia

MX095

MX096

MX097



Dynamix® DMX 160 V2*

Cuchilla	2 aspas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo + campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Peso Neto / Embalado	1 kg / 1,2 kg
Velocidad 1 rpm	8 000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	Según colores



Dynamix® DMX 190 V2*

Cuchilla	4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo + campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 kg / 1,5 kg
Velocidad 1 rpm	8 000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	Según colores

* Otros accesorios disponibles por separado.

DYNAMIX

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 220 / 250 W | 1 a 8 L



*Particularmente
diseñado para pequeñas
preparaciones, salsas
y emulsiones.*



VENTAJAS



+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad de acceso rápido.

+ Higiene

Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

+ Comodidad

Ligereza para una utilización fácil.

+ Polivalencia

Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.



Velocidad variable



160 mm



Dynamix® DMX 160 Blender

Cuchilla	3 palas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo + campana	160 mm
Ø de campana	35 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 kg / 1,5 kg
Velocidad rpm	3 000 a 13 000
Referencia	MX100



Velocidad variable

160 mm



Dynamix® DMX 160

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



Velocidad variable

190 mm



Dynamix® DMX 190

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

Los Accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



Los ACCESORIOS

Referencia	Descripción	Potencia	Cuchilla
1 AC515	BM160 DYNAMIX	220W	-
2 AC514	BM190 DYNAMIX	250W	-
3 AC521	M160	-	2 aspas
4 AC550	M190	-	4 aspas
5 AC530	M SHAKE 190 DYNAMIX	-	4 aspas
6 AC560	BLENDER DYNAMIX	-	-
7 AC540	PACK 4 CUCHILLAS	-	-
8 AC516	BATIDORA DYNAMIX	-	-
9 AC517	PP DYNAMIX	-	-
10 AC518	BOL CUTTER	-	-
11 AC510	BOL GRADUADO	-	-
12 AC513	BOL INOX	-	-

Los PACKS

Referencia	Descripción	AC515	AC514	AC521
MF052	DYNAMIX COMBI 160	●		●
MF050	DYNAMIX TRIO 160	●		●



Varillas
extraíbles



Producto
exclusivo

8



185 mm

9



126 mm

10



Cuchillas
invertidas

11



12



Compatible
inducción

Velocidad rpm

Diam campana

Capacidad

3 000 / 13 000

-

-

3 000 / 13 000

-

-

3 000 / 13 000

55 mm

1 a 4 L

3 000 / 13 000

66 mm

1 a 8 L

3 000 / 13 000

66 mm

1 a 8 L

3 000 / 13 000

-

1 a 4 L

600 / 2500

-

1 a 4 L

70/300

-

1 a 5 Kg

600/2500

-

0.8 L

-

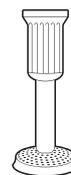
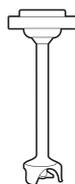
-

1 L

-

-

3 L



AC550

AC530

AC560

AC516

AC517



JUNIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 270 W | 1 a 25 L



El más ligero del mercado en su categoría.



VENTAJAS



+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad accesible rápidamente.

+ Higiene

Pie enteramente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

+ Comodidad

Ligereza para una utilización fácil.

+ Polivalencia

Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.

+ Seguridad

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.






Velocidad variable
 en opción

Junior MX 225

Cuchilla	2 aspas
Potencia	270 W
Largo total	505 mm
Tubo + campana	225 mm
Peso Neto / Embalado	1,7 kg / 2 kg
Velocidad rpm	12 000
Referencia	MX020 / MX020.V




Velocidad variable

Junior Batidora

Potencia	270 W
Largo total	500 mm
Tubo + campana	185 mm
Peso Neto / Embalado	1,4 kg / 1,7 kg
Velocidad rpm	300 a 2 000
Referencia	FT005



Los Accesorios y los packs

JUNIOR PIES DESMONTABLES | 270 W | 1 a 25 L

Accesorios disponibles por separado.

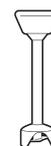
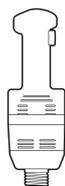


Los ACCESORIOS

Referencia	Descripción	Potencia
1 AC100	BM JUNIOR	270W
2 AC101	M225	-
3 AC105	M300	-
4 AC066	BLENDER JUNIOR	-
5 AC102	BATIDORA JUNIOR	-
6 AC103	PASAPURÉ JUNIOR	-
7 AC104	BOL CUTTER JUNIOR	-

Los PACKS

Referencia	Descripción	AC100	AC101
MX022	JUNIOR COMBI 225	●	●
MX021.V	JUNIOR DMX 225	●	●
MX110	JUNIOR DMX 225 BLENDER	●	



**Varillas
extraibles**

**Producto
exclusivo**

5



185 mm

6



200 mm

7

Cuchillas
invertidas



Velocidad rpm	Diam campana	Capacidad
3 000 / 12 000	-	-
3 000 / 12 000	-	5 a 25 L
3 000 / 12 000	55 mm	5 a 25 L
3 000 / 12 000	66 mm	1 a 10 L
600 / 2 500	66 mm	1 a 10 kg
70 / 300	66 mm	1 a 5 L
600 / 2 500	-	0,8 L



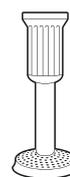
AC105



AC066



AC102



AC103

SENIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 350 W | 20 a 40 L



*Un compromiso para
la restauración
tradicional y colectiva.*



VENTAJAS



+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad accesible rápidamente.

+ Higiene

Pie desmontable para facilitar el mantenimiento.

+ Comodidad

Ligereza para una utilización fácil.

+ Polivalencia

Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.

+ Seguridad

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.






Velocidad variable
 en opción

300 mm



Senior MX 300

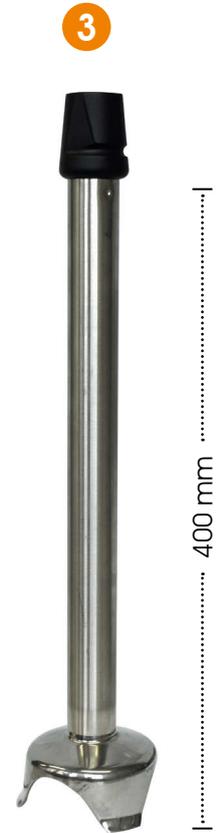
Cuchilla	3 aspas
Potencia	350 W
Largo total	600 mm
Tubo + campana	300 mm
Peso Neto / Embalado	2,4 kg / 2,9 kg
Velocidad rpm	9 500
Referencia	MX007 / MX007.V

CONFORME A LAS NORMAS



Los Accesorios y los packs

SENIOR PIES DESMONTABLES | 350 W | 5 a 40 L
 Accesorios disponibles por separado.



Los ACCESORIOS

Referencia	Descripción	Potencia
1 AC005	BM SENIOR	350 W
2 AC006	M300	-
3 AC016	M400	-
4 AC007	BATIDORA SENIOR	-
5 AC004	PASAPURÉ SENIOR	-
6 AC055	BOL CUTTER INOX SENIOR	-

Los PACKS



Referencia	Descripción	AC005	AC006
MF003	SENIOR COMBI 300	●	●
MX006	SENIOR DMX 300	●	●

**Varillas
extraíbles**

**Producto
exclusivo**

4



..... 205 mm

5



..... 420 mm

6



Velocidad rpm

Capacidad

2 800 / 9 500

-

2 800 / 9 500

20 a 40 L

2 800 / 9 500

20 a 40 L

300 / 900

5 a 20 L

100 / 600

10 a 15 kg

400 / 1 500

5 L



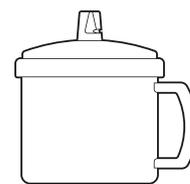
AC016



AC007



AC004



AC055

MASTER

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 600 W | 5 a 100 L



VENTAJAS



+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad accesible rápidamente.

+ Higiene

Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.

+ Comodidad

Ligereza que permite una utilización fácil.

+ Polivalencia

Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.

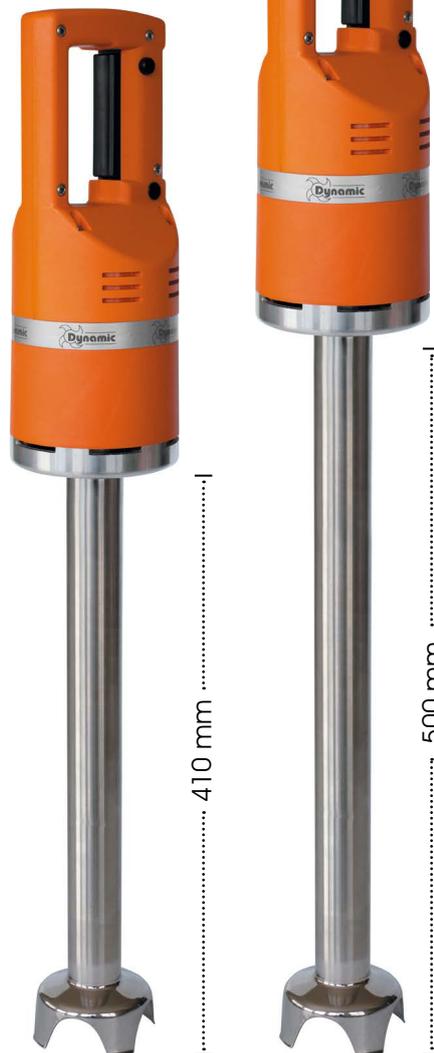
+ Seguridad

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

CONFORME
A LAS NORMAS



Velocidad variable
en opción



Master MX 91-410



Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	715 mm
Tubo + campana	410 mm
Peso Neto / Embalado	3,4 kg / 3,8 kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX005 / MX005.V

Master MX 91-500



Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	800 mm
Tubo + campana	500 mm
Peso Neto / Embalado	3,6 kg / 4 kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX045 / MX045.V



Velocidad variable
en opción

410 mm



Master MX 410

Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	720 mm
Tubo + campana	410 mm
Peso Neto / Embalado	3,5 kg / 4,1 kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX004 / MX004.V



Velocidad variable
en opción

350 mm



Master MX 350

Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	700
Tubo + campana	350
Peso Neto / Embalado	3,8 kg / 4,1 kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX350 / MX350.V

MASTER

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS & DESMONTABLES
600 W | 5 a 100 L



Velocidad variable



**Varillas
extraíbles**

..... 245 mm



Master Batidora

Potencia	600 W
Largo total	650 mm
Tubo + campana	245 mm
Peso Neto / Embalado	3,3 kg / 3,7 kg
Velocidad rpm	300 a 900
Referencia	FT001



NOVEDAD
2025
NOVEDAD



350 mm



Master DMX 350

Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	700
Tubo + campana	350
Peso Neto / Embalado	4,5 kg
Velocidad rpm	3 000 / 10 500
Referencia	MX350.H

Los Accesorios y los packs

MASTER PIES DESMONTABLES | 600 W | 5 a 100 L

Accesorios disponibles por separado.



Los ACCESORIOS

Referencia	Descripción	Potencia
1 AC001	BM MASTER	600 W
2 AC350.H	M350	-
3 AC002.H	M410.H	-
4 AC500	M500	-
5 AC202	FM420	-
6 AC200	FM600	-
7 AC201	FM700	-
8 AC055	BOL CUTTER	-
9 AC003	BATIDORA MASTER	-
10 AC070	BLENDER MASTER	-
11 AC004	PASAPURÉ MASTER	-

Los PACKS

Referencia	Descripción	AC001	AC002.H
MF002.H	MASTER COMBI 410.H	●	●
MF001.H	MASTER TRIO 410.H	●	●
MX120	MASTER DMX 410 BLENDER	●	
MX003.H	MASTER DMX 410.H	●	●



**Varillas
extraíbles**

**Producto
exclusivo**

8



Con una cuchilla
(estándar o dentada)
a elección

9



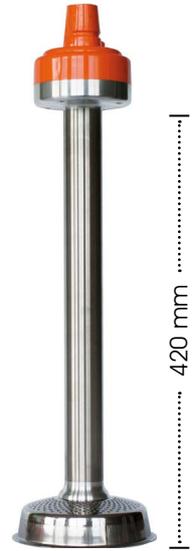
245 mm

10



410 mm

11



420 mm

Velocidad rpm

Capacidad

3 000 / 10 500

-

3 000 / 10 500

20 à 100 L

3 000 / 10 500

20 à 100 L

3 000 / 10 500

20 a 100 L

100 / 600

20 a 200 L

100 / 600

20 a 200 L

100 / 600

20 a 200 L

400 / 1 500

5 L

300 / 900

5 a 20 L

3 000 / 10 500

5 a 40 L

100 / 600

10 a 30 kg



AC003



AC070



AC004



SMX

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS 600 / 850 W | 75 a 300 L



Uso intensivo especial para las colectividades.

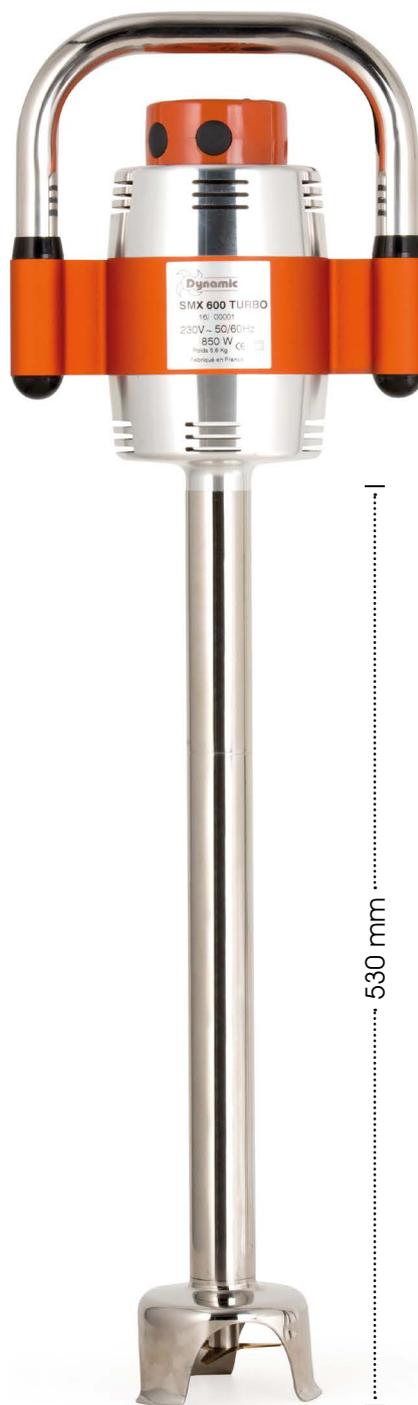


VENTAJAS



- + Versatilidad**
Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- + Robustez**
Pie en acero inoxidable.
- + Higiene**
Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.
- + Comodidad**
Ligereza que permite una utilización fácil.
- + Seguridad**
Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.

CONFORME
A LAS NORMAS



SMX 600 Turbo

Cuchilla	3 aspas
Potencia	850 W
Largo total	800 mm
Tubo + campana	530 mm
Peso Neto / Embalado	6,1 kg / 7,7 kg
Velocidad rpm	11 000
Referencia	MX002T

NOVEDAD
2025
NOVEDAD



	SMX250ES	SMX350ES	SMX450ES	SMX550ES
Cuchilla	3 aspas	3 aspas	3 aspas	3 aspas
Potencia	850 W	850 W	850 W	850 W
Largo total	575 mm	626 mm	676 mm	728 mm
Tubo + campana	305 mm	356 mm	406 mm	458 mm
Velocidad rpm	11 000	11 000	11 000	11 000
Peso Neto / Embalado	5,3 kg / 6,8 kg	5,5 kg / 7 kg	5,7 kg / 7,2 kg	5,9 kg / 7,4 kg
Referencia	MX041ES	MX042ES	MX043ES	MX044ES

SMX

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 1000 W | 75 a 300 L



SMX 700 Turbo

SMX 800 Turbo

SMX Blender Turbo

Cuchilla	3 aspas	3 aspas	3 palas
Potencia	925 W	1 000 W	1 000 W
Largo total	870 mm	960 mm	860 mm
Tubo + campana	600 mm	680 mm	580 mm
Peso Neto / Embalado	6,5 kg / 8 kg	6,7 kg / 8,2 kg	6,7 kg / 8,2 kg
Velocidad rpm	11 000	11 000	11 000
Referencia	MX040T	MX001T	MX125T

Los Accesorios

Accesorios disponibles por separado.



	BM SMX Turbo	Pie 700 Turbo	Pie 800 Turbo	Blender SMX Turbo
Potencia	1 000 W	-	-	-
Velocidad rpm	-	11 000	11 000	11 000
Referencia	AC052T	AC075T	AC076T	AC072T

CONFORME
A LAS NORMAS



CACEROLAS BAJAS

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES
600 / 1000 W | 5 a 300 L



*Ideal para contenedores
de perfil bajo
y gran capacidad.*



VENTAJAS



+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad accesible rápidamente. Minimiza el riesgo de TMS gracias a esta nueva gama diseñada para colectividades y usos intensivos.

+ Higiene

Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.

+ Comodidad

Ligereza que permite una utilización fácil.

+ Seguridad

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

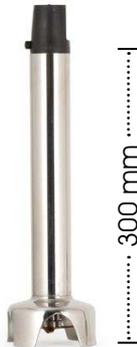


Gama MASTER

TRITURADOR



BLENDER



M300 CC MASTER

Blender CC MASTER

M300 CC MASTER

Blender CC MASTER

Cuchilla	3 aspas	3 palas	3 aspas	3 palas
Potencia	-	-	600 W	600 W
Largo total	300 mm	300 mm	628 mm	628 mm
Tubo + campana	-	-	300 mm	300 mm
Peso Neto / Embalado	-	-	3,7 Kg / 4,2 Kg	4,0 Kg / 4,5 Kg
Ø del aparato	-	-	122 mm	122 mm
Velocidad rpm	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Referencia	AC260.HC	AC265	MX160	MX165

Gama SMX

TRITURADOR



BLENDER



M300 CC SMX TURBO

Blender CC SMX TURBO

SMX 300 CC

SMX 300 CC BLENDER

Cuchilla	3 aspas	3 palas	3 aspas	3 palas
Potencia	-	-	1000 W	1000 W
Largo total	170 mm	170 mm	609 mm	609 mm
Tubo + campana	-	-	300 mm	300 mm
Peso Neto / Embalado	-	-	5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,6 kg
Ø del aparato	-	-	236 mm	300 mm
Velocidad rpm	11 000	11 000	11 000	11 000
Referencia	AC250T	AC255T	MX150T	MX155T

EASYMIX

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 600 W | 5 a 200 L



*Mezcla sin esfuerzo,
comodidad sin límites.*

+ VENTAJAS

- + Polivalencia de modelos**
Disponible en versión de pared, móvil o fija.
- + Comodidad y Ergonomía**
Reduce los trastornos musculoesqueléticos gracias a un brazo de asistencia.
- + Higiene**
Fabricado con materiales certificados para el contacto con alimentos.
- + Seguridad**
Equipado con un sistema de parada de emergencia y automática.





Gama MASTER

Disponibilidad en febrero de 2025

PARED

DE SOBREMESA

MÓVIL



EASYMIX

Referencia	Descripción	Potencia	Gama	Velocidad rpm	Capacidad
EMM003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	Pared	3 000 / 10 500	20 a 100 L
EMT003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	De sobremesa	3 000 / 10 500	20 a 100 L
EMT203	EASY MIX MASTER BATIDORA	600 W	De sobremesa	300 / 900	5 a 20 L
EMR003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	Móvil	3 000 / 10 500	20 a 100 L
EMR165	EASY MIX MASTER DMX 300 CC BLENDER	600 W	Móvil	3 000 / 10 500	5 a 40 L
EMR200	EASY MIX MASTER DMF 600	600 W	Móvil	100 / 600	20 a 200 L
EMR201	EASY MIX MASTER DMF 700	600 W	Móvil	100 / 600	20 a 200 L
EMR202	EASY MIX MASTER DMF 420	600 W	Móvil	100 / 600	20 a 200 L

* Encuentre los accesorios adicionales en las páginas 34 y 35.

EASYMIX

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES
925 / 1 000 W | 4 a 300 L

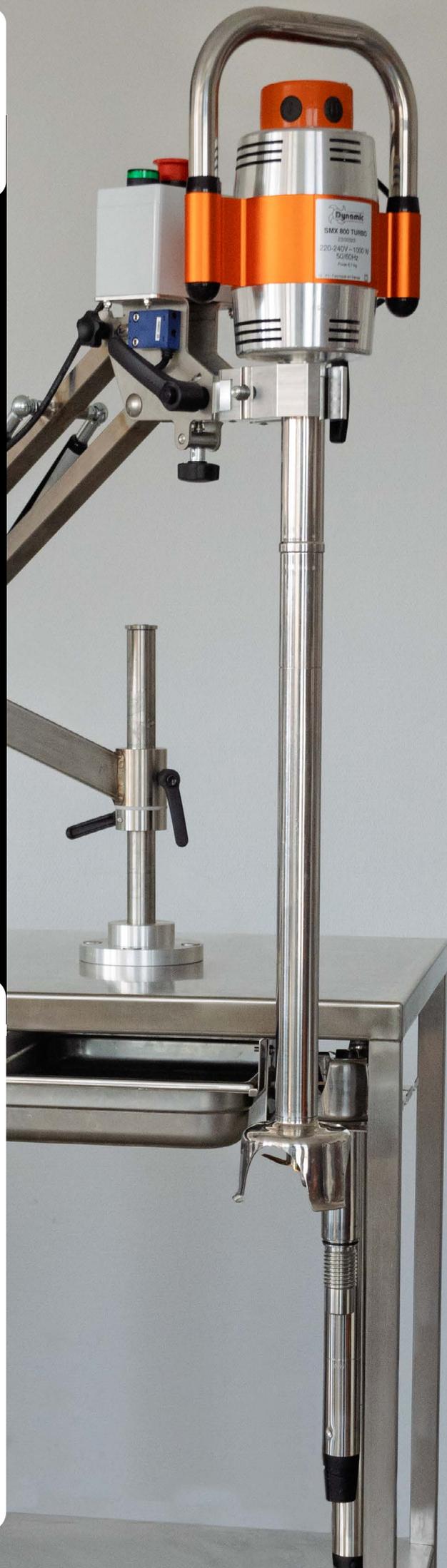


*Mezcla sin esfuerzo,
comodidad sin límites.*



VENTAJAS

- + Polivalencia de modelos**
Disponible en versión de pared, móvil o fija.
- + Comodidad y Ergonomía**
Reduce los trastornos musculoesqueléticos gracias a un brazo de asistencia.
- + Higiene**
Fabricado con materiales certificados para el contacto con alimentos.
- + Seguridad**
Equipado con un sistema de parada de emergencia y automática.





Gama SMX

Disponibilidad en febrero de 2025

PARED

DE SOBREMESA

MÓVIL



Referencia	Descripción	Potencia	Gama	Velocidad rpm	Capacidad
EMM001	EASY MIX SMX 800 TURBO	1 000 W	Pared	11 000	75 a 300 L
EMM040	EASY MIX SMX 700 TURBO	925 W	Pared	11 000	75 a 300 L
EMM125	EASY MIX SMX BLENDER TURBO	1 000 W	Pared	11 000	75 a 300 L
EMM150	EASY MIX SMX 300 TURBO	1 000 W	Pared	11 000	4 a 100 L
EMM155	EASY MIX SMX 300 BLENDER TURBO	1 000 W	Pared	11 000	4 a 100 L
EMT001	EASY MIX SMX 800 TURBO	1 000 W	De sobremesa	11 000	75 a 300 L
EMT040	EASY MIX SMX 700 TURBO	925 W	De sobremesa	11 000	75 a 300 L
EMT125	EASY MIX SMX BLENDER TURBO	1 000 W	De sobremesa	11 000	75 a 300 L
EMR001	EASY MIX SMX 800 TURBO	1 000 W	Móvil	11 000	75 a 300 L
EMR040	EASY MIX SMX 700 TURBO	925 W	Móvil	11 000	75 a 300 L
EMR125	EASY MIX SMX BLENDER TURBO	1 000 W	Móvil	11 000	75 a 300 L
EMR150	EASY MIX SMX300 TURBO	1 000 W	Móvil	11 000	4 a 100 L

* Encuentre los accesorios adicionales en las páginas 38 y 39.

Foto non contractual



Dynamic

SMX 800 TURBO

18/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 8,1 Kg

fabriqué en France



Los soportes



Soportes de Triturador
(Para su seguridad y comodidad)

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Peso neto	1,9 kg	2,3 kg	2,6 kg	2,8 kg	3,2 kg	0,7 kg
Ø del recipiente	400 mm	600 mm	800 mm	1 000 mm	1 200 mm	Ancho del borde 55 mm*
Referencia	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006

* Dimensiones máximas de uso

Soporte de pared para mixers

Servomix

Longitud	300 mm
Profundidad	150 mm
Altura	800 mm
Peso neto	18 kg
Referencia	SM060



Soporte Dynamix®
naranja o negro

Referencia **SM030 / SM030N**



Diga stop a los trastornos musculoesqueléticos

Con este gancho que permite una mayor maniobrabilidad de sus mixers. Este gancho se coloca en el borde de una olla.

Gancho de sujeción

Para las gamas Master y SMX, incluido en las versiones desmontables

Referencia

SM020

PASAPURÉ

GAMA PROFESIONAL



VENTAJAS



+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Higiene

Pies y rejilla de acero inoxidable grado alimenticio para una higiene perfecta.

+ Seguridad

Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.

PIES FIJOS
20 a 100 kg



	PP520	PP300
Potencia	650 W	650 W
Largo total	870 mm	600 mm
Peso neto / embalado	4,9 kg / 5,9 kg	4,7 kg / 5,7 kg
Velocidad rpm	500	500
Referencia	PP001	PP003

PIES DESMONTABLES 20 a 100 kg



PP520 plus

Potencia	650 W
Largo total	870 mm
Peso neto / embalado	4,9 kg / 5,9 kg
Velocidad rpm	500
Referencia	PP002

Los Accesorios

Accesorios disponibles por separado.



BM PP

Potencia	650 W
Referencia	AC221



Pasapuré

Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC220



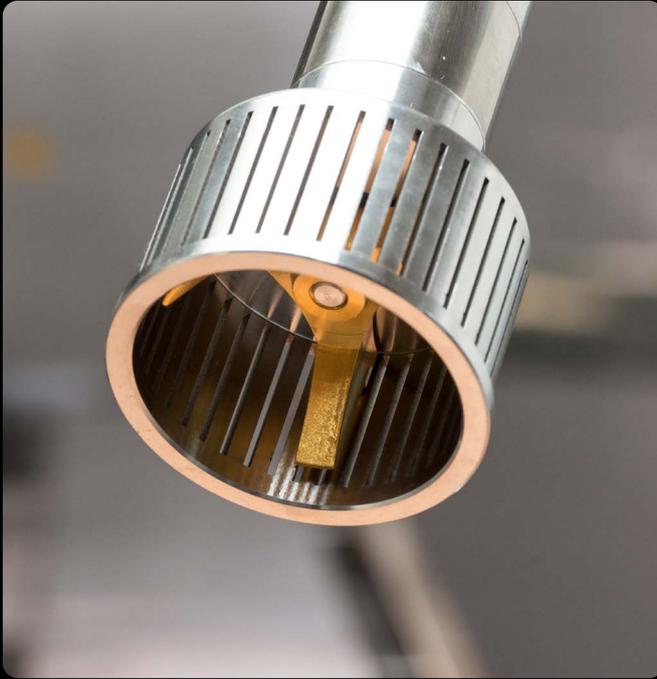
FM PP

Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC208

GIGAMIX XS

GAMA PROFESIONAL

Turbo Trituradores | 1,5 / 2,2 Kw
40 a 300 L



*Poco espacio,
¡ gran capacidad !*



VENTAJAS



+ **Comodidad**

Mayor movilidad con ruedas y facilidad de almacenamiento debido a su tamaño.

+ **Ergonomía**

Compacto, con un espacio de ocupación mínimo.

+ **Higiene**

Todo en acero inoxidable para facilitar el mantenimiento.

CONFORME
A LAS NORMAS



CONTÁCTENOS
para una demostración



Boceto de ocupación



Gigamix XS Blender Triphase

Velocidad rpm	2 800
Tensión / Alimentación*	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz
Potencia	1,5 Kw
Referencia	TB120

Gigamix XS Blender Monophase

Velocidad rpm	2 800
Tensión / Alimentación*	230 V, monofásico, 50 Hz
Potencia	1,5 Kw
Referencia	TB120.2

GIGAMIX

GAMA PROFESIONAL

Turbo Trituradores | 2,2 Kw | 40 to 300 L



*Para sus preparaciones
de gran envergadura.*



VENTAJAS



+ Comodidad

Muy fácil de mover y manejar con ruedas.

+ Polivalencia

Numerosos accesorios según las utilizaciones.

+ Ergonomía

Plegable para ocupar poco espacio.

+ Higiene

Construcción robusta en acero inoxidable, muy fácil de limpiar.

+ Potencia

Motor muy potente de 2,2 KW.

+ Rendimiento

Ahorro de tiempo y velocidad de trabajo máxima.



Velocidad variable

OPCIÓN Variador de velocidad
2 800 / 4 000 rpm. Opción obligatoria para el monofásico.

Montado en fábrica.

Referencia TB010



CONTÁCTENOS
para una demostración

Boceto de ocupación



Version Estándar

	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V Variador incluido	Gigamix Blender	Gigamix Blender V.V Variador incluido
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Velocidad rpm	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
Tensión / Alimentación*	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz*	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz*
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Referencia	TB001	TB002	TB020	TB021

Version Rebajada

	Gigamix 460-210	Gigamix 460-210 V.V Variador incluido
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm
Velocidad rpm	4 000	2 800 / 4 000
Tensión / Alimentación*	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz*
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw
Referencia	TB005	TB006

Version Desmontable

	Gigamix DMX	Gigamix DMX V.V Variador incluido
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm
Velocidad rpm	4 000	2 800 / 4 000
Tensión / Alimentación*	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz	400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz*
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw
Referencia	TB008	TB009

* Otras tensiones sobre encargo

Los Accesorios

Accesorios disponibles por separado.



Referencia	Descripción	Velocidad rpm	Altura	Diametro
1 TB014	Batidora Gigamix Variador obligatorio	800 / 1 600	410 mm	170 mm
2 TB004	Blender Gigamix	2 800 / 4 000	93 mm	98 mm
3 TB012	Campana Gigamix	2 800 / 4 000	133 mm	280 mm
4 TB013	Pie Pasapuré Variador obligatorio	800 / 1 600	250 mm	165 mm
5 TB012.2	Campana Gigamix rebajada sin aro	2 800 / 4 000	300 mm	-
6 TB015	Extensión de tubo	-	-	-

Dyna Bomba

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

La Dyna Bomba permite transferir 100 Litros de agua en 1 minuto a velocidad máxima (sabiendo que la viscosidad del agua es de 1 cP).



Pistola Gigamix
Pistola opcional para Dyna Bomba

Referencia

TB040



Dyna Bomba Gigamix
Adaptable sólo sobre el accesorio blender

Diametro

178 mm

Referencia

TB030

¡Vacíe sus ollas en unos minutos!



Sólo compatibilidad con el pie blender

COMBINADO & CORTAHORTALIZAS

— GAMA PROFESIONAL

HASTA 300 KG POR HORA, ADECUADO
PARA HASTA 400 CUBIERTAS POR SERVICIO



*Con una larga
selección de discos
en acero inoxidable.*



VENTAJAS



+ Higiene

Lavado de todos los accesorios en lavavajillas.

+ Comodidad

Motor silencioso de 50 Db sin vibraciones.

+ Ergonomía

Adecuado para diestros y zurdos.
Montaje y desmontaje rápido.

+ Rendimiento

Ganancia de productividad gracias a los discos
(diámetro más ancho del mercado).

CONFORME
A LAS NORMAS





Capacidad nominal 5,4 litros

Combinado 2V

Combinado VV

Combinado VV Pantalla Pantalla digital

Velocidad Corta.H rpm **320 y 640**
Velocidad Cutter rpm **1 500 y 3 000**

320 a 720
350 a 3 500

320 a 720
350 a 3 500

Funciones **Pulso & Reverso***

Pulso & Reverso*

**Pulso, reverso*,
temporizador* y cronómetro***

Potencia **1 100 W**

1 100 W

1 100 W

Referencia **CL312**

CL322

CL350

* Cortador solo



Cortahortalizas 1V

Cortahortalizas 2V

Cortahortalizas VV Panel mando LEDES

Cortahortalizas VV Pantalla Pantalla digital

Velocidad rpm **320**

320 y 640

320 a 720

320 a 720

Funciones -

-

Pulso

Pulso

Velocidad -

-

5 niveles

5 niveles

Potencia **1 100 W**

1 100 W

1 100 W

1 100 W

Referencia **CL100**

CL110

CL121

CL150

Los Accesorios

Accesorios disponibles por separado.



Disco Rebanadores

Referencia

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

Disco Juliana (bastoncillos)

Referencia

CL3032	3x2 mm
CL3042	4x2 mm
CL3044	4x4 mm
CL3055	5x5 mm
CL3052	5x2 mm
CL3088	8x8 mm
CL3010	10x10 mm



Disco para Rallar

Referencia

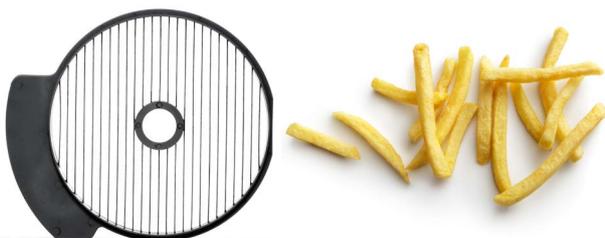
CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm



Kit Macedonia

Referencia

CL4008	8x8 mm
CL4010	10x10 mm



Kit Patatas Fritas

Referencia

CL5008	8x8 mm
--------	--------

Soporte de discos

De mesa o mural, modular

Referencia

CL7000



Los packs

Accesorios disponibles por separado.

PACK completo Cortahortalizas Tapa, empuñadora y eyector

Referencia

CL9000



PACK completo Cutter Tanque, cubierta y cuchilla estandar

Referencia

CL9001



PACK Restauración Colectiva

- + 4 discos Rebanadores : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm y 11 mm
- + 2 discos para Rallar : 2 mm y 5 mm
- + 2 discos Juliana : 4x4 mm y 10x10 mm

Referencia

CL6003



PACK Brasseries / Catering

- + 3 discos Rebanadores : 1,5 mm, 3 mm y 5 mm
- + 1 disco para Rallar 2 mm
- + 3 discos Juliana : 4x4 mm, 8x8 mm y 10x10 mm

Referencia

CL6002



PACK Buffet

- + 3 discos Rebanadores : 1,5 mm, 3 mm y 5 mm
- + 1 disco para Rallar 2 mm

Referencia

CL6001



PACK Pizza

- + 2 discos Rebanadores : 2,5 mm y 4 mm
- + 1 disco para Rallar 5 mm

Referencia

CL6000

CUTTER DE MESA ELÉCTRICO
BLEND & MIX
— GAMA PROFESIONAL

100G A 4 KG
ADECUADO PARA 20 A 100
CUBIERTAS POR SERVICIO



*Emulsionar,
mezclar y cortar
en segundos.*



VENTAJAS



+ Higiene

Lavado de todos los accesorios en lavavajillas.

+ Comodidad

Motor silencioso de 50 Db sin vibraciones.





Se entrega con una cuchilla estándar

Cutter 1V

Cutter 2V

Cutter VV

Panel mando LEDS
Convertible en Cortahortalizas

Cutter VV écran

Pantalla digital
Convertible en Cortahortalizas

Velocidad rpm	1 500	1 500 y 3 000	350 a 3 500	350 a 3 500
Función	-	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso	Pulso, reverso, temporizador y cronómetro
Velocidades	-	-	10 niveles	10 niveles
Potencia	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Referencia	CL200	CL212	CL222	CL250



FUNCIÓN 2 EN 1

Ideal para alimentación de textura modificada
Entregado con una cuchilla usa y una cuchilla microdentada

Blend & Mix 2V

Blend & Mix VV

Panel mando LEDS

Blend & Mix VV PANTALLA

Pantalla digital

Velocidad rpm	1 500 y 3 000	350 a 3 500	350 a 3 500
Función	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso	Pulso, reverso, temporizador y cronómetro
Velocidades	-	10 niveles	10 niveles
Potencia	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Referencia	CL412	CL422	CL450

Los Accesorios

Cuchilla lisa

Referencia **CL8001**



Cuchilla dentada

Referencia **CL8002**



Cuchilla microdentada

Referencia **CL8003**



DYNACUBE

GAMA PROFESIONAL

CORTAHORTALIZAS MANUAL

30 a 50 kg/H



*Nº1
de los cortadores
a dados manuales
en el mundo.*



VENTAJAS



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





	1 + 2	1 + 3	1 + 4	1 + 5	1 + 6	1 + 7
	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube
	+ rejilla 5,5x5,5 + empujador	+ rejilla 10x10 + empujador	+ rejilla 8,5x8,5 + empujador	+ rejilla 17x17 + empujador	+ rejilla 14x14 + empujador	+ rejilla 7x7 + empujador
Ø del recipiente	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Altura total	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Peso / Embalado	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg
Referencia	CL007	CL006	CL003	CL009	CL008	CL005
	2	3	4	5	6	7
	Kit rejilla 5,5x5,5 + empujador	Kit rejilla 10x10 + empujador	Kit rejilla 8,5x8,5 + empujador	Kit rejilla 17x17 + empujador	Kit rejilla 14x14 + empujador	Kit rejilla 7x7 + empujador
Referencia	AC065	AC062	AC061	AC064	AC063	AC060

ESCURREVERDURAS

GAMA PROFESIONAL

MANUAL & ELÉCTRICA | 5 a 20 L



¡ Adquiéranse los originales !

Modelo patentado



VENTAJAS



- + Comodidad**
La tapa y sus mecanismos son herméticos.
- + Rendimiento**
Apto para uso intensivo.
- + Robustez**
Engranaje con pasador inox incorporado.

CONFORME A LAS NORMAS



630 mm



EM98 Eléctrica

Ø del recipiente	430 mm
Altura total	630 mm
Peso Neto / Embalado	8,3 kg / 10 kg
Potencia	200 W
Velocidad rpm	500
Volúmen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E003



Con Temporizador (tiempo de marcha/uso 1 min)

Referencia E003.T



Referencia

Tripode E20 & E20 SC
Juego de piñones E10 - E20
Juego de piñones (E20 SC)

AC019
2815.1
2815.2



250 mm

E5SC Manual Tapa apretado

Ø del recipiente	275 mm
Altura total	250 mm
Peso Neto / Embalado	1,6 kg
Volúmen aconsejado	1 a 2 lechugas
Referencia	E007



320 mm

CONFORME
A LAS NORMAS



E10 Manual*

Ø del recipiente	330 mm
Altura total	320 mm
Peso Neto / Embalado	2,4 kg / 3 kg
Volúmen aconsejado	2 a 3 lechugas
Referencia	E001



410 mm

CONFORME
A LAS NORMAS



E20 Manual*

Ø del recipiente	430 mm
Altura total	410 mm
Peso Neto / Embalado	3,6 kg / 4,8 kg
Volúmen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E002



410 mm

CONFORME
A LAS NORMAS



E20 SC Manual* Tapa apretado

Ø del recipiente	430 mm
Altura total	410 mm
Peso Neto / Embalado	3,6 kg / 4,8 kg
Volúmen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E004

VARIOS

GAMA PROFESIONAL

100 a 150 CÍTRICOS POR HORA



Ideal para exprimir una gran cantidad de cítricos sin esfuerzo.



VENTAJAS



+ Robustez

Silencioso, muy robusto.

+ Ergonomía

Las piezas se montan y se desmontan con mucha facilidad.

Dynajuicer Exprimidor

Diámetro	220 mm
Altura total	330 mm
Potencia	200 W
Velocidad rpm	1 500
Peso	3,7 kg
Referencia	PA001

Entregado con 2 piñas

1000 / 1200 mm



FMA 90

Largo	1 200 mm
Peso	1,1 kg
Capacidad	20 a 200 litros
Referencia	AC210

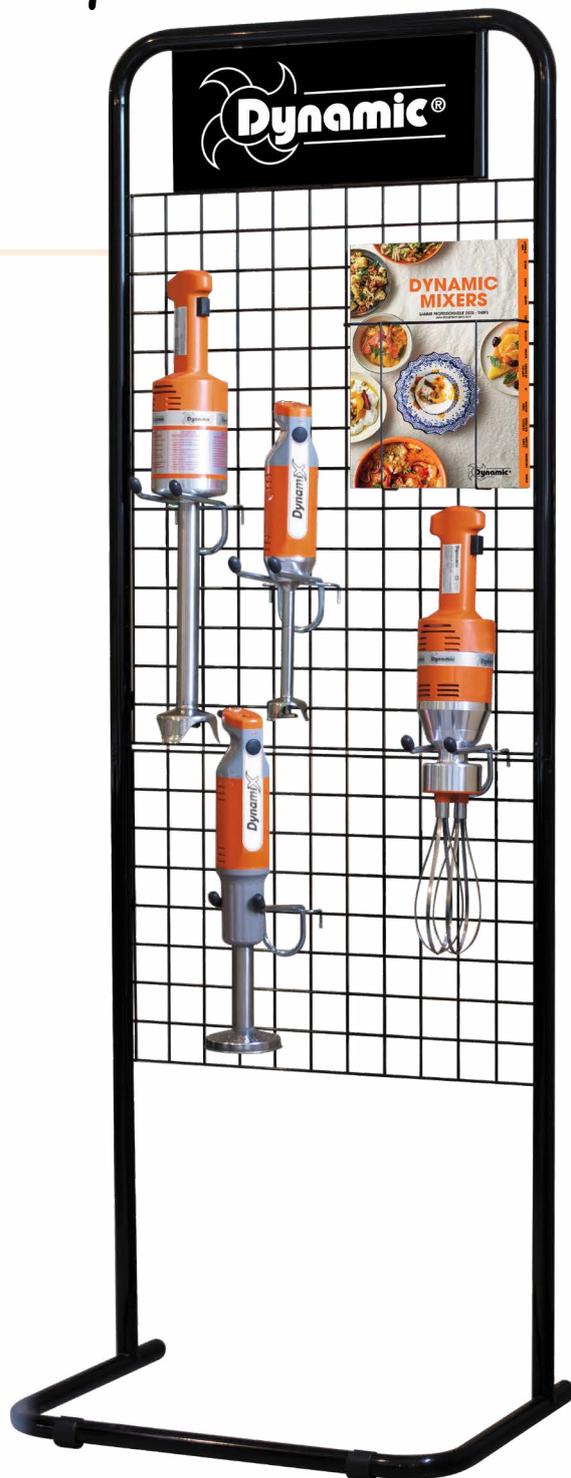
FMA 91

Largo	1 000 mm
Peso	1,1 kg
Capacidad	20 a 200 litros
Referencia	AC211

SOPORTES MARKETING *De Venta*

EXPOSITOR

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

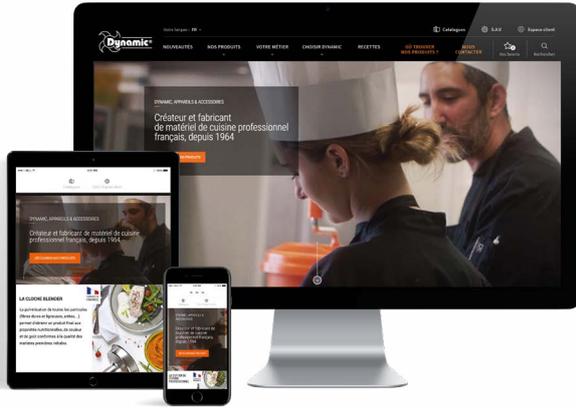


PACKAGING

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

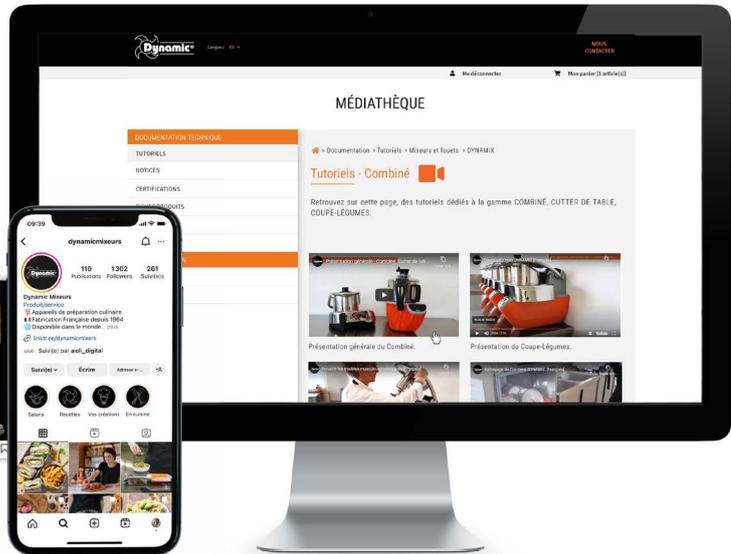
Sitio web

www.dynamicmixers.com



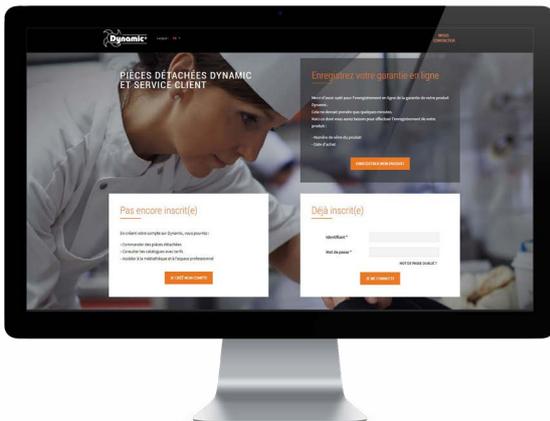
- + Fotos y videos de nuestros productos.
- + Descargue las fichas técnicas de los productos y folletos comerciales.
- + Descubra las recetas dedicadas a los equipos Dynamic.
- + Contáctenos fácilmente gracias al formulario de contacto completo.

Síguenos



Tienda en línea y servicio postventa

www.sav-dynamicmixers.com



Creando su cuenta en Dynamic, podrá :

- + Realizar pedidos de toda nuestra gama (excepto las gamas Turbo Trituradores y Procesadora / Cortahortalizas eléctricos) y de nuestros repuestos
- + Acceder a la mediateca y al espacio profesional.
- + Ver tutoriales.

1 - DISPOSICIONES GENERALES

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

2 - PEDIDOS - PRESUPUESTO

Los pedidos pasan a ser definitivos previa aceptación escrita o tácita de la sociedad DYNAMIC, en lo sucesivo denominada "la Sociedad". En caso de entrega de un presupuesto, el pedido pasa a ser definitivo previo envío a la Sociedad de su presupuesto aceptado por carta, fax o cualquier otro medio de transmisión, en los ocho días de su establecimiento. Toda modificación de pedido o presupuesto debe ser objeto de un acuerdo escrito entre la Sociedad y el cliente.

3 - PLAZOS

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

4 - ENTREGAS

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

5- DEVOLUCIONES

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

6 - GARANTÍA

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

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

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

7 - PRECIOS

Los precios e información indicados en los catálogos u otros impresos publicitarios de la Sociedad sólo comprometen a la Sociedad que se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones, dimensiones, materias o de peso a sus productos presentados o descritos y esto, sin obligación de modificar los productos anteriormente suministrados o en curso de pedido. Las mercancías se facturan sobre la base de la tarifa en vigor en el momento del pedido. Los pagos se efectúan al domicilio social de la Sociedad. Salvo estipulaciones particulares, los pedidos son pagaderos en efectivo cuando se retiran las mercancías. Cualquier otra modalidad de pago deberá ser objeto de un acuerdo previo. A falta de pago en la fecha del vencimiento contractual, se deberán automáticamente y sin formalidades a partir del 1er día de retraso penalidades por demora iguales a 3 veces el tipo de interés legal. Además se deberá una indemnización global para gastos de recaudación por un importe de 40 euros automáticamente y sin formalidades. Si los gastos de recaudación son superiores a este importe global, se deberá una indemnización complementaria, previa presentación de los justificantes. La Sociedad podrá igualmente suspender toda nueva entrega.

8 - RESERVA DE PROPIEDAD

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

9 - PROPIEDAD INTELECTUAL

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

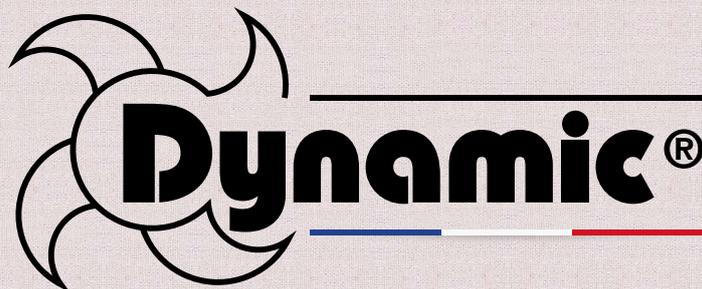
10 - APLICACIÓN DE LOS CONVENIOS

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

11 - ATRIBUCIÓN DE JURISDICCIÓN

En caso de conflicto, la Sociedad y el cliente interesado recurrirán al arbitraje efectuado por un solo árbitro que intervendrá como amigable componedor, elegido de mutuo acuerdo, o a falta de ello, nombrado tras la demanda de la parte más diligente por el Presidente del Tribunal de Comercio de la Roche-sur-Yon.

Las partes renuncian a cualquier apelación y recurso contra la sentencia arbitral que se dictará de forma definitiva y se comprometen a conformarse a ella sin recurso ni exequátur.



Distribuido por :

Contáctenos para obtener la lista de los distribuidores más cercanos.

DYNAMIC FRANCIA

Société d'études et réalisations mécaniques dite DYNAMIC
518 Rue Léo Backeland, ZI du Puy Nardon
BP 57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre France
Tel. **+33 (0)2 51 63 02 72**
e-mail : **contact@dynamicmixers.com**
Siret : SAS - 416450435 - RCS La Roche-sur-Yon : 416 45



UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA SUS PREPARACIONES DYNAMIC©
www.dynamicmixers.com

