



GAMA  
PROFESIONAL  
2024

60  
AÑOS  
DE EXPERIENCIA  
*Desde 1964*

[dynamicmixers.com](https://dynamicmixers.com)

# *Dynamic celebra* **60 AÑOS** *de excelencia !*

*1964*

Creación de la empresa de ingeniería mecánica conocida como DYNAMIC en Mónaco. Fabricación y comercialización de exprimidores.

*1992*

Invencción de la centrifugadora de ensaladas de alta capacidad de 20 litros.

*1995*

Lanzamiento de la 'hermanita' - introducción del modelo de 10 litros.

*2002*

Apertura de una segunda sucursal en Alemania.



*1966*

Reubicación de la empresa en Vence (06). DYNAMIC se especializa gradualmente en la mezcla e inventa el mixer profesional.

*1974*

Comienzo de las ventas en Europa, empezando por el Reino Unido.

*1982*

DYNAMIC se une al GRUPO NADIA con sede en Cholet.

*2000*

Creación de la sucursal canadiense responsable del mercado norteamericano (EE. UU., CANADÁ). Introducción del Dynacube, el cortador manual número uno en el mundo.

*2001*

La gestión administrativa y una parte de la producción se mueve a Mortagne-sur-Sèvre (85).



2024, DYNAMIC celebra su 60º aniversario, conmemorando seis décadas de compromiso con la excelencia. Hoy en día, DYNAMIC, más de medio siglo después de su fundación, es una de las marcas más reconocidas y respetadas a nivel mundial entre los chefs profesionales. Con presencia a través de sus filiales en Alemania y Canadá desde principios de la década de 2000, y con presencia en más de 120 países, DYNAMIC ha alcanzado renombre global gracias a la robustez de sus productos y su exclusivo savoir-faire MADE IN FRANCE.

**Nuestra fortaleza** : una empresa de tamaño humano, una artesanía respaldada por hombres y mujeres con experiencia, y una búsqueda constante de innovación.

**Nuestro objetivo** : es ofrecer equipos robustos, eficientes e innovadores para cumplir con las expectativas altas de chefs y cocineros en su entorno profesional.

60 años a su lado para compartir nuestros valores y nuestro compromiso con la excelencia. La historia está lejos de haber terminado, cultivaremos durante mucho tiempo este espíritu voluntario que nos une, para construir juntos un futuro sólido. ¡ Queremos expresar aquí nuestra sincera gratitud por su presencia a nuestro lado durante 60 años !

2015

Introducción del pie blender homogeneizador.

2019

Lanzamiento de una línea de combinados, procesadora y cortahortalizas eléctricos.



2009

Lanzamiento de la gama Turbo Trituradores, para preparaciones de alta cantidad.

2016

Lanzamiento del Dynamix® Nomad, la única licuadora profesional inalámbrica.

2020

Incorporación de la centrifugadora de ensaladas de 5 litros a la gama de centrifugadoras.

2021

Cierre del sitio de Vence (06). Toda la producción se encuentra ahora en Mortagne-sur-Sèvre (85).

# NUEVO

*El Dynamix® cambia de aspecto EN 2024,  
con motivo del 60º ANIVERSARIO.*





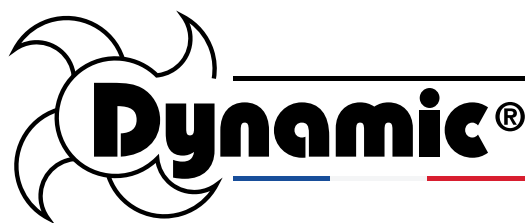
**El famoso chef pastelero franco-australiano  
Richard HAWKE confía en nosotros.**

¿Su aparato DYNAMIC favorito? El triturador MD95 con velocidad variable.

¿Por qué? El MD95 es ideal para la técnica de emulsión, base de la pastelería. Cuenta con una cuchilla emulsionadora (4 aspas, una de ellas curvada) que facilita el proceso de emulsión. La potencia de su motor con velocidad variable permite trabajar de manera eficiente y rápida..

*¡Le agradecemos!*





*Nuestra pericia*



*Desde 1964*

Comprometida con la preservación del savoir-faire francés, la promoción del empleo local y el mantenimiento de sus instalaciones de producción en Francia, DYNAMIC diseña y fabrica sus mixers, centrifugadoras de ensaladas, cortadores de verduras y otras líneas de productos en Mortagne-sur-Sèvre, Vendée.



En estos dos sitios, cada uno con más de 6,000 metros cuadrados, el 75% de los dispositivos fabricados son eléctricos y el 25% son manuales. DYNAMIC mantiene un proceso de producción integrado y selecciona cuidadosamente los mejores materiales para garantizar equipamientos de alta calidad, confiables y resistentes.

## Investigación y desarrollo



## Montaje



## Inyección

## Servicio Postventa





# COMPROMETIDO

## *con el futuro*

Conscientes de nuestra responsabilidad hacia el futuro, el GRUPO NADIA (650 empleados), al cual pertenece DYNAMIC, ha estado comprometido con un enfoque de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) desde 2021. El objetivo es contribuir al desarrollo sostenible adoptando buenas prácticas que tengan en cuenta los impactos sociales, ambientales y económicos de nuestras actividades.



## *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. Todas las piezas de repuesto se fabrican en nuestras instalaciones de producción de acuerdo con las normas establecidas por la Directiva RoHS, que prohíbe el uso de sustancias dañinas.

## *Productos* CERTIFICADOS

Todos los productos fabricados en nuestras fábricas en Mortagne-sur-Sèvre (85) cumplen con los requisitos esenciales de las normas IEC, CE y NSF. Estos estándares rigurosos de calidad en cuanto a la seguridad y estandarización aseguran que todos los usuarios disfruten de productos altamente eficientes y de calidad constante.



El marcado CE es un sello de calidad, seguridad y confiabilidad. Garantiza que un organismo independiente ha verificado la conformidad de nuestros productos con los requisitos reglamentarios para su libre circulación en todo el territorio de la UE.



La certificación según las normas NSF permite demostrar que nuestros equipos cumplen con los requisitos del "US FDA FOOD CODE".



La norma IEC establece requisitos, especificaciones, líneas directrices o características cuya adhesión sistemática garantiza que los materiales, productos, procesos y servicios pueden utilizarse de manera segura y son adecuados para su uso.







## *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.

# *Dynamic, una empresa* **COMPROMETIDA**



## *Productos* **RECICLADOS**

DYNAMIC ha implementado en el territorio francés un sistema de recolección y tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil, conocido como DEEE (Desechos de Equipos Eléctricos y Electrónicos), de acuerdo con las disposiciones del Decreto N°2012/19/CE del 4 de julio de 2012. Esto se aplica, de acuerdo con lo establecido en el decreto, solo a los equipos puestos a la venta después del 13 de agosto del 2005. El costo de tratamiento de equipos al final de su vida útil está incluido en el precio de venta. Para más información, póngase en contacto con DYNAMIC France. Nuestros productos son reciclables y cada sitio cuenta con un sistema de recogida y un protocolo de reciclaje.

## *Una política* **ECORRESPONSABLE**

DYNAMIC está comprometida con una política ecológica desde el origen de sus compras hasta la gestión de sus residuos.



**Favoreciendo  
la proximidad  
geográfica**



**Desmaterialización**



**El diseño  
ecológico**



**La clasificación  
y valorización  
de residuos**



# **+ DE 50 EMPLEADOS SE COMPROMETEN**

*a ofrecerte una pericia única en el mundo.*



Una pericia  
100% francesa  
desde 1964



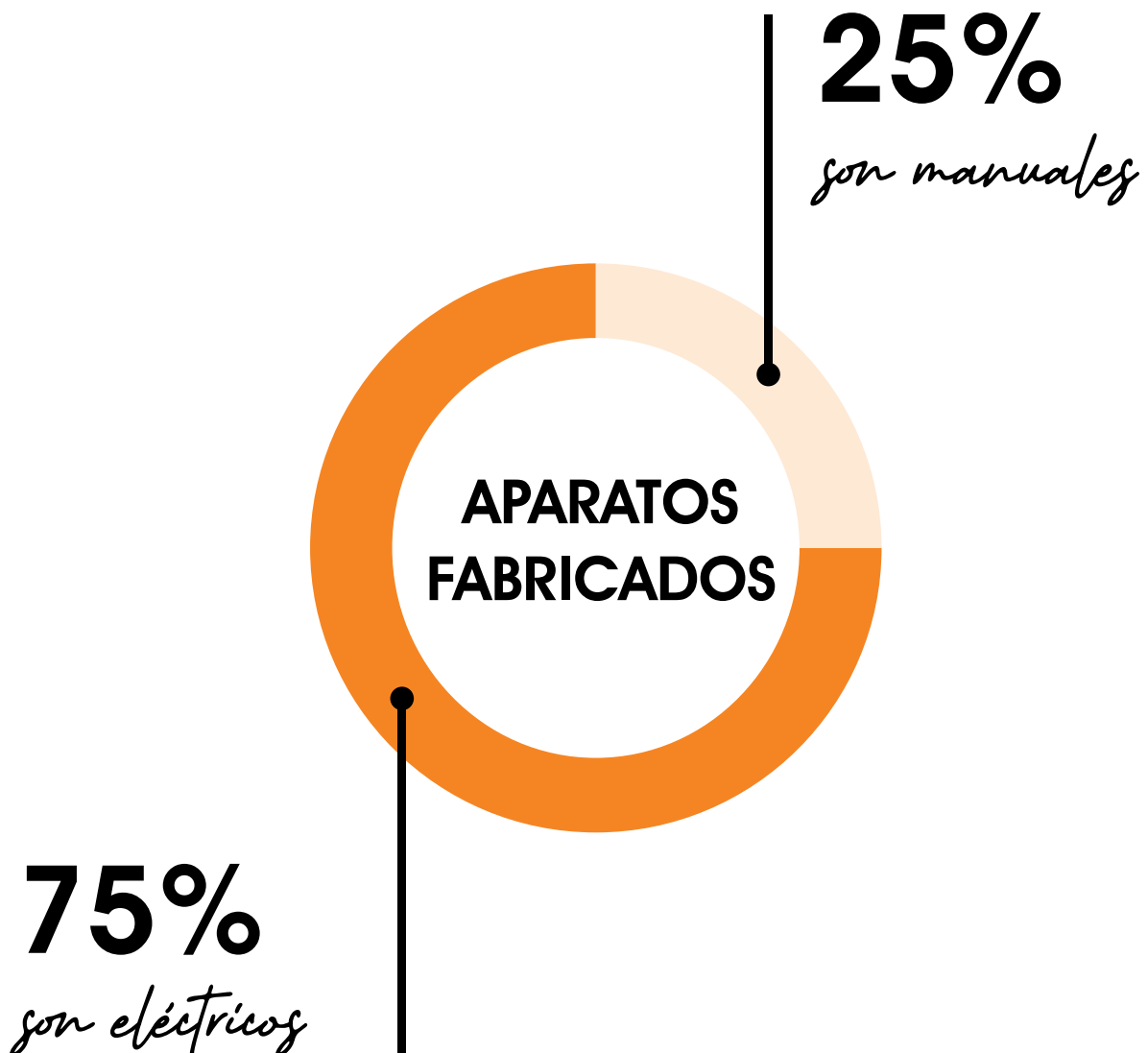
Reconocimiento  
a nivel mundial



Recomendado  
por los profesionales



Cultura  
de la innovación





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

## 2 SITIOS *de producción*



### FRANCIA

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72  
[contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)

518 rue Léo Baekeland  
BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

Mortagne-sur-Sèvre (85)



## NORTEAMÉRICA

### USA / Canada

Tel. : +1-800-267-7794 - +1-514-956-0127  
Fax : +1-877-668-6623 - +1-514-956-8983  
[info@dynamicmixers.com](mailto:info@dynamicmixers.com)



### Canada

Montreal, Quebec  
3227 Boul. pitfield - H4S-1H3  
[www.dynamicmixers.ca](http://www.dynamicmixers.ca)



### USA

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



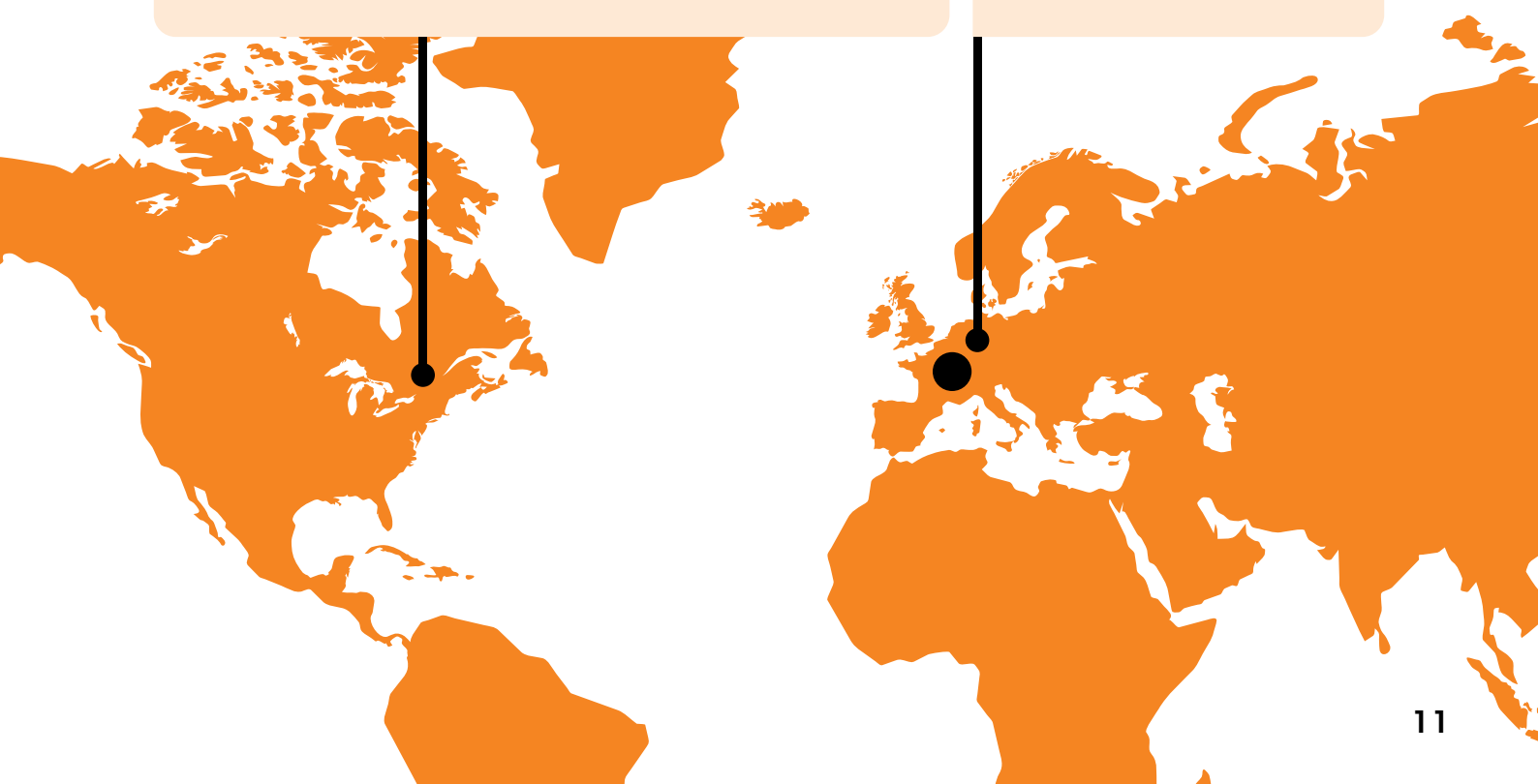
### ALEMANIA

Eine starke Marke  
der Groupe NADIA GMBH

Tel. +49 (0)7851 886 45-0  
Fax +49 (0)7851 886 45-32  
[info@dynamic-professional.de](mailto:info@dynamic-professional.de)

Robert-Koch-Strasse 7  
77694 Kehl

[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



# G A M A

PARA SUS PROFESIONALES

*Para sus actividades  
profesionales*

## RESTAURACIÓN COMERCIAL



Gama Dynamix® **PAGINA 18 a 25**

Gama Junior **PAGINA 26 a 29**

Gama Cortahortalizas  
eléctrica **PAGINA 52 a 55**

Gama Procesadora **PAGINA 56**

Gama Dynacube **PAGINA 58**

Gama Escurreverduras **PAGINA 60**

## RESTAURACIÓN COLECTIVA



Gama Master **PAGINA 34 a 39**

Gama SMX **PAGINA 40 a 43**

Gama Pasapuré **PAGINA 44**

Gama Turbo Trituradores **PAGINA 46 a 51**

Gama Cortahortalizas  
eléctrica **PAGINA 52 a 55**

Gama Procesadora **PAGINA 56**

Gama Escurreverduras **PAGINA 60**



## PANADEROS Y PASTEREROS



Gama Mini MD95	<b>PAGINA 16</b>
Gama Dynamix®	<b>PAGINA 18 a 25</b>
Gama Junior	<b>PAGINA 26 a 29</b>

## CHOCOLATEROS Y HELADEROS



Gama Mini MD95	<b>PAGINA 16</b>
Gama Dynamix®	<b>PAGINA 18 a 25</b>
Gama Junior	<b>PAGINA 26 a 29</b>

## CHARCUTEROS Y CATERING



Gama Dynamix®	<b>PAGINA 18 a 25</b>	Gama Procesadora	<b>PAGINA 56</b>
Gama Junior	<b>PAGINA 26 a 29</b>	Gama Dynacube	<b>PAGINA 58</b>
Gama Master	<b>PAGINA 34 a 39</b>	Gama Escurreverduras	<b>PAGINA 60</b>
Gama Cortahortalizas eléctrica	<b>PAGINA 52 a 55</b>		

*Desde 1964*  
**60 AÑOS** *de experiencia*





# Índice

CATÁLOGO PROFESIONAL 2024

Desde 1964	p. 2
Nuestra pericia y compromisos	p. 6
Una red mundial	p. 10
Nuestras gamas para sus actividades profesionales	p. 12
Mini MD95	p. 16
Dynamix® DMX	p. 18
Dynamix® Nomad	p. 20
Dynamix® DMX V2	p. 22
Accesorios & Packs Dynamix®	p. 24
Junior	p. 26
Accesorios & Packs Junior	p. 29
Senior	p. 30
Accesorios & Packs Senior	p. 33
Master	p. 34
Accesorios & Packs Master	p. 39
SMX	p. 40
Accesorios SMX	p. 43
Pasapuré	p. 44
Turbo Trituradores	p. 46
Accesorios Turbo Trituradores	p. 50
Combinado & Cortahortalizas eléctrica	p. 52
Accesorios & Packs Combinado Cortahortalizas	p. 54
Procesadora & Blend&Mix	p. 56
Cortahortalizas manual	p. 58
Escurreverduras	p. 60
Varios	p. 62
Soportes de trituradores	p. 64
Noticias, tienda en línea y servicio postventa	p. 66
Condiciones generales de venta	p. 67

# MINI MD95

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 250 W | 1 a 8 L



Recomendado por la gran escuela de chocolate VALRHONA.

*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.

### + Seguridad

Encendido del aparato asegurado por un botón.

### + Ergonomía

Comodidad de uso gracias a su agarre y peso perfectamente adaptados al usuario (gracias a materiales de alta tecnología).

### + Higiene

Tubo de inmersión y campana de acero inoxidable para una higiene perfecta.

### + Cuchilla

2 o 4 aspas.



Dynamic, socio de Alexis SOSZYNSKI  
Worldskills 2022





*Velocidad variable*  
en opción



160 mm



Cuchilla	<b>4 aspas / 2 aspas</b>
Potencia	<b>250 W</b>
Largo total	<b>445 mm</b>
Tubo + campana	<b>160 mm</b>
Ø de campana	<b>55 mm</b>
Peso Neto / Embalado	<b>1,2 kg / 1,5 kg</b>
Velocidad rpm	<b>11 500</b>
Referencia	<b>MX008 / MX010</b>

# 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.

## Dynamix® DMX 160 Blender



*Velocidad variable*



160 mm



Martillo	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

## Dynamix® DMX 160



*Velocidad variable*

160 mm



Cuchilla	<b>2 aspas*/4 aspas**</b>
Potencia	<b>220 W</b>
Largo total	<b>395 mm</b>
Tubo + campana	<b>160 mm</b>
Ø de campana	<b>55 mm</b>
Peso Neto / Embalado	<b>1 kg / 1,2 kg</b>
Velocidad rpm	<b>3 000 a 13 000</b>
Referencia	<b>MX050</b>

\* para triturar  
\*\* para emulsionar

## Dynamix® DMX 190



*Velocidad variable*

190 mm



Cuchilla	<b>2 aspas*/4 aspas**</b>
Potencia	<b>250 W</b>
Largo total	<b>425 mm</b>
Tubo + campana	<b>190 mm</b>
Ø de campana	<b>66 mm</b>
Peso Neto / Embalado	<b>1kg / 1,5 kg</b>
Velocidad rpm	<b>3 000 a 13 000</b>
Referencia	<b>MX090</b>

\* para triturar  
\*\* para emulsionar



# NOMAD

GAMA PROFESIONAL

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



*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



## Dynamix® Nomad 160\*



160 mm



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

## Dynamix® Nomad 190\*



190 mm



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

\* 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

**MX055**

Rojo / Negro

Referencia

**MX056**

Blanco / Negro

Referencia

**MX057**

### Dynamix® 190 V2

Naranja / Negro

Referencia

**MX095**

Rojo / Negro

Referencia

**MX096**

Blanco / Negro

Referencia

**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\*

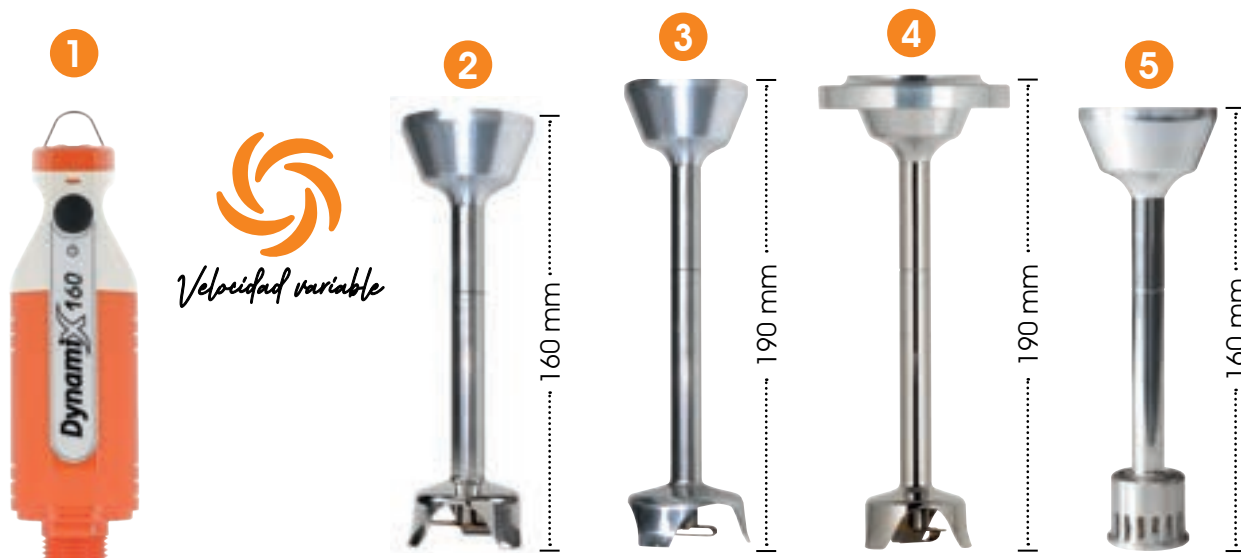


Cuchilla	2 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo + campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 kg / 1,5 kg
Velocidad 1 rpm	8 000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	Según colores

\* Otros accesorios disponibles por separado.

# Los accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



## 1 Bloque motor Dynamix®

	<b>BM 160</b>	<b>BM 190</b>
Potencia	<b>220 W</b>	<b>250 W</b>
Referencia	<b>AC515</b>	<b>AC514</b>



Cuchilla  
2 hojas



Cuchilla  
4 hojas



Disco  
batidor



Disco  
a espuma

## 2 M160

Cuchilla	<b>2 aspas</b>
Velocidad rpm	<b>3 000 / 13 000</b>
Diam campana	<b>55 mm</b>
Referencia	<b>AC521</b>
Capacidad	<b>1 a 4 litros</b>

## 3 M190

Cuchilla	<b>4 aspas</b>
Velocidad rpm	<b>3 000 / 13 000</b>
Diam campana	<b>66 mm</b>
Referencia	<b>AC550</b>
Capacidad	<b>1 a 8 litros</b>

## 4 M Shake 190 Compatible con el bol graduado

Cuchilla	<b>4 aspas</b>
Velocidad rpm	<b>3 000 / 13 000</b>
Diam campana	<b>66 mm</b>
Referencia	<b>AC530</b>
Capacidad	<b>1 a 8 litros</b>

## 5 Blender Dynamix®

Velocidad rpm	<b>3 000 / 13 000</b>
Referencia	<b>AC560</b>
Capacidad	<b>1 a 4 litros</b>

## 6 Batidora Dynamix®

Velocidad rpm	<b>600 / 2 500</b>
Referencia	<b>AC516</b>
Capacidad	<b>1 a 4 litros</b>

## 7 PP Dynamix®

Velocidad rpm	<b>70 / 300</b>
Referencia	<b>AC517</b>
Capacidad	<b>1 a 5 kg</b>

## 8 Pack Cuchillas

Velocidad rpm	-
Referencia	<b>AC540</b>
Capacidad	-

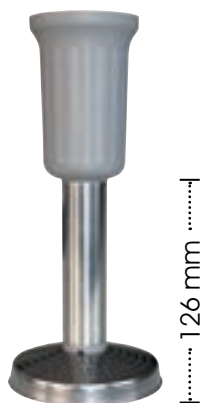
Varillas  
extraíbles

6



Producto  
exclusivo

7



9



Cuchillas  
invertidas



10



11



9 Bol cutter  
Dynamix®

10 Bol 1L graduado  
Dynamix®

11 Bol inox 3L Dynamix®  
Compatible inducción

Velocidad rpm

600 / 2 500

Referencia

AC518

-

AC510

-

AC513

Capacidad

-

1 litro

3 litros



1 + 2 + 6

**Dynamix®  
Combi 160**

1 Bloque motor

220 W

1 Pie

160 mm

Cuchilla

2 aspas

1 Batidora

185 mm

Referencia

MF052

1 + 2 + 6 + 7

**Dynamix® Trio 160**

1 Bloque motor

220 W

1 Pie

160 mm

Cuchilla

2 aspas

1 Batidora

185 mm

1 Pasapuré

126 mm

Referencia

MF050



# 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.



## Junior MX 225



225 mm



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

## Junior Batidora



185 mm



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

# JUNIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 270 W | 1 a 25 L



**BM Junior**



*Velocidad variable*

Potencia  
Referencia

**270 W**  
**AC100**





# Los accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



1

**M225**

2

**M300**

3

**Blender Junior**

4

**Batidora Junior**

5

**Pasapuré Junior**

6

**Bol Cutter Junior**

Velocidad rpm	3 000 / 12 000	3 000 / 12 000	3 000 / 12 000	600 / 2 500	70 / 300	600 / 2 500
Capacidad	5 a 25 litros	5 a 25 litros	1 a 10 litros	1 a 5 litros	1 a 10 kg	0,8 litros
Referencia	AC101	AC105	AC066	AC102	AC103	AC104



## Junior COMBI 225

1 Bloque motor	<b>270 W</b>
1 Pie	<b>225 mm</b>
Cuchilla	<b>2 aspas</b>
1 Batidora	<b>185 mm</b>
Referencia	<b>MX022</b>



## Junior DMX 225

1 Bloque motor	<b>270 W</b>
1 Pie	<b>225 mm</b>
Cuchilla	<b>2 aspas</b>
Referencia	<b>MX021.V</b>



## Junior DMX 225 Blender

1 Bloque motor	<b>270 W</b>
1 Pie	<b>225 mm</b>
Cuchilla	<b>3 palas</b>
Referencia	<b>MX110</b>

# 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.



## Senior MX 300



*Velocidad variable*  
en opción

300 mm



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

CONFORME A LAS NORMAS





# SENIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 350 W | 5 a 40 L



**BM Senior**



*Velocidad variable*

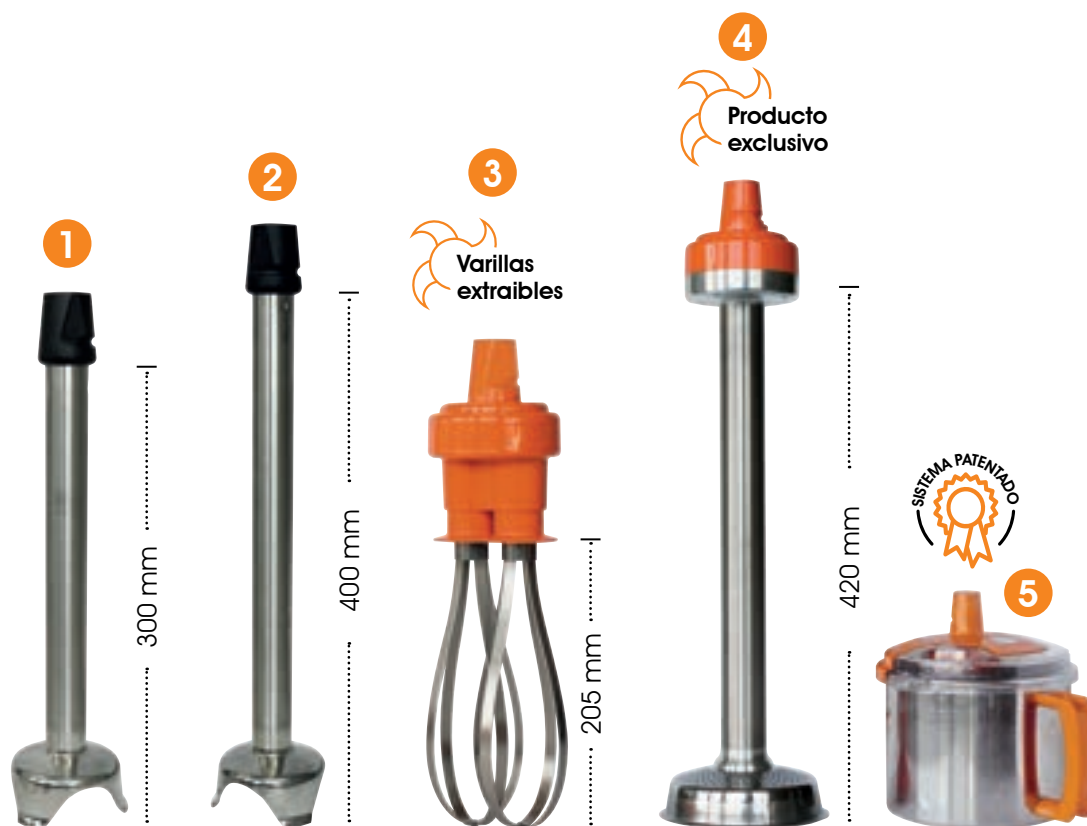
Potencia  
Referencia

**350 W**  
**AC005**



# Los accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



	1 M300	2 M400	3 Batidora Senior	4 Pasapuré Senior	5 Bol Cutter inox Senior
Velocidad rpm	2 800 / 9 500	2 800 / 9 500	300 / 900	100 / 600	400 / 1 500
Capacidad	20 a 40 litros	20 a 40 litros	5 a 20 litros	10 a 15 kg	5 litros
Referencia	AC006	AC016	AC007	AC004	AC055



**Senior COMBI 300**

1 Bloque motor	<b>350 W</b>
1 Pie	<b>300 mm</b>
Cuchilla	<b>3 aspas</b>
1 Batidora	<b>205 mm</b>
Referencia	<b>MF003</b>



**Senior DMX 300**

1 Bloque motor	<b>350 W</b>
1 Pie	<b>300 mm</b>
Cuchilla	<b>3 aspas</b>
Referencia	<b>MX006</b>

# 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 fácil.

### + 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



410 mm



500 mm

## 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



## Master MX 410



..... 410 mm .....



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

## Master Batidora



..... 245 mm .....



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

# M A S T E R

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 600 W | 5 a 100 L



**Clean**<sup>up</sup>  
System

**Pie y campana  
totalmente desmontables**

Para facilitar la limpieza, el mantenimiento y una higiene perfecta. Totalmente en acero inoxidable para una mayor durabilidad del pie. Apto para el lavavajillas. Un dispositivo exclusivo DYNAMIC conforme a las recomendaciones HACCP.

# Los packs

Accesorios disponibles por separado.



CleanUP  
System



1 Bloque motor  
1 Pie  
Cuchilla  
1 Batidora  
1 Pasapuré  
Referencia

1 + 2 + 3

**Master Combi 410.H**

**600 W**  
**410 mm**  
**3 aspas**  
**245 mm**  
**-**

**MF002.H**

1 + 2 + 3 + 4

**Master Trio 410.H**

**600 W**  
**410 mm**  
**3 aspas**  
**245 mm**  
**420 mm**

**MF001.H**



**Master DMX 410 Blender**

1 Bloque motor  
1 Pie  
Cuchilla  
Referencia

**600 W**  
**410 mm**  
**3 palas**  
**MX120**



**Master DMX 410.H**

1 Bloque motor  
1 Pie  
Cuchilla  
Referencia

**600 W**  
**410 mm**  
**3 aspas**  
**MX003.H**





# MASTER

GAMA PROFESIONAL



## BM Master



*Velocidad variable*

Potencia  
Referencia

600 W  
AC001



# Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.

ACCESORIOS  
MASTER



	M410.H	M410.HC	M500	FM420	FM600	FM700	Bol Cutter
Velocidad rpm	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	100 / 600	100 / 600	400 / 1 500
Capacidad	20 a 100 L	20 a 100 L	20 a 100 L	20 a 200 L	20 a 200 L	20 a 200 L	5 L
Referencia	AC002.H	AC002.HC	AC500	AC202	AC200	AC201	AC055



	Batidora Master	Blender Master	Pasapuré Master	M300 CC Master	Blender CC Master
Velocidad rpm	300 / 900	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Capacidad	5 a 20 litros	5 a 40 litros	10 a 30 kg	20 a 100 litros	5 a 40 litros
Referencia	AC003	AC070	AC004	AC260.HC	AC265

# S M X

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS / DESMONTABLES  
850 / 1000 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.
- + Rendimiento**  
Nueva motorización para un rendimiento optimo.

CONFORME  
A LAS NORMAS



## SMX 600 Turbo



530 mm



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



**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

# SMX

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 1000 W | 75 α 300 L



## BM SMX Turbo



Potencia

1 000 W

Referencia

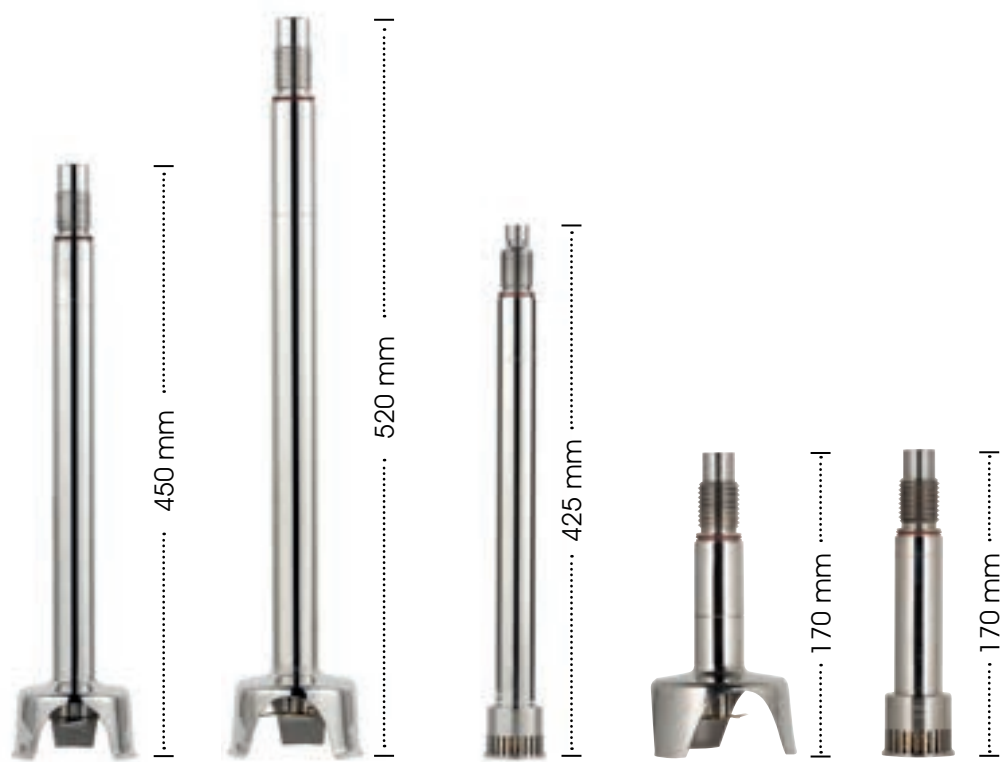
AC052T

CONFORME  
A LAS NORMAS



# Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



	<b>Pie 700 Turbo</b>	<b>Pie 800 Turbo</b>	<b>Blender SMX Turbo</b>	<b>M300 CC SMX Turbo</b>	<b>Blender CC SMX Turbo</b>
Velocidad rpm	<b>11 000</b>	<b>11 000</b>	<b>11 000</b>	<b>11 000</b>	<b>11 000</b>
Referencia	<b>AC075T</b>	<b>AC076T</b>	<b>AC072T</b>	<b>AC250T</b>	<b>AC255T</b>



# PASAPURÉ

GAMA PROFESIONAL



PIES FIJOS | 20 a 100 kg



## VENTAJAS

### + Robustez

Pie en acero inoxidable.

### + Higiene

Cumple con las recomendaciones de APPCC.

### + Seguridad

Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.

	PP520	PP300
Potencia	650 W	650 W
Largo total	870 mm	600 mm
Peso / 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



*Velocidad variable*



### PP520 Plús

Potencia	<b>650 W</b>
Largo total	<b>870 mm</b>
Peso / Embalado	<b>4,9 kg / 5,9 kg</b>
Velocidad rpm	<b>150 a 500</b>
Referencia	<b>PP002</b>

## Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



*Velocidad variable*



### BM PP

Potencia	<b>650 W</b>
Referencia	<b>AC221</b>



450 mm



### Pasapuré

Potencia	<b>150 / 500</b>
Referencia	<b>AC220</b>



690 mm



### FM PP

Potencia	<b>150 / 500</b>
Referencia	<b>AC208</b>

# 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**

Compacta y manejable.

### **Higiene**

Todo en acero inoxidable para facilitar el mantenimiento

CONFORME  
A LAS NORMAS





**CONTÁCTENOS**  
para una demostración

Plano con medidas



**Gigamix XS Blender  
Tri-Fásico**

**Gigamix XS Blender  
Monofásico**

Velocidad rpm  
Tensión / Alimentación\*  
Potencia  
Referencia

**2 800**  
**400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz**  
**1,5 Kw**  
**TB120**

**2 800**  
**230 V, monofásico, 50 Hz**  
**1,5 Kw**  
**TB120.2**

# GIGAMIX

GAMA PROFESIONAL



*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.
- + Velocidad**  
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

Plano con medidas



### Version Estándar

	<b>Gigamix 460-500</b>	<b>Gigamix 460-500 V.V</b> Variador incluido	<b>Gigamix Blender</b>	<b>Gigamix Blender V.V</b> 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

### Version Desmontable

	<b>Gigamix 460-210</b>	<b>Gigamix 460-210 V.V</b> Variador incluido	<b>Gigamix DMX</b>	<b>Gigamix DMX V.V</b> 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	TB005	TB006	TB008	TB009

\* Otras tensiones sobre encargo



# Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



Velocidad rpm  
Altura  
Diametro  
Referencia

## 1 Batidora Gigamix Variador obligatorio

800 / 1 600  
410 mm  
170 mm

TB014

## 2 Blender Gigamix

2 800 / 4 000  
93 mm  
98 mm

TB004

Velocidad rpm  
Altura  
Diametro  
Referencia

## 3 Campana Gigamix

2 800 / 4 000  
133 mm  
280 mm

TB012

## 4 Pie Pasapuré Variador obligatorio

800 / 1 600  
250 mm  
165 mm

TB013

Altura  
Referencia

## 5 Campana Gigamix para ollas

300 mm  
TB012.2

## 6 Extensión de tubo

-  
TB015

## 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 compatible con el pie blender**

# COMBINADO & CORTAHORTALIZAS

GAMA PROFESIONAL

HASTA 300 KG POR HORA, ADECUADO  
PARA HASTA 400 CUBIERTOS 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**  
Gran productividad gracias a los discos  
(diámetro más ancho del mercado).

CONFORME  
A LAS NORMAS







Capacidad nominal 5,4 litros  
Capacidad útil 4,3 litros

	Combinado 2V	Combinado VV	Combinado VV Pantalla Pantalla digital
Velocidad Corta.H rpm	320 y 640	320 a 720	320 a 720
Velocidad Cutter rpm	1 500 y 3 000	350 a 3 500	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 LEDS	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  
CUBIERTOS 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 Pantalla 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
Potencias	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 lisa 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
Potencias	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.*



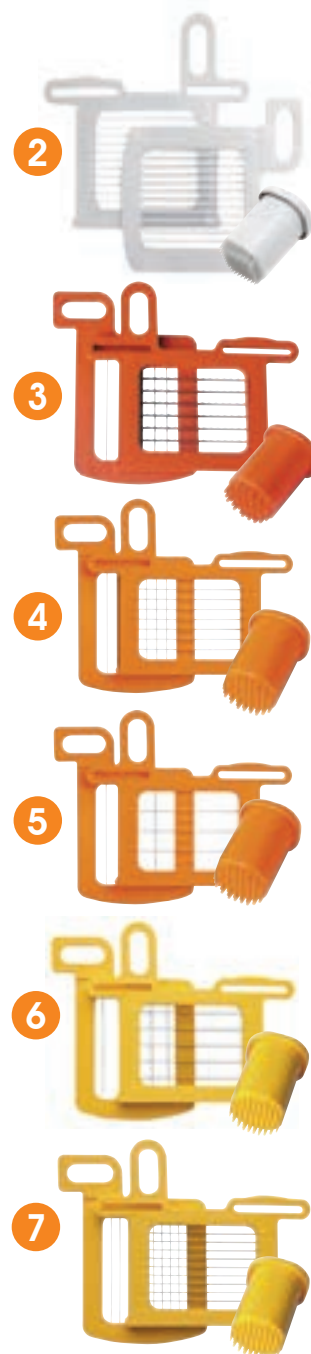
## VENTAJAS

- + 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.

CONFORME  
A LAS NORMAS







Ø del recipiente  
Altura total  
Peso / Embalado  
Referencia

1 + 2	1 + 7	1 + 4	1 + 3	1 + 6	1 + 5
<b>Dynacube</b>	<b>Dynacube</b>	<b>Dynacube</b>	<b>Dynacube</b>	<b>Dynacube</b>	<b>Dynacube</b>
+ rejilla 5,5x5,5 + empujador	+ rejilla 7x7 + empujador	+ rejilla 8,5x8,5 + empujador	+ rejilla 10x10 + empujador	+ rejilla 14x14 + empujador	+ rejilla 17x17 + empujador
400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
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
CL007	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009

Referencia

2	7	4	3	6	5
Kit rejilla 5,5x5,5 + empujador	Kit rejilla 7x7 + empujador	Kit rejilla 8,5x8,5 + empujador	Kit rejilla 10x10 + empujador	Kit rejilla 14x14 + empujador	Kit rejilla 17x17 + empujador
AC065	AC060	AC061	AC062	AC063	AC064

# ESCURREVERDURAS

GAMA PROFESIONAL

MANUAL & ELÉCTRICA | 5 a 20 L



*¡ Compre  
los originales !*

Modelo patentado

## VENTAJAS

### + Higiene

Antibacteriano incorporado conforme a las recomendaciones HACCP.

### + Comodidad

La tapa con sus mecanismos internos está herméticamente. Cerrada para evitar que entre o salga líquido ( E20 SC ).

### + Rendimiento

Apto para uso intensivo.

### + Robustez

Engranaje con pasador inox incorporado.

CONFORME  
A LAS NORMAS



## EM98 Eléctrica



Con Temporizador  
(tiempo de marcha/uso 1 min)

Referencia **E003.T**

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	<b>E003</b>



Referencia

Tripode E20 & E20 SC	<b>AC019</b>
Juego de piñones E10 - E20	<b>2815.1</b>
Juego de piñones E20 SC	<b>2815.2</b>

## E5SC Manual

Tapa apretado



Ø del recipiente	275 mm
Altura total	342 mm
Peso neto / embalado	1,6 kg
Volúmen aconsejado	1 a 2 lechugas
Referencia	E007

## E10 Manual\*



Ø del recipiente	330 mm
Altura total	420 mm
Peso neto / embalado	2,4 kg / 3 kg
Volúmen aconsejado	2 a 3 lechugas
Referencia	E001

## E20 Manual\*



Ø del recipiente	430 mm
Altura total	500 mm
Peso neto / embalado	3,6 kg / 4,8 kg
Volúmen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E002

## E20 SC Manual\*

Tapa apretado



Ø del recipiente	430 mm
Altura total	500 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



Entregado con 2 piñas

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



| ..... 1000 / 1200 mm ..... |

	Batidora manual <b>FMA 90</b>	Batidora manual <b>FMA 91</b>
Largo	1 200 mm	1 000 mm
Peso	1,1 kg	1,1 kg
Capacidad	20 a 200 litros	20 a 200 litros
Referencia	AC210	AC211





**Dynamic**

**SMX 800 TURBO**

15/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 6,1 Kg

Fabriqu  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

	<b>Servomix</b>
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**

# Sitio web

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

# Condiciones generales de venta (Aplicable al 1er enero 2024)

## 1 - DISPOSICIONES GENERALES

Excepto convenio especial y escrito, todo pedido conlleva 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. Se acordará un descuento del 0,5% por mes entero, generando una deducción proporcional del IVA, de la suma total sin el impuesto en caso de pago anticipado. 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**

