



GAMA  
PROFESIONAL  
2024

60  
AÑOS  
DE EXPERIENCIA  
*Desde 1964*



# Dynamic celebra 60 AÑOS de excelencia !

1964

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



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.

1992

Invención 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.



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.*



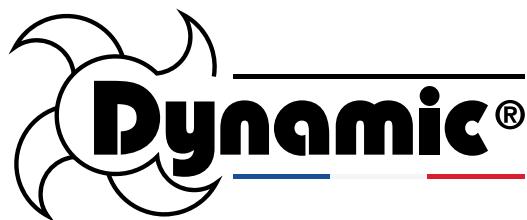


**El famoso chef pastelero franco-australiano  
Richard HAWKE confía en nosotros.**

¿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..

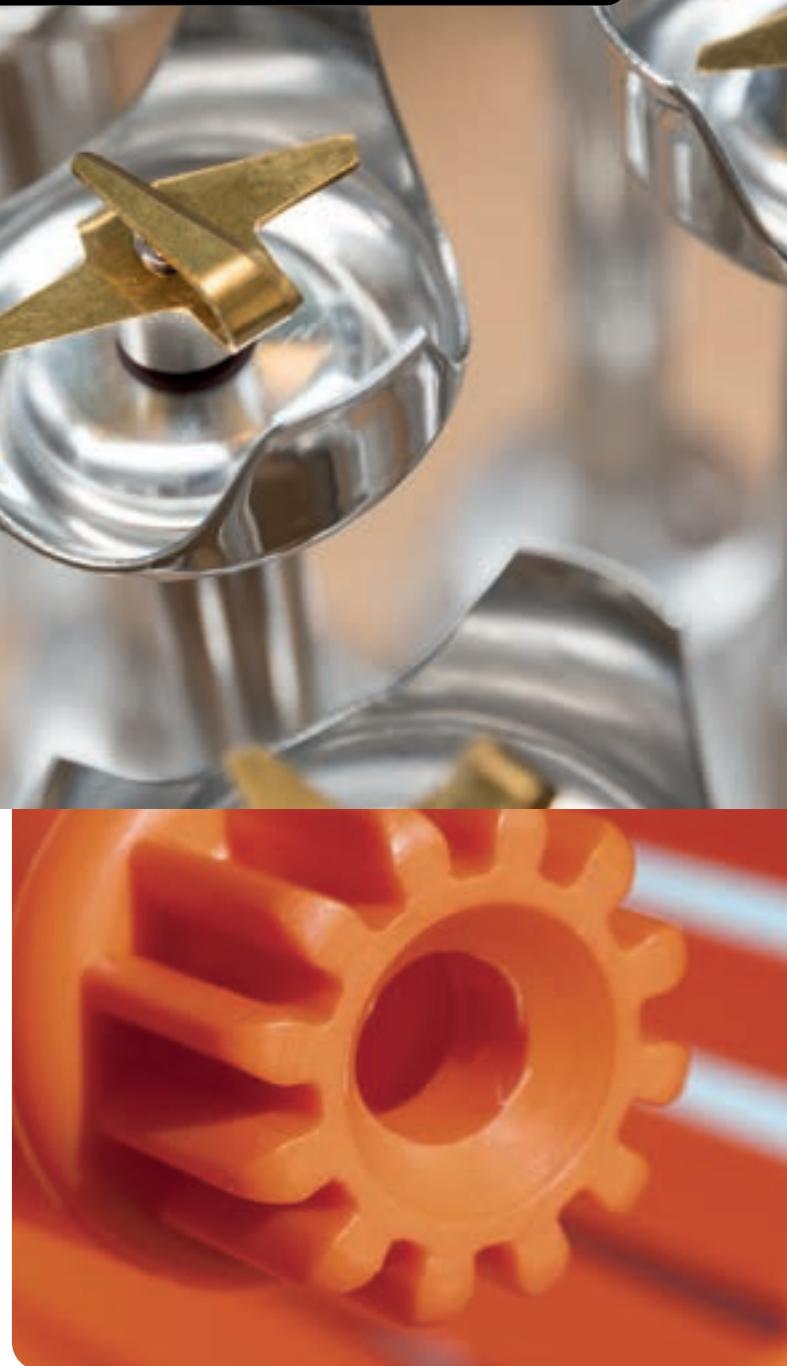
*¡Le agradecemos!*



*Nuestra pericia*

*Desde 1964*

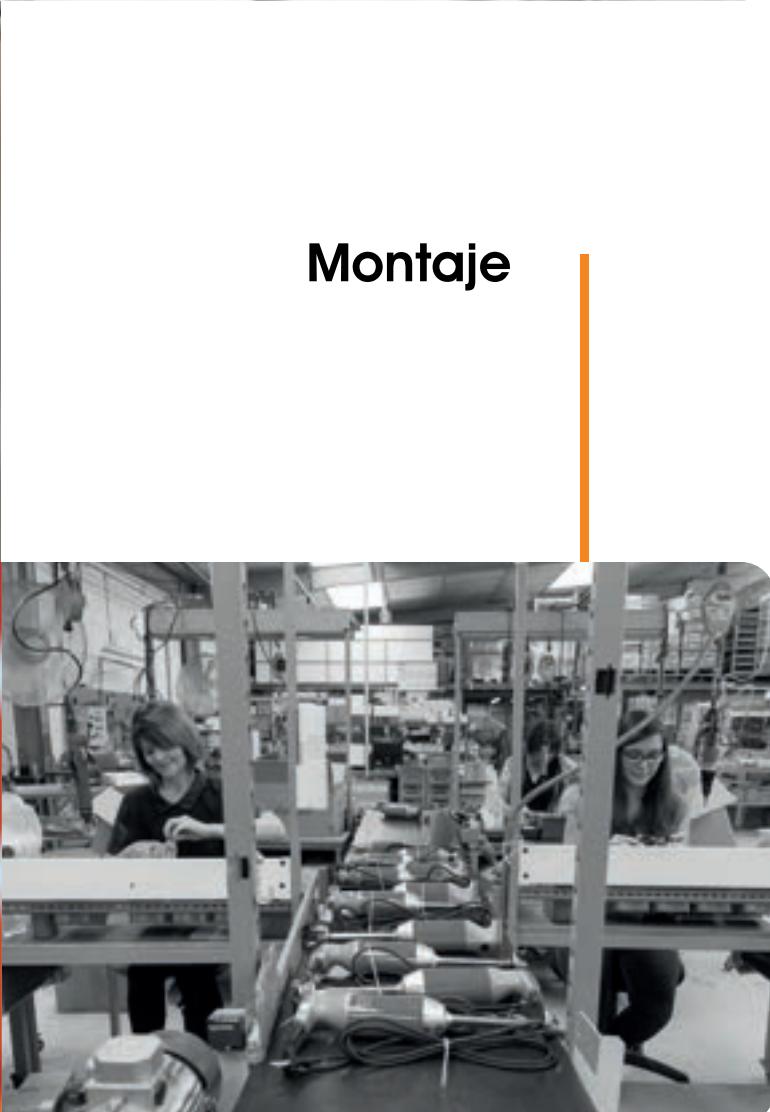
Comprometida con la preservación del savoir-faire francés, la promoción del empleo local y el mantenimiento de sus instalaciones de producción en Francia, DYNAMIC diseña y fabrica sus mixers, centrifugadoras de ensaladas, cortadores de verduras y otras líneas de productos en Mortagne-sur-Sèvre, Vendée.



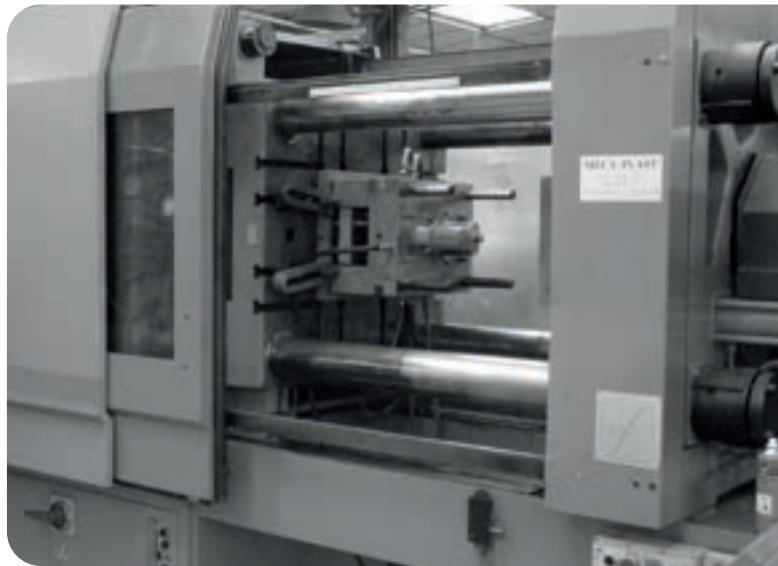
En estos dos sitios, cada uno con más de 6,000 metros cuadrados, el 75% de los dispositivos fabricados son eléctricos y el 25% son manuales. DYNAMIC mantiene un proceso de producción integrado y selecciona cuidadosamente los mejores materiales para garantizar equipamientos de alta calidad, confiables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



## Investigación y desarrollo



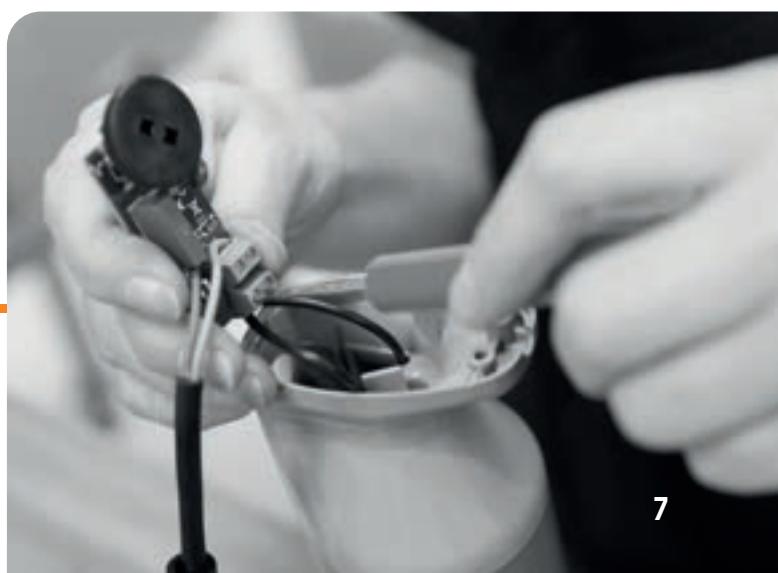
## Montaje



## 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.

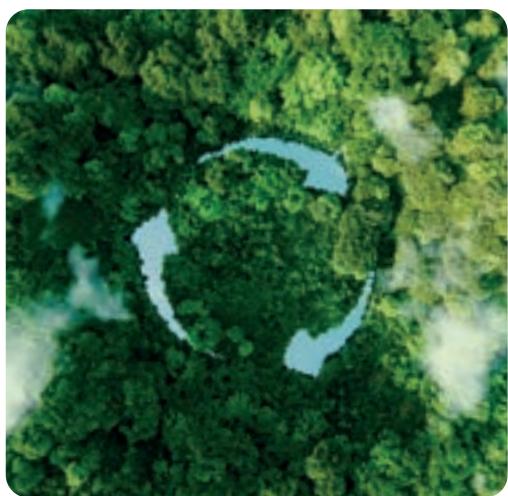




## Productos GARANTIZADOS

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, une 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 ofrecerle una pericia única en el mundo.*



Una pericia  
100% francesa  
desde 1964



Reconocimiento  
a nivel mundial



Recomendado  
por los profesionales



Cultura  
de la innovación

**25%**  
*son manuales*



**75%**  
*son eléctricos*



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

UNA RED MUNDIAL

## 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)

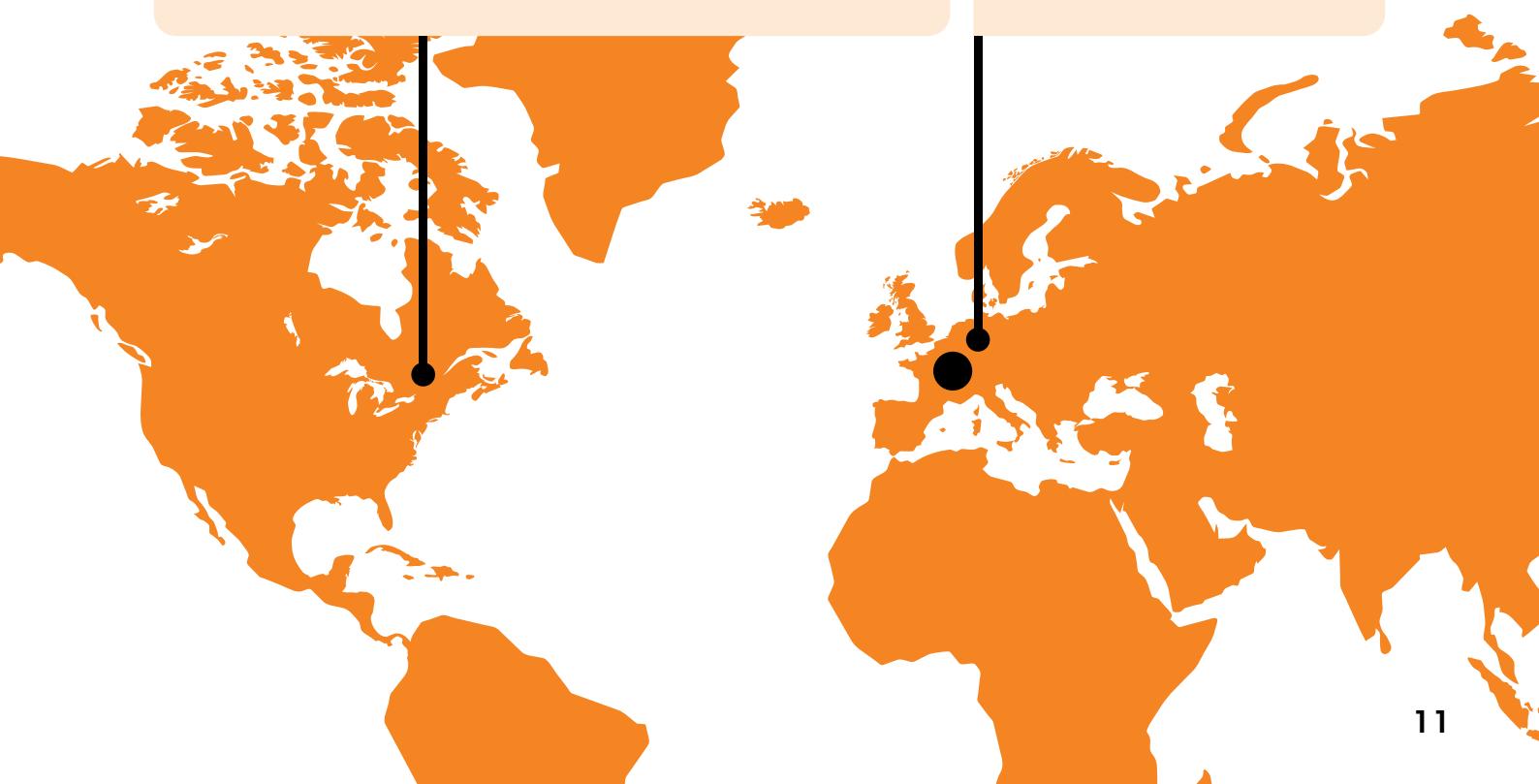


### ALEMANIA

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**

## CHARCUTEROS Y CATERING



Gama Dynamix®	PAGINA 18 a 25
Gama Junior	PAGINA 26 a 29
Gama Master	PAGINA 34 a 39
Gama Cortahortalizas eléctrica	PAGINA 52 a 55

## PANADEROS Y PASTELEROS



Gama Mini MD95	PAGINA 16
Gama Dynamix®	PAGINA 18 a 25
Gama Junior	PAGINA 26 a 29

## CHOCOLATEROS Y HELADEROS



Gama Mini MD95	PAGINA 16
Gama Dynamix®	PAGINA 18 a 25
Gama Junior	PAGINA 26 a 29

Desde 1964  
60 AÑOS de experiencia



# Índice

## CATÁLOGO PROFESIONAL 2024

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

# 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

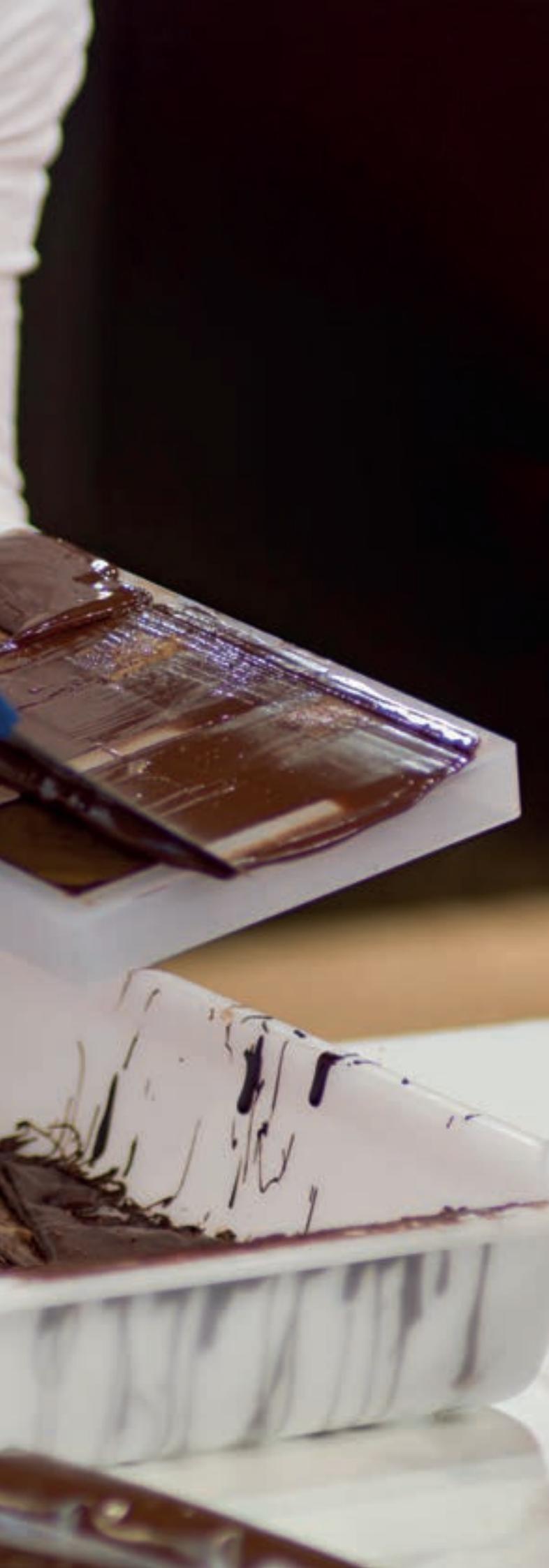
Tubo de inmersión y campana de acero inoxidable para una higiene perfecta.

### **+** Cuchilla

2 o 4 aspas.



Dynamic, socio de Alexis SOSZYNSKI  
Worldskills 2022



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>

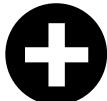
# DYNAMIX

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  
Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Ø de campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad rpm  
Referencia

**2 aspas\*/4 aspas\*\***  
**220 W**  
**395 mm**  
**160 mm**  
**55 mm**  
**1 kg / 1,2 kg**  
**3 000 a 13 000**  
**MX050**

## Dynamix® DMX 190



*Velocidad variable*

190 mm



Cuchilla  
Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Ø de campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad rpm  
Referencia

**2 aspas\*/4 aspas\*\***  
**250 W**  
**425 mm**  
**190 mm**  
**66 mm**  
**1kg / 1,5 kg**  
**3 000 a 13 000**  
**MX090**

\* para triturar  
\*\* para emulsionar

\* 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\*



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\*



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  
Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Ø de campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad 1 rpm  
Velocidad 2 rpm  
Referencia

**2 aspas**  
**220 W**  
**395 mm**  
**160 mm**  
**55 mm**  
**1 kg / 1,2 kg**  
**8 000**  
**13 000**

Según colores

## Dynamix® DMX 190 V2\*



Cuchilla  
Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Ø de campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad 1 rpm  
Velocidad 2 rpm  
Referencia

**2 aspas**  
**250 W**  
**425 mm**  
**190 mm**  
**66 mm**  
**1,2 kg / 1,5 kg**  
**8 000**  
**13 000**

Según colores

\* Otros accesorios disponibles por separado.

# Los accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable



160 mm



190 mm



190 mm



160 mm

## 1 Bloque motor Dynamix®

Potencia

BM 160

220 W

Referencia

AC515

BM 190

250 W

AC514



Cuchilla  
2 hojas



Cuchilla  
4 hojas



Disco  
batidor



Disco  
a espuma

## 2 M160

Cuchilla

2 aspas

Velocidad rpm

3 000 / 13 000

Diam campana

55 mm

Referencia

AC521

Capacidad

1 a 4 litros

## 3 M190

4 aspas

3 000 / 13 000

66 mm

AC550

1 a 8 litros

## 4 M Shake 190

Compatible con el bol graduado

4 aspas

3 000 / 13 000

66 mm

AC530

1 a 8 litros

## 5 Blender Dynamix®

Velocidad rpm

3 000 / 13 000

Referencia

AC560

Capacidad

1 a 4 litros

## 6 Batidora Dynamix®

600 / 2 500

AC516

1 a 4 litros

## 7 PP Dynamix®

70 / 300

AC517

1 a 5 kg

## 8 Pack Cuchillas

-

AC540

-

Varillas  
extraíbles



Producto  
exclusivo



SISTEMA PATENTADO  
Cuchillas invertidas



10



11



9 Bol cutter  
Dynamix®

Velocidad rpm

600 / 2 500

Referencia

AC518

Capacidad

-

10 Bol 1L graduado  
Dynamix®

AC510

1 litro

11 Bol inox 3L Dynamix®  
Compatible inducción

AC513

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



Velocidad variable  
en opción

225 mm



Cuchilla  
Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad rpm  
Referencia

**2 aspas**  
**270 W**  
**505 mm**  
**225 mm**  
**1,7 kg / 2 kg**  
**12 000**  
**MX020 / MX020.V**

## Junior Batidora



Velocidad variable

185 mm



Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad rpm  
Referencia

**270 W**  
**500 mm**  
**185 mm**  
**1,4 kg / 1,7 kg**  
**300 a 2 000**  
**FT005**

# 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

Accesos disponibles por separado.

1 <b>M225</b>	2 <b>M300</b>	3 <b>Blender Junior</b>	4 <b>Batidora Junior</b>	5 <b>Pasapuré Junior</b>	6 <b>Bol Cutter Junior</b>
Velocidad rpm 3 000 / 12 000	Velocidad rpm 3 000 / 12 000	Velocidad rpm 3 000 / 12 000	Velocidad rpm 600 / 2 500	Velocidad rpm 70 / 300	Velocidad rpm 600 / 2 500
Capacidad 5 a 25 litros	Capacidad 5 a 25 litros	Capacidad 1 a 10 litros	Capacidad 1 a 5 litros	Capacidad 1 a 10 kg	Capacidad 0,8 litros
Referencia <b>AC101</b>	Referencia <b>AC105</b>	Referencia <b>AC066</b>	Referencia <b>AC102</b>	Referencia <b>AC103</b>	Referencia <b>AC104</b>



**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



**Junior DMX 225 Blender**

270 W
Blender 225 mm
3 palas

Referencia

# 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



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



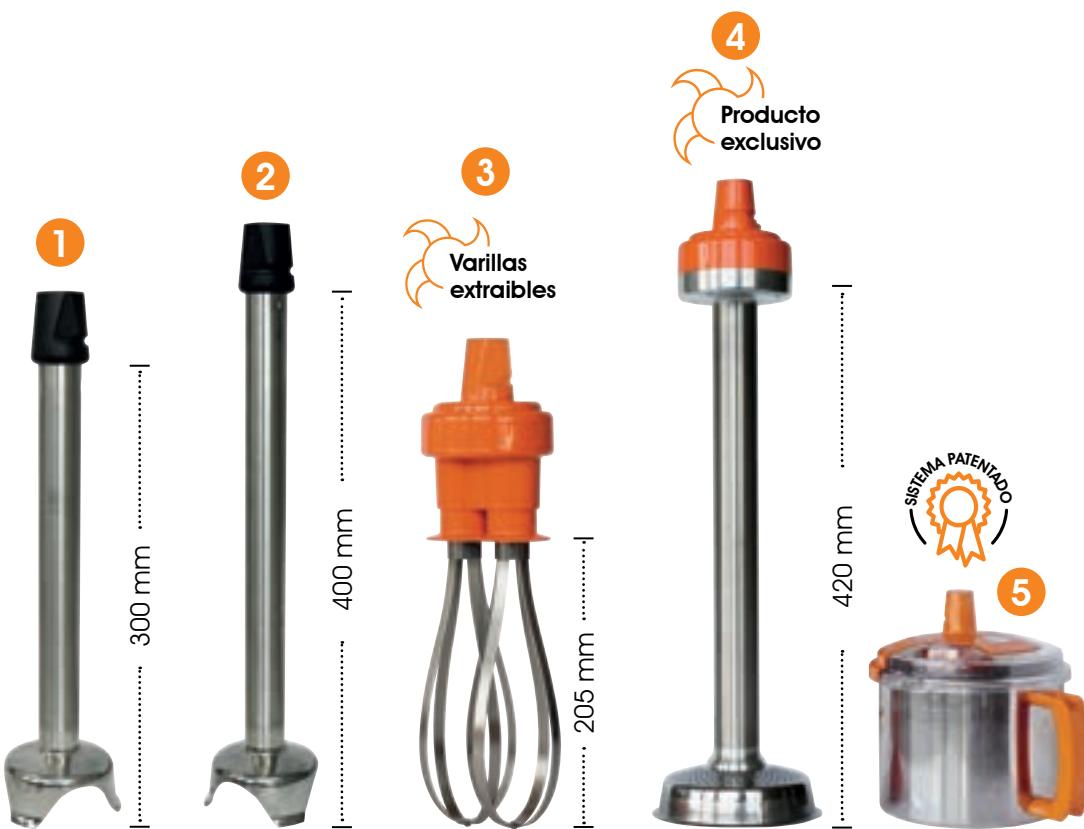
Potencia  
Referencia

350 W  
AC005



# Los accesorios y los packs

Accesos 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

**350 W**

1 Pie

**300 mm**

Cuchilla

**3 aspas**

1 Batidora

**205 mm**

Referencia

**MF003**



**Senior DMX 300**

1 Bloque motor

**350 W**

1 Pie

**300 mm**

Cuchilla

**3 aspas**

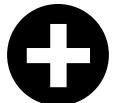
Referencia

**MX006**

# 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



## 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



*Velocidad variable*  
en opción

410 mm



Cuchilla  
Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad rpm  
Referencia

**3 aspas**  
**600 W**  
**720 mm**  
**410 mm**  
**3,5 kg / 4,1 kg**  
**10 500**  
**MX004 / MX004.V**

## Master Batidora



*Velocidad variable*



245 mm

Potencia  
Largo total  
Tubo + campana  
Peso Neto / Embalado  
Velocidad rpm  
Referencia

**600 W**  
**650 mm**  
**245 mm**  
**3,3 kg / 3,7 kg**  
**300 a 900**  
**FT001**

# MASTER

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 600 W | 5 a 100 L



**up**  
**Clean** 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

Accesories 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**



Velocidad variable

**Master DMX 410 Blender**

1 Bloque motor  
1 Pie  
Cuchilla  
Referencia

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



Velocidad variable

CleanUp  
System

**Master DMX 410.H**

1 Bloque motor  
1 Pie  
Cuchilla  
Referencia

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



# MASTER

---

GAMA PROFESIONAL



## BM Master



Potencia  
Referencia

600 W  
AC001

# Los accesorios

Accesarios disponibles por separado.



	<b>M410.H</b>	<b>M410.HC</b>	<b>M500</b>	<b>FM420</b>	<b>FM600</b>	<b>FM700</b>	<b>Bol Cutter</b>
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



	<b>Batidora Master</b>	<b>Blender Master</b>	<b>Pasapuré Master</b>	<b>M300 CC Master</b>	<b>Blender CC Master</b>
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

# SMX

— 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 óptimo.

## SMX 600 Turbo



530 mm



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

CONFORME  
A LAS NORMAS





	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 a 300 L



## BM SMX Turbo



Potencia

Referencia

1 000 W

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	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
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

Potencia

650 W

### PP300

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



**PP520 Plús**

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

*Los accesorios*

Accesarios disponibles por separado.



**BM PP**

Potencia  
Referencia

650 W  
AC221



**Pasapuré**

Potencia  
Referencia



**FM PP**

150 / 500  
AC220

# 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.

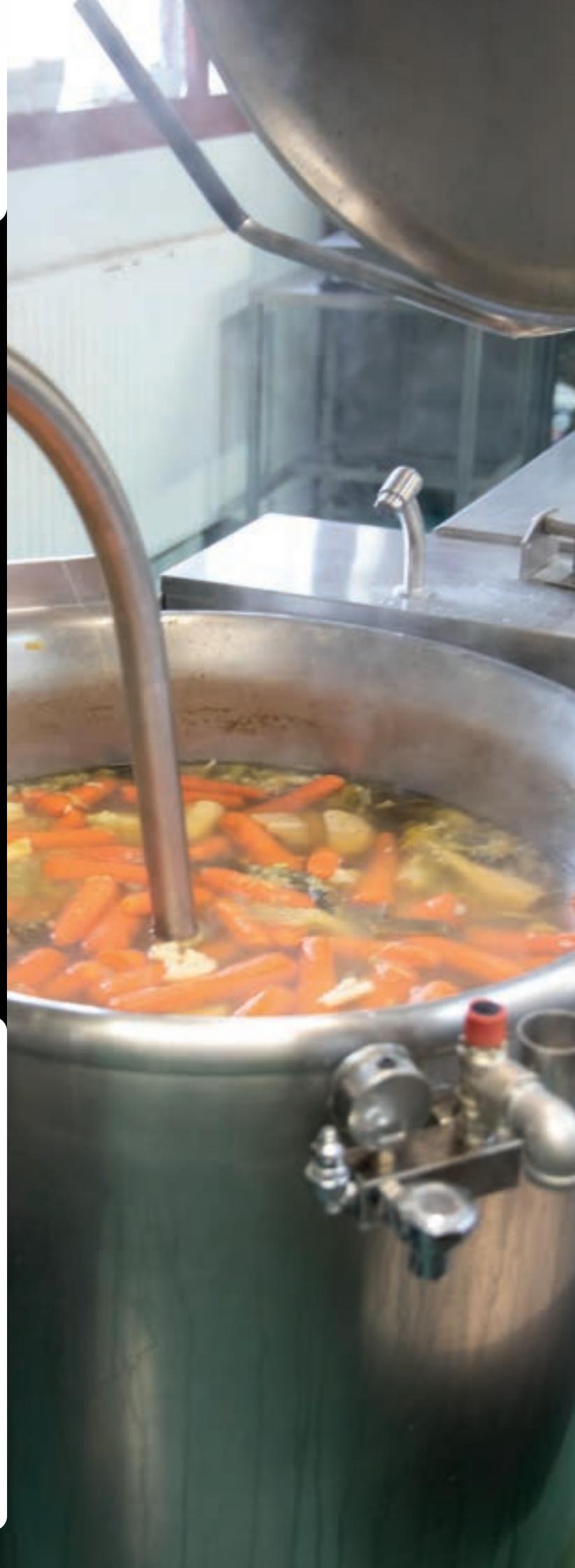
### + Ergonomía

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**

Velocidad rpm

**2 800**

Tensión / Alimentación\*

**400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz**

Potencia

**1,5 Kw**

Referencia

**TB120**

**Gigamix XS Blender  
Monofásico**

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

### Version Rebajada

### Version Desmontable

	<b>Gigamix 460-210</b>	<b>Gigamix 460-210 V.V</b>	<b>Gigamix DMX</b>	<b>Gigamix DMX V.V</b>
		Variador incluido		Variador incluido
Tubo de inmersión	<b>570 mm</b>	<b>570 mm</b>	<b>570 mm</b>	<b>570 mm</b>
Velocidad rpm	<b>4 000</b>	<b>2 800 / 4 000</b>	<b>4 000</b>	<b>2 800 / 4 000</b>
Tensión / Alimentación*	<b>400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz</b>	<b>400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz*</b>	<b>400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz</b>	<b>400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz*</b>
Potencia	<b>2,2 Kw</b>	<b>2,2 Kw</b>	<b>2,2 Kw</b>	<b>2,2 Kw</b>
Referencia	<b>TB005</b>	<b>TB006</b>	<b>TB008</b>	<b>TB009</b>

# Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



## 1 Batidora Gigamix Variador obligatorio

Velocidad rpm

800 / 1 600

Altura

410 mm

Diametro

170 mm

Referencia

TB014

## 2 Blender Gigamix

2 800 / 4 000

93 mm

98 mm

TB004

## 3 Campana Gigamix

Velocidad rpm

2 800 / 4 000

Altura

133 mm

Diametro

280 mm

Referencia

TB012

## 4 Pie Pasapuré Variador obligatorio

800 / 1 600

250 mm

165 mm

TB013

## 5 Campana Gigamix para ollas

Altura

300 mm

Referencia

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**

*¡ Vacie 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 IV	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

Accesarios disponibles por separado.



## 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 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



## Kit Macedonia

Referencia

CL4008	8x8 mm
CL4010	10x10 mm

## Disco para Rallar

Referencia

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





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

<b>2</b> Kit rejilla 5,5x5,5 + empujador	<b>7</b> Kit rejilla 7x7 + empujador	<b>4</b> Kit rejilla 8,5x8,5 + empujador	<b>3</b> Kit rejilla 10x10 + empujador	<b>6</b> Kit rejilla 14x14 + empujador	<b>5</b> Kit rejilla 17x17 + empujador
------------------------------------------------	--------------------------------------------	------------------------------------------------	----------------------------------------------	----------------------------------------------	----------------------------------------------

Referencia	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 totale	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

**AC019**

Juego de piñones E10 - E20

**2815.1**

Juego de piñones E20 SC

**2815.2**

## E5SC Manual

Tapa apretado



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

## E10 Manual\*



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

## E20 Manual\*



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

## E20 SC Manual\*

Tapa apretado



Ø del recipiente	<b>430 mm</b>
Altura totale	<b>500 mm</b>
Peso neto / embalado	<b>3,6 kg / 4,8 kg</b>
Volúmen aconsejado	<b>3 a 5 lechugas</b>
Referencia	<b>E004</b>

# 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	<b>220 mm</b>
Altura total	<b>330 mm</b>
Potencia	<b>200 W</b>
Velocidad rpm	<b>1 500</b>
Peso	<b>3,7 kg</b>
Referencia	<b>PA001</b>



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

### Batidora manual **FMA 90**

Largo	<b>1 200 mm</b>
Peso	<b>1,1 kg</b>
Capacidad	<b>20 a 200 litros</b>
Referencia	<b>AC210</b>

### Batidora manual **FMA 91**

Largo	<b>1 000 mm</b>
Peso	<b>1,1 kg</b>
Capacidad	<b>20 a 200 litros</b>
Referencia	<b>AC211</b>



# Los soportes



**Soportes de Triturador**  
(Para su seguridad y comodidad)

	<b>SM 4</b>	<b>SM 6</b>	<b>SM 8</b>	<b>SM 10</b>	<b>SM 12</b>	<b>SA</b>
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	<b>SM001</b>	<b>SM002</b>	<b>SM003</b>	<b>SM004</b>	<b>SM005</b>	<b>SM006</b>

\* 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	<b>SM060</b>



**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**

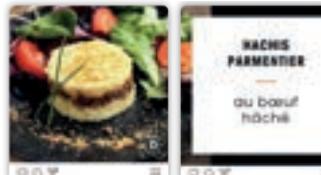
# Sitio web

[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 podrán 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 prevalecer 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 exequártur.



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**

