



GAMME
PROFESSIONNELLE
2024
TARIFFS

60
ANS
DE SAVOIR-FAIRE

Depuis 1964

Dynamic célèbre 60 ANS d'excellence !

1964

Création de la société d'études et réalisations mécaniques dite Dynamic à Monaco.
Fabrication et commercialisation des presse-agrumes.



1966

Déménagement de l'entreprise sur Vence (06). Dynamic se spécialise dans le mixage et invente le mixeur professionnel.

1974

Commercialisation en Europe à commencer par la Grande-Bretagne.

1982

DYNAMIC rejoint le groupe choletais GROUPE NADIA.

1992

Invention de l'Essoreuse à salade de grande capacité 20L.

1995

Invention de la « petite soeur », le modèle 10L.

2002

Ouverture d'une deuxième filiale en Allemagne.



2000

Création de la filiale canadienne en charge du marché nord-américain (USA, CANADA). Invention du Dynacube, N°1 des coupe-manuels dans le monde.

2001

La gestion administrative et une partie de la production sont transférées de Vence (06) vers Mortagne-sur-Sèvre (85).

Dynamic marque son 60^e anniversaire en célébrant six décennies d'engagement envers l'excellence. Aujourd'hui, Dynamic, plus d'un demi-siècle après sa création, est l'une des marques mondiales les plus reconnues et les plus respectées auprès des cuisiniers professionnels. Implantée via ses filiales en Allemagne et au Canada depuis le début des années 2000, présente dans plus de 120 pays, Dynamic possède une renommée mondiale grâce à la robustesse de ses produits et son savoir-faire unique MADE IN FRANCE.

Notre force : une entreprise à taille humaine, un savoir-faire artisanal basé sur des hommes et des femmes d'expérience, une recherche permanente d'innovations.

Notre objectif : fournir des équipements robustes, performants et innovants pour répondre aux exigences élevées des chefs et des cuisiniers dans leur environnement professionnel.

60 ans à vos côtés pour partager nos valeurs et notre engagement dans l'excellence. L'histoire est loin d'être terminée, nous cultiverons encore longtemps cet esprit volontaire qui nous lie, pour construire ensemble un avenir solide. Nous tenons ici à vous témoigner toute notre gratitude pour votre présence à nos côtés, depuis 60 ans !

2015

Commercialisation du Pied Blender homogénéisateur.



2019

Lancement d'une gamme combinés, Cutter et Coupe-Légumes électriques.



2009

Commercialisation de la gamme Turbo Broyeurs pour les très grandes préparations.



2016

Lancement du Dynamix® Nomad, le seul mixeur professionnel sans fil.



2020

L'Essoreuse 5L vient compléter la gamme d'Essoreuses Manuelles.

2021

Fermeture du site de Vence (06). Toute la production est désormais située sur Mortagne-sur-Sèvre (85).

NOUVEAU

*Le Dynamix® change de look EN 2024,
à l'occasion du 60^e ANNIVERSAIRE.*



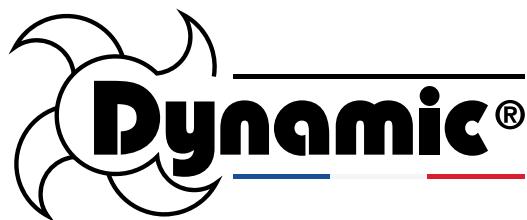


Le célèbre chef pâtissier franco-australien Richard HAWKE nous fait confiance.

Son appareil DYNAMIC préféré ? Le mixeur plongeant MD95 avec variateur de vitesse.

Pourquoi ? Le MD95 est idéal pour la technique de l'émulsion, base de la pâtisserie. Il est équipé d'un couteau émulsionneur (4 lames dont une recourbée) qui facilite le processus d'émulsion. La puissance de son moteur avec variateur de vitesse permet de travailler efficacement et rapidement.

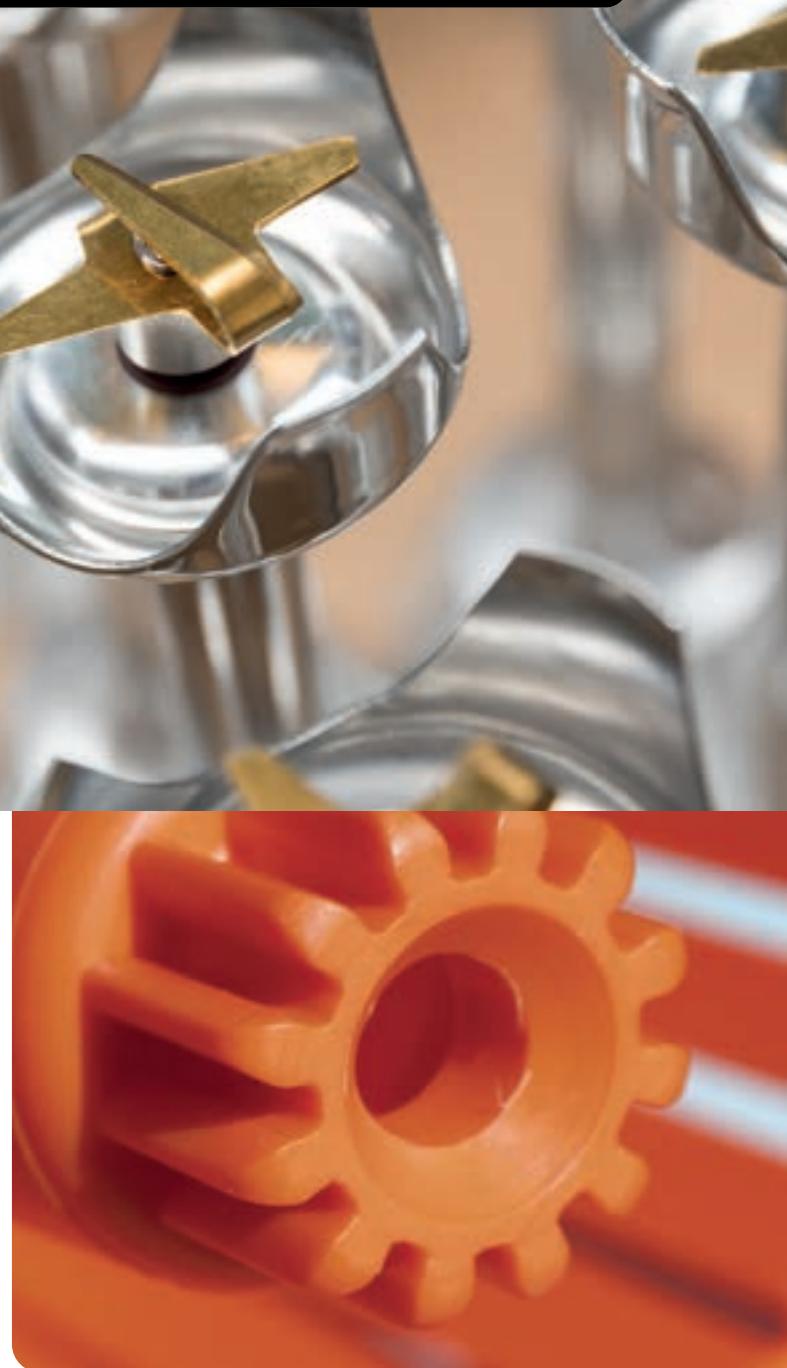
Merci à lui !



Notre Savoir-Faire

Depuis 1964

Attaché à la sauvegarde du savoir-faire français, au développement de l'emploi local et au maintien de ses sites de production en France, Dynamic conçoit, fabrique ses mixeurs, essoreuses à salades, coupe-légumes et autres gammes à Mortagne-sur-Sèvre en Vendée.



Sur ces deux sites de plus de 6 000 m² :
75% des appareils fabriqués sont électriques et
25% des appareils fabriqués sont manuels.
Dynamic possède une production intégrée et
sélectionne les meilleurs matériaux pour garantir
des appareils de qualité, fiables et robustes.



R&D

Montage



Injection



SAV



ENGAGÉ pour l'avenir

Conscient de sa responsabilité pour l'avenir, le GROUPE NADIA (650 salariés) dont fait partie Dynamic, s'est engagé dans une démarche RSE depuis 2021.

L'objectif est de contribuer au développement durable en adoptant de bonnes pratiques tenant compte des impacts sociaux, environnementaux et économiques de ses activités.



Conçus pour être RÉPARÉS

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

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

Des produits CERTIFIÉS

Tous les produits fabriqués dans nos usines de Mortagne-sur-Sèvre (85) sont conformes aux exigences essentielles des normes IEC, CE et NSF. Ces exigences de qualité strictes en matière de sécurité et de standardisation garantissent à chacun de ses utilisateurs, des produits très performants de qualité constante.



Le marquage CE est un gage de qualité, de sécurité et de fiabilité. Il garantit qu'un organisme indépendant a vérifié la conformité de nos produits aux exigences réglementaires en vue de sa libre circulation sur l'ensemble du territoire de l'UE.



La certification aux normes NSF permet de prouver que nos équipements sont conformes aux exigences du « US FDA FOOD CODE »



La norme IEC définit des exigences, des spécifications, des lignes directrices ou des caractéristiques dont le respect systématique permet de garantir que les matériaux, produits, processus et services peuvent être utilisés en toute sécurité et sont aptes à l'emploi.





Des produits **GARANTIS**

Chaque produit Dynamic est livré avec une notice d'utilisation et de garantie. Dans ce document, vous retrouverez tous nos conseils pour la mise en marche, l'utilisation et l'entretien de votre appareil et ainsi leur assurer une longévité d'utilisation.

Dynamic, une entreprise **ENGAGÉE**



Des produits **RECYCLABLES**

Dynamic intègre sur le territoire français un dispositif de reprise et de traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie, la DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques), conformément aux dispositions du décret N°2012/19/CE du 04 juillet 2012. Ceci ne concerne, comme le prévoit le décret, que les équipements mis sur le marché après le 13 août 2005. Le coût de traitement du matériel en fin de vie fait partie intégrante des prix de vente. Pour plus d'informations, prendre contact avec Dynamic France. Nos produits sont recyclables et chaque site est équipé d'une collecte et d'un protocole de recyclage.

Une politique **ÉCORESPONSABLE**

Dynamic est engagé dans une politique écoresponsable depuis la provenance de ses achats et jusqu'à la gestion de ses déchets.



Privilégier la proximité géographique



Dématerrialisation



Écoconception



Tri et valorisation des déchets



DE 50 SALARIÉS S'ENGAGENT

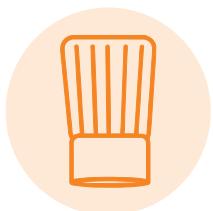
pour vous proposer un savoir-faire unique au monde.



Un savoir-faire
100% français
depuis 1964



Reconnaissance
mondiale



Recommandé
par les professionnels



Culture
de l'innovation

25%
sont manuels



75%
sont électriques



Dynamic, présent dans **DE 120 PAYS**

UN RÉSEAU MONDIAL

2 SITES de production

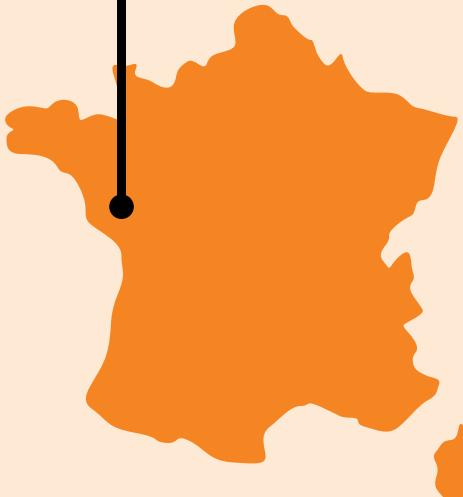


FRANCE

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

518 rue Léo Baekeland
BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE
www.dynamicmixers.com

Mortagne-sur-Sèvre (85)



AMÉRIQUE DU NORD

USA / Canada

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



Canada

Montreal, Quebec
3227 Boul. pitfield - H4S-1H3
www.dynamicmixers.ca



USA

1320 route 9 # 1352
Champlain, NY - 12919
www.dynamicmixersusa.com

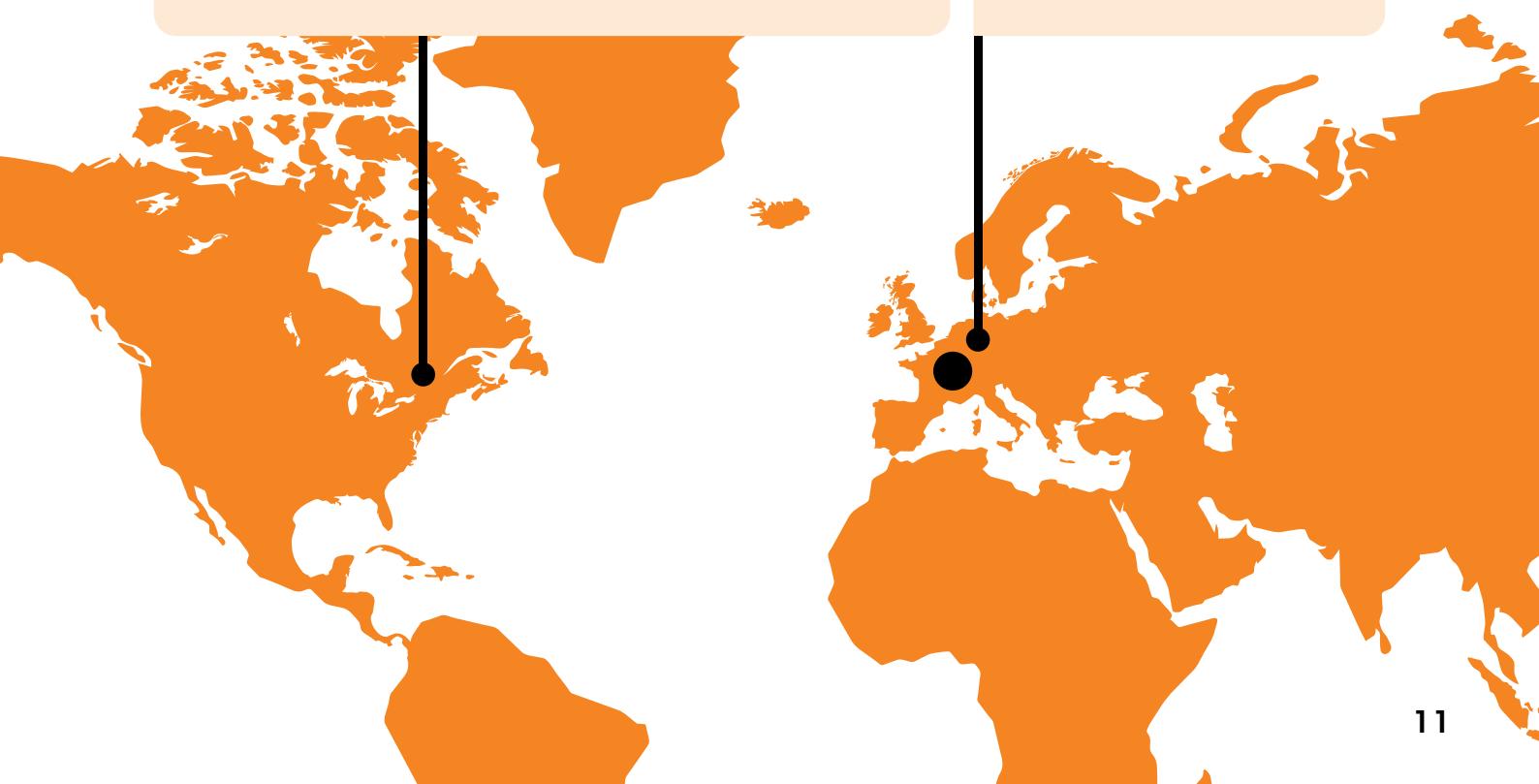


ALLEMAGNE

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

Robert-Koch-Strasse 7
77694 Kehl
www.dynamic-professional.de



GAMMES

POUR LES PROFESSIONNELS

Pour vos métiers

RESTAURATION COMMERCIALE



Gamme Dynamix®

PAGE 18 à 25

Gamme Junior

PAGE 26 à 29

Gamme Coupe-Légumes
électrique de table

PAGE 52 à 55

Gamme Cutter de table

PAGE 56

Gamme Dynacube

PAGE 58

Gamme Essoreuses

PAGE 60

RESTAURATION COLLECTIVE



Gamme Master

PAGE 34 à 39

Gamme SMX

PAGE 40 à 43

Gamme Presse-Purée

PAGE 44

Gamme Turbo Broyeurs

PAGE 46 à 51

Gamme Coupe-Légumes
électrique de table

PAGE 52 à 55

Gamme Cutter de table

PAGE 56

Gamme Essoreuses

PAGE 60

CHARCUTIERS & TRAITEURS



- | | |
|---|--------------|
| Gamme Dynamix® | PAGE 18 à 25 |
| Gamme Junior | PAGE 26 à 29 |
| Gamme Master | PAGE 34 à 39 |
| Gamme Coupe-Légumes électrique de table | PAGE 52 à 55 |

BOULANGERS & PÂTISSIERS



- | | |
|-----------------|--------------|
| Gamme Mini MD95 | PAGE 16 |
| Gamme Dynamix® | PAGE 18 à 25 |
| Gamme Junior | PAGE 26 à 29 |

CHOCOLATIERS & GLACIERS



- | | |
|-----------------|--------------|
| Gamme Mini MD95 | PAGE 16 |
| Gamme Dynamix® | PAGE 18 à 25 |
| Gamme Junior | PAGE 26 à 29 |

Depuis 1964
60 ANS de savoir-faire



Sommaire

CATALOGUE PROFESSIONNEL 2024

Depuis 1964	p. 2
Notre savoir-faire & engagements	p. 6
Un réseau mondial	p. 10
Nos gammes pour vos métiers	p. 12
Mini MD95	p. 16
Dynamix® DMX	p. 18
Dynamix® Nomad	p. 20
Dynamix® DMX V2	p. 22
Accessoires & Packs Dynamix®	p. 24
Junior	p. 26
Accessoires & Packs Junior	p. 29
Senior	p. 30
Accessoires & Packs Senior	p. 33
Master	p. 34
Accessoires & Packs Master	p. 39
SMX	p. 40
Accessoires SMX	p. 43
Presse-Purée	p. 44
Turbo Broyeurs	p. 46
Accessoires Turbo Broyeurs	p. 50
Combiné & Coupe-Légumes électrique de table	p. 52
Accessoires & Packs Combiné Coupe-Légumes	p. 54
Cutter de table & Blend&Mix	p. 56
Coupe-Légumes manuel	p. 58
Essoreuses	p. 60
Divers	p. 62
Supports de mixeurs	p. 64
Actualités, boutique en ligne & S.A.V.	p. 66
Conditions générales de ventes	p. 67

MINI MD95

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 250 W | 1 à 8 L



Recommandé par l'école du grand chocolat VALRHONA.

*Un appareil
petit et robuste.*

les + PRODUITS

+ Robustesse

Monobloc, pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-résistant, optimisant sa durée dans le temps dans le cadre d'un usage intensif.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par un bouton.

+ Ergonomie

Confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapté à l'utilisateur (grâce à des matériaux de haute technologie).

+ Hygiène

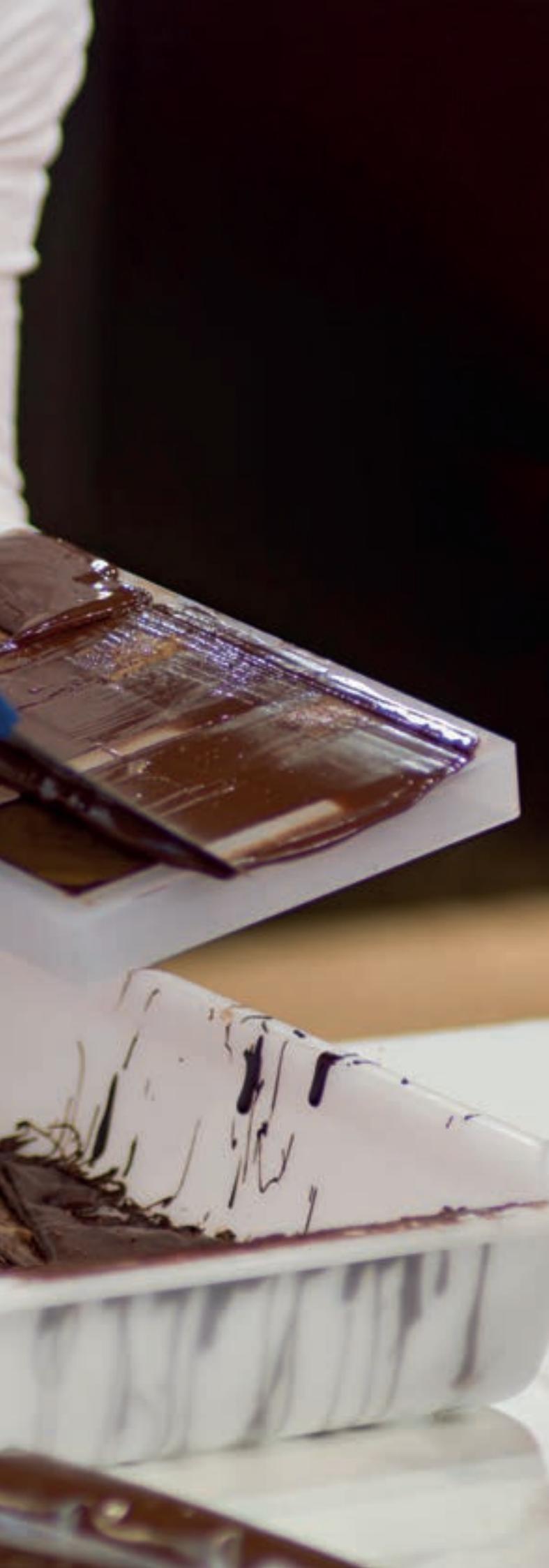
Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite.

+ Couteaux

2 ou 4 lames.



Dynamic, partenaire d'Alexis SOSZYNSKI
Worldskills 2022




Vitesse variable
en option



Couteau	4 lames / 2 lames
Puissance	250 W
Long. totale	445 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1,2 kg / 1,5 kg
Vitesse tr/min	11 500
Code article	MX008 / MX010
Prix HT	277 €

DYNAMIX

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 220 / 250 W | 1 à 8 L



Spécialement conçu
pour les petites
préparations, les sauces
et émulsions.

les + PRODUITS

+ Performance

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Ergonomie

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ Hygiène

Pied entièrement démontable, tube et cloche
tout en inox pour un entretien facilité.

+ Confort

Légereté permettant une utilisation aisée.

+ Polyvalence

De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter,
outil Presse-Purée, Pied Blender.

Dynamix® DMX 160 Blender



Vitesse variable

160 mm



Couteau	3 pales
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	35 mm
Poids / Conditionné	1,2 kg / 1,5 kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000
Code article	MX100

Prix HT 291 €

Dynamix® DMX 160



Vitesse variable

160 mm



Couteau
Puissance
Long. totale
Long. tube + cloche
Diamètre de cloche
Poids / Conditionné
Vitesse tr/min
Code article

2 lames
220 W
395 mm
160 mm
55 mm
1 kg / 1,2 kg
3 000 à 13 000
MX050

Prix HT

202 €

Dynamix® DMX 190



Vitesse variable

190 mm



Couteau
Puissance
Long. totale
Long. tube + cloche
Diamètre de cloche
Poids / Conditionné
Vitesse tr/min
Code article

4 lames
250 W
425 mm
190 mm
66 mm
1kg / 1,5 kg
3 000 à 13 000
MX090

Prix HT

268 €

NOMAD

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 2 000 mAh 12 Vdc | 1 à 8 L



*Sans fil, la liberté
de mouvement
en cuisine.*

les + PRODUITS

+ Polyvalence

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Hygiène

Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

CONFORME
AUX NORMES



Dynamix® Nomad 160*



Dynamix® Nomad 190*



Couteau	2 lames
Puissance	2 000 mAh 12Vdc
Long. totale	450 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1,1 kg / 1,9 kg
Vitesse tr/min	10 000
Code article	MX130
Prix HT	317 €

Couteau	2 lames
Puissance	2 000 mAh 12Vdc
Long. totale	480 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Poids / Conditionné	1,5 kg / 2,2 kg
Vitesse tr/min	10 000
Code article	MX140
Prix HT	364 €

* Autres accessoires (sauf Blender) disponibles séparément.



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



Livré avec chargeur et batterie Lithium-Ion.
Temps de charge : 45 min

Chargeur batterie

Code article	AC590
Prix HT	108 €

Batterie

Code article	AC585
Prix HT	87 €

DYNAMIX® V2

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 220 / 250 W | 1 à 8 L



Deux vitesses
pour un réglage
ultra rapide.

les + PRODUITS

+

Performance

2 vitesses (8 000 tr/min et 13 000 tr/min)

+

Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+

Hygiène

Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

+

Confort

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+

Polyvalence

De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée, Pied Blender.

3 coloris au choix

Coloris orange par défaut



Dynamix® 160 V2

Orange / Noir

MX055

Rouge / Noir

MX056

Code article

Blanc / Noir

MX057

Code article

Prix HT

202 €

Dynamix® 190 V2

Orange / Noir

MX095

Rouge / Noir

MX096

Code article

Blanc / Noir

MX097

Code article

Prix HT

268 €

Dynamix® DMX 160 V2*



Couteau	2 lames
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1 kg / 1,2 kg
Vitesse 1 tr/min	8 000
Vitesse 2 tr/min	13 000
Code article	Selon coloris

Prix HT **202 €**

Dynamix® DMX 190 V2*



Couteau	2 lames
Puissance	250 W
Long. totale	425 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Poids / Conditionné	1,2 kg / 1,5 kg
Vitesse 1 tr/min	8 000
Vitesse 2 tr/min	13 000
Code article	Selon coloris

Prix HT **268 €**

* Autres accessoires disponibles séparément.

Les accessoires et les packs

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse variable



160 mm



190 mm



190 mm



160 mm

1 Bloc Moteur Dynamix®

	BM 160	BM 190
Puissance	220 W	250 W
Code article	AC515	AC514
Prix HT	141 €	160 €



Couteau standard



Couteau émulsion



Couteau batteur



Couteau pour foisonner

2 M160

Couteau	2 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Diamètre de cloche	55 mm
Code article	AC521
Capacité	1 à 4 litres
Prix HT	61 €

3 M190

Couteau	4 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Diamètre de cloche	66 mm
Code article	AC550
Capacité	1 à 8 litres
Prix HT	108 €

4 M Shake 190

Compatible bol gradué

Couteau	4 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Diamètre de cloche	66 mm
Code article	AC530
Capacité	1 à 8 litres
Prix HT	79 €

5 Blender Dynamix®

Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Code article	AC560
Capacité	1 à 4 litres
Prix HT	150 €

6 Fouet Dynamix®

Vitesse tr/min	600 / 2 500
Code article	AC516
Capacité	1 à 4 litres
Prix HT	89 €

7 PP Dynamix®

Vitesse tr/min	70 / 300
Code article	AC517
Capacité	1 à 5 kg
Prix HT	220 €

8 Pack Couteaux

Vitesse tr/min	-
Code article	AC540
Capacité	-
Prix HT	53 €

Fouet extractible



6

185 mm

Produit exclusif

7



Lames inversées



9 Bol cutter
Dynamix®

10 Bol 1L gradué
Dynamix®

11 Bol inox 3L Dynamix®
Compatible induction

Vitesse tr/min

600 / 2 500

Code article

AC518

AC510

AC513

Capacité

1 litre

3 litres

Prix HT

205 €

26 €

66 €



1 + 2 + 6

Dynamix®
Combi 160

1 Bloc moteur

220 W

1 Pied

160 mm

Couteau

2 lames

1 Fouet

185 mm

Code article

MF052

Prix HT

291 €

1 + 2 + 6 + 7

Dynamix® Trio 160

1 Bloc moteur

220 W

1 Pied

160 mm

Couteau

2 lames

1 Fouet

185 mm

1 Presse-Purée

126 mm

Code article

MF050

Prix HT

511 €

JUNIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 270 W | 1 à 25 L



le plus léger du marché
dans sa catégorie.

les + PRODUITS

+ Performance

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Ergonomie

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ Hygiène

Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

+ Confort

Légereté permettant une utilisation aisée.

+ Polyvalence

De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée, Pied Blender.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.



Junior MX 225



Vitesse variable
en option

225 mm



Couteau
Puissance
Long. totale
Long. tube + cloche
Poids / Conditionné
Vitesse tr/min
Code article

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

Prix HT **347 / 411 €**

Junior Fouet



Vitesse variable

185 mm



Puissance
Long. totale
Long. tube + cloche
Poids / Conditionné
Vitesse tr/min
Code article

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

Prix HT **405 €**

JUNIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 270 W | 1 à 25 L



BM Junior



Puissance

270 W

Code article

AC100

Prix HT

319 €



Les accessoires et les packs

Accessoires disponibles séparément.



	1 M225	2 M300	3 Blender Junior	4 Fouet Junior	5 Presse-Purée Junior	6 Bol Cutter Junior
--	-----------	-----------	---------------------	-------------------	--------------------------	------------------------

Vitesse tr/min	3 000 / 12 000	3 000 / 12 000	3 000 / 12 000	600 / 2 500	70 / 300	600 / 2 500
Capacité	5 à 25 litres	5 à 25 litres	1 à 10 litres	1 à 5 litres	1 à 10 kg	0,8 litres
Code article	AC101	AC105	AC066	AC102	AC103	AC104
Prix HT	118 €	154 €	180 €	231 €	239 €	218 €



Junior COMBI 225

1 Bloc moteur	270 W
1 Pied	225 mm
Couteau	2 lames
1 Fouet	185 mm
Code article	MX022

1 Bloc moteur	270 W
1 Pied	225 mm
Couteau	2 lames
Code article	MX021.V

Junior DMX 225	Junior DMX 225 Blender
270 W	270 W
Blender 225 mm	3 pales
Code article	MX110

Prix HT **668 €** Prix HT **437 €** Prix HT **499 €**

SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 350 W | 20 à 40 L



*Un compromis de choix
pour la restauration
traditionnelle et collective.*

les + PRODUITS

+ Performance

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Ergonomie

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ Hygiène

Pied démontable pour un entretien facilité.

+ Confort

Légereté permettant une utilisation aisée.

+ Polyvalence

De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.





Senior MX 300



300 mm



Couteau	3 lames
Puissance	350 W
Long. totale	600 mm
Long. tube + cloche	300 mm
Poids / Conditionné	2,4 kg / 2,9 kg
Vitesse tr/min	9 500
Code article	MX007 / MX007.V
Prix HT	501 / 566 €

CONFORME AUX NORMES



SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES 350 W | 5 à 40 L



BM Senior



Puissance

350 W

Code article

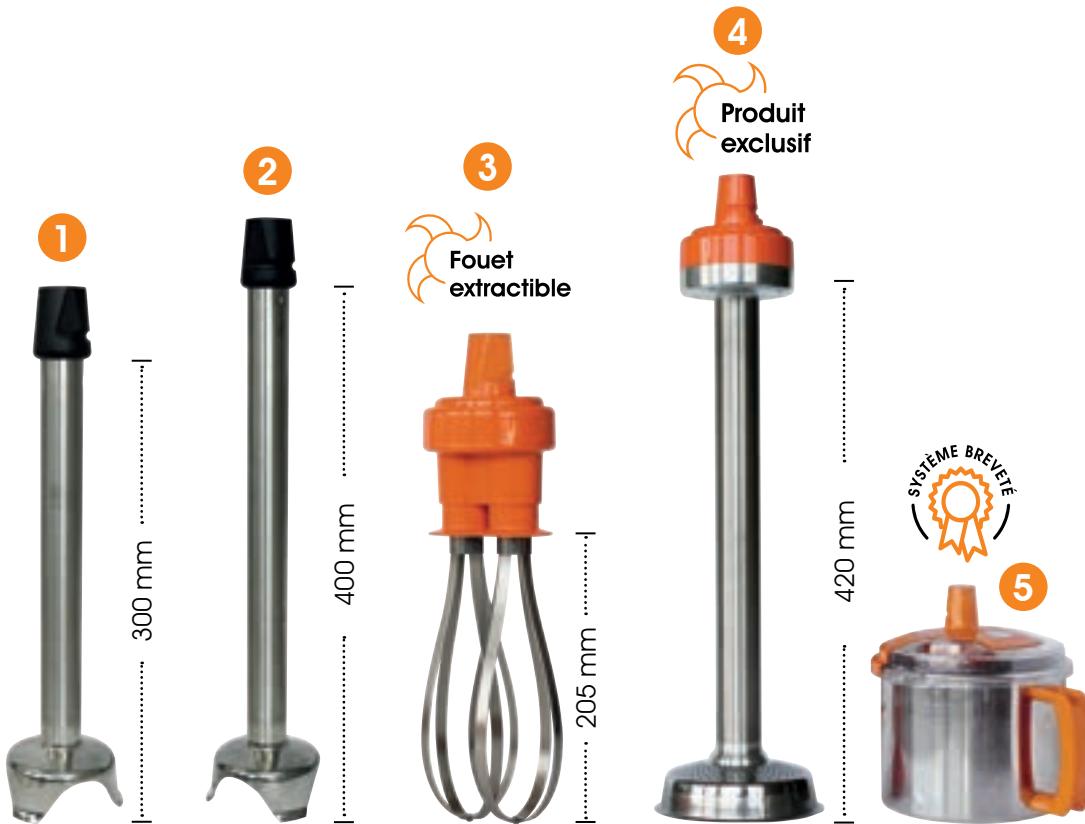
AC005

Prix HT

394 €

Les accessoires et les packs

Accessoires disponibles séparément.



1
M300

2
M400

3
Fouet Senior

4
Presse-Purée Senior

5
Bol Cutter inox Senior

Vitesse tr/min

2 800 / 9 500

2 800 / 9 500

300 / 900

100 / 600

400 / 1 500

Capacité

20 à 40 litres

20 à 40 litres

5 à 20 litres

10 à 15 kg

5 litres

Code article

AC006

AC016

AC007

AC004

AC055

Prix HT

143 €

164 €

244 €

492 €

512 €



Senior COMBI 300

1 Bloc moteur

350 W

1 Pied

300 mm

Couteau

3 lames

1 Fouet

205 mm

Code article

MF003

Prix HT

781 €



Senior DMX 300

1 Bloc moteur

350 W

1 Pied

300 mm

Couteau

3 lames

Code article

MX006

Prix HT

537 €

MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 600 W | 5 à 100 L



les PRODUITS

+

Performance

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+

Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+

Ergonomie

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+

Hygiène

Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

+

Confort

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+

Polyvalence

De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée, Pied Blender.

+

Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

CONFORME
AUX NORMES




Vitesse variable
en option



Master MX 91-410



Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	715 mm
Long. tube + cloche	410 mm
Poids / Conditionné	3,4 kg / 3,8 kg
Vitesse tr/min	10 500
Code article	MX005 / MX005.V

Prix HT **584 / 649 €**

Master MX 91-500



Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	500 mm
Poids / Conditionné	3,6 kg / 4 kg
Vitesse tr/min	10 500
Code article	MX045 / MX045.V

Prix HT **649 / 713 €**

Master MX 410



410 mm



Couteau
Puissance
Long. totale
Long. tube + cloche
Poids / Conditionné
Vitesse tr/min
Code article

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

Prix HT **634 / 699 €**

Master Fouet



245 mm



Puissance
Long. totale
Long. tube + cloche
Poids / Conditionné
Vitesse tr/min
Code article

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

Prix HT **732 €**

MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 600 W | 5 à 100 L



Clean^{up}
System

Pied et cloche entièvement démontables

Pour un nettoyage facile, un entretien et une hygiène parfaite. Tout en inox pour une durabilité accrue de votre pied. Lavable en machine. Ce dispositif exclusif Dynamic est conforme aux recommandations HACCP.

Les packs

Accessoires disponibles séparément.



CleanUP
System



1 Bloc moteur

1 + 2 + 3

Master Combi 410.H

600 W

1 + 2 + 3 + 4

Master Trio 410.H

410 mm

600 W

-

410 mm

3 lames

3 lames

1 Fouet

245 mm

245 mm

1 Presse-Purée

420 mm

Code article

MF002.H

MF001.H

Prix HT

953 €

1 443 €



Master DMX 410 Blender

1 Bloc moteur

600 W

1 Pied

410 mm

Couteau

3 palettes

Code article

MX120

Prix HT

816 €



CleanUP
System

Master DMX 410.H

1 Bloc moteur

600 W

1 Pied

410 mm

Couteau

3 lames

Code article

MX003.H

Prix HT

676 €

MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE



BM Master



Puissance

600 W

Code article

AC001

Prix HT

461 €

Les accessoires

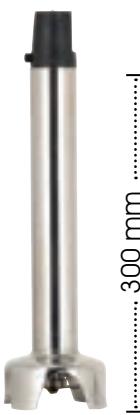
Accessoires disponibles séparément.



Avec un couteau (standard ou denté) au choix



	M410.H	M410.HC	M500	FM420	FM600	FM700	Bol Cutter
Vitesse tr/min	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	100 / 600	100 / 600	400 / 1 500
Capacité	20 à 100 L	20 à 100 L	20 à 100 L	20 à 200 L	20 à 200 L	20 à 200 L	5 L
Code article	AC002.H	AC002.HC	AC500	AC202	AC200	AC201	AC055
Prix HT	215 €	215 €	228 €	492 €	508 €	520 €	512 €



	Fouet Master	Blender Master	Presse-Purée Master	M300 CC Master	Blender CC Master
Vitesse tr/min	300 / 900	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Capacité	5 à 20 litres	5 à 40 litres	10 à 30 kg	20 à 100 litres	5 à 40 litres
Code article	AC003	AC070	AC004	AC260.HC	AC265
Prix HT	277 €	355 €	490 €	183 €	290 €

SMX

— GAMME PROFESSIONNELLE —

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



Usage intensif
spécial collectivités.

MOEUR GARANTIE*
2
ans

les + PRODUITS

+ Polyvalence

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Hygiène

Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

+ Confort

Utilisation facilitée grâce à leur support.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

+ Puissance

Nouvelle motorisation pour un meilleur rendement.

CONFORME
AUX NORMES



*Uniquement pour le marché français

SMX 600 Turbo



75 À
300 L

Couteau	3 lames
Puissance	850 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	530 mm
Poids / Conditionné	6,1 kg / 7,7 kg
Vitesse tr/min	11 000
Code article	MX002T
Prix HT	892 €



	SMX 700 Turbo	SMX 800 Turbo	SMX Blender Turbo
Couveau	3 lames	3 lames	3 pales
Puissance	925 W	1 000 W	1 000 W
Long. totale	870 mm	960 mm	860 mm
Long. tube + cloche	600 mm	680 mm	580 mm
Poids / Conditionné	6,5 kg / 8 kg	6,7 kg / 8,2 kg	6,7 kg / 8,2 kg
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000
Code article	MX040T	MX001T	MX125T
Prix HT	1 122 €	1 231 €	1 443 €

Couveau

3 lames

3 lames

3 pales

Puissance

925 W

1 000 W

1 000 W

Long. totale

870 mm

960 mm

860 mm

Long. tube + cloche

600 mm

680 mm

580 mm

Poids / Conditionné

6,5 kg / 8 kg

6,7 kg / 8,2 kg

6,7 kg / 8,2 kg

Vitesse tr/min

11 000

11 000

11 000

Code article

MX040T

MX001T

MX125T

Prix HT

1 122 €

1 231 €

1 443 €

SMX

— GAMME PROFESSIONNELLE —

PIEDS DÉMONTABLES | 1000 W | 75 à 300 L



BM SMX Turbo



Puissance **1 000 W**

Code article **AC052T**

Prix HT **953 €**

CONFORME
AUX NORMES



Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



	Pied 700 Turbo	Pied 800 Turbo	Blender SMX Turbo	M300 CC SMX Turbo	Blender CC SMX Turbo
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Code article	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T
Prix HT	223 €	278 €	490 €	217 €	400 €

PRESSE-PURÉE

GAMME PROFESSIONNELLE



PIEDS FIXES | 20 à 100 kg



les + PRODUITS

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Hygiène

Conforme aux recommandations HACCP.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

PP520

Puissance

650 W

PP300

650 W

Long. totale

870 mm

600 mm

Poids / Condi.

4,9 kg / 5,9 kg

4,7 kg / 5,7 kg

Vitesse tr/min

500

500

Code article

PP001

PP003

Prix HT

1 149 €

1 012 €

PIEDS DÉMONTABLES
20 à 100 kg



Vitesse variable



PP520 plus

Puissance	650 W
Long. totale	870 mm
Poids / Condi.	4,9 kg / 5,9 kg
Vitesse tr/min	150 à 500
Code article	PP002
Prix HT	1 276 €

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse variable

BM PP

Puissance	650 W
Code article	AC221
Prix HT	850 €



450 mm ...

690 mm ...



**20 À
100 KG**



**40 À
100 L**

Presse-Purée

FM PP

Vitesse tr/min	150 / 500	150 / 500
Code article	AC220	AC208
Prix HT	426 €	492 €

GIGAMIX XS

GAMME PROFESSIONNELLE

TURBO BROYEURS | 1,5 / 2,2 Kw
40 à 300 L



*Faible encombrement,
grande capacité !*

les + PRODUITS

+ Confort

Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement de par son gabarit.

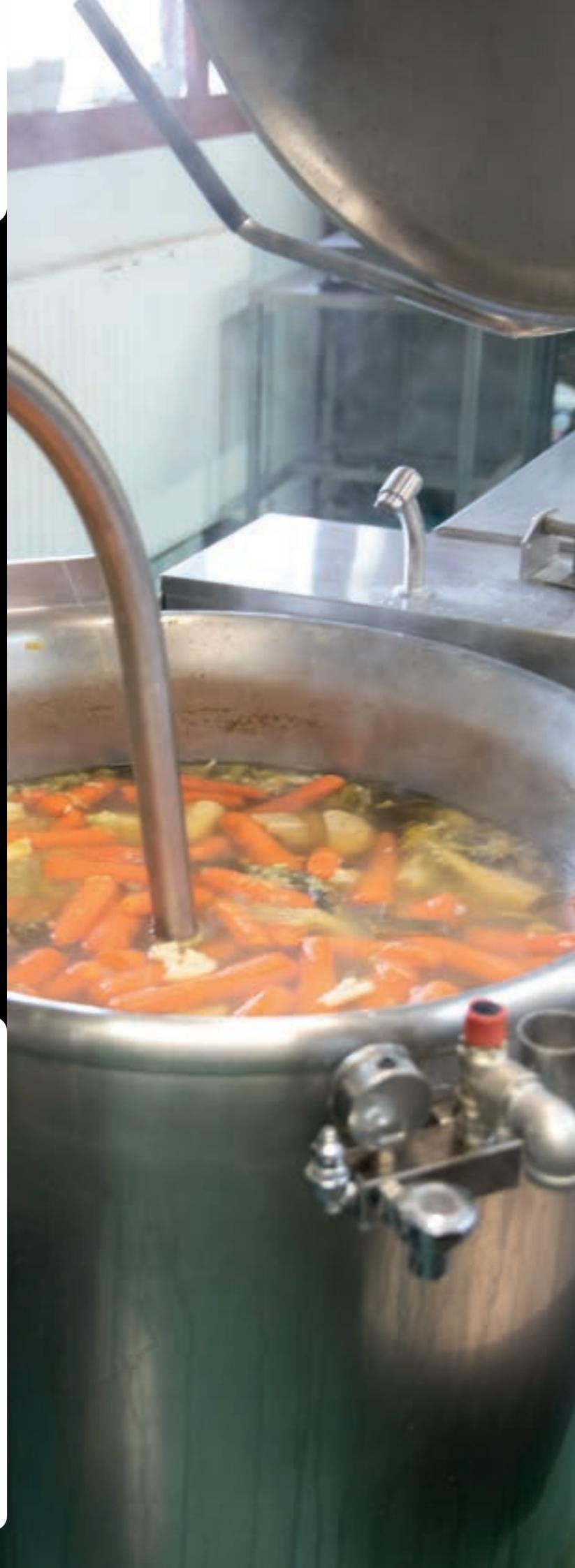
+ Ergonomie

Compact, faible empiètement soit un encombrement minimum.

+ Hygiène

Tout en inox pour un entretien facilité.

CONFORME
AUX NORMES



CONTACTEZ-NOUS
pour une démonstration



Croquis encombrement



**Gigamix XS Blender
Triphasé**

Vitesse tr/min	2 800
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
Puissance	1,5 Kw
Code article	TB120
Prix HT	4 576 €

**Gigamix XS Blender
Monophasé**

2 800
230 V, monophasé, 50 Hz
1,5 Kw
TB120.2
4 887 €

GIGAMIX

GAMME PROFESSIONNELLE



Pour vos très grandes préparations.

les PRODUITS

+ Confort

Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement.

+ Polyvalence

Des accessoires nombreux pour toute utilisation.

+ Ergonomie

Encombrement minimum.

+ Hygiène

Tout en inox pour un entretien facile.

+ Puissance

Moteur puissant de 2,2 KW.

+ Performance

Gain de temps et vitesse de travail maximale.



Vitesse variable

OPTION Variateur 2 800 / 4 000 tr/min.
Indispensable pour monophasé.
Monté uniquement en usine.
Code article TB010



CONTACTEZ-NOUS
pour une démonstration



Croquis encombrement



Version Standard

	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V	Gigamix Blender	Gigamix Blender V.V
		Variateur inclus		Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Code article	TB001	TB002	TB020	TB021
Prix HT	6 900 €	8 773 €	7 441 €	9 314 €

Version Surbaissée

Version Démontable

	Gigamix 460-210	Gigamix 460-210 V.V	Gigamix DMX	Gigamix DMX V.V
		Variateur inclus		Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Code article	TB005	TB006	TB008	TB009
Prix HT	6 900 €	8 773 €	7 251 €	9 123 €

* Autres tensions sur demande

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



1 Fouet Gigamix
Variateur obligatoire

Vitesse tr/min	800 / 1 600	2 800 / 4 000
Hauteur	410 mm	93 mm
Diamètre	170 mm	98 mm
Code article	TB014	TB004
Prix HT	1 591 €	1 556 €

2 Blender Gigamix

3 Cloche Gigamix

4 Pied Presse-Purée
Variateur obligatoire

Vitesse tr/min	2 800 / 4 000	800 / 1 600
Hauteur	133 mm	250 mm
Diamètre	280 mm	165 mm
Code article	TB012	TB013
Prix HT	1 014 €	1 770 €

5 Cloche Gigamix
pour sauteuse

6 Rallonge Tube de plongée

Hauteur	300 mm	-
Code article	TB012.2	TB015
Prix HT	981 €	457 €

Dynapompe

Grâce à son procédé innovant, la pompe Dynamic s'adapte parfaitement au Pied Blender Gigamix pour transférer rapidement et sans effort la préparation mixée vers l'unité de conditionnement.

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



Pistolet Gigamix
Option pour Dynapompe

Code article

TB040

Prix HT

821 €

Dynapompe Gigamix
Adaptable sur Blender uniquement

Diamètre

178 mm

Code article

TB030

Prix HT

1 155 €

Videz vos marmites en quelques minutes !



Compatibilité pied blender uniquement

COMBINÉ & COUPES-LÉGUMES

GAMME PROFESSIONNELLE

JUSQU'À 300 KG PAR HEURE ADAPTÉ
JUSQU'À 400 COUVERTS PAR SERVICE



*Avec un large choix
de disques inox.*

les + PRODUITS

+

Hygiène

Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.

Confort

+

Moteur silencieux 50 Db et sans vibrations.

Ergonomie

+

Adapté pour droitiers et gauchers.
Montage et démontage rapides.

Performance

+

Gain de productivité grâce aux disques de grande taille (diamètre le plus large du marché).

CONFORME
AUX NORMES





Capacité nominale 5,4 litres
Capacité utile 4,3 litres

	Combiné 2V	Combiné VV	Combiné VV Écran Affichage digital
Vitesse Coupe L.tr/min	320 et 640	320 à 720	320 à 720
Vitesse Cutter tr/min	1 500 et 3 000	350 à 3 500	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse*	Pulse & Reverse*	Pulse, Reverse*, Timer* et Chronomètre*
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL312	CL322	CL350
Prix HT	2 288 €	2 523 €	2 981 €

* Cutter uniquement



	Coupe-Légumes IV	Coupe-Légumes 2V	Coupe-Légumes VV Avec cadran LEDS	Coupe-Légumes VV Écran Affichage digital
Vitesse tr/min	320	320 et 640	320 à 720	320 à 720
Fonctions	-	-	Pulse	Pulse
Vitesse	-	-	5 niveaux	5 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL100	CL110	CL121	CL150
Prix HT	1 389 €	1 683 €	1 896 €	2 240 €

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



Disque à julienne

Code article

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

Prix HT

139 € l'unité



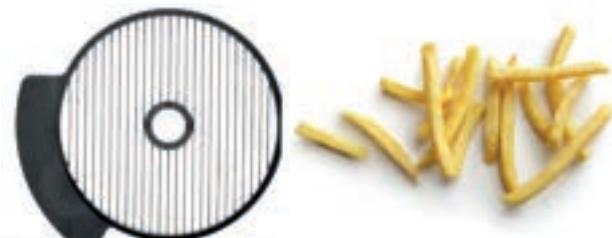
Kit Macédoine

Code article

CL4008	8x8 mm
CL4010	10x10 mm

Prix HT

200 € l'unité



Support de disques

De table ou mural, modulaire

Code article

CL7000	13 € l'unité
--------	--------------

Prix HT

Disque à émincer

Code article

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

Prix HT

100 € l'unité



Disque à râper

Code article

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

Prix HT

74 € l'unité



Kit Frites

Code article

CL5008	8x8 mm
Prix HT	207 € l'unité

Prix HT

207 € l'unité



les packs

Accessoires disponibles séparément.

PACK complet Coupe-Légumes Couvercle, poignée et bac

Code article

CL9000

Prix HT

742 €



PACK complet Cutter Cuve, couvercle et couteau lisse

Code article

CL9001

Prix HT

720 €



PACK Collectivité

- ✚ 4 disques à émincer : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm et 11 mm
- ✚ 2 disques à râper : 2 mm et 5 mm
- ✚ 2 disques à julienne : 4x4 mm et 10x10 mm

Code article

CL6003

Prix HT

742 €



PACK Buffet

- ✚ 3 disques à émincer : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm
- ✚ 1 disque à râper 2 mm

Code article

CL6001

Prix HT

335 €



PACK Brasseries / Traiteurs

- ✚ 3 disques à émincer : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm
- ✚ 1 disque à râper 2 mm
- ✚ 3 disques à julienne : 4x4 mm, 8x8 mm et 10x10 mm

Code article

CL6002

Prix HT

710 €



PACK Pizza

- ✚ 2 disques à émincer : 2,5 mm et 4 mm
- ✚ 1 disque à râper de 5 mm

Code article

CL6000

Prix HT

246 €

CUTTER DE TABLE ÉLECTRIQUE
BLEND & MIX
— GAMME PROFESSIONNELLE —

100 GR À 4 KG ADAPTÉ
POUR 20 À 100 COUVERTS
PAR SERVICE



*Emulsionner,
mixer et hacher
en quelques secondes.*

les  **PRODUITS**

+ **Hygiène**

Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.

+ **Confort**

Moteur silencieux 50 Db et sans vibrations.



Livré avec un couteau lisse



Cutter 1V **Cutter 2V**

Cutter VV
Avec cadran LEDS
Convertible
Coupe-Légumes

Cutter VV Écran
Affichage digital
Convertible Coupe-Légumes

Vitesse tr/min	1 500	1 500 et 3 000	350 à 3 500	350 à 3 500
Fonctions	-	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse, timer & chronomètre
Vitesse	-	-	10 niveaux	10 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL200	CL212	CL222	CL250
Prix HT	1 503 €	1 617 €	1 918 €	2 262 €



FONCTION 2 EN 1

Idéal pour les textures modifiées
Livrée avec un couteau lisse
et un couteau microdenté

Blend & Mix 2V

Blend & Mix VV
Avec cadran LEDS

Blend & Mix VV Écran
Affichage digital

Vitesse tr/min	1 500 et 3 000	350 à 3 500	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse, timer & chronomètre
Vitesse	-	10 niveaux	10 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL412	CL422	CL450
Prix HT	1 711 €	2 011 €	2 355 €

Les accessoires



Couteau lisse

Code article **CL8001**

Prix HT **78 €**



Couteau denté

Code article **CL8002**

Prix HT **93 €**



Couteau microdenté

Code article **CL8003**

Prix HT **93 €**

DYNACUBE

GAMME PROFESSIONNELLE

COUPE-LÉGUMES MANUEL

30 à 50 kg/H



*N°1
des coupe-légumes
manuels
dans le monde.*

les + PRODUITS

+

Rapidité

Mise en place aisée.

+

Hygiène

Facilité d'entretien.

+

Confort

Facilement transportable.

+

Polyvalence

Outils spécifiques permettant différentes coupes.

+

Sécurité

Pas de contact direct avec les grilles durant l'utilisation.

CONFORME
AUX NORMES





	1 + 2 Dynacube	1 + 7 Dynacube	1 + 4 Dynacube	1 + 3 Dynacube	1 + 6 Dynacube	1 + 5 Dynacube
	+ grille 5,5x5,5 + pousoir	+ grille 7x7 + pousoir	+ grille 8,5x8,5 + pousoir	+ grille 10x10 + pousoir	+ grille 14x14 + pousoir	+ grille 17x17 + pousoir
Diamètre	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Hauteur totale	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Poids / Conditionné	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
Code article	CL007	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009
Prix HT	474 €	474 €	474 €	474 €	474 €	474 €

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

ESSOREUSES

GAMME PROFESSIONNELLE

MANUELLES & ÉLECTRIQUES | 5 à 20 L



Offrez-vous
les originaux !

Modèle déposé

les + PRODUITS

+

Hygiène

Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP.

+

Confort

Fermeture hermétique évitant tout épanchement d'eau.

+

Polyvalence

Utilisation intensive.

+

Robustesse

Engrenage avec une goupille en inox incorporée.

CONFORME
AUX NORMES



EM98 Électrique



Disponible avec Temporisation (temps de marche 1 min)

Code article **E003.T**

Prix HT **555 €**

Diamètre	430 mm
Hauteur totale	630 mm
Poids / Conditionné	8,3 kg / 10 kg
Puissance	200 W
Vitesse en charge	500 tr/min
Conseillé pour	3 à 5 salades
Code article	E003
Prix HT	439 €



Code article

Berceau (E20 & E20 SC)

AC019

Jeux de pignons (E10 - E20)

2815.1

Jeux de pignons (E20 SC)

2815.2

E5SC Manuelle*

Etanche



Diamètre	275 mm
Hauteur totale	342 mm
Poids / Conditionné	1,6 kg
Conseillé pour	1 à 2 salades
Code article	E007

Prix HT **123 €**

E10 Manuelle*



Diamètre	330 mm
Hauteur totale	420 mm
Poids / Conditionné	2,4 kg / 3 kg
Conseillé pour	2 à 3 salades
Code article	E001

Prix HT **170 €**

E20 Manuelle*



Diamètre	430 mm
Hauteur totale	500 mm
Poids / Conditionné	3,6 kg / 4,8 kg
Conseillé pour	3 à 5 salades
Code article	E002

Prix HT **202 €**

E20 SC Manuelle*

Etanche



Diamètre	430 mm
Hauteur totale	500 mm
Poids / Conditionné	3,6 kg / 4,8 kg
Conseillé pour	3 à 5 salades
Code article	E004

Prix HT **218 €**

DIVERS

GAMME PROFESSIONNELLE

100 à 150 AGRUMES À L'HEURE



*Ideal pour presser
une grande quantité
d'agrumes sans effort.*

les + PRODUITS

+

Robustesse

Silencieux et très robuste.

+

Ergonomie

Démontage et remontage facile et rapide des parties.



Dynajuicer

Presse-agrumes



Livré avec 2 cônes ogives

Diamètre	220 mm
Hauteur totale	330 mm
Puissance	200 W
Vitesse tr/min	1 500
Poids	3,7 kg
Code article	PA001

Prix HT **261 €**



| 1000 / 1200 mm |

FMA 90

Longueur	1 200 mm	FMA 91
Poids	1,1 kg	1 000 mm
Capacité	20 à 200 litres	1,1 kg
Code article	AC210	20 à 200 litres

Prix HT **154 €** **144 €**



Les supports



Supports de mixeurs
(Pour votre sécurité et votre confort)

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Poids	1,9 kg	2,3 kg	2,6 kg	2,8 kg	3,2 kg	0,7 kg
Diamètre	400 mm	600 mm	800 mm	1 000 mm	1 200 mm	Largeur rebord 55 mm*
Code article	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
Prix HT	241 €	248 €	265 €	272 €	285 €	135 €

* Dimensions d'utilisation maxi

Support mural de mixeurs

	Servomix
Longueur	300 mm
Profondeur	150 mm
Hauteur	800 mm
Poids	18 kg
Code article	SM060
Prix HT	1 140 €



Support Dynamix® orange ou noir

Code article	SM030 / SM030N
Prix HT	29 €



Dites halte aux T.M.S.
Avec ce crochet permettant une maniabilité accrue de vos mixeurs.
Ce crochet se place sur le rebord d'une marmite.

Crochet de maintien
Pour les gammes Master et SMX
Inclus dans les versions démontables

Code article	SM020
Prix HT	17 €

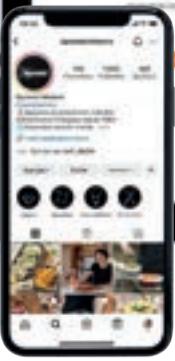
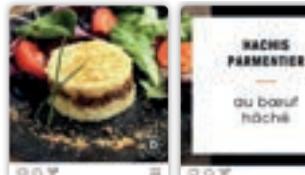
Site internet

www.dynamicmixers.com



- Des photos et vidéos illustrant nos produits.
- Téléchargez des fiches produits et flyers.
- Découvrez des recettes dédiées aux appareils Dynamic.
- Contactez-nous facilement grâce au formulaire de contact complet.

Suivez-nous



Boutique en ligne & S.A.V.

www.sav-dynamicmixers.com



En créant votre compte Dynamic, vous pourrez :

- Commander l'ensemble de notre gamme (sauf les gammes Turbo Broyeurs et Cutter / Coupe Légumes électriques) et nos pièces détachées.
- Accéder à la médiathèque et à l'espace professionnel.
- Visionner des tutoriels.

Conditions générales de ventes (applicables au 1er janvier 2024)

1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Sauf convention spéciale et écrite, toute commande entraîne de plein droit de la part du client son adhésion aux présentes conditions et ce, nonobstant toute stipulation contraire pouvant figurer aux conditions générales les d'achat du client.

2 - COMMANDES - DEVIS

Les commandes ne deviennent définitives qu'après acceptation écrite ou tacite de la société DYNAMIC, ci-après dénommée «la Société». En cas de fourniture d'un devis, la commande ne devient définitive qu'après renvoi à la Société de son devis accepté par lettre, télécopie ou tout autre moyen de transmission, dans les huit jours de son établissement. Toute modification de commande ou de devis doit faire l'objet d'un accord écrit entre la Société et le client.

3 - DÉLAIS

Les livraisons sont opérées en fonction des disponibilités d'approvisionnement et de transport, dans l'ordre d'arrivée des commandes et selon les indications fournies par la Société dans son acceptation. La Société est autorisée à effectuer des livraisons de façon globale ou partielle. Les délais sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la Société spécialement en cas de force majeure ou de cas fortuits. Aucun retard de livraison ne peut donner lieu à l'application de pénalités ou dommages-intérêts, à retenue ou à résolution de commande. En tout état de cause, un client ne peut être livré que s'il est à jour de ses obligations envers la Société.

4 - LIVRAISONS

Les prix s'entendent hors taxes, FCA, emballage compris. Sauf indication particulière dans la commande ou sur le devis accepté, toute commande est expédiée port en sus. Tous les frais d'une expédition en express seront à la charge intégrale du client qui en aura fait la demande. Les marchandises deviennent la propriété du client à la sortie des ateliers de la Société, sous réserve de la clause de propriété ci-après. En conséquence, toutes les opérations de transport, douane, assurance, manutention sont à la charge et aux risques et périls du client. Le client doit s'assurer de la conformité de l'envoi, des dommages, avaries et manquants éventuels et faire, s'il y a lieu, les réserves nécessaires, par lettre recommandée avec avis de réception et dans un délai de 72 heures, auprès des organismes et transporteurs concernés. Le client en avisera la Société.

Participation aux frais de préparation d'emballage, de port et de facturation : 21,45 euros pour un appareil ; FRANCO à partir de 500 euros.

5- RETOURS

Tout retour de produit doit faire préalablement l'objet d'un accord formel entre la Société et le client. En cas d'acceptation, il sera décompté 10% pour frais. Toute commande spéciale ne pourra être reprise.

6 - GARANTIE

La Société sera tenue de délivrer un bien conforme au contrat et répondra des défauts de conformité existants lors de la délivrance. Pour être conforme au contrat, le bien devra :

- Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et le cas échéant correspondre à la description donnée par la Société et posséder les qualités que celle-ci a présenté au client sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- Présenter les qualités que le client pourra légitimement attendre eu égard aux déclarations faites par la Société notamment dans la publicité ;
- Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord entre les parties ;

- Ou être propre à tout usage spécial recherché par le client, porté à la connaissance de la Société et que cette dernière a accepté; Les appareils électriques sont garantis un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie couvre totalement pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

7 - PRIX

Les prix et renseignements portés sur les catalogues ou autres imprimés publicitaires de la Société n'engagent que la Société qui se réserve le droit d'apporter toutes modifications, de dimensions, de matières ou de poids à ses produits présentés ou décrits et ce, sans obligation de modifier les produits précédemment livrés ou en cours de commande. Les marchandises sont facturées sur la base du tarif en vigueur au moment de la commande. Les paiements sont effectués au siège social de la Société. Sauf stipulations particulières, les commandes sont payables comptant à l'enlèvement des marchandises. Un escompte de 0,5% par mois entier, générant une déduction proportionnelle de la TVA, sera accordé sur la somme totale hors taxe en cas de paiement anticipé. Toute autre modalité de paiement devra faire l'objet d'un accord préalable. A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal seront dues automatiquement et sans formalité, dès le 1er jour de retard. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros sera due automatiquement et sans formalité. Si les frais de recouvrement sont supérieurs à ce montant forfaitaire, une indemnisation complémentaire sera due, sur présentation des justificatifs. La Société pourra également suspendre toute nouvelle livraison.

8 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La Société conserve l'entièreté propriété des biens vendus jusqu'au complet paiement par le client. Cependant les risques de perte, de vol ou détérioration des marchandises sont à la charge exclusive du client dès que celles-ci sont mises à sa disposition. Le défaut de paiement d'une échéance pourra entraîner la revendication des marchandises alors existantes.

9 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Les dessins, modèles, plans et devis et d'une façon générale les documents de toute nature remis par la Société au client sont la propriété intellectuelle exclusive de la Société : ils ne peuvent être communiqués ni exécutés sans l'autorisation écrite de cette dernière. Ils devront être restitués sur simple demande de la Société.

10 - APPLICATION DES CONVENTIONS

Aucun retard, aucune omission, aucune tolérance de la part de la Société dans l'exercice d'un de ses droits résultant des présentes ne sera considérée comme impliquant de la part de la Société renonciation à se prévaloir de ce droit.

11 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

En cas de contestation, la Société et le client concerné auront recours à l'arbitrage effectué par un seul arbitre siégeant en amiable compositeur, choisi d'un commun accord, ou à défaut, nommé à la demande de la partie la plus diligente par le Président du Tribunal de Commerce de la Roche-sur-Yon. Les parties renoncent à tout appel et à tout recours contre la sentence arbitrale qui sera rendue définitivement et s'engagent à se conformer à celle-ci sans dépôt ni exequatur.



Distribué par :

Contactez-nous pour obtenir le nom
des revendeurs les plus proches de chez vous.

DYNAMIC FRANCE

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-surYon : 416 450 435 - Capital : 216 780 €



UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC®**
www.dynamicmixers.com

