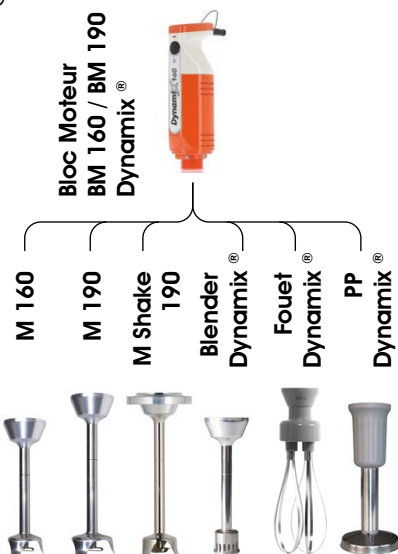




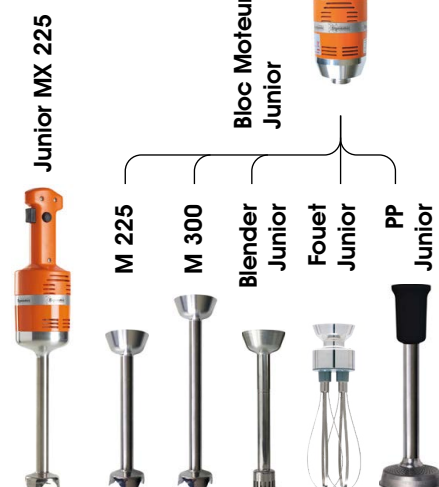
GAMME **2025**  
PROFESSIONNELLE



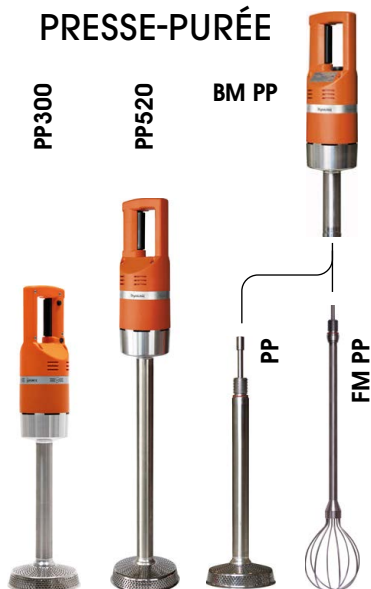
## GAMME DYNAMIX®



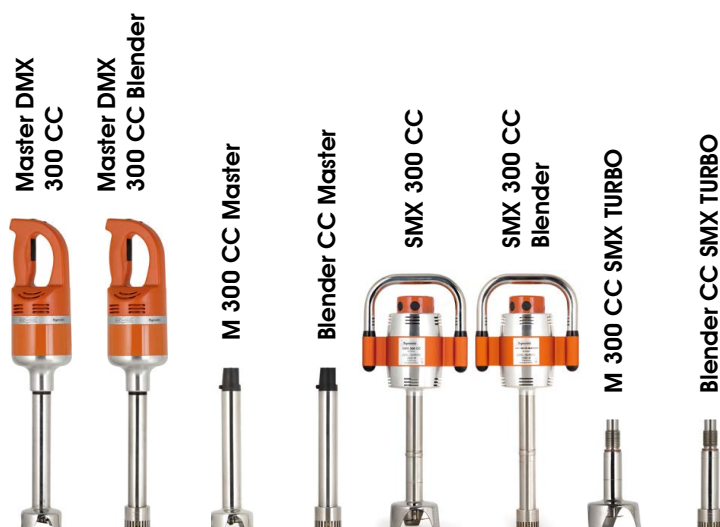
## GAMME JUNIOR



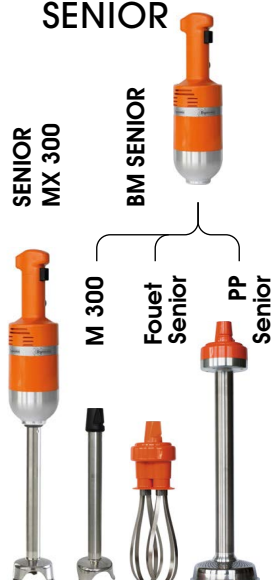
## PRESSE-PURÉE



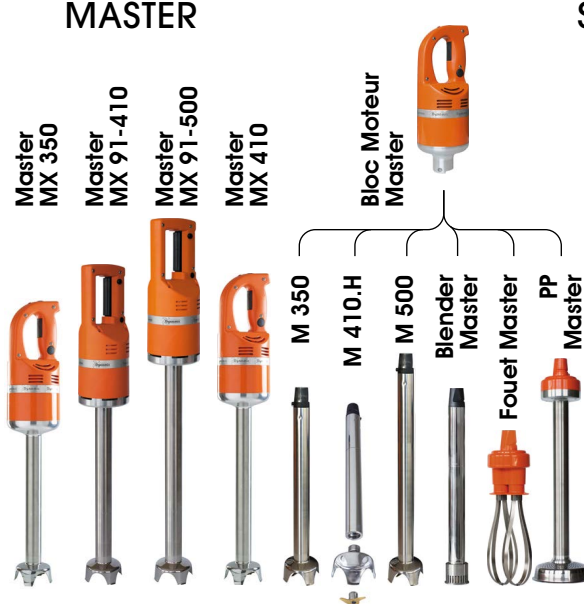
## GAMME SAUTEUSES



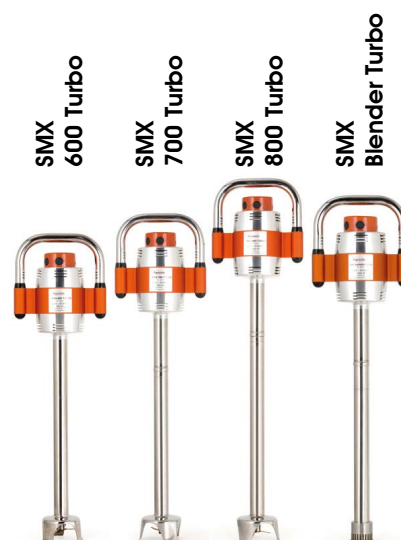
## GAMME SENIOR



## GAMME MASTER



## GAMME SMX



## COUPE-LÉGUMES / CUTTER DE TABLE

COMBINÉ  
CUTTER DE TABLE/COUPE-LÉGUMES



COUPE-LÉGUMES



CUTTER DE TABLE



BLEND & MIX



## LES ACCESSOIRES

Disque  
à émincer



Disque  
à Julienne



Disque  
à râper



Kit Macédoine



Kit frites

Support  
de disque



Couteau  
lisse



Couteau  
denté



Couteau  
microdenté

## ESSOREUSES



## DIVERS



Dynacube



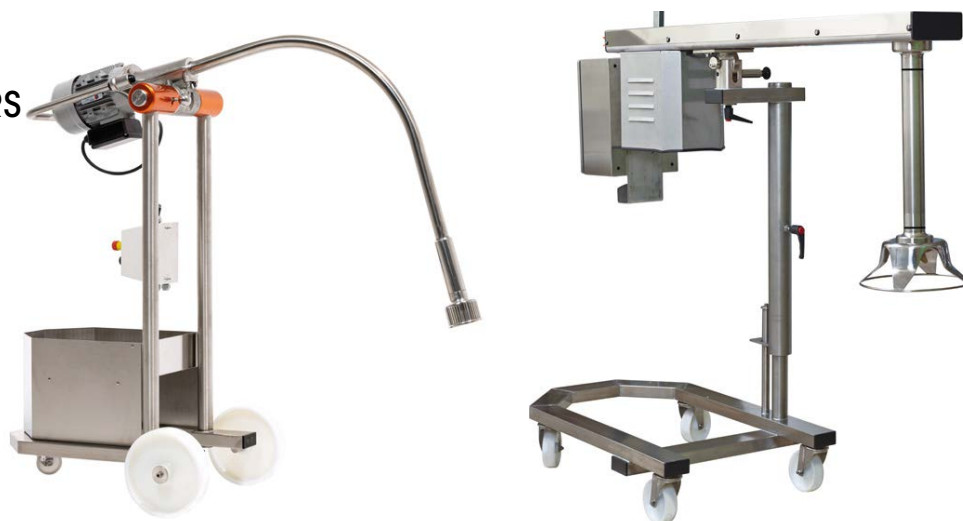
Dynajuicer



FMA

# **Dynamic**<sup>®</sup> *Gamme 2025*

## TURBO BROYEURS



## EASYMIX POUR GAMME MASTER ET SMX

Roulant



Table



Mural



## SUPPORTS

SUPPORT DE MIXEUR



## SERVOMIX

POUR GAMME  
MASTER OU SMX





# *Dynamic, présent* dans **+** DE 120 PAYS

## 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](mailto:info@dynamicmixers.com)



### Canada

Montreal, Quebec

3227 Boul. pitfield - H4S-1H3

[www.dynamicmixers.ca](http://www.dynamicmixers.ca)



### USA

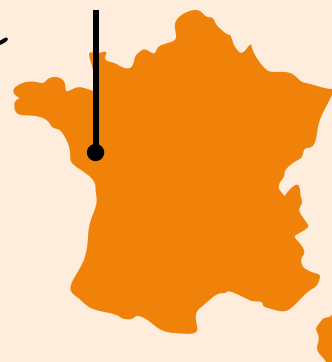
1320 route 9 # 1352

Champlain, NY - 12919

[www.dynamicmixersusa.com](http://www.dynamicmixersusa.com)

## 2 SITES *de production*

Mortagne-sur-Sèvre (85)



### FRANCE

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)



## ALLEMAGNE

Eine starke Marke  
der Gruppe NADIA GMBH

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

Fax +49 (0)7851 886 45-32

[info@dynamic-professional.de](mailto:info@dynamic-professional.de)

Robert-Koch-Strasse 7  
77694 Kehl

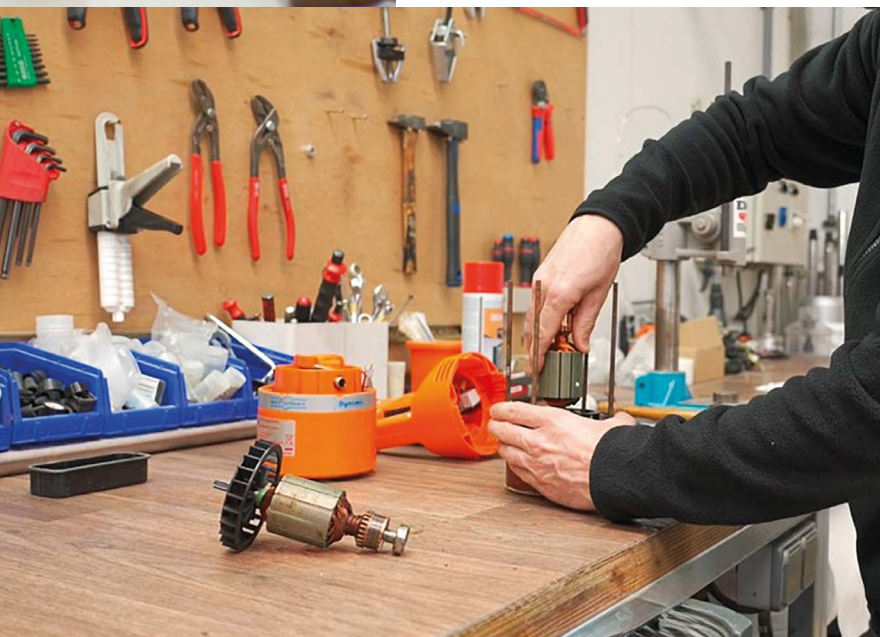
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)





## PERFORMANCES *professionnelles*

Chacun de nos appareils est conçu pour vous offrir les performances professionnelles indispensables à l'aboutissement de votre passion.

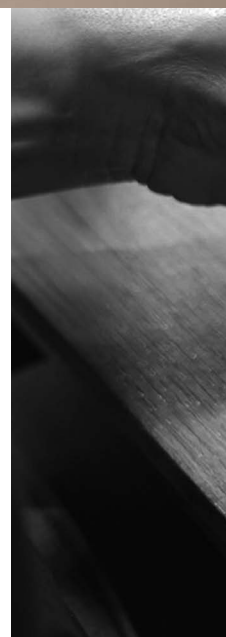


## CONÇUS POUR ÊTRE *réparés*

Nos produits sont conçus pour être facilement réparés, 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.



# Engagements RSE & DYNAMIC



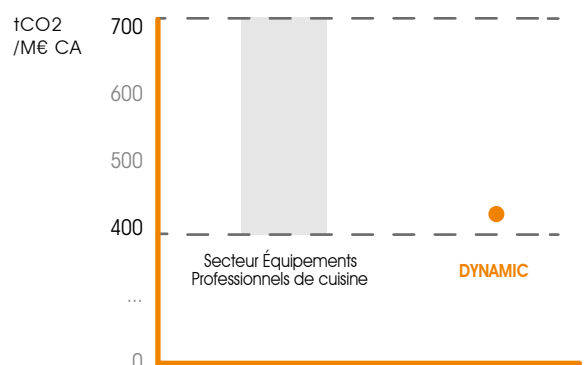
## BILAN CARBONE & SUIVI ANNUEL

Depuis 2021, Dynamic a mis en place un calcul annuel de son bilan carbone. Nous avons établi un suivi annuel rigoureux de nos émissions de carbone afin de mesurer nos progrès et ajuster nos stratégies pour les années à venir. Cette démarche nous permet de suivre l'évolution de notre impact environnemental et de nous adapter en conséquence pour répondre aux défis climatiques.



## POSITIONNEMENT DE DYNAMIC EN 2023, PARMI LES « BONS ÉLÈVES » DU SECTEUR

Nous avons récemment évalué les performances environnementales de Dynamic pour l'année 2023 en termes d'émissions de carbone. Les résultats sont présentés ci-dessous :



Sources : CDP (Carbon Disclosure Project) et EcoAct



## DES PRODUITS *garantis*

Chaque produit Dynamic est livré avec une garantie et une notice d'utilisation. 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.



Cette comparaison met en lumière notre position par rapport aux moyennes sectorielles, reflétant notre besoin d'amélioration continue tout en situant nos performances dans le contexte plus large de l'industrie.



### OBJECTIFS DE RÉDUCTION DES ÉMISSIONS À MOYEN TERME : 2030

En ligne avec les accords de Paris et la Stratégie Nationale Bas Carbone :

- Objectif de réduction moyenne annuelle de 4,2 % pour les scopes 1 et 2 (émissions directes liées à la production).
- Objectif de réduction moyenne annuelle de 2,5 % pour le scope 3.

Ces objectifs reflètent notre volonté de contribuer activement à la transition énergétique et de réduire notre empreinte environnementale.



### ACTIONS DÉJÀ RÉALISÉES :

Nous avons déjà mis en place plusieurs actions concrètes pour réduire notre impact environnemental :

Sur scopes 1 et 2 :

Des efforts concrets sur la réduction des énergies consommées :

- **Renouvellement progressif des machines d'injection plastique, moins énergivores**
- **Travaux d'isolation** : Amélioration de l'isolation de nos installations
- **Passage aux luminaires LED** : Remplacement des luminaires traditionnels par des LED pour diminuer notre consommation d'énergie.

Sur scope 3 :

- **Sensibilisation environnementale** : Sensibilisation du service achat pour promouvoir des pratiques durables et réduire le fret aérien
- **Programme "Ecoproduire" de la CCI** : Intégration de ce programme en 2024 pour innover et proposer des produits écoconçus, alignés avec nos objectifs de durabilité.



# GAMMES

POUR LES PROFESSIONNELS

*Pour vos métiers*

## RESTAURATION COMMERCIALE



Gamme Dynamix® **PAGE 14 à 21**

Gamme Junior **PAGE 22 à 25**

Gamme Coupe-Légumes  
électrique de table **PAGE 56 à 59**

Gamme Cutter de table **PAGE 60**

Gamme Dynacube **PAGE 62**

Gamme Essoreuses **PAGE 64**

## RESTAURATION COLLECTIVE



Gamme Master **PAGE 30 à 35**

Gamme SMX **PAGE 36 à 39**

Gamme Sauteuses **PAGE 40**

Gamme Easymix **PAGE 42 à 45**

Gamme Presse-Purée **PAGE 48**

Gamme Turbo Broyeurs **PAGE 50 à 55**

Gamme Coupe-Légumes  
électrique de table **PAGE 56 à 59**

Gamme Cutter de table **PAGE 60**

Gamme Essoreuses **PAGE 64**



## BOULANGERS & PÂTISSIERS



|                |              |
|----------------|--------------|
| Gamme MD95+    | PAGE 12      |
| Gamme Dynamix® | PAGE 14 à 21 |
| Gamme Junior   | PAGE 22 à 25 |

## CHOCOLATIERS & GLACIERS



|                |              |
|----------------|--------------|
| Gamme MD95+    | PAGE 12      |
| Gamme Dynamix® | PAGE 14 à 21 |
| Gamme Junior   | PAGE 22 à 25 |

## CHARCUTIERS & TRAITEURS



|                                         |              |
|-----------------------------------------|--------------|
| Gamme Dynamix®                          | PAGE 14 à 21 |
| Gamme Junior                            | PAGE 22 à 25 |
| Gamme Master                            | PAGE 34 à 39 |
| Gamme Coupe-Légumes électrique de table | PAGE 56 à 59 |

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Gamme Cutter de table | PAGE 60 |
| Gamme Dynacube        | PAGE 62 |
| Gamme Essoreuses      | PAGE 64 |





*Depuis 1964*

# Sommaire

CATALOGUE PROFESSIONNEL 2025

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Un réseau mondial                           | p. 2  |
| Dynamic® Gamme 2025                         | p. 3  |
| Engagements                                 | p. 6  |
| Nos gammes pour vos métiers                 | p. 8  |
| MD95+                                       | p. 12 |
| Dynamix® Nomad                              | p. 15 |
| Dynamix® DMX V2                             | p. 16 |
| Dynamix® DMX                                | p. 18 |
| Accessoires & Packs Dynamix®                | p. 20 |
| Junior                                      | p. 22 |
| Accessoires & Packs Junior                  | p. 25 |
| Senior                                      | p. 26 |
| Accessoires & Packs Senior                  | p. 29 |
| Master                                      | p. 30 |
| Packs Master                                | p. 33 |
| Accessoires Master                          | p. 35 |
| SMX                                         | p. 36 |
| Accessoires SMX                             | p. 39 |
| Sauteuses                                   | p. 40 |
| Easymix                                     | p. 42 |
| Supports de mixeurs                         | p. 47 |
| Presse-Purée                                | p. 48 |
| Turbo Broyeurs                              | p. 50 |
| Accessoires Turbo Broyeurs                  | p. 54 |
| Combiné & Coupe-Légumes électrique de table | p. 56 |
| Accessoires & Packs Combiné Coupe-Légumes   | p. 58 |
| Cutter de table & Blend&Mix                 | p. 60 |
| Coupe-Légumes manuel                        | p. 62 |
| Essoreuses                                  | p. 64 |
| Divers                                      | p. 66 |
| Aide à la vente                             | p. 67 |
| Actualités, boutique en ligne & S.A.V.      | p. 68 |
| Conditions générales de ventes              | p. 69 |



# MD95 +

GAMME PROFESSIONNELLE

PIED FIXE | 250 W | 1 à 8 L



*Un appareil  
petit et robuste.*

les **+** PRODUITS



## **+ Robustesse**

Monobloc en acier inoxydable pour un usage quotidien et professionnel.  
Oùies supplémentaires pour augmenter la ventilation du moteur.

## **+ Ergonomie**

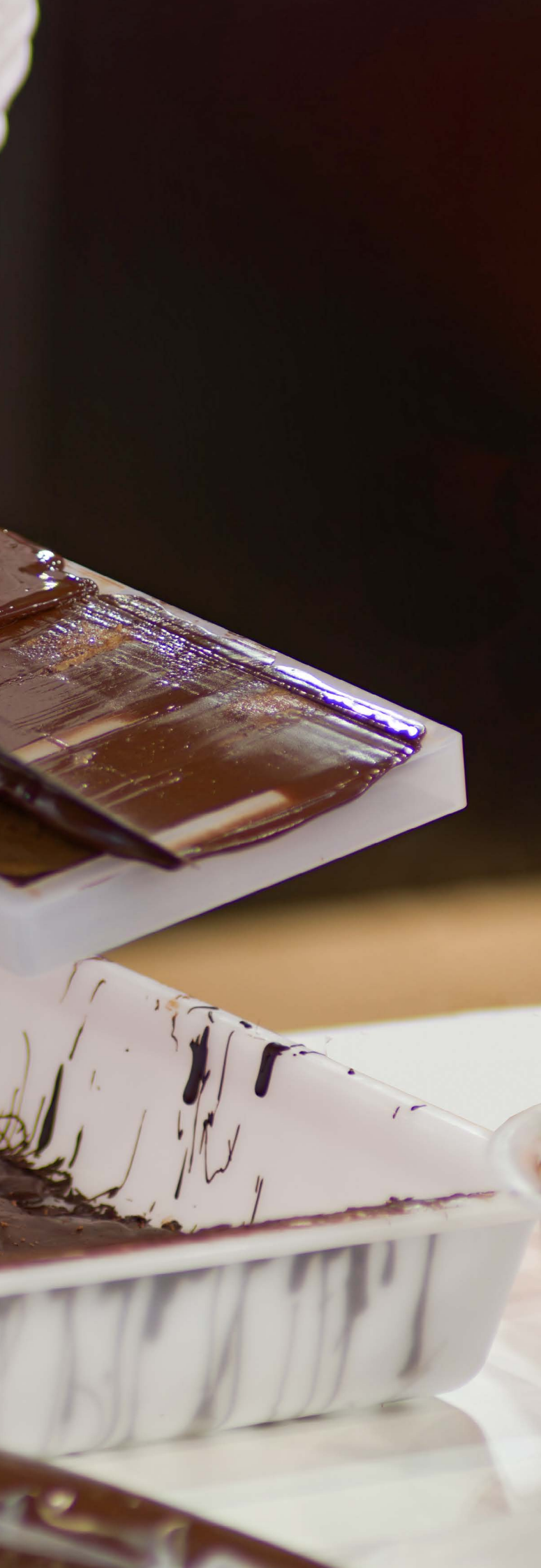
Nouveau design pour une meilleur prise en main.

## **+ Divers**

Vitesse modulable « en un clic »  
Affichage led du variateur pour une précision augmentée  
Couteau 4 ou 2 lames offrant une polyvalence des productions (ganache, glaçage, sauce..)



Dynamic, partenaire d'Alexis SOSZYNSKI  
Worldskills 2022



NOUVEAUTÉ  
**2025**  
NOUVEAUTÉ

  
*Vitesse variable*  
en option

Disponibilité  
2<sup>ème</sup> trimestre 2025.  
L'ancienne version  
MD95 reste  
disponible jusqu'à  
épuisement des  
stocks.



160 mm



### MD 95+

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| Couteau             | 4 lames                |
| Puissance           | 250 W                  |
| Long. totale        | 420 mm                 |
| Long. tube + cloche | 160 mm                 |
| Diamètre de cloche  | 55 mm                  |
| Poids / Conditionné | 1,3 kg / 1,5 kg        |
| Vitesse tr/min      | 11 500 / 3000 à 11 500 |
| Code article        | MX180 / MX181          |



# 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 **CE**





### Dynamix® Nomad 160\*

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 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        | <b>MX130</b>    |



### Dynamix® Nomad 190\*

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 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        | <b>MX140</b>    |

\* 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 | <b>AC590</b> |
| Prix HT      | <b>108 €</b> |

### Batterie

|              |              |
|--------------|--------------|
| Code article | <b>AC585</b> |
|--------------|--------------|



# 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

Code article

MX055

Rouge / Noir

Code article

MX056

Blanc / Noir

Code article

MX057

### Dynamix® 190 V2



Orange / Noir

Code article

MX095

Rouge / Noir

Code article

MX096

Blanc / Noir

Code article

MX097



..... 160 mm



### 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 |



..... 190 mm



### Dynamix® DMX 190 V2\*

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Couteau             | 4 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   |

\* Autres accessoires disponibles séparément.



# 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

Légèreté permettant une utilisation aisée.

### + Polyvalence

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



*Vitesse variable*



160 mm



## Dynamix® DMX 160 Blender

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 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           |



160 mm



### Dynamix® DMX 160

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| 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 tr/min      | 3 000 à 13 000 |
| Code article        | MX050          |



190 mm



### Dynamix® DMX 190

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Couteau             | 4 lames        |
| Puissance           | 250 W          |
| Long. totale        | 425 mm         |
| Long. tube + cloche | 190 mm         |
| Diamètre de cloche  | 66 mm          |
| Poids / Conditionné | 1 kg / 1,5 kg  |
| Vitesse tr/min      | 3 000 à 13 000 |
| Code article        | MX090          |



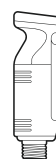
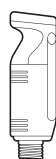
# Les accessoires et les packs

Accessoires disponibles séparément.



## Les ACCESSOIRES

| Code article | Description         | Puissance | Couteau |
|--------------|---------------------|-----------|---------|
| 1 AC515      | BM160 DYNAMIX       | 220W      | -       |
| 2 AC514      | BM190 DYNAMIX       | 250W      | -       |
| 3 AC521      | M160                | -         | 2 lames |
| 4 AC550      | M190                | -         | 4 lames |
| 5 AC530      | M SHAKE 190 DYNAMIX | -         | 4 lames |
| 6 AC560      | BLENDER DYNAMIX     | -         | -       |
| 7 AC540      | PACK 4 COUTEAUX     | -         | -       |
| 8 AC516      | FOUET DYNAMIX       | -         | -       |
| 9 AC517      | PP DYNAMIX          | -         | -       |
| 10 AC518     | BOL CUTTER          | -         | -       |
| 11 AC510     | BOL GRADUÉ          | -         | -       |
| 12 AC513     | BOL INOX            | -         | -       |



## Les PACKS

| Code article | Description       | AC515 | AC514 | AC521 |
|--------------|-------------------|-------|-------|-------|
| MF052        | DYNAMIX COMBI 160 | ●     |       | ●     |
| MF050        | DYNAMIX TRIO 160  | ●     |       | ●     |



8



185 mm

9



126 mm

10



Lames  
inversées

11

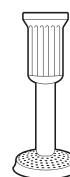
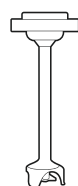


12



Compatible  
induction

| Vitesse tr/min | Diam cloche | Capacité L |
|----------------|-------------|------------|
| 3 000 / 13 000 | -           | -          |
| 3 000 / 13 000 | -           | -          |
| 3 000 / 13 000 | 55 mm       | 1 à 4 L    |
| 3 000 / 13 000 | 66 mm       | 1 à 8 L    |
| 3 000 / 13 000 | 66 mm       | 1 à 8 L    |
| 3 000 / 13 000 | -           | 1 à 4 L    |
| 600 / 2500     | -           | 1 à 4 L    |
| 70/300         | -           | 1 à 5 Kg   |
| 600/2500       | -           | 0.8 L      |
| -              | -           | 1 L        |
| -              | -           | 3 L        |



AC550

AC530

AC560

AC516

AC517



# 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**  
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.





  
*Vitesse variable*  
en option

..... 225 mm .....

### Junior MX 225

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Couteau             | 2 lames         |
| Puissance           | 270 W           |
| Long. totale        | 505 mm          |
| Long. tube + cloche | 225 mm          |
| Poids / Conditionné | 1,7 kg / 2 kg   |
| Vitesse tr/min      | 12 000          |
| Code article        | MX020 / MX020.V |



  
*Vitesse variable*

..... 185 mm .....



### Junior Fouet

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Puissance           | 270 W           |
| Long. totale        | 500 mm          |
| Long. tube + cloche | 185 mm          |
| Poids / Conditionné | 1,4 kg / 1,7 kg |
| Vitesse tr/min      | 300 à 2 000     |
| Code article        | FT005           |



# Les accessoires et les packs

**JUNIOR PIEDS DÉMONTABLES | 270 W | 1 à 25 L**

Accessoires disponibles séparément.



## Les ACCESSOIRES

| Code article | Description         | Puissance |
|--------------|---------------------|-----------|
| 1 AC100      | BM JUNIOR           | 270W      |
| 2 AC101      | M225                | -         |
| 3 AC105      | M300                | -         |
| 4 AC066      | BLENDER JUNIOR      | -         |
| 5 AC102      | FOUET JUNIOR        | -         |
| 6 AC103      | PRESSE-PURÉE JUNIOR | -         |
| 7 AC104      | BOL CUTTER JUNIOR   | -         |

## Les PACKS

| Code article | Description            | AC100 | AC101 |
|--------------|------------------------|-------|-------|
| MX022        | JUNIOR COMBI 225       | ●     | ●     |
| MX021.V      | JUNIOR DMX 225         | ●     | ●     |
| MX110        | JUNIOR DMX 225 BLENDER | ●     |       |





5



185 mm

6



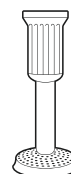
200 mm

7



Lames  
inversées

| Vitesse tr/min | Diam cloche | Capacité L |
|----------------|-------------|------------|
| 3 000 / 12 000 | -           | -          |
| 3 000 / 12 000 | -           | 5 à 25 L   |
| 3 000 / 12 000 | 55 mm       | 5 à 25 L   |
| 3 000 / 12 000 | 66 mm       | 1 à 10 L   |
| 600 / 2 500    | 66 mm       | 1 à 10 kg  |
| 70 / 300       | 66 mm       | 1 à 5 L    |
| 600 / 2 500    | -           | 0,8 L      |



AC105

AC066

AC102

AC103



# SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIED FIXE | 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**  
Légèreté permettant une utilisation aisée.
- + Polyvalence**  
De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée.
- + Sécurité**  
Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.





  
*Vitesse variable*  
en option



### Senior MX 300

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 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 |

CONFORME AUX NORMES





# Les accessoires et les packs

**SENIOR PIEDS DÉMONTABLES | 350 W | 5 à 40 L**  
Accessoires disponibles séparément.

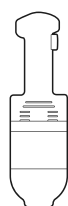


## Les ACCESSOIRES

| Code article | Description            | Puissance |
|--------------|------------------------|-----------|
| 1 AC005      | BM SENIOR              | 350 W     |
| 2 AC006      | M300                   | -         |
| 3 AC016      | M400                   | -         |
| 4 AC007      | FOUET SENIOR           | -         |
| 5 AC004      | PRESSE-PURÉE SENIOR    | -         |
| 6 AC055      | BOL CUTTER INOX SENIOR | -         |

## Les PACKS

| Code article | Description      | AC005 | AC006 |
|--------------|------------------|-------|-------|
| MF003        | SENIOR COMBI 300 | ●     | ●     |
| MX006        | SENIOR DMX 300   | ●     | ●     |





4



5



6



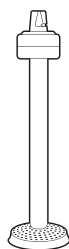
| Vitesse tr/min | Capacité L |
|----------------|------------|
| 2 800 / 9 500  | -          |
| 2 800 / 9 500  | 20 à 40 L  |
| 2 800 / 9 500  | 20 à 40 L  |
| 300 / 900      | 5 à 20 L   |
| 100 / 600      | 10 à 15 kg |
| 400 / 1 500    | 5 L        |



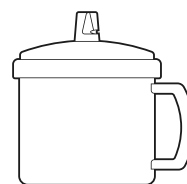
AC016



AC007



AC004



AC055



# MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 600 W | 5 à 100 L



## les + PRODUITS

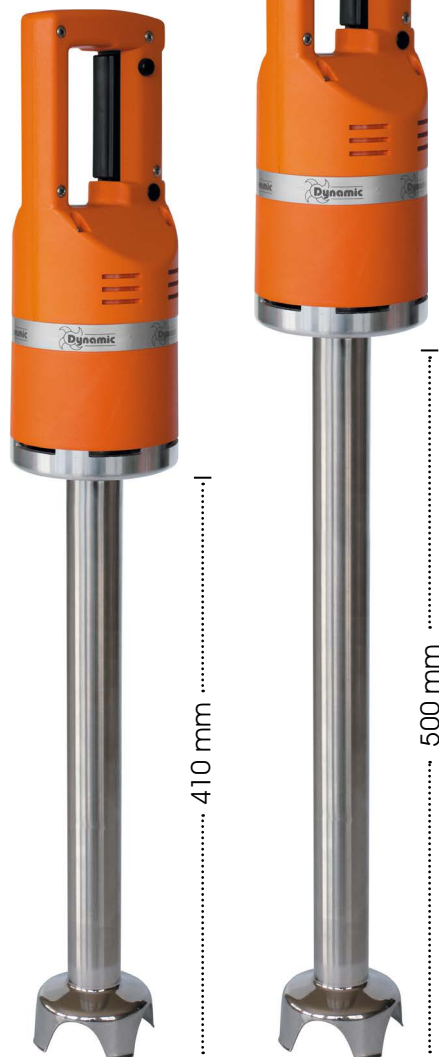


- + Performance**  
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**  
Pied en acier inoxydable.
- + Ergonomie**  
Variateur de vitesse accessible rapidement.
- + Hygiène**  
Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- + 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 |

### 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 |



  
Vitesse variable  
en option

410 mm



## Master MX 410

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Couteau             | 3 lames         |
| Puissance           | 600 W           |
| Long. totale        | 720 mm          |
| Long. tube + cloche | 410 mm          |
| Poids / Conditionné | 3,5 kg / 4,1 kg |
| Vitesse tr/min      | 10 500          |
| Code article        | MX004 / MX004.V |



NOUVEAUTÉ  
2025  
NOUVEAUTÉ

  
Vitesse variable  
en option

350 mm



## Master MX 350

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Couteau             | 3 lames         |
| Puissance           | 600 W           |
| Long. totale        | 700             |
| Long. tube + cloche | 350             |
| Poids / Conditionné | 3,8 kg / 4,1 kg |
| Vitesse tr/min      | 10 500          |
| Code article        | MX350 / MX350.V |



# MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES & DÉMONTABLES  
600 W | 5 à 100 L



*Vitesse variable*



Fouet  
extractible

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



## Master Fouet

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Puissance           | 600 W           |
| Long. totale        | 650 mm          |
| Long. tube + cloche | 245 mm          |
| Poids / Conditionné | 3,3 kg / 3,7 kg |
| Vitesse tr/min      | 300 à 900       |
| Code article        | FT001           |





NOUVEAUTÉ  
**2025**  
NOUVEAUTÉ



350 mm



## Master DMX 350

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Couteau             | 3 lames        |
| Puissance           | 600 W          |
| Long. totale        | 700            |
| Long. tube + cloche | 350            |
| Poids / Conditionné | 4,5 kg         |
| Vitesse tr/min      | 3 000 / 10 500 |
| Code article        | MX350.H        |

# Les accessoires et les packs

**MASTER PIEDS DÉMONTABLES | 600 W | 5 à 100 L**

Accessoires disponibles séparément.



| Code article | Description         | Puissance |
|--------------|---------------------|-----------|
| 1 AC001      | BM MASTER           | 600 W     |
| 2 AC350.H    | M350                | -         |
| 3 AC002.H    | M410.H              | -         |
| 4 AC500      | M500                | -         |
| 5 AC202      | FM420               | -         |
| 6 AC200      | FM600               | -         |
| 7 AC201      | FM700               | -         |
| 8 AC055      | BOL CUTTER          | -         |
| 9 AC003      | FOUET MASTER        | -         |
| 10 AC070     | BLENDER MASTER      | -         |
| 11 AC004     | PRESSE-PURÉE MASTER | -         |

## Les PACKS

| Code article | Description            | AC001 | AC002.H |
|--------------|------------------------|-------|---------|
| MF002.H      | MASTER COMBI 410.H     | ●     | ●       |
| MF001.H      | MASTER TRIO 410.H      | ●     | ●       |
| MX120        | MASTER DMX 410 BLENDER | ●     |         |
| MX003.H      | MASTER DMX 410.H       | ●     | ●       |





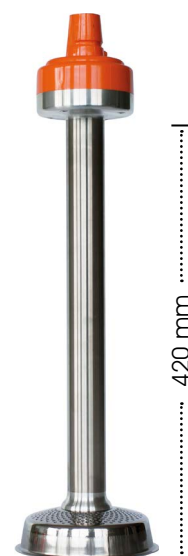
8

9

10

11

Avec un couteau  
(standard ou denté)  
au choix



| Vitesse tr/min | Capacité L    |
|----------------|---------------|
| 3 000 / 10 500 | -             |
| 3 000 / 10 500 | 20 à 100 L    |
| 3 000 / 10 500 | 20 à 100 L    |
| 3 000 / 10 500 | 20 à 100 L    |
| 100 / 600      | 20 à 200 L    |
| 100 / 600      | 20 à 200 L    |
| 100 / 600      | 20 à 200 L    |
| 400 / 1 500    | 5 L           |
| 300 / 900      | 5 à 20 litres |
| 3 000 / 10 500 | 5 à 40 litres |
| 100 / 600      | 10 à 30 kg    |



AC003



AC070



AC004





# S M X

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES 600 / 850 W | 75 à 300 L



*Usage intensif  
spécial collectivités.*

MOTEUR GARANTIE\*  
**2**  
ans

## les PRODUITS

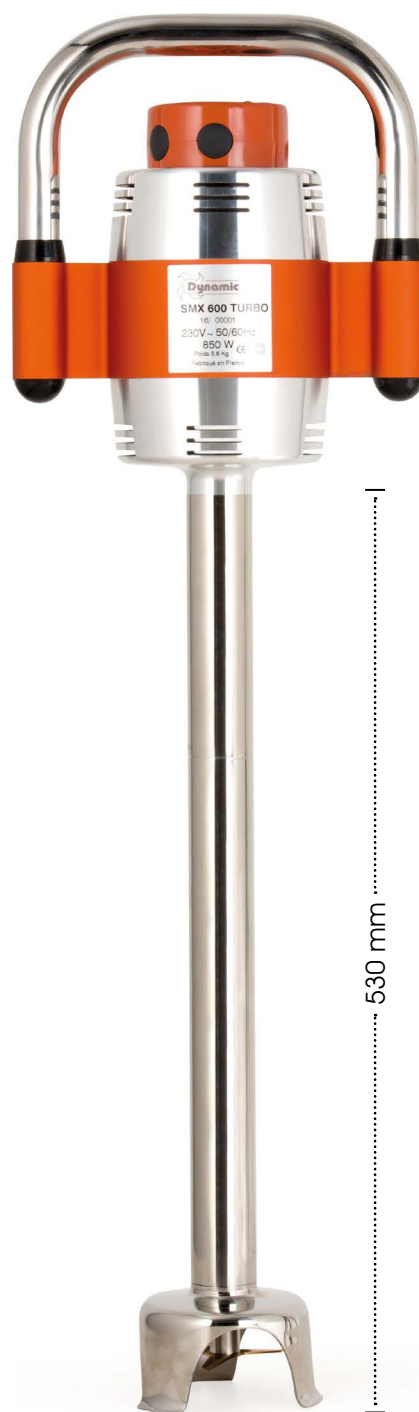


- + Polyvalence**  
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**  
Pied en acier inoxydable.
- + Hygiène**  
Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- + Confort**  
Utilisation facilitée grâce à leur support.
- + Sécurité**  
Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

CONFORME  
AUX NORMES



\*Uniquement pour le marché français



  
75 À  
300 L

### SMX 600 Turbo

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 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          |

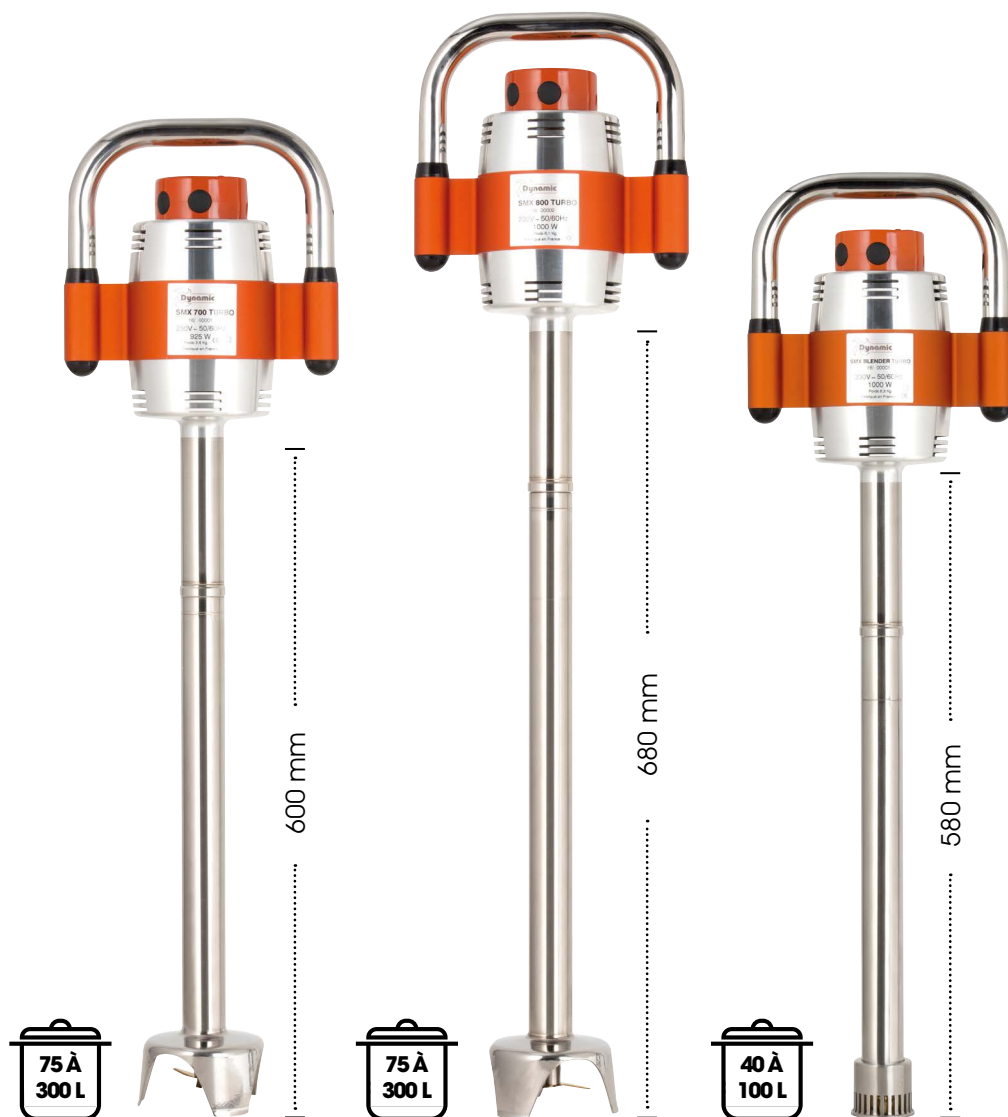


|                     | <b>SMX250ES</b> | <b>SMX350ES</b> | <b>SMX450ES</b> | <b>SMX550ES</b> |
|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Couteau             | 3 lames         | 3 lames         | 3 lames         | 3 lames         |
| Puissance           | 850 W           | 850 W           | 850 W           | 850 W           |
| Long. totale        | 575 mm          | 626 mm          | 676 mm          | 728 mm          |
| Long. tube + cloche | 305 mm          | 356 mm          | 406 mm          | 458 mm          |
| Vitesse tr/min      | 11 000          | 11 000          | 11 000          | 11 000          |
| Poids / Conditionné | 5,3 kg / 6,8 kg | 5,5 kg / 7 kg   | 5,7 kg / 7,2 kg | 5,9 kg / 7,4 kg |
| Code article        | MX041ES         | MX042ES         | MX043ES         | MX044ES         |

# SMX

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 1000 W | 75 à 300 L



**SMX 700 Turbo**

**SMX 800 Turbo**

**SMX Blender Turbo**

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Couteau             | 3 lames       |
| Puissance           | 925 W         |
| Long. totale        | 870 mm        |
| Long. tube + cloche | 600 mm        |
| Poids / Conditionné | 6,5 kg / 8 kg |
| Vitesse tr/min      | 11 000        |
| Code article        | <b>MX040T</b> |

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Couteau             | 3 lames         |
| Puissance           | 1 000 W         |
| Long. totale        | 960 mm          |
| Long. tube + cloche | 680 mm          |
| Poids / Conditionné | 6,7 kg / 8,2 kg |
| Vitesse tr/min      | 11 000          |
| Code article        | <b>MX001T</b>   |

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Couteau             | 3 pales         |
| Puissance           | 1 000 W         |
| Long. totale        | 860 mm          |
| Long. tube + cloche | 580 mm          |
| Poids / Conditionné | 6,7 kg / 8,2 kg |
| Vitesse tr/min      | 11 000          |
| Code article        | <b>MX125T</b>   |



# Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



|                | BM SMX Turbo | Pied 700 Turbo | Pied 800 Turbo | Blender SMX Turbo |
|----------------|--------------|----------------|----------------|-------------------|
| Puissance      | 1 000 W      | -              | -              | -                 |
| Vitesse tr/min | -            | 11 000         | 11 000         | 11 000            |
| Code article   | AC052T       | AC075T         | AC076T         | AC072T            |

CONFORME  
AUX NORMES



# SAUTEUSES

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES  
600 / 1000 W | 5 à 300 L



*Spécialement conçue pour  
les contenants de faible hauteur  
de grande capacité.*

## les PRODUITS



- + Performance**  
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**  
Pied en acier inoxydable.
- + Ergonomie**  
Variateur de vitesse accessible rapidement. Dites non aux TMS avec cette nouvelle gamme étudiée pour les collectivités et les usages intensifs.
- + Hygiène**  
Pied et cloche entièrement démontable sans outil, tube et cloche toute inox pour un entretien facilité.
- + Confort**  
Ses dimensions adaptées permettent une utilisation aisée.
- + Sécurité**  
Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.



## GAMME MASTER

### MIXEUR



### BLENDER



**M300 CC  
MASTER**



**Blender CC  
MASTER**



**M300 CC  
MASTER**



**Blender CC  
MASTER**

|                     |                |                |                 |                 |
|---------------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Couteau             | 3 lames        | 3 pales        | 3 lames         | 3 pales         |
| Puissance           | -              | -              | 600 W           | 600 W           |
| Long. totale        | 300 mm         | 300 mm         | 628 mm          | 628 mm          |
| Long. tube + cloche | -              | -              | 300 mm          | 300 mm          |
| Poids / Conditionné | -              | -              | 3,7 Kg / 4,2 Kg | 4,0 Kg / 4,5 Kg |
| Diam. de l'appareil | -              | -              | 122 mm          | 122 mm          |
| Vitesse tr/min      | 3 000 / 10 500 | 3 000 / 10 500 | 3 000 / 10 500  | 3 000 / 10 500  |
| Code article        | AC260.HC       | AC265          | MX160           | MX165           |

## GAMME SMX

### MIXEUR



### BLENDER



**M300 CC  
SMX TURBO**



**Blender CC  
SMX TURBO**



**SMX 300 CC**



**SMX 300 CC  
BLENDER**

|                     |         |         |                 |                 |
|---------------------|---------|---------|-----------------|-----------------|
| Couteau             | 3 lames | 3 pales | 3 lames         | 3 pales         |
| Puissance           | -       | -       | 1000 W          | 1000 W          |
| Long. totale        | 170 mm  | 170 mm  | 609 mm          | 609 mm          |
| Long. tube + cloche | -       | -       | 300 mm          | 300 mm          |
| Poids / Conditionné | -       | -       | 5,9 kg / 7,4 kg | 6,1 kg / 7,6 kg |
| Diam. de l'appareil | -       | -       | 236 mm          | 300 mm          |
| Vitesse tr/min      | 11 000  | 11 000  | 11 000          | 11 000          |
| Code article        | AC250T  | AC255T  | MX150T          | MX155T          |



# EASYMIX

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 600 W | 5 à 200 L



*Le mixage sans effort,  
le confort  
sans compromis.*

## les PRODUITS

- + Polyvalence de modèle**  
Disponible en version murale, roulante ou à fixer.
- + Confort et ergonomie**  
Réduit les TMS grâce à un bras d'assistance.
- + Hygiène**  
Conçu avec des matériaux certifiés pour le contact alimentaire.
- + Sécurité**  
Intègre un arrêt d'urgence et automatique.





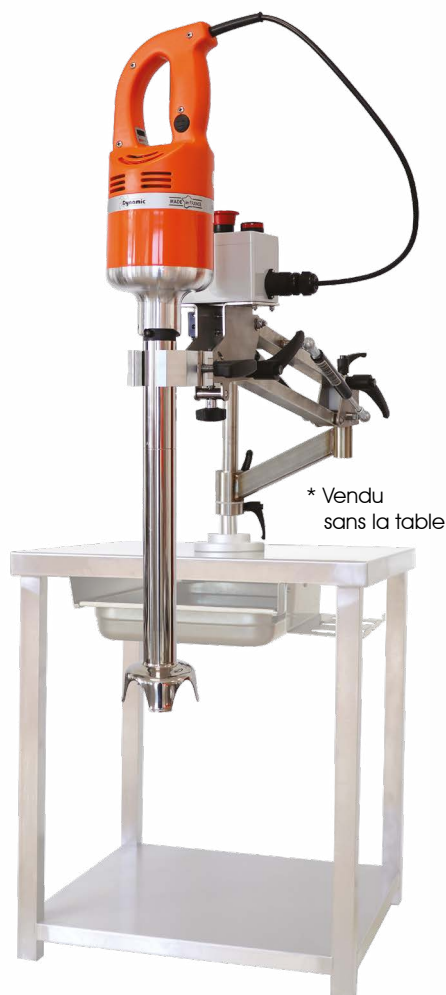
## GAMME MASTER

Disponibilité février 2025

MURAL

DE TABLE

ROULANT



EASYMIX

| Code article | Description                        | Puissance | Gamme    | Vitesse tr/min | Capacité L |
|--------------|------------------------------------|-----------|----------|----------------|------------|
| EMM003H      | EASY MIX MASTER DMX 410.H          | 600 W     | Murale   | 3 000 / 10 500 | 20 à 100 L |
| EMT003H      | EASY MIX MASTER DMX 410.H          | 600 W     | De table | 3 000 / 10 500 | 20 à 100 L |
| EMT203       | EASY MIX MASTER FOUET              | 600 W     | De table | 300 / 900      | 5 à 20 L   |
| EMR003H      | EASY MIX MASTER DMX 410.H          | 600 W     | Roulante | 3 000 / 10 500 | 20 à 100 L |
| EMR165       | EASY MIX MASTER DMX 300 CC BLENDER | 600 W     | Roulante | 3 000 / 10 500 | 5 à 40 L   |
| EMR200       | EASY MIX MASTER DMF 600            | 600 W     | Roulante | 100 / 600      | 20 à 200 L |
| EMR201       | EASY MIX MASTER DMF 700            | 600 W     | Roulante | 100 / 600      | 20 à 200 L |
| EMR202       | EASY MIX MASTER DMF 420            | 600 W     | Roulante | 100 / 600      | 20 à 200 L |

\* Pour des accessoires complémentaires, se reporter aux pages 34 / 35 du catalogue



# EASYMIX

GAMME PROFESSIONNELLE

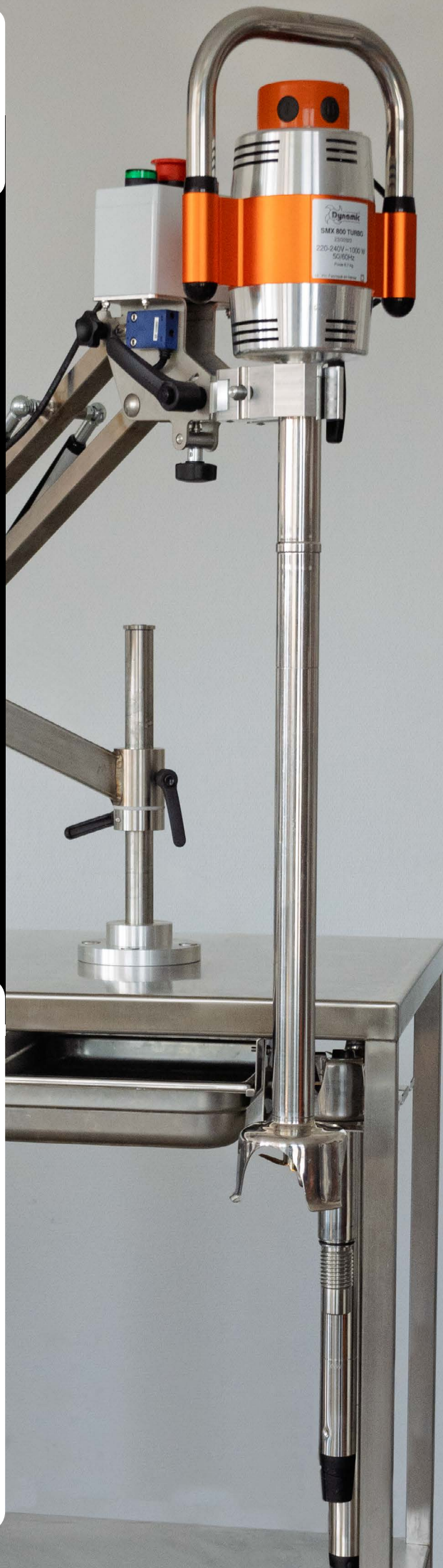
PIEDS DÉMONTABLES  
925 / 1 000 W | 4 à 300 L



*Le mixage sans effort,  
le confort  
sans compromis.*

## les PRODUITS

- + Polyvalence de modèle**  
Disponible en version murale, roulante ou à fixer.
- + Confort et ergonomie**  
Réduit les TMS grâce à un bras d'assistance.
- + Hygiène**  
Conçu avec des matériaux certifiés pour le contact alimentaire.
- + Sécurité**  
Intègre un arrêt d'urgence et automatique.







## GAMME SMX

Disponibilité février 2025

MURAL

DE TABLE

ROULANT



EASYMIX

| Code article | Description                    | Puissance | Gamme    | Vitesse tr/min | Capacité L |
|--------------|--------------------------------|-----------|----------|----------------|------------|
| EMM001       | EASY MIX SMX 800 TURBO         | 1 000 W   | Murale   | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMM040       | EASY MIX SMX 700 TURBO         | 925 W     | Murale   | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMM125       | EASY MIX SMX BLENDER TURBO     | 1 000 W   | Murale   | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMM150       | EASY MIX SMX 300 TURBO         | 1 000 W   | Murale   | 11 000         | 4 à 100 L  |
| EMM155       | EASY MIX SMX 300 BLENDER TURBO | 1 000 W   | Murale   | 11 000         | 4 à 100 L  |
| EMT001       | EASY MIX SMX 800 TURBO         | 1 000 W   | De table | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMT040       | EASY MIX SMX 700 TURBO         | 925 W     | De table | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMT125       | EASY MIX SMX BLENDER TURBO     | 1 000 W   | De table | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMR001       | EASY MIX SMX 800 TURBO         | 1 000 W   | Roulante | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMR040       | EASY MIX SMX 700 TURBO         | 925 W     | Roulante | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMR125       | EASY MIX SMX BLENDER TURBO     | 1 000 W   | Roulante | 11 000         | 75 à 300 L |
| EMR150       | EASY MIX SMX300 TURBO          | 1 000 W   | Roulante | 11 000         | 4 à 100 L  |

\* Pour des accessoires complémentaires, se reporter aux pages 38 / 39 du catalogue

Photographies non contractuelles



**Dynamic**

**SMX 800 TURBO**

18/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 0,1 Kg

Fabrique en France



# Les supports



**Supports de mixeurs**  
(Pour votre sécurité et votre confort)

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

\* Dimensions d'utilisation maxi

## Support mural de mixeurs

### Servomix

|              |               |
|--------------|---------------|
| Longueur     | <b>300 mm</b> |
| Profondeur   | <b>150 mm</b> |
| Hauteur      | <b>800 mm</b> |
| Poids        | <b>18 kg</b>  |
| Code article | <b>SM060</b>  |



**Support Dynamix®**  
orange ou noir

Code article **SM030 / SM030N**



### 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**



# PRESSE-PURÉE

GAMME PROFESSIONNELLE



les  PRODUITS



## + Robustesse

Pied en acier inoxydable.

## + Hygiène

Pied et grille en acier Inox alimentaire pour une hygiène parfaite.

## + Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

PIEDS FIXES  
20 à 100 kg



|                | PP520           | PP300           |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Puissance      | 650 W           | 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           |

## PIEDS DÉMONTABLES 20 à 100 kg



### PP520 plus

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Puissance      | <b>650 W</b>           |
| Long. totale   | <b>870 mm</b>          |
| Poids / Condi. | <b>4,9 kg / 5,9 kg</b> |
| Vitesse tr/min | <b>500</b>             |
| Code article   | <b>PP002</b>           |

## Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



### BM PP

|              |              |
|--------------|--------------|
| Puissance    | <b>650 W</b> |
| Code article | <b>AC221</b> |



### Presse-Purée

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Vitesse tr/min | <b>150 / 500</b> |
| Code article   | <b>AC220</b>     |



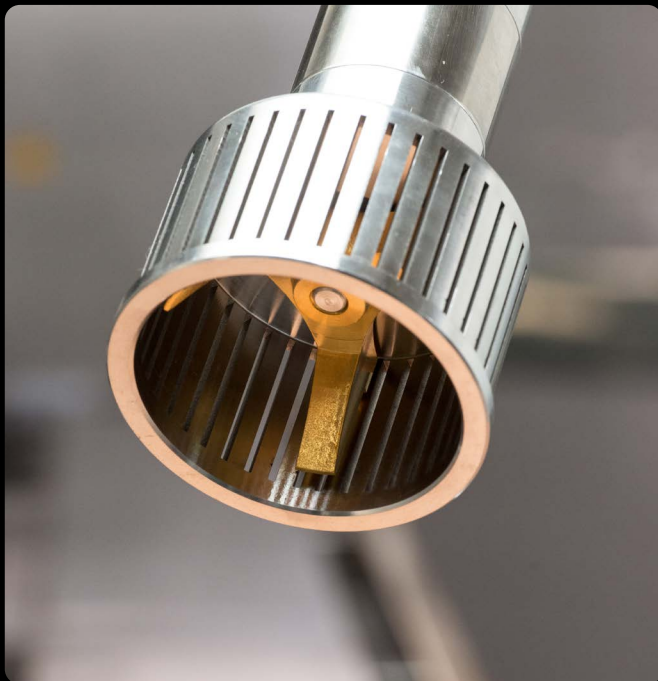
### FM PP

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Vitesse tr/min | <b>150 / 500</b> |
| Code article   | <b>AC208</b>     |

# 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



Vitesse tr/min  
Tension alimentaire  
Puissance  
Code article

### Gigamix XS Blender Triphase

2 800  
400 V, triphasé + neutre, 50 Hz  
1,5 Kw  
TB120

### Gigamix XS Blender Monophasé

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

# GIGAMIX

GAMME PROFESSIONNELLE

TURBO BROYEURS | 2,2 Kw | 40 to 300 L



*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

|                     | <b>Gigamix<br/>460-500</b>         | <b>Gigamix<br/>460-500 V.V</b><br><small>Variateur inclus</small> | <b>Gigamix<br/>Blender</b>         | <b>Gigamix<br/>Blender V.V</b><br><small>Variateur inclus</small> |
|---------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 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<br>+ neutre, 50 Hz | 400 V, triphasé<br>+ neutre, 50 Hz*                               | 400 V, triphasé<br>+ neutre, 50 Hz | 400 V, triphasé<br>+ neutre, 50 Hz*                               |
| Puissance           | 2,2 Kw                             | 2,2 Kw                                                            | 2,2 Kw                             | 2,2 Kw                                                            |
| Code article        | TB001                              | TB002                                                             | TB020                              | TB021                                                             |

### Version Surbaissée

|                     | <b>Gigamix<br/>460-210</b>         | <b>Gigamix<br/>460-210 V.V</b><br><small>Variateur inclus</small> |
|---------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Tube de plongée     | 570 mm                             | 570 mm                                                            |
| Vitesse tr/min      | 4 000                              | 2 800 / 4 000                                                     |
| Tension alimentaire | 400 V, triphasé<br>+ neutre, 50 Hz | 400 V, triphasé<br>+ neutre, 50 Hz*                               |
| Puissance           | 2,2 Kw                             | 2,2 Kw                                                            |
| Code article        | TB005                              | TB006                                                             |

### Version Démontable

|                     | <b>Gigamix<br/>DMX</b>             | <b>Gigamix<br/>DMX V.V</b><br><small>Variateur inclus</small> |
|---------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Tube de plongée     | 570 mm                             | 570 mm                                                        |
| Vitesse tr/min      | 4 000                              | 2 800 / 4 000                                                 |
| Tension alimentaire | 400 V, triphasé<br>+ neutre, 50 Hz | 400 V, triphasé<br>+ neutre, 50 Hz*                           |
| Puissance           | 2,2 Kw                             | 2,2 Kw                                                        |
| Code article        | TB008                              | TB009                                                         |

\* Autres tensions sur demande



# Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



| Code article | Description                                | Vitesse       | Hauteur | Diamètre |
|--------------|--------------------------------------------|---------------|---------|----------|
| 1 TB014      | Fouet Gigamix<br>Variateur obligatoire     | 800 / 1 600   | 410 mm  | 170 mm   |
| 2 TB004      | Blender Gigamix                            | 2 800 / 4 000 | 93 mm   | 98 mm    |
| 3 TB012      | Cloche Gigamix                             | 2 800 / 4 000 | 133 mm  | 280 mm   |
| 4 TB013      | Pied Presse-Purée<br>Variateur obligatoire | 800 / 1 600   | 250 mm  | 165 mm   |
| 5 TB012.2    | Cloche Gigamix<br>pour sauteuse            | 2 800 / 4 000 | 300 mm  | -        |
| 6 TB015      | Rallonge<br>Tube de plongée                | -             | -       | -        |

# 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.

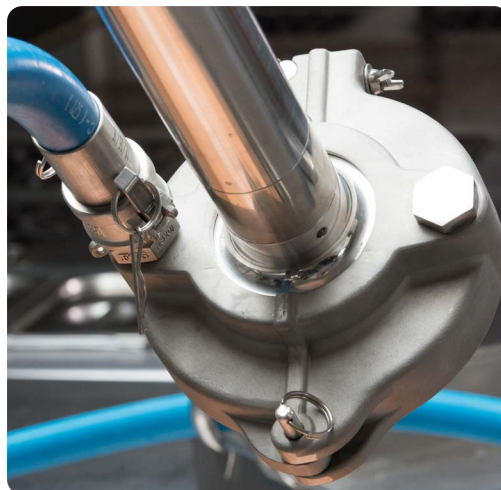
La Dynapompe permet de transvaser 100 litres d'eau (pour information, la viscosité de l'eau est égale à 1 centipoise) en 1 minute à vitesse maximum (4000 tours).



**Pistolet Gigamix**  
Option pour Dynapompe

Code article

**TB040**



**Dynapompe Gigamix**  
Adaptable sur Blender uniquement

Diamètre

**178 mm**

Code article

**TB030**

*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

### 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**

\* Cutter uniquement



### Coupe-Légumes 1V

### 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**

# Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



## 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  |

## 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 |



## Disque à râper

Code article

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



## Kit Macédoine

Code article

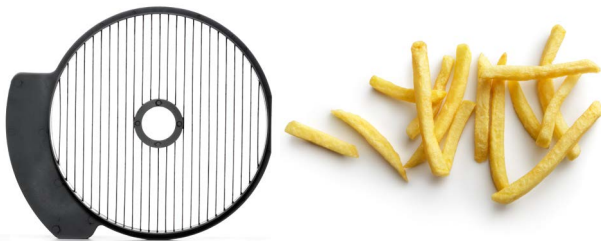
|        |          |
|--------|----------|
| CL4008 | 8x8 mm   |
| CL4010 | 10x10 mm |



## Kit Frites

Code article

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



## Support de disques

De table ou mural, modulaire

Code article

CL7000



# Les packs

Accessoires disponibles séparément.

## PACK complet Coupe-Légumes Couvercle, poignée et bac

Code article

CL9000



## PACK complet Cutter Cuve, couvercle et couteau lisse

Code article

CL9001



### 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



### 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



### PACK Buffet

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

Code article

CL6001



### PACK Pizza

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

Code article

CL6000



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,<br>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                                   |



### FONCTION 2 EN 1

Idéal pour les textures modifiées

Livré 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,<br>timer & chronomètre |
| Vitesse        | -               | 10 niveaux      | 10 niveaux                              |
| Puissance      | 1 100 W         | 1 100 W         | 1 100 W                                 |
| Code article   | CL412           | CL422           | CL450                                   |

## Les accessoires

### Couteau lisse

Code article **CL8001**

### Couteau denté

Code article **CL8002**

### Couteau microdenté

Code article **CL8003**



# 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.







|                        | 1 + 2                          | 1 + 3                        | 1 + 4                          | 1 + 5                        | 1 + 6                        | 1 + 7                      |
|------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
|                        | <b>Dynacube</b>                | <b>Dynacube</b>              | <b>Dynacube</b>                | <b>Dynacube</b>              | <b>Dynacube</b>              | <b>Dynacube</b>            |
|                        | + grille 5,5x5,5<br>+ poussoir | + grille 10x10<br>+ poussoir | + grille 8,5x8,5<br>+ poussoir | + grille 17x17<br>+ poussoir | + grille 14x14<br>+ poussoir | + grille 7x7<br>+ poussoir |
| 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 /<br>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                          | CL006                        | CL003                          | CL009                        | CL008                        | CL005                      |

|              | 2                                         | 3                                       | 4                                         | 5                                       | 6                                       | 7                                     |
|--------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
|              | <b>Kit grilles 5,5x5,5<br/>+ poussoir</b> | <b>Kit grilles 10x10<br/>+ poussoir</b> | <b>Kit grilles 8,5x8,5<br/>+ poussoir</b> | <b>Kit grilles 17x17<br/>+ poussoir</b> | <b>Kit grilles 14x14<br/>+ poussoir</b> | <b>Kit grilles 7x7<br/>+ poussoir</b> |
| Code article | AC065                                     | AC062                                   | AC061                                     | AC064                                   | AC063                                   | AC060                                 |

# ESSOREUSES

GAMME PROFESSIONNELLE

MANUELLES & ÉLECTRIQUES | 5 à 20 L



*Offrez-vous  
les originaux !*

Modèle déposé

les **+** PRODUITS



## + Confort

Fermeture hermétique évitant tout épanchement d'eau.

## + Polyvalence

Utilisation intensive.

## + Robustesse

Engrenage avec une goupille en inox incorporée.

CONFORME  
AUX NORMES



## EM98 électrique

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| 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           |



Disponible avec Temporisation  
(temps de marche 1 min)

Code article **E003.T**



Code article

Berceau (E20 & E20 SC)  
Jeux de pignons (E10 - E20)  
Jeux de pignons (E20 SC)

**AC019**  
**2815.1**  
**2815.2**



250 mm

### E5SC Manuelle Étanche

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Diamètre            | 275 mm        |
| Hauteur totale      | 250 mm        |
| Poids / Conditionné | 1,6 kg        |
| Conseillé pour      | 1 à 2 salades |
| Code article        | E007          |



320 mm

### E10 Manuelle\*

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Diamètre            | 330 mm        |
| Hauteur totale      | 320 mm        |
| Poids / Conditionné | 2,4 kg / 3 kg |
| Conseillé pour      | 2 à 3 salades |
| Code article        | E001          |



410 mm

### E20 Manuelle\*

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Diamètre            | 430 mm          |
| Hauteur totale      | 410 mm          |
| Poids / Conditionné | 3,6 kg / 4,8 kg |
| Conseillé pour      | 3 à 5 salades   |
| Code article        | E002            |



410 mm

### E20 SC Manuelle\* Étanche

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Diamètre            | 430 mm          |
| Hauteur totale      | 410 mm          |
| Poids / Conditionné | 3,6 kg / 4,8 kg |
| Conseillé pour      | 3 à 5 salades   |
| Code article        | E004            |

CONFORME  
AUX NORMES



CONFORME  
AUX NORMES





# DIVERS

GAMME PROFESSIONNELLE

100 à 150 AGRUMES À L'HEURE



*Idéal 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.



Livré avec 2 cônes ogives

### Dynajucier Presse-agrumes

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



### FMA 90

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Longueur     | 1 200 mm        |
| Poids        | 1,1 kg          |
| Capacité     | 20 à 200 litres |
| Code article | AC210           |

### FMA 91

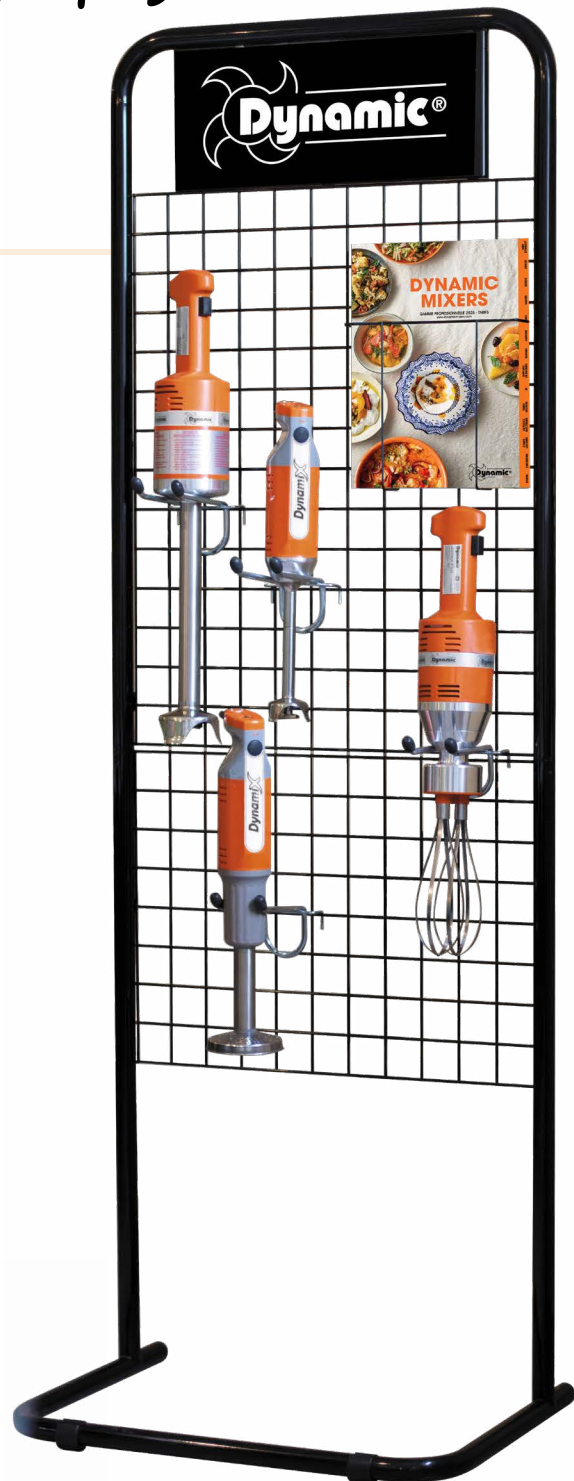
|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Longueur     | 1 000 mm        |
| Poids        | 1,1 kg          |
| Capacité     | 20 à 200 litres |
| Code article | AC211           |

# AIDE À LA VENTE

## Nos Outils

### PRÉSENTOIRS

Une façon esthétique et pratique de présenter les produits Dynamic.  
(Pour plus d'informations, nous contacter)



### PACKAGING

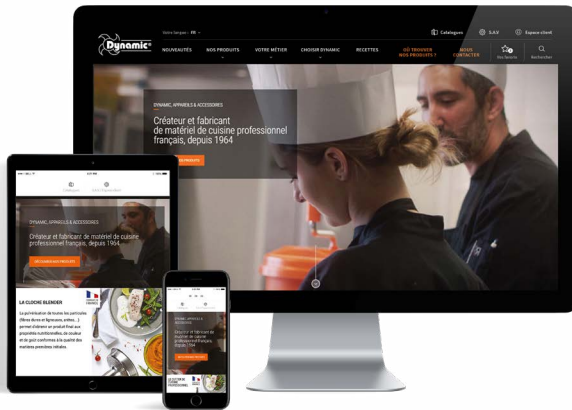
L'image des produits Dynamic passe aussi par l'emballage.

Le packaging est un moyen fort de reconnaissance de la marque et d'identification des produits.



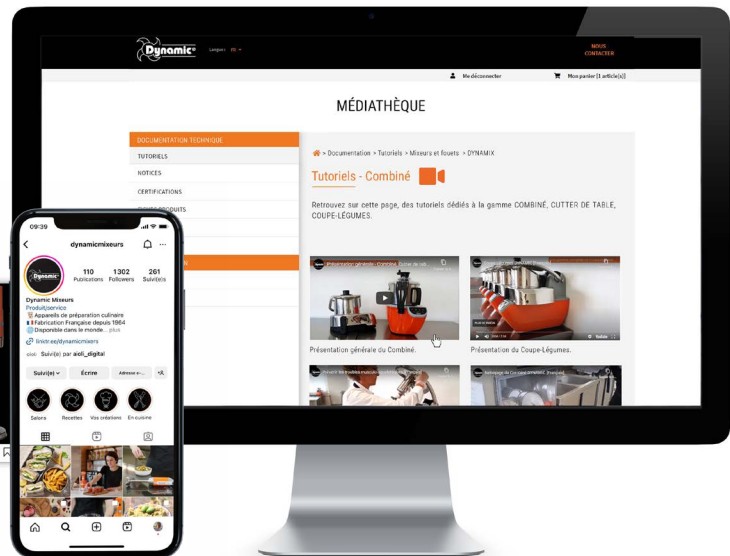
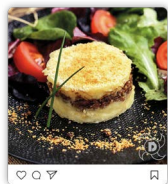
# Site internet

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



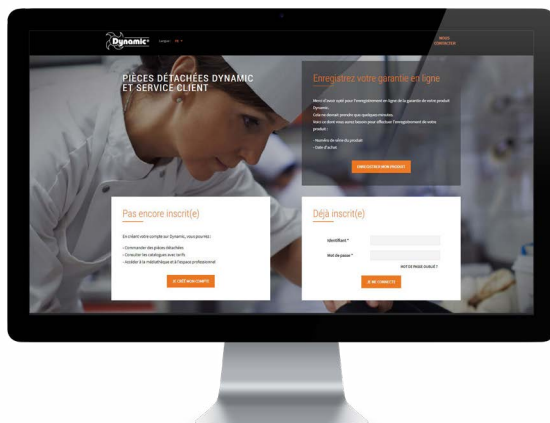
- + Des photos et vidéos illustrant nos produits.
- + Téléchargez des fiches produits et flyers.
- + Découvrez des recettes dédiées aux appareils Dynamic.
- + Contactez-nous facilement grâce au formulaire de contact complet.

Suivez-nous



# Boutique en ligne & S.A.V.

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



## 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 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 : 22,10 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'oeuvre. 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 1<sup>er</sup> 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'entière 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.

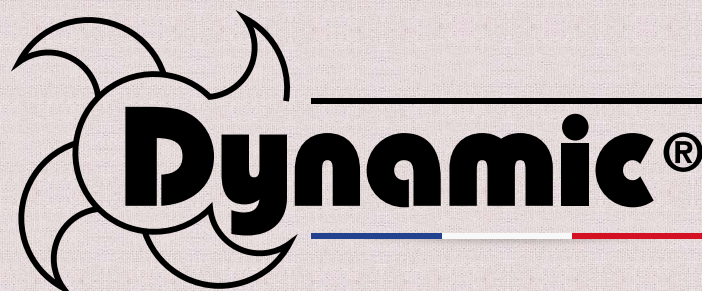
## 10 - APPLICATION DES CONVENTIONS

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-sur-Yon : 416 45



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

