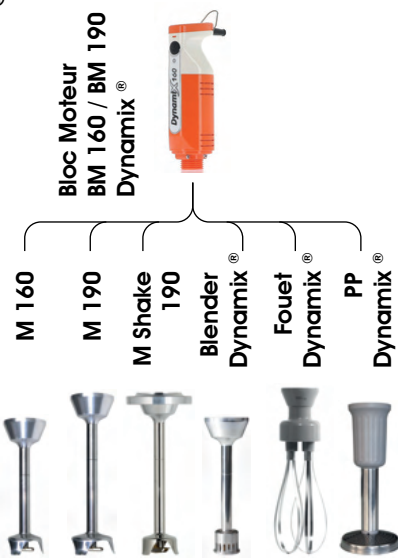


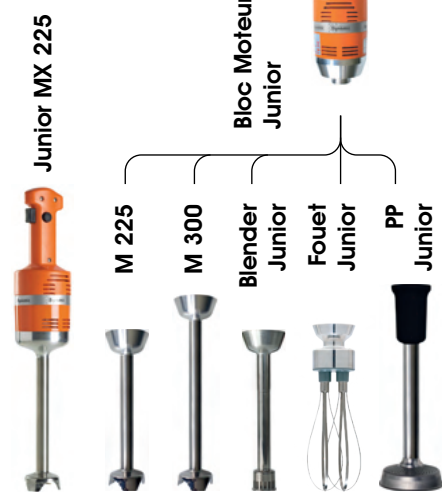


GAMME **2025**
PROFESSIONNELLE
TARIFS

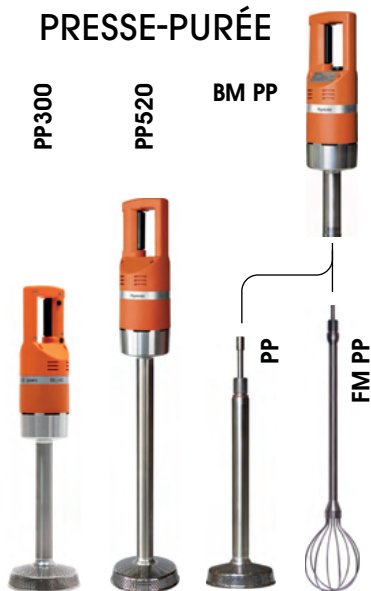
GAMME DYNAMIX®



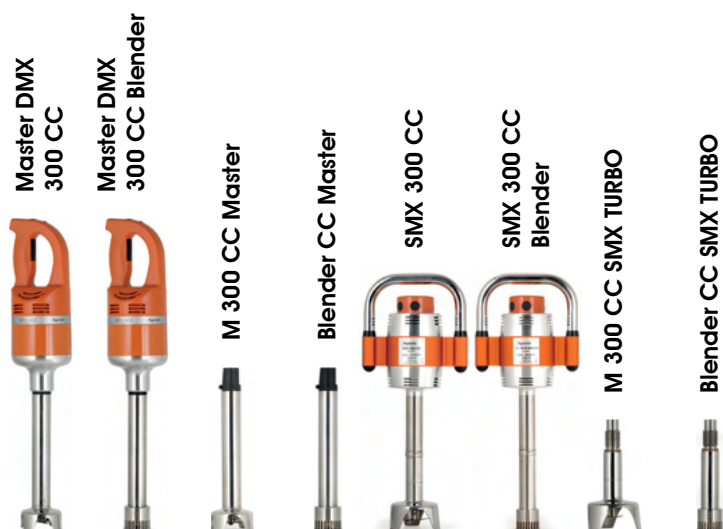
GAMME JUNIOR



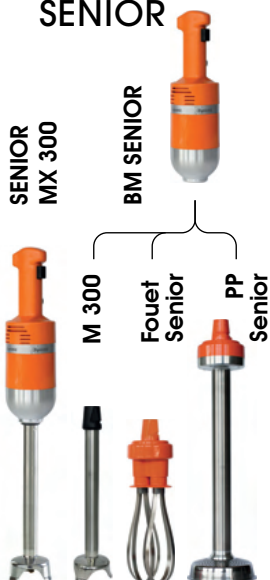
PRESSE-PURÉE



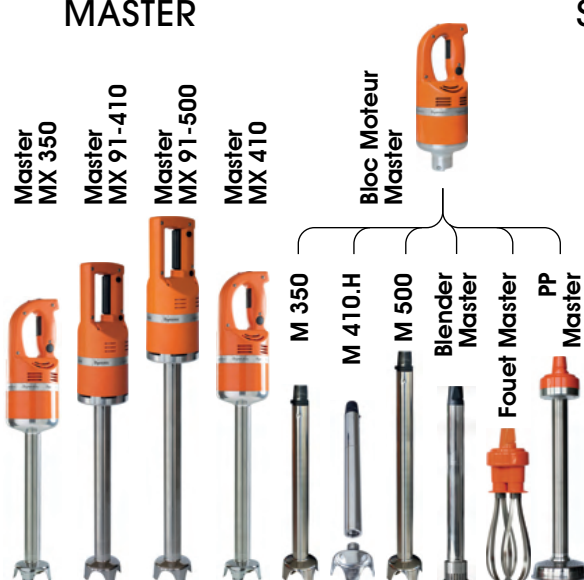
GAMME SAUTEUSES



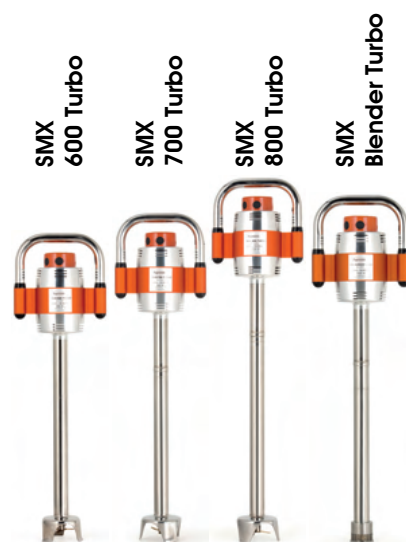
GAMME SENIOR



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



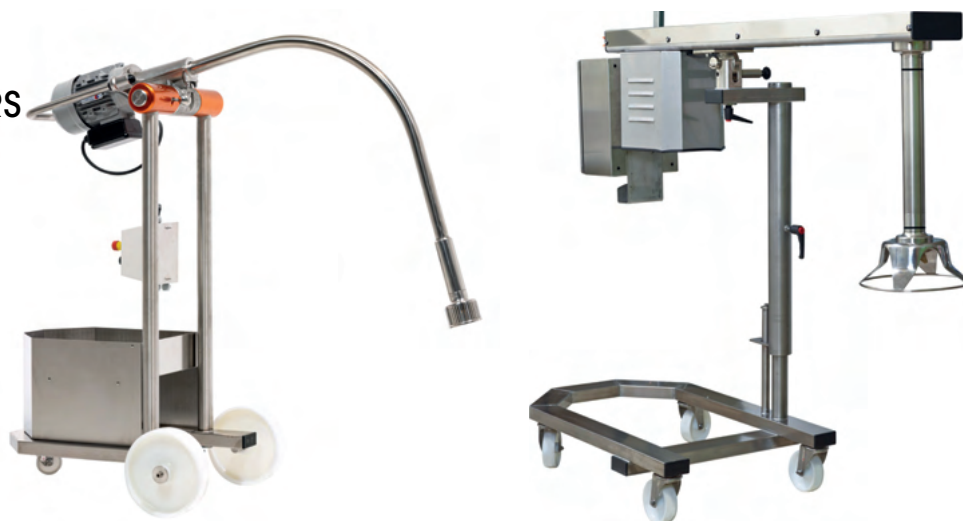
Dynajuicer



FMA

Dynamic[®] *Gamme 2025*

TURBO BROYEURS



EASYMIX POUR GAMME MASTER ET SMX

Roulant



Table



Mural



SUPPORTS



SUPPORT DE MIXEUR

SERVOMIX



POUR GAMME
MASTER OU SMX



PERFORMANCES *professionnelles*

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

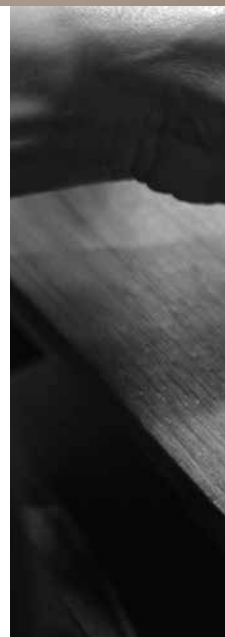


CONÇUS POUR ÊTRE *réparés*

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



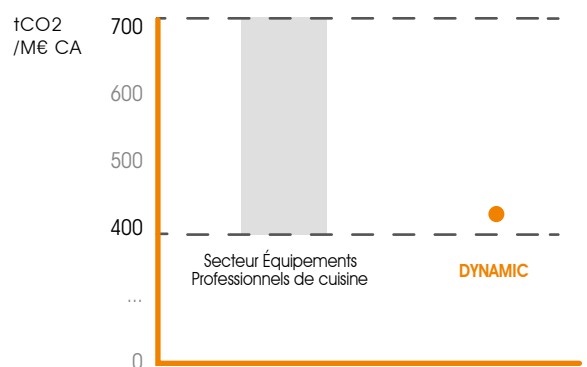
BILAN CARBONE & SUIVI ANNUEL

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 :

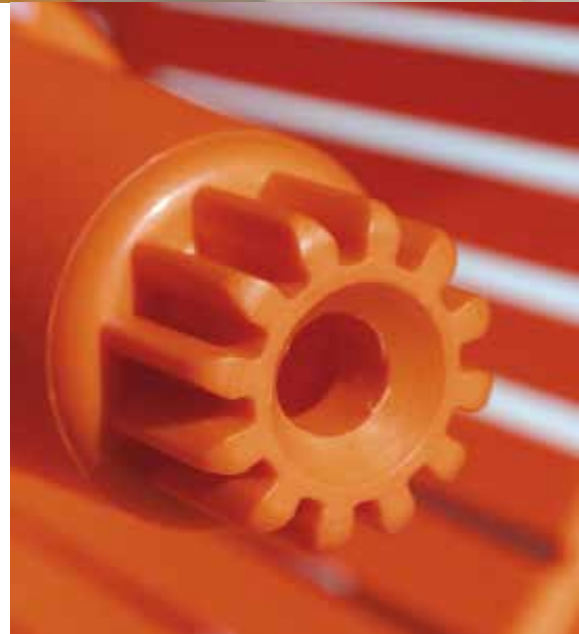


Sources : CDP (Carbon Disclosure Project) et EcoAct



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.
Ouïes supplémentaires pour augmenter la ventilation du moteur.

+ Ergonomie

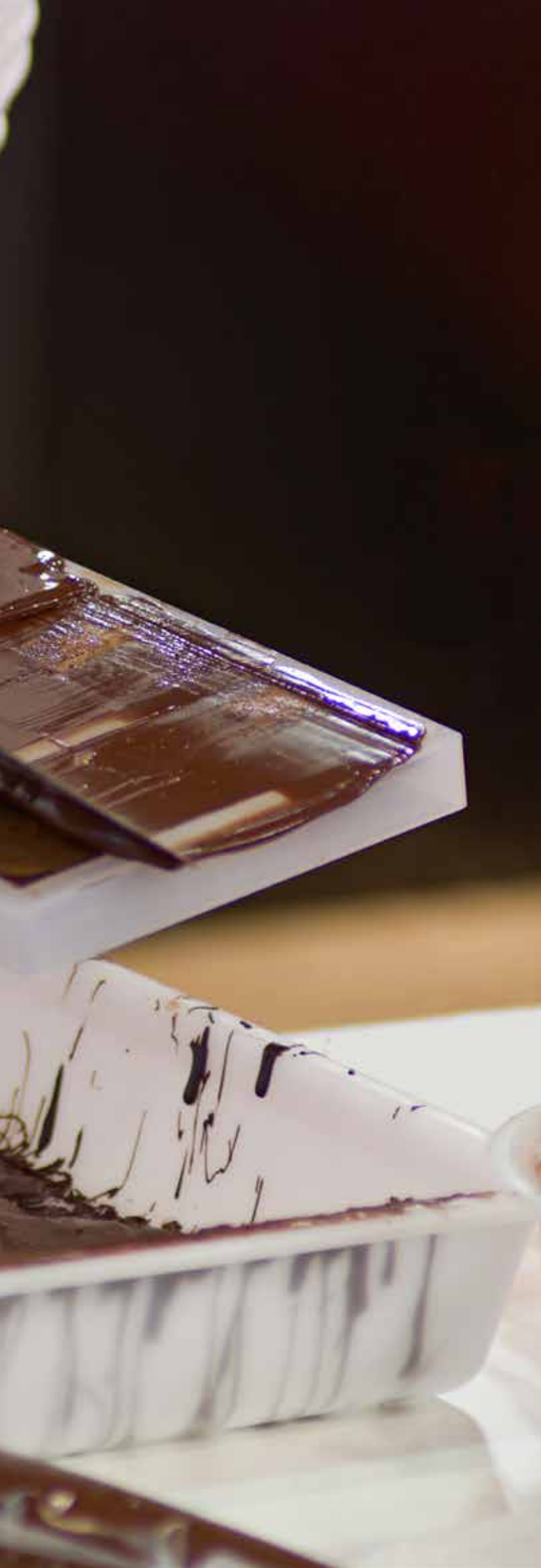
Nouveau design pour une meilleur prise en main.

+ 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

Disponibilité
2^{ème} trimestre 2025.
L'ancienne version
MD95 reste
disponible jusqu'à
épuisement des
stocks.



Vitesse variable
en option



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
Prix HT	198 / 209 €

N O M A D

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*

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 €



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	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

Code article

MX055

Rouge / Noir

Code article

MX056

Blanc / Noir

Code article

MX057

Prix HT

202 €

Dynamix® 190 V2



Orange / Noir

Code article

MX095

Rouge / Noir

Code article

MX096

Blanc / Noir

Code article

MX097

Prix HT

268 €



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
Prix HT	202 €



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
Prix HT	268 €

* 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
Prix HT	291 €



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
Prix HT	202 €



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
Prix HT	268 €

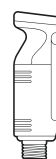
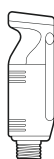
Les accessoires et les packs

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	-	-

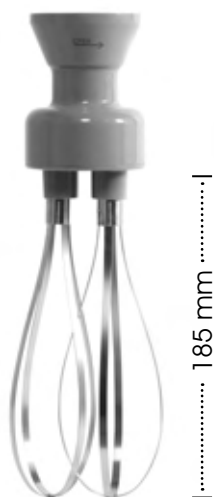


Les PACKS

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



8



185 mm

9



126 mm

10


Lames
inversées

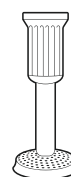
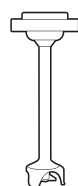
11



12


Compatible
induction

Vitesse tr/min	Diam cloche	Capacité L	Prix HT
3 000 / 13 000	-	-	141 €
3 000 / 13 000	-	-	160 €
3 000 / 13 000	55 mm	1 à 4 L	61 €
3 000 / 13 000	66 mm	1 à 8 L	108 €
3 000 / 13 000	66 mm	1 à 8 L	79€
3 000 / 13 000	-	1 à 4 L	150 €
			53 €
600 / 2500	-	1 à 4 L	89 €
70/300	-	1 à 5 Kg	220 €
600/2500	-	0.8 L	205 €
-	-	1 L	26 €
-	-	3 L	66 €



AC550	AC530	AC560	AC516	AC517	Prix HT
			●		291 €
			●	●	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

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

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
Prix HT	357 / 423 €




Vitesse variable



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
Prix HT	417 €

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



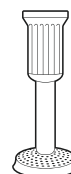
200 mm

7



Lames
inversées

Vitesse tr/min	Diam cloche	Capacité L	Prix HT
3 000 / 12 000	-	-	329 €
3 000 / 12 000	-	5 à 25 L	122 €
3 000 / 12 000	55 mm	5 à 25 L	159 €
3 000 / 12 000	66 mm	1 à 10 L	185 €
600 / 2 500	66 mm	1 à 10 kg	238 €
70 / 300	66 mm	1 à 5 L	239 €
600 / 2 500	-	0,8 L	218 €



AC105	AC066	AC102	AC103	Prix HT
				688 €
				450 €
				514 €

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
Prix HT	516 / 583 €

CONFORME AUX NORMES



Les accessoires et les packs

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

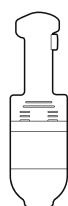


Les ACCESSOIRES

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	●	●

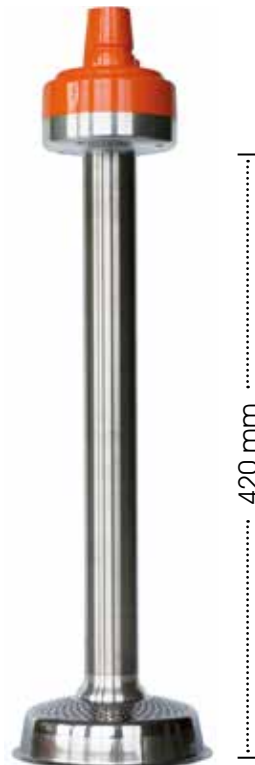




4



5



6



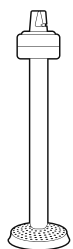
Vitesse tr/min	Capacité L	Prix HT
2 800 / 9 500	-	406 €
2 800 / 9 500	20 à 40 L	147 €
2 800 / 9 500	20 à 40 L	169 €
300 / 900	5 à 20 L	251 €
100 / 600	10 à 15 kg	505 €
400 / 1 500	5 L	527 €



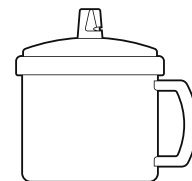
AC016



AC007



AC004



AC055

Prix HT

804 €

553 €

MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 600 W | 5 à 100 L



les + PRODUITS

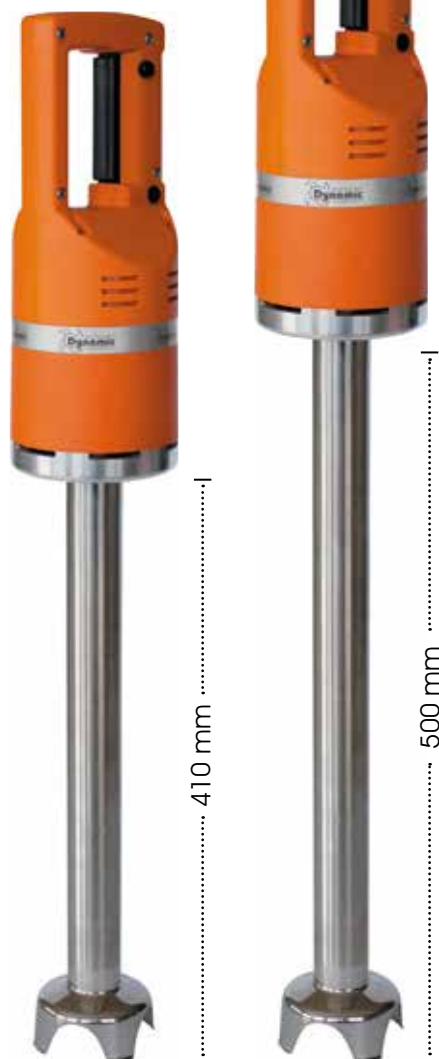


- + Performance**
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**
Pied en acier inoxydable.
- + Ergonomie**
Variateur de vitesse accessible rapidement.
- + Hygiène**
Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- + Confort**
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	602 / 668 €

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	668 / 734 €




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
Prix HT	653 / 720 €




Vitesse variable
en option


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
Prix HT	626 / 644 €

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
Prix HT	754 €



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
Prix HT	663 €

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	Prix HT
3 000 / 10 500	-	475 €
3 000 / 10 500	20 à 100 L	197 €
3 000 / 10 500	20 à 100 L	221 €
3 000 / 10 500	20 à 100 L	235 €
100 / 600	20 à 200 L	492 €
100 / 600	20 à 200 L	508 €
100 / 600	20 à 200 L	520 €
400 / 1 500	5 L	527 €
300 / 900	5 à 20 litres	285 €
3 000 / 10 500	5 à 40 litres	366 €
100 / 600	10 à 30 kg	505 €



AC003	AC070	AC004	Prix HT
●			982 €
●		●	1486 €
	●		840 €
			696 €

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



530 mm



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
Prix HT	919 €



	SMX250ES	SMX350ES	SMX450ES	SMX550ES
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
Prix HT	776 €	805 €	834 €	863 €

SMX

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 1000 W | 75 à 300 L



SMX 700 Turbo

SMX 800 Turbo

SMX Blender Turbo

Couteau	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	1 156 €	1 268 €	1 486 €

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
Prix HT	982 €	230 €	286 €	505 €

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.

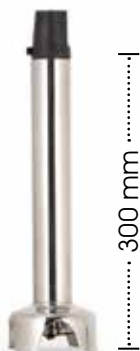


GAMME MASTER

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
Prix HT	188 €	299 €	663 €	774 €

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
Prix HT	224 €	412 €	1 205 €	1 394 €

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.





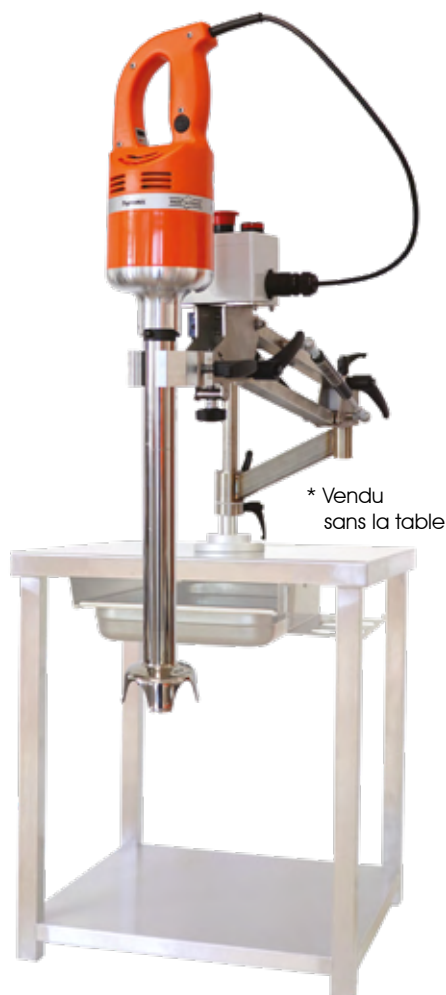
GAMME MASTER

Disponibilité février 2025

MURAL

DE TABLE

ROULANT



EASYMIX

Code article	Description	Puissance	Gamme	Vitesse tr/min	Capacité L	Prix HT
EMM003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	Murale	3 000 / 10 500	20 à 100 L	1 745 €
EMT003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	De table	3 000 / 10 500	20 à 100 L	2 145 €
EMT203	EASY MIX MASTER FOUET	600 W	De table	300 / 900	5 à 20 L	2 207 €
EMR003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	Roulante	3 000 / 10 500	20 à 100 L	3 045 €
EMR165	EASY MIX MASTER DMX 300 CC BLENDER	600 W	Roulante	3 000 / 10 500	5 à 40 L	3 120 €
EMR200	EASY MIX MASTER DMF 600	600 W	Roulante	100 / 600	20 à 200 L	3 338 €
EMR201	EASY MIX MASTER DMF 700	600 W	Roulante	100 / 600	20 à 200 L	3 350 €
EMR202	EASY MIX MASTER DMF 420	600 W	Roulante	100 / 600	20 à 200 L	3 322 €

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

EASYMIX

GAMME PROFESSIONNELLE

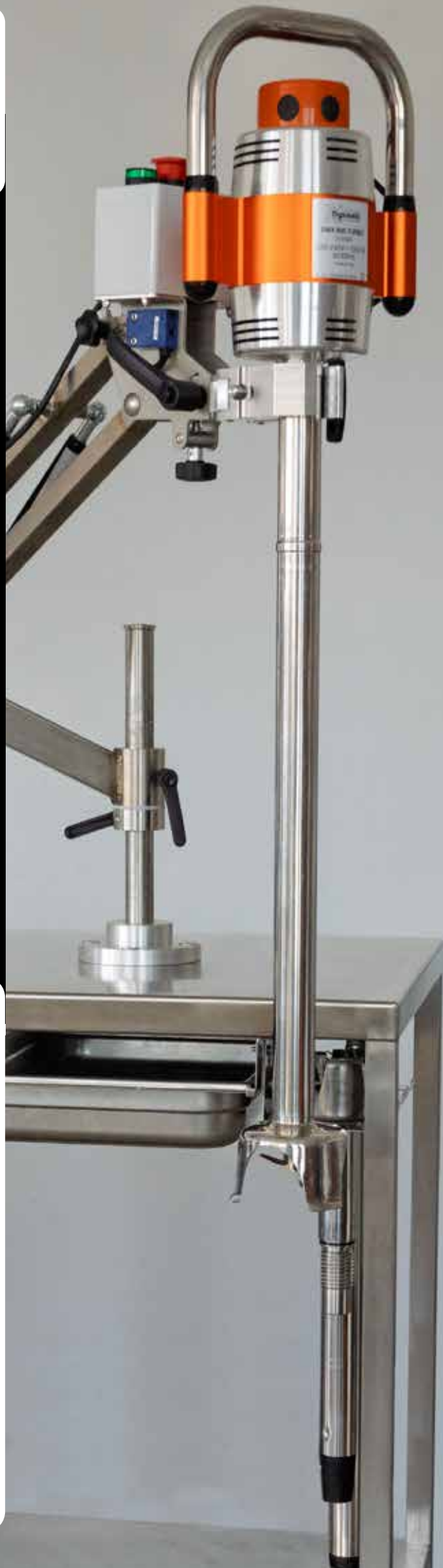
PIEDS DÉMONTABLES
925 / 1 000 W | 4 à 300 L



*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	Prix HT
EMM001	EASY MIX SMX 800 TURBO	1 000 W	Murale	11 000	75 à 300 L	2 300 €
EMM040	EASY MIX SMX 700 TURBO	925 W	Murale	11 000	75 à 300 L	2 191 €
EMM125	EASY MIX SMX BLENDER TURBO	1 000 W	Murale	11 000	75 à 300 L	2 512 €
EMM150	EASY MIX SMX 300 TURBO	1 000 W	Murale	11 000	4 à 100 L	2 239 €
EMM155	EASY MIX SMX 300 BLENDER TURBO	1 000 W	Murale	11 000	4 à 100 L	2 423 €
EMT001	EASY MIX SMX 800 TURBO	1 000 W	De table	11 000	75 à 300 L	2 700 €
EMT040	EASY MIX SMX 700 TURBO	925 W	De table	11 000	75 à 300 L	2 591 €
EMT125	EASY MIX SMX BLENDER TURBO	1 000 W	De table	11 000	75 à 300 L	2 912 €
EMR001	EASY MIX SMX 800 TURBO	1 000 W	Roulante	11 000	75 à 300 L	3 600 €
EMR040	EASY MIX SMX 700 TURBO	925 W	Roulante	11 000	75 à 300 L	3 491 €
EMR125	EASY MIX SMX BLENDER TURBO	1 000 W	Roulante	11 000	75 à 300 L	3 812 €
EMR150	EASY MIX SMX300 TURBO	1 000 W	Roulante	11 000	4 à 100 L	3 539 €

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

Photographies non contractuelles



Dynamic
SMX 800 TURBO
16/ 00002
230V ~ 50/60Hz
1000 W
Poids 6.1 Kg
fabriqué en France



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	248 €	255 €	273 €	280 €	294 €	139 €

* 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	1 174 €



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	18 €

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
Prix HT	1 183 €	1 042 €

PIEDS DÉMONTABLES 20 à 100 kg



PP520 plus

Puissance	650 W
Long. totale	870 mm
Poids / Condi.	4,9 kg / 5,9 kg
Vitesse tr/min	500
Code article	PP002
Prix HT	1 314 €

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



BM PP

Puissance	650 W
Code article	AC221
Prix HT	876 €



Presse-Purée

FM PP

Vitesse tr/min	150 / 500	150 / 500
Code article	AC220	AC208
Prix HT	439 €	507 €

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
Prix HT

Gigamix XS Blender Triphase

2 800
400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
1,5 Kw
TB120
4 713 €

Gigamix XS Blender Monophasé

2 800
230 V, monophasé, 50 Hz
1,5 Kw
TB120.2
5 034 €

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

	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V Variateur inclus	Gigamix Blender	Gigamix Blender V.V 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	7 107 €	9 036 €	7 664 €	9 593 €

Version Surbaissée

	Gigamix 460-210	Gigamix 460-210 V.V Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 800 / 4 000
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw
Code article	TB005	TB006
Prix HT	7 107 €	9 036 €

Version Démontable

	Gigamix DMX	Gigamix DMX V.V Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 800 / 4 000
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw
Code article	TB008	TB009
Prix HT	7 469 €	9 397 €

* Autres tensions sur demande

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



Code article	Description	Vitesse	Hauteur	Diamètre	Prix HT
1 TB014	Fouet Gigamix Variateur obligatoire	800 / 1 600	410 mm	170 mm	1 096 €
2 TB004	Blender Gigamix	2 800 / 4 000	93 mm	98 mm	1 556 €
3 TB012	Cloche Gigamix	2 800 / 4 000	133 mm	280 mm	1 014 €
4 TB013	Pied Presse-Purée Variateur obligatoire	800 / 1 600	250 mm	165 mm	1 770 €
5 TB012.2	Cloche Gigamix pour sauteuse	2 800 / 4 000	300 mm	-	981 €
6 TB015	Rallonge Tube de plongée	-	-	-	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

Combiné 2V

Vitesse Coupe L.tr/min	320 et 640
Vitesse Cutter tr/min	1 500 et 3 000
Fonctions	Pulse & Reverse*
Puissance	1 100 W
Code article	CL312
Prix HT	2 289 €

Combiné VV

Vitesse Coupe L.tr/min	320 à 720
Vitesse Cutter tr/min	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse*
Puissance	1 100 W
Code article	CL322
Prix HT	2 599 €

Combiné VV Écran

Affichage digital	320 à 720
Vitesse Coupe L.tr/min	350 à 3 500
Fonctions	Pulse, Reverse*, Timer* et Chronomètre*
Puissance	1 100 W
Code article	CL350
Prix HT	3 070 €

* Cutter uniquement



Coupe-Légumes 1V

Vitesse tr/min	320
Fonctions	-
Vitesse	-
Puissance	1 100 W
Code article	CL100
Prix HT	1 431 €

Coupe-Légumes 2V

Vitesse tr/min	320 et 640
Fonctions	-
Vitesse	-
Puissance	1 100 W
Code article	CL110
Prix HT	1 733 €

Coupe-Légumes VV

Avec cadran LEDS	320 à 720
Fonctions	Pulse
Vitesse	5 niveaux
Puissance	1 100 W
Code article	CL121
Prix HT	1 953 €

Coupe-Légumes VV Écran

Affichage digital	320 à 720
Fonctions	Pulse
Vitesse	5 niveaux
Puissance	1 100 W
Code article	CL150
Prix HT	2 307 €

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



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

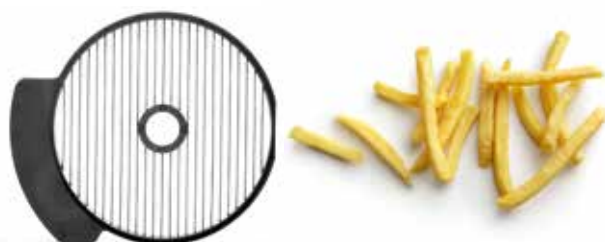
Prix HT 74 € l'unité

Kit Macédoine

Code article

CL4008	8x8 mm
CL4010	10x10 mm

Prix HT 200 € l'unité



Kit Frites

Code article

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

Prix HT 207 € l'unité

Support de disques

De table ou mural, modulaire

Code article

CL7000

Prix HT 13 € 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 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 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 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	1 548 €	1 666 €	1 976 €	2 330 €



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, timer & chronomètre
Vitesse	-	10 niveaux	10 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL412	CL422	CL450
Prix HT	1 762 €	2 071 €	2 426 €

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.





	1 + 2	1 + 3	1 + 4	1 + 5	1 + 6	1 + 7
	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube
	+ grille 5,5x5,5 + poussoir	+ grille 10x10 + poussoir	+ grille 8,5x8,5 + poussoir	+ grille 17x17 + poussoir	+ grille 14x14 + poussoir	+ grille 7x7 + 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 / 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
Prix HT	474 €	474 €	474 €	474 €	474 €	474 €
	2	3	4	5	6	7
	Kit grilles 5,5x5,5 + poussoir	Kit grilles 10x10 + poussoir	Kit grilles 8,5x8,5 + poussoir	Kit grilles 17x17 + poussoir	Kit grilles 14x14 + poussoir	Kit grilles 7x7 + poussoir
Code article	AC065	AC062	AC061	AC064	AC063	AC060
Prix HT	140 €	140 €	140 €	140 €	140 €	140 €

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
Prix HT	452 €



Disponible avec Temporisation
(temps de marche 1 min)

Code article	E003.T
Prix HT	572 €



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

Code article

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

Prix HT 123 €



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

Prix HT 170 €



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

Prix HT 202 €



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

Prix HT 218 €

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

Dynajuicer **Presse-agrumes**

Diamètre	220 mm
Hauteur totale	330 mm
Puissance	200 W
Vitesse tr/min	1 500
Poids	3,7 kg
Code article	PA001
Prix HT	269 €



FMA 90

Longueur	1 200 mm
Poids	1,1 kg
Capacité	20 à 200 litres
Code article	AC210
Prix HT	159 €

FMA 91

Longueur	1 000 mm
Poids	1,1 kg
Capacité	20 à 200 litres
Code article	AC211
Prix HT	148 €

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^{er} 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

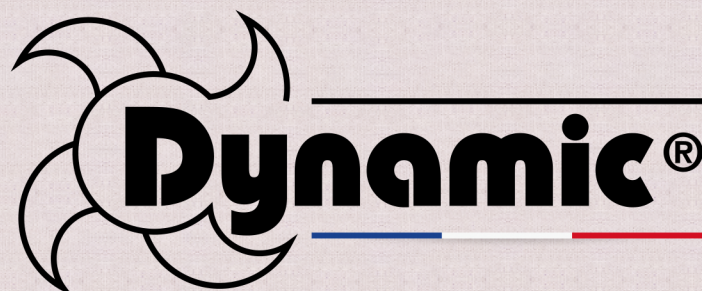
Les dessins, modèles, plans et devis et d'une façon générale les documents de toute nature remis par la Société au client sont la propriété intellectuelle exclusive de la Société : ils ne peuvent être communiqués ni exécutés sans l'autorisation écrite de cette dernière. Ils devront être restitués sur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



DISTRIBUTEUR



67 bis rue des Isserts - 47200 Marmande

06 10 09 73 86

herve.brouillon@cpsifrance.fr

contact@cpsifrance.fr