



GAMA PROFESIONAL 2023

CATÁLOGO
Y TARIFA





DYNAMIC

UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA LAS PREPARACIONES DYNAMIC®

Desde su creación en 1964, DYNAMIC no ha dejado de inventar, innovar y reinventar la batidora profesional. Ha conseguido desarrollar una amplia gama de aparatos que se utilizan a diario en las cocinas profesionales de todo el planeta: en bares, restaurantes de menú o gastronómicos así como en grandes cocinas para colectividades.

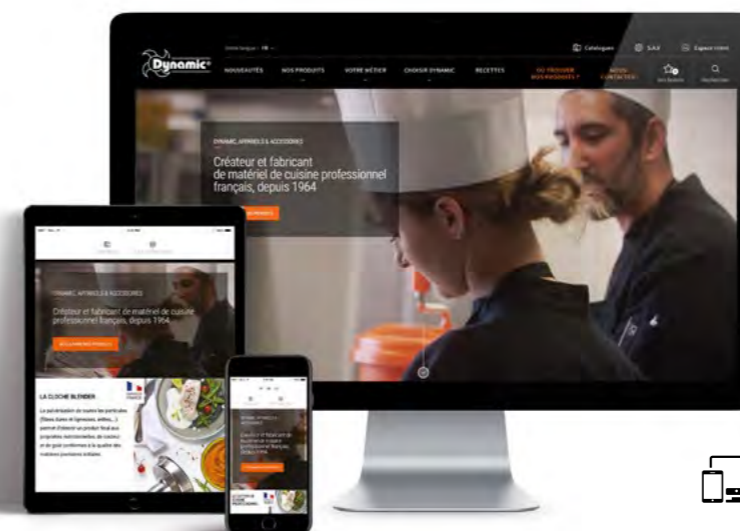
Dynamic posee una experiencia y un saber hacer que le confieren una notoriedad indiscutible. Verdadero especialista en trituradores profesionales, DYNAMIC es también el inventor del escurridor manual. La gama además incluye otros productos indispensables como las cortadoras de verduras manuales y los corta-hortalizas (cutters).

La fabricación se realiza en Francia con un riguroso control de calidad a lo largo del proceso de producción para garantizar unos aparatos de calidad, fiables y robustos.

DYNAMIC ha añadido a su gama un combinado corta-hortalizas completamente nuevo gracias a su forma y diseño, gracias en parte a una base con formas suaves y redondas de colores naranja que da a las cocinas profesionales una estética perfecta, ideal para preparación en una cocina abierta.

DYNAMIC está presente en todo el mundo mediante una red de distribuidores e importadores así como mediante sus filiales de Alemania y América del Norte (EEUU y Canadá). De esta manera, Dynamic ofrece un servicio rápido y cercano, a la escucha de los usuarios.

VUESTRO ESPACIO PERSONAL CAMBIA



Espacio dedicado a nuestros distribuidores : www.sav-dynamicmixers.com
Este espacio es exclusivamente dedicado a los distribuidores de los aparatos DYNAMIC

www.sav-dynamicmixers.com

Dynamic apuesta por un enfoque de RSE* (Responsabilidad Social Corporativa) que implica la desmaterialización. Por eso, puede entrar sus pedidos en nuestro sitio web para repuestos y ahora para toda la gama de máquinas (excepto trituradoras Gigamix, cutters de mesa y corta-hortalizas eléctricos). Te invitamos a contactar con nuestro departamento comercial para más información.

Como distribuidor de DYNAMIC, encontrará en nuestra web todos los recursos útiles para su actividad: catálogos, folletos, manuales, certificaciones, fototeca, videoteca, etc. «

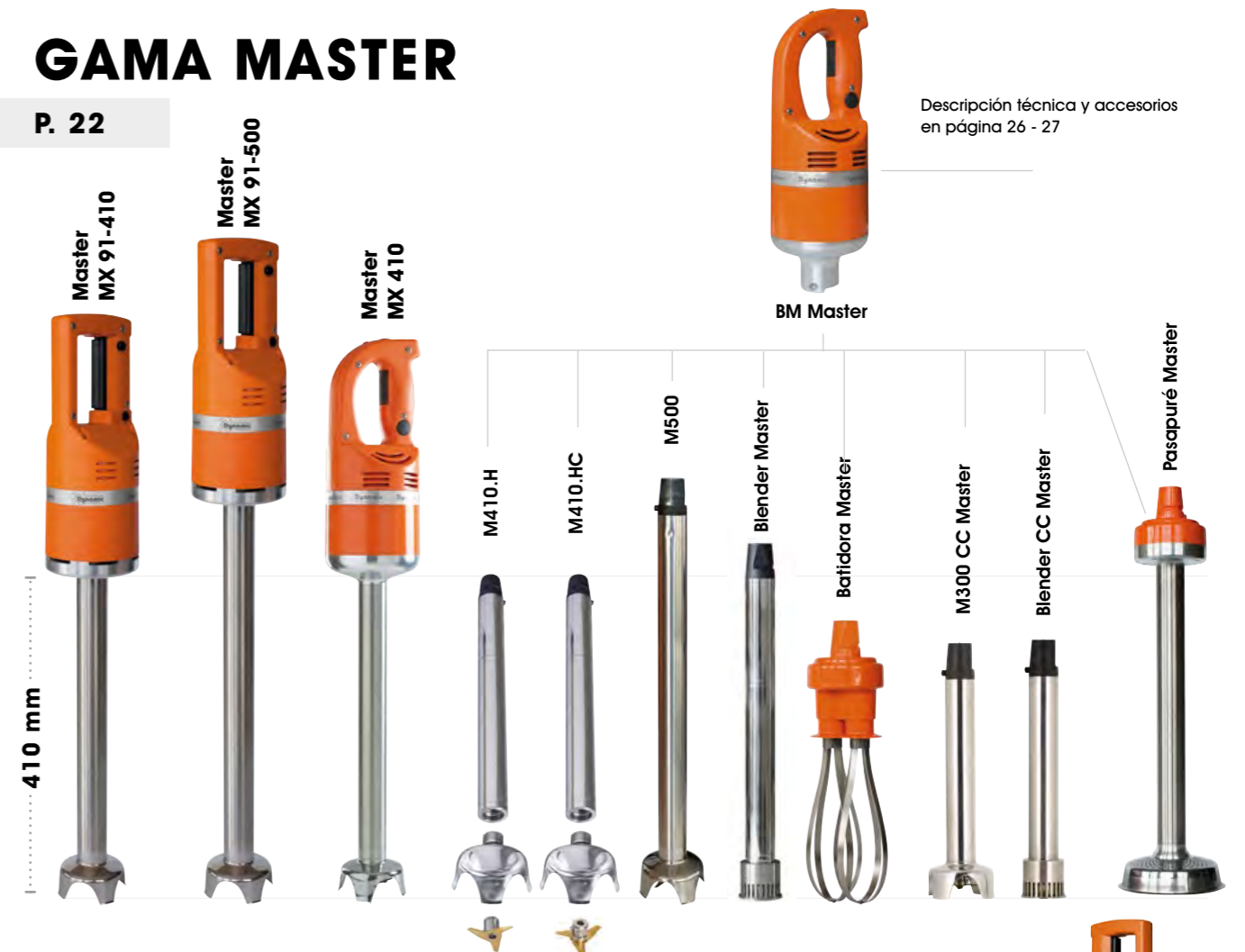
GAMA DYNAMIX® / MINI

P. 8



GAMA MASTER

P. 22



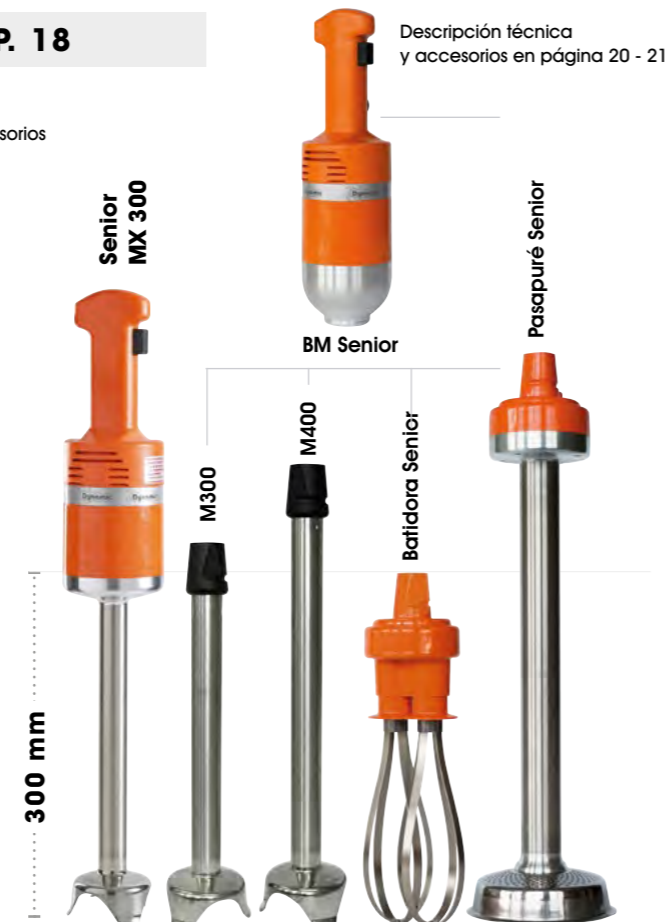
GAMA JUNIOR

P. 14



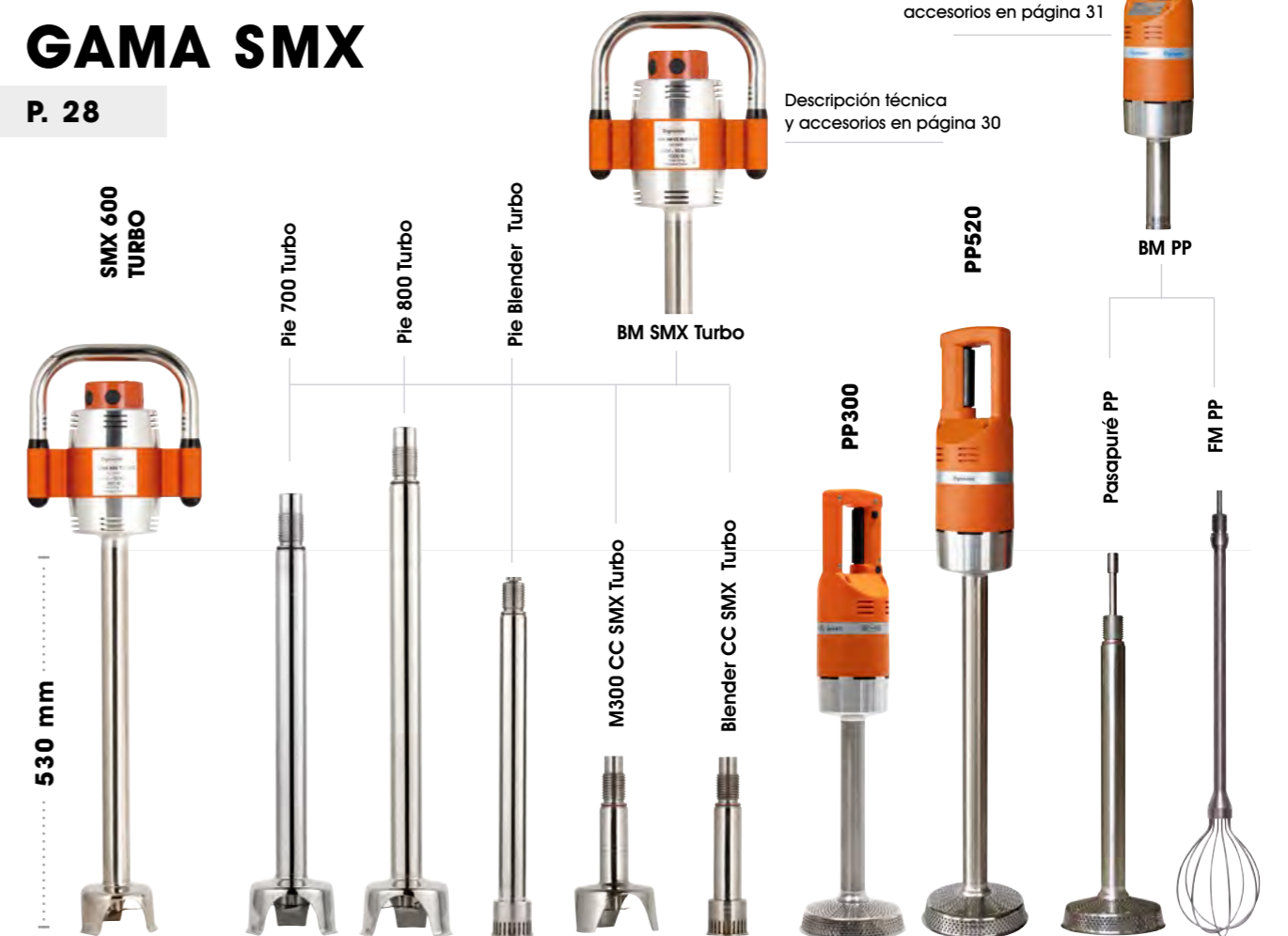
GAMA SENIOR

P. 18



GAMA SMX

P. 28



NUESTROS SOPORTES

P. 32



Soporte de triturador
Descripción técnica y accesorios en página 33

SERVOMIX
GAMA Master y SMX



GAMA TURBO TRITURADORES

P. 34



Gigamix XS

Gigamix Estándar
o Rebajada
o Desmontable



Existe también en version Blender.
Descripción técnica y accesorios en página 37

CORTADOR DE MESA / CUTTER ELECTRICO

P. 38

Descripción técnica y accesorios en página 40



Combinado



Corta-hortalizas



Cutter



BLEND & MIX

GAMA ESCURREVERDURAS

P. 44



E20 SC Manual
tapa apretado

E55C Manual
tapa apretado

E20 Manual

E10 Manual

EM98 Eléctrica



CON TEMPORIZADOR
(TIEMPO DE MARCHA/
USO 1 MIN)

Descripción técnica y accesorios en página 45

GAMA MANUAL

P. 42



Dynacube

Descripción técnica y accesorios en página 43

VARIOS

P. 46



Dynajuicer

FMA



VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Botón 2 velocidades o variador de velocidad fácil de manejar.
- **Higiene:** Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

GAMA PROFESIONAL DYNAMIX® NOMAD

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

LIBERTAD DE MOVIMIENTOS EN COCINA, DYNAMIX® NOMAD SIN CABLE.

Designación
Dynamix® Nomad 160*

| | |
|----------------------|------------------|
| Cuchilla | 2 aspas |
| Potencia | 2000 mAh - 12Vdc |
| Largo total | 450 mm |
| Tubo+ campana | 160 mm |
| Ø de campana | 55 mm |
| Ø del aparato | 110 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,1 Kg / 1,9 Kg |
| Velocidad rpm | 10 000 |
| Referencia | MX130 |

317€

Designación
Dynamix® Nomad 190*

| | |
|----------------------|------------------|
| Cuchilla | 2 aspas |
| Potencia | 2000 mAh - 12Vdc |
| Largo total | 480 mm |
| Tubo+ campana | 190 mm |
| Ø de campana | 66 mm |
| Ø del aparato | 110 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,5 Kg / 2,2 Kg |
| Velocidad rpm | 10 000 |
| Referencia | MX140 |

364€



Se entrega con cargador y batería Lítio-Ion.
(tiempo de carga 45 min)



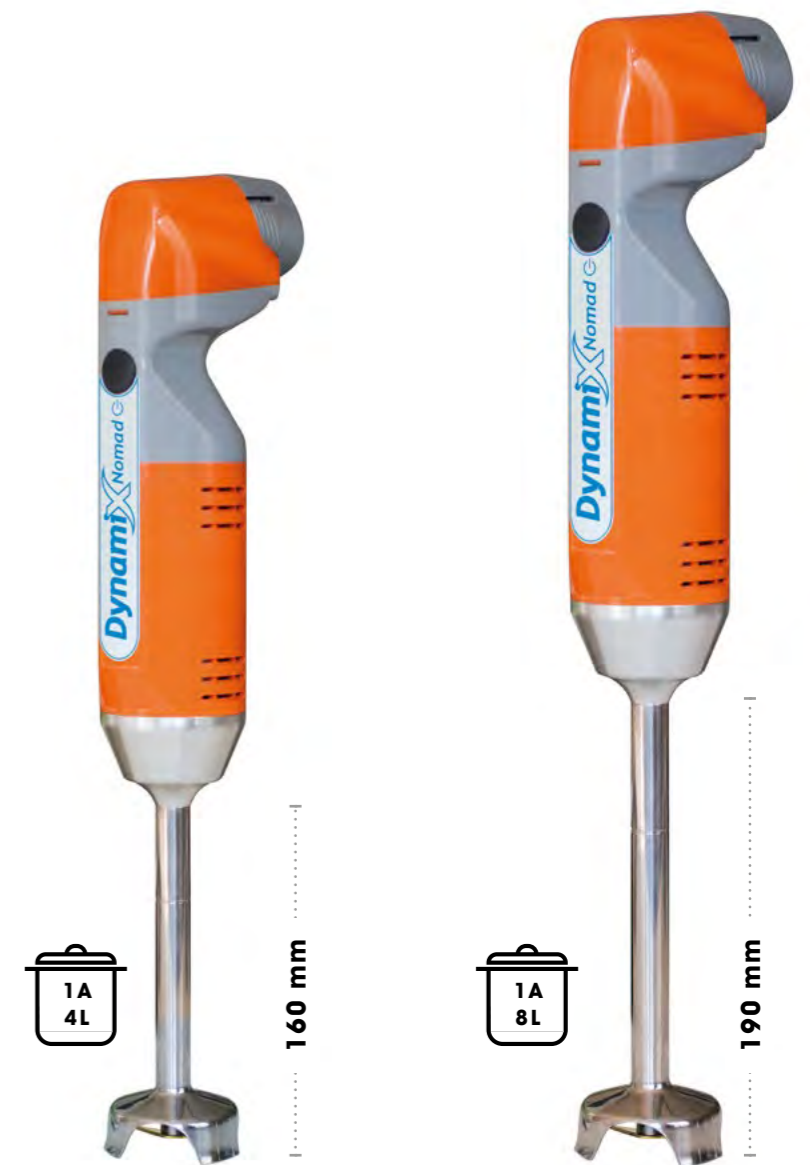
Dimensiones pequeñas y batería de poco peso para trabajar sin cansarse.
Sustitución fácil y rápida

Cargador de batería

Referencia AC590 **108€**

Batería

Referencia AC585 **87€**



Tiempo de utilización 25 minutos

CONFORME A LAS NORMAS:



* otros accesorios (excepto el blender) disponibles por separado.

GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX® V2

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

3 colores a elegir



Dynamix® 160 V2

naranja / negro

Ref 4 aspas MX065
Ref 2 aspas MX055

rojo / negro

Ref 4 aspas MX066
Ref 2 aspas MX056

blanco / negro

Ref 4 aspas MX067
Ref 2 aspas MX057

Dynamix® 190 V2

naranja / negro

Ref 4 aspas MX085
Ref 2 aspas MX095

rojo / negro

Ref 4 aspas MX086
Ref 2 aspas MX096

blanco / negro

Ref 4 aspas MX087
Ref 2 aspas MX097

2 VELOCIDADES PARA CAMBIAR
AL INSTANTE CON UN SOLO DEDO,
DYNAMIX® V2



160 mm



190 mm

Designación
Dynamix® DMX 160 V2*

| | |
|----------------------|---------------|
| Cuchilla | 2 aspas |
| Potencia | 220 W |
| Largo total | 395 mm |
| Tubo+ campana | 160 mm |
| Ø de campana | 55 mm |
| Ø del aparato | 70 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1 Kg / 1,2 Kg |
| Velocidad 1 rpm | 8000 |
| Velocidad 2 rpm | 13 000 |
| Referencia | según colores |

202€

Designación
Dynamix® DMX 190 V2*

| | |
|----------------------|-----------------|
| Cuchilla | 2 aspas |
| Potencia | 250 W |
| Largo total | 425 mm |
| Tubo+ campana | 190 mm |
| Ø de campana | 66 mm |
| Ø del aparato | 70 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,2 Kg / 1,5 Kg |
| Velocidad 1 rpm | 8000 |
| Velocidad 2 rpm | 13 000 |
| Referencia | según colores |

268€

* Otros accesorios disponibles por separado.

GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX®

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

ESPECIALMENTE RECOMENDADO
PARA SALSAS, EMULSIONES
Y PEQUEÑAS CANTIDADES.
DYNAMIX®



160 mm



190 mm



160 mm

BLENDER
(SOPA)

Designación
Dynamix® DMX 160

| | |
|----------------------|----------------|
| Cuchilla | 2 aspas |
| Potencia | 220 W |
| Largo total | 395 mm |
| Tubo+ campana | 160 mm |
| Ø de campana | 55 mm |
| Ø del aparato | 70 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1 Kg / 1,2 Kg |
| Velocidad rpm | 3 000 a 13 000 |
| Referencia | MX050 |

202€

Designación
Dynamix® DMX 190

| | |
|----------------------|----------------|
| Cuchilla | 4 aspas |
| Potencia | 250 W |
| Largo total | 425 mm |
| Tubo+ campana | 190 mm |
| Ø de campana | 66 mm |
| Ø del aparato | 70 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1 Kg / 1,5 Kg |
| Velocidad rpm | 3 000 a 13 000 |
| Referencia | MX090 |

268€

Designación
Dynamix® DMX 160 Blender

| | |
|----------------------|-----------------|
| Martillo | 3 palas |
| Potencia | 220 W |
| Largo total | 395 mm |
| Tubo+ campana | 160 mm |
| Ø de campana | 35 mm |
| Ø del aparato | 70 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,2 Kg / 1,5 Kg |
| Velocidad rpm | 3 000 a 13 000 |
| Referencia | MX100 |

291€

GAMA PROFESIONAL DYNAMIX® / MINI

LOS ACCESORIOS



Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable



Designación
BM Dynamix®

| | | |
|------------|--------|--------|
| | BM 160 | BM 190 |
| Potencia | 220 W | 250 W |
| Referencia | AC515 | AC514 |

141€ **160€**

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Cuchilla | 2 aspas | 4 aspas | 4 aspas |
| Velocidad rpm | 3 000 / 13 000 | 3 000 / 13 000 | 3 000 / 13 000 |
| Diam campana | 55 mm | 66 mm | 66 mm |
| Referencia | AC521 | AC550 | AC530 |



160 mm

Designación
M160

61€



190 mm

Designación
M190

108€



190 mm

Designación
M Shake 190
Compatible con el bol graduado

79€

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

VARILLAS EXTRAIBLES

PRODUCTO EXCLUSIVO



160 mm

Designación
Blender Dynamix®

| | |
|---------------|----------------|
| Velocidad rpm | 3 000 / 13 000 |
| Referencia | AC560 |

150€



185 mm

Designación
Batidora Dynamix®

| | |
|---------------|-------------|
| Velocidad rpm | 600 / 2 500 |
| Referencia | AC516 |

89€



126 mm

Designación
PP Dynamix®

| | |
|---------------|----------|
| Velocidad rpm | 70 / 300 |
| Referencia | AC517 |

220€



Cuchilla 2 hojas

Cuchilla 4 hojas

Disco a espuma

Disco batidor

Designación
Pack Cuchillas

| | |
|------------|-------|
| Referencia | AC540 |
|------------|-------|

53€



Velocidad variable en opción



160 mm

Designación
MD95

| | |
|----------------------|-------------------|
| Cuchilla | 4 aspas / 2 aspas |
| Potencia | 250 W |
| Largo total | 445 mm |
| Tubo+ campana | 160 mm |
| Ø de campana | 55 mm |
| Ø del aparato | 72 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,2 Kg / 1,5 Kg |
| Velocidad rpm | 11 500 |
| Referencia | MX008 / MX010 |

277€

LOS PACKS



Velocidad variable



Designación
Dynamix® Combi 160 ①+②+③

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 220 W |
| 1 Pie | 160 mm |
| Cuchilla | 2 aspas |
| 1 Batidora | 185 mm |
| Referencia | MF052 |

291€

Designación
Dynamix® Trio 160 ①+②+③+④

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 220 W |
| 1 Pie | 160 mm |
| Cuchilla | 2 aspas |
| 1 Batidora | 185 mm |
| 1 Pasapuré | 126 mm |
| Referencia | MF050 |

511€



Cuchillas invertidas



Designación
Bol cutter Dynamix®

| | |
|---------------|-------------|
| Velocidad rpm | 600 / 2 500 |
| Referencia | AC518 |

205€



Designación
Bol graduado Dynamix®

Referencia

26€



Designación
Bol inox 3L Dynamix® compatible inducción

Referencia

66€



Designación
Soporte para Dynamix® También disponible en negro

Referencia

29€



GAMA
PROFESIONAL
JUNIOR

PIES FIJOS
270 W
1 a 25 L

**EL MÁS LIGERO DEL MERCADO
EN SU CATEGORÍA**

Designación
Junior MX 225

| | |
|----------------------|---------------|
| Cuchilla | 2 aspas |
| Potencia | 270 W |
| Largo total | 505 mm |
| Tubo+ campana | 225 mm |
| Ø del aparato | 94 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,7 Kg / 2 Kg |
| Velocidad rpm | 12 000 |
| Referencia | MX020 |

347€

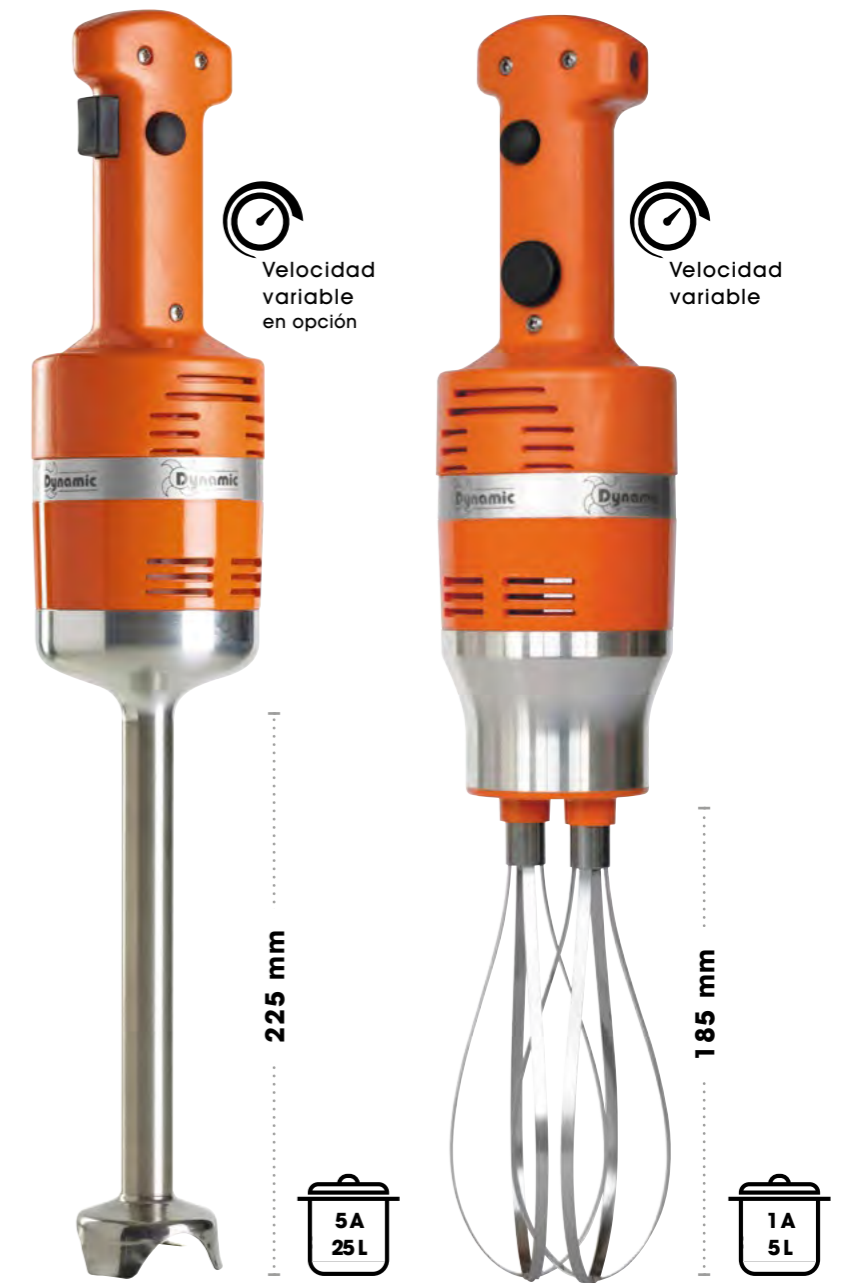
Designación
Junior Batidora

| | |
|----------------------|-----------------|
| Potencia | 270 W |
| Largo total | 500 mm |
| Tubo+ campana | 185 mm |
| Ø del aparato | 94 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,4 Kg / 1,7 Kg |
| Velocidad rpm | 300 / 2 000 |
| Referencia | FT005 |

405€



PRÁCTICO
Soporte mural incluido
Referencia 089959



VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie enteramente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Ligereza para una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.



CONFORME A LAS NORMAS:



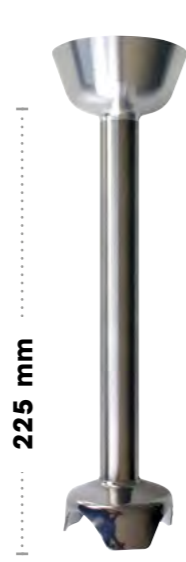
GAMA PROFESIONAL JUNIOR

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación
BM Junior
Potencia 270 W
Referencia AC100
319€



Designación
M225
Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC101
118€



Designación
M300
Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC105
154€



Designación
Blender Junior
Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC066
180€



Designación
Batidora Junior
Velocidad rpm 600 / 2 500
Referencia AC102
231€



Designación
Pasapuré Junior
Velocidad rpm 70 / 300
Referencia AC103
239€



Designación
Bol Cutter Junior
Velocidad rpm 600 / 2 500
Referencia AC104
218€

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Designación
Junior DMX 225
1 Bloque motor 270 W
1 Pie 225 mm
Cuchilla 2 aspas
Referencia MX021.V

437€



Designación
Junior Combi 225
1 Bloque motor 270 W
1 Pie 225 mm
Cuchilla 2 aspas
1 Batidora 185 mm
Referencia MX022

668€



Designación
Junior DMX 225 Blender
1 Bloque motor 270 W
1 Pie blender 225 mm
Referencia MX110

499€

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880.1



GAMA
PROFESIONAL
SENIOR

PIES FIJOS
350 W
20 a 40 L

**UN
COMPROMISO
PARA LA
RESTAURACIÓN
TRADICIONAL
Y COLECTIVA.**



Velocidad variable
en opción

Designación
Senior MX 300

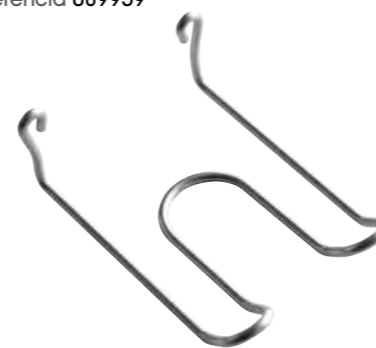
| | |
|----------------------|-----------------|
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 350 W |
| Largo total | 600 mm |
| Tubo+ campana | 300 mm |
| Ø del aparato | 97 mm |
| Peso Neto / Embalado | 2,4 Kg / 2,9 Kg |
| Velocidad rpm | 9 500 |
| Referencia | MX007 |

501€

300 mm

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 089959



VENTAJAS

- Rendimiento: Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- Robustez: Pie en acero inoxidable.
- Ergonomía: Variador de velocidad accesible rápidamente.
- Higiene: Pie enteramente desmontable para un mantenimiento fácil.
- Comodidad: Ligereza que permite una utilización fácil.
- Polivalencia: Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.
- Seguridad: Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.



CONFORME A LAS NORMAS:



Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable

Designación
BM Senior

Potencia 350 W
Referencia AC005

394€



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

VARILLAS EXTRAÍBLES

300 mm

400 mm

205 mm

Designación
M300

Velocidad rpm 2 800 / 9 500
Referencia AC006

143€

Designación
M400

Velocidad rpm 2 800 / 9 500
Referencia AC016

164€

Designación
Batidora Senior

Velocidad rpm 300 / 900
Referencia AC007

244€



TRITURADOR



BATIDORA



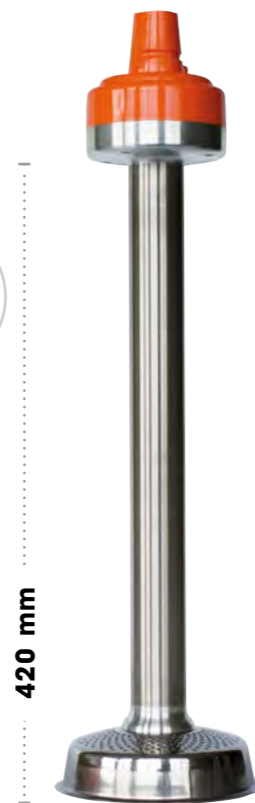
PASAPURÉ



CUTTER



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables



Designación
Pasapuré Senior
Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC004

492€



Designación
Bol Cutter inox Senior
Velocidad rpm 400 / 1 500
Referencia AC055

512€



Velocidad variable

Designación
Senior DMX 300

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 350 W |
| 1 Pie | 300 mm |
| Cuchilla | 3 aspas |
| Referencia | MX006 |

537€



Velocidad variable

Designación
Senior Combi 300

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 350 W |
| 1 Pie | 300 mm |
| Cuchilla | 3 aspas |
| 1 Batidora | 205 mm |
| Referencia | MF003 |

781€

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880



MANTENIMIENTO FACIL

desmontaje sin herramientas especiales
Estanqueidad reforzada, (junta doble), revestimiento especial anti-oxidación (anodización).



MONTAJE FACIL





GAMA
PROFESIONAL
MASTER

PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



CONFORME A LAS NORMAS:



PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0881

VENTAJAS

- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.
- **Comodidad:** Ligereza que permite una utilización fácil.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

Designación
Master MX 91-410

| | |
|----------------------|-----------------|
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 600 W |
| Largo total | 715 mm |
| Tubo+ campana | 410 mm |
| Ø del aparato | 110 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,4 Kg / 3,8 Kg |
| Velocidad rpm | 10 500 |
| Referencia | MX005 |

584€

Designación
Master MX 91-500

| | |
|----------------------|---------------|
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 600 W |
| Largo total | 800 mm |
| Tubo+ campana | 500 mm |
| Ø del aparato | 110 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,6 Kg / 4 Kg |
| Velocidad rpm | 10 500 |
| Referencia | MX045 |

649€

GAMA
PROFESIONAL
MASTER

PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



Velocidad variable en opción

410 mm

Designación
Master MX 410

| | |
|----------------------|-----------------|
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 600 W |
| Largo total | 720 mm |
| Tubo+ campana | 410 mm |
| Ø del aparato | 122 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,5 Kg / 4,1 Kg |
| Velocidad rpm | 10 500 |
| Referencia | MX004 |

634€



Velocidad variable

245 mm

Designación
Master Batidora

| | |
|----------------------|-----------------|
| Potencia | 600 W |
| Largo total | 650 mm |
| Long. Batidora | 245 mm |
| Ø del aparato | 110 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,3 Kg / 3,7 Kg |
| Velocidad rpm | 300 a 900 |
| Referencia | FT001 |

732€



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Velocidad variable

Designación
Master DMX 410.H

Clean up System

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 600 W |
| 1 Pie | 410 mm |
| Cuchilla | 3 aspas |
| Referencia | MX003.H |

676€



Velocidad variable

Designación
Master DMX 410 Blender

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 600 W |
| 1 Pie | 410 mm |
| Martillo | 3 palas |
| Referencia | MX120 |

816€



Velocidad variable

Designación
Master Combi 410.H

Clean up System

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 600 W |
| 1 Pie | 410 mm |
| Cuchilla | 3 aspas |
| 1 Batidora | 245 mm |
| Referencia | MF002.H |

953€



Velocidad variable

Designación
Master Trio 410.H

Clean up System

| | |
|----------------|---------|
| 1 Bloque motor | 600 W |
| 1 Pie | 410 mm |
| Cuchilla | 3 aspas |
| 1 Batidora | 245 mm |
| 1 Pasapuré | 420 mm |
| Referencia | MF001.H |

1443€

GAMA PROFESIONAL MASTER

LOS ACCESORIOS PIES DESMONTABLES

Accesorios disponibles por separado.

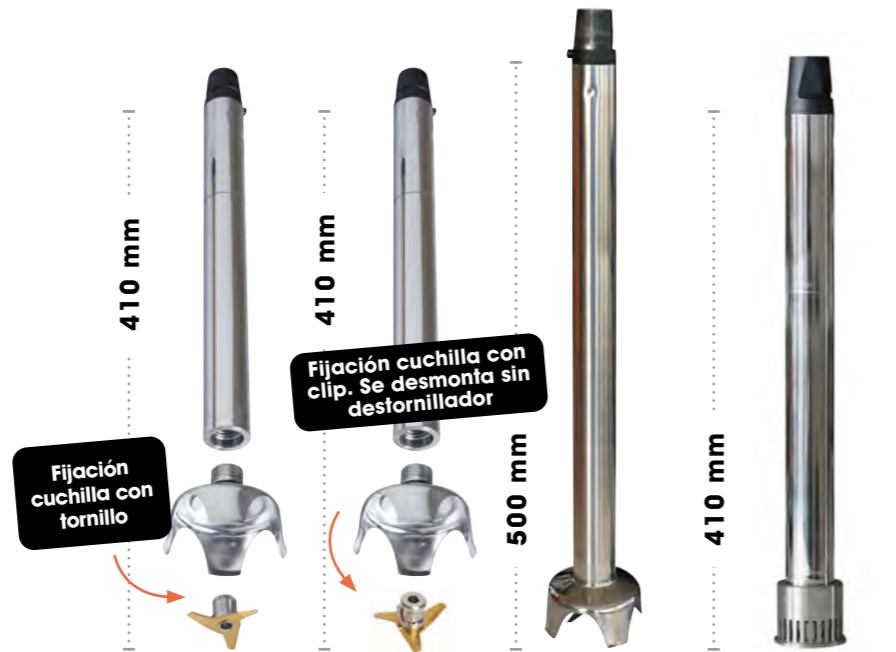
¡ ¡ MULTIPLICA LAS UTILIZACIONES !! HASTA 12 ACCESORIOS PARA UN ÚNICO BLOQUE MOTOR, CON GANCHO DE SUJECCIÓN INCLUIDO EN CADA VERSIÓN DESMONTABLE.



Designación
BM Master

Potencia 600 W
Referencia AC001

461€



Designación
M410.H

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC002.H

215€

Designación
M410.HC

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC002.HC

215€

Designación
M500

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC500

228€

Designación
Blender Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC070

355€



Designación

Bol Cutter Master

con una cuchilla (estándar o dentada) a elección

Velocidad rpm 400 / 1500

Referencia AC055

512€

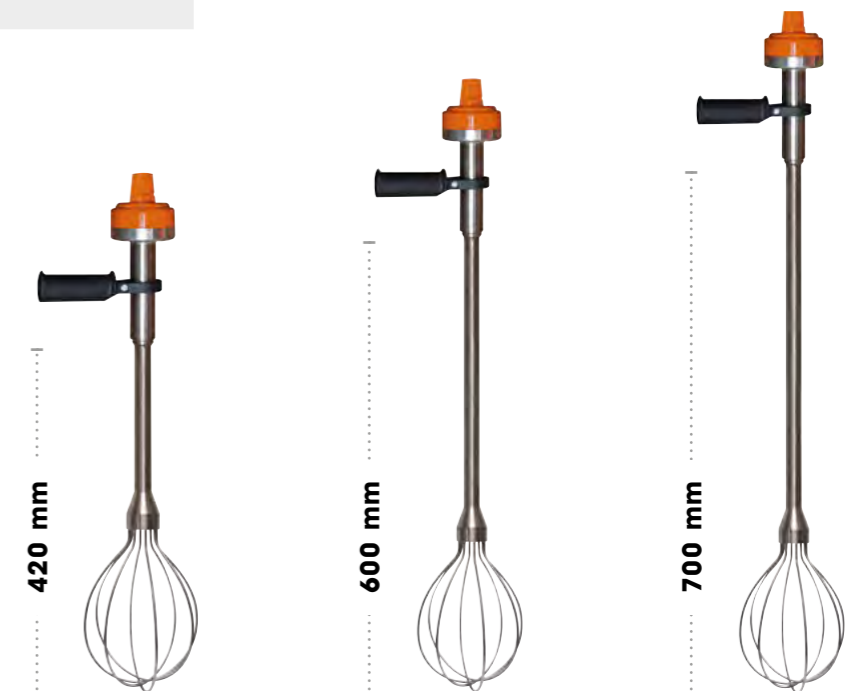
PRÁCTICO

Soporte mural incluido

Referencia 0880



BATIDORAS



Designación

FM420

Velocidad rpm 100 / 600

Referencia AC202

492€

FM600

Velocidad rpm 100 / 600

Referencia AC200

508€

FM700

Velocidad rpm 100 / 600

Referencia AC201

520€

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

PRODUCTO EXCLUSIVO

VARILLAS EXTRAÍBLES



Designación
Batidora Master

Velocidad rpm 300 / 900

Referencia AC003

277€

Designación
Pasapuré Master

Velocidad rpm 100 / 600

Referencia AC004

490€

Designación
M300 CC Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC260.HC

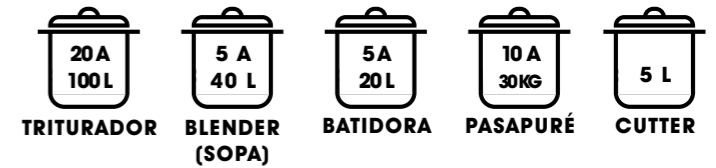
183€

Designación
Blender CC Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500

Referencia AC265

290€



CleanUp
System

PIE Y CAMPANA TOTALMENTE DESMONTABLES:

Para facilitar la limpieza, el mantenimiento y una higiene perfecta. Totalmente en acero inoxidable para una mayor durabilidad del pie. Apto para el lavavajillas.

Un dispositivo exclusivo **DYNAMIC** conforme a las recomendaciones **HACCP**.

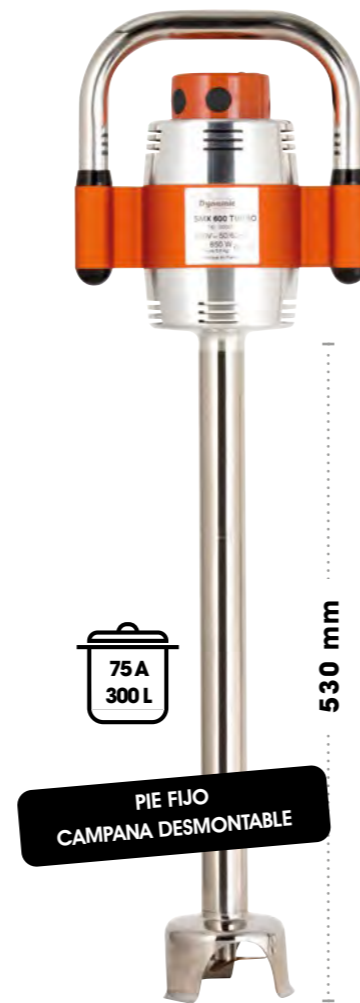




GAMA
PROFESIONAL
SMX

PIES FIJOS /
DESMONTABLES
850 / 1000 W
75 a 300 L

GAMA SMX
USO INTENSIVO ESPECIAL PARA
LAS COLECTIVIDADES.



PIE FIJO
CAMPANA DESMONTABLE

| | |
|----------------------|----------------------|
| Designación | SMX 600 Turbo |
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 850 W |
| Largo total | 800 mm |
| Tubo+ campana | 530 mm |
| Ø del aparato | 125 mm |
| Peso Neto / Embalado | 6,1 Kg / 7,7 Kg |
| Velocidad rpm | 11 000 |
| Referencia | MX002T |

892€



PIE DESMONTABLE
CAMPANA DESMONTABLE

| | |
|----------------------|----------------------|
| Designación | SMX 700 Turbo |
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 925 W |
| Largo total | 870 mm |
| Tubo+ campana | 600 mm |
| Ø del aparato | 125 mm |
| Peso Neto / Embalado | 6,5 Kg / 8,0 Kg |
| Velocidad rpm | 11 000 |
| Referencia | MX040T |

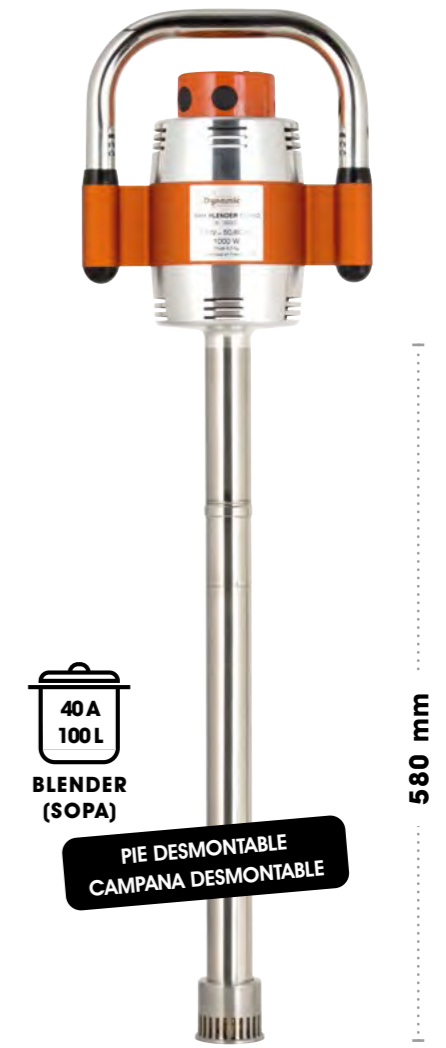
1122€



PIE DESMONTABLE
CAMPANA DESMONTABLE

| | |
|----------------------|----------------------|
| Designación | SMX 800 Turbo |
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 1000 W |
| Largo total | 960 mm |
| Tubo+ campana | 680 mm |
| Ø del aparato | 125 mm |
| Peso Neto / Embalado | 6,7 Kg / 8,2 Kg |
| Velocidad rpm | 11 000 |
| Referencia | MX001T |

1231€



BLENDER
(SOPA)
PIE DESMONTABLE
CAMPANA DESMONTABLE

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Designación | SMX Blender Turbo |
| Marfillo | 3 Palas |
| Potencia | 1000 W |
| Largo total | 860 mm |
| Tubo+ campana | 580 mm |
| Ø del aparato | 125 mm |
| Peso Neto / Embalado | 6,7 Kg / 8,2 Kg |
| Velocidad rpm | 11 000 |
| Referencia | MX125T |

1443€

VENTAJAS

- **Versatilidad:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Higiene:** Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.
- **Comodidad:** Utilización facilitada gracias a su soporte.
- **Seguridad:** Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.
- **Rendimiento:** Nueva motorización para un rendimiento optimo.



GAMA
PROFESIONAL
SMX



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación
BM SMX Turbo

Potencia 1000 W
Referencia AC052T

953€

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0862



CONFORME A LAS NORMAS:

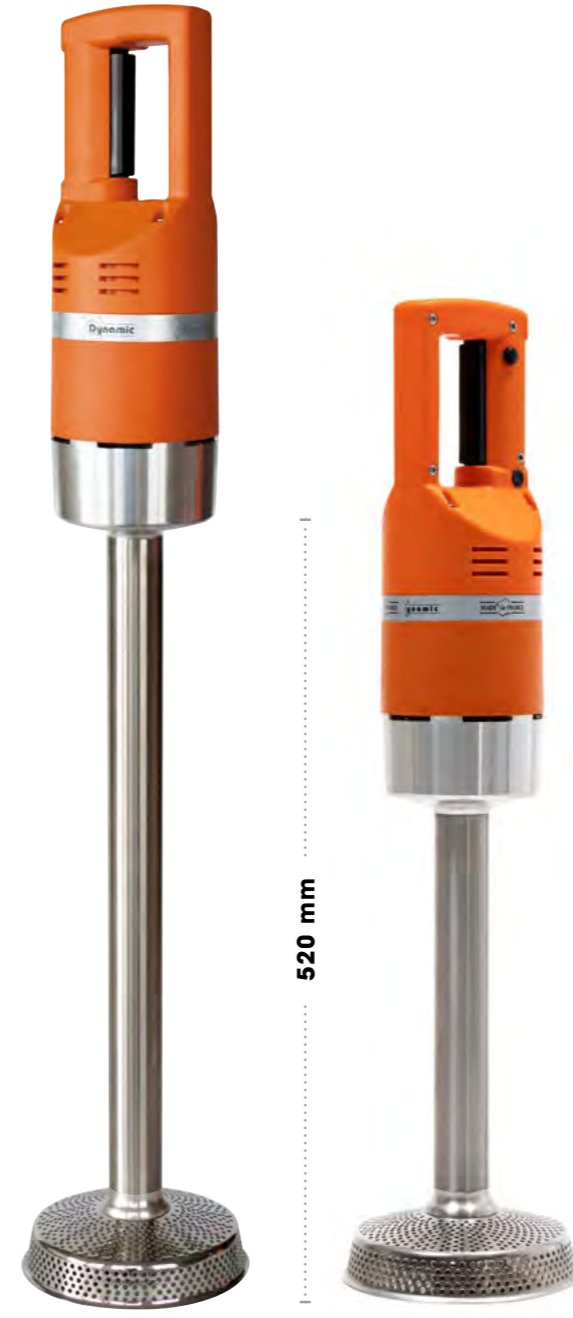


| | Designación Pie 700 Turbo | Designación Pie 800 Turbo | Designación Blender SMX Turbo | Designación M300 CC SMX Turbo | Designación Blender CC SMX Turbo |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|--|
| Velocidad rpm | 11 000 | 11 000 | 11 000 | 11 000 | 11 000 |
| Referencia | AC075T | AC076T | AC072T | AC250T | AC255T |
| | 223€ | 278€ | 490€ | 217€ | 400€ |

GAMA PROFESIONAL
PASAPURÉ

PIES FIJOS / DESMONTABLES
650 W

Accesorios disponibles por separado.



| | Designación PP520 | Designación PP300 |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Potencia | 650 W | 650 W |
| Largo total | 870 mm | 600 mm |
| Peso Neto / Embalado | 4,9 Kg / 5,9 Kg | 4,7 Kg / 5,7 Kg |
| Velocidad rpm | 500 | 500 |
| Referencia | PP001 | PP003 |
| | 1149€ | 1012€ |

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0881



Designación
BM PP

Potencia 650 W
Velocidad rpm 500
Referencia AC221

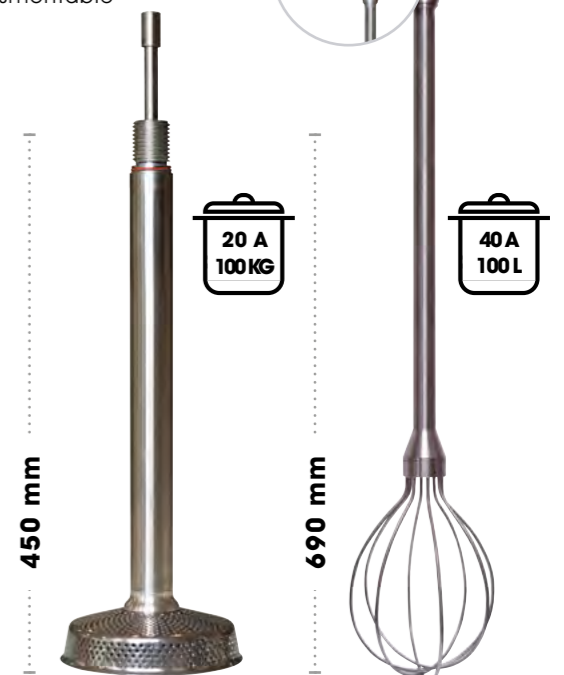
850€

PRODUCTO EXCLUSIVO



Rejilla y helice
Inox desmontable

Se entrega con
empuñadura
de sujeción



| | Designación Pasapuré PP | Designación FM PP |
|---------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Potencia | 150 / 500 | 150 / 500 |
| Velocidad rpm | 150 / 500 | 150 / 500 |
| Referencia | AC220 | AC208 |
| | 426€ | 492€ |



ACCESORIOS NUESTROS SOPORTES

GAMA MASTER
GAMA SMX

PARA SU SEGURIDAD Y COMODIDAD



| | |
|-------------|--------------------------------|
| | Designación SERVOMIX |
| Peso neto | 18 Kg |
| Longitud | 300 mm |
| Profundidad | 150 mm |
| Altura | 800 mm |
| Referencia | SM060 |
| | 1140€ |

PONGA FIN A LAS LESIONES MUSCULARES

con este gancho. Este gancho se coloca al borde de la olla.

Gancho de sujeción
incluido en cada versión
desmontable

Referencia SM020
17€



SOPORTES DE TRITURADOR

Para su seguridad y comodidad:



| Designación | SM 4 | SM 6 | SM 8 | SM 10 | SM 12 | SA |
|------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-----------------------|
| Peso neto | 1,9 Kg | 2,3 Kg | 2,6 Kg | 2,8 Kg | 3,2 Kg | 0,7 Kg |
| Ø del recipiente | 400 mm | 600 mm | 800 mm | 1000 mm | 1200 mm | Ancho del borde 55mm* |
| Referencia | SM001 | SM002 | SM003 | SM004 | SM005 | SM006 |
| | 241€ | 248€ | 265€ | 272€ | 2851€ | 135€ |

* Dimensiones máximas de uso



GAMA
PROFESIONAL
**TURBO
TRITURADORES**

GIGAMIX XS

1,5 / 2,2 KW
40 a 300 L



**CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN**

VENTAJAS

- **Comodidad:** Mayor movilidad con ruedas y facilidad de almacenamiento debido a su tamaño
- **Ergonomía:** Compacta, de baja invasión o huella mínima
- **Higiene:** Todo en acero inoxidable para facilitar el mantenimiento

Designación
GIGAMIX XS BLENDER TRI-FÁSICO

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Velocidad rpm | 2800 |
| Tensión/Alimentación* | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz |
| Potencia | 1,5 Kw |
| Referencia | TB120 |

5170€

Designación
GIGAMIX XS BLENDER MONOFÁSICO

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Velocidad rpm | 2800 |
| Tensión/Alimentación* | 230 V, monofásico, 50 Hz |
| Potencia | 1,5 Kw |
| Referencia | TB120.2 |

5522€

CONFORME A LAS NORMAS



GAMA PROFESIONAL TURBO TRITURADORES

**Versión estándar,
desmontable o rebajada.**
Para sus grandes preparaciones!



**CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN**



Version Estándar

| | Designación GIGAMIX 460-500 | Designación GIGAMIX 460-500 V.V Variador de velocidad incluido | Designación GIGAMIX Blender | Designación GIGAMIX Blender V.V Variador de velocidad incluido |
|-----------------------|---------------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| Tubo de inmersión | 570 mm | 570 mm | 570 mm | 570 mm |
| Velocidad rpm | 4000 | 2800 / 4000 | 4000 | 2800 / 4000 |
| Tensión/Alimentación* | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* |
| Potencia | 2,2 Kw | 2,2 Kw | 2,2 Kw | 2,2 Kw |
| Referencia | TB001 | TB002 | TB020 | TB021 |
| | 7794€ | 9912€ | 8407€ | 10 523€ |

Version Rebajada

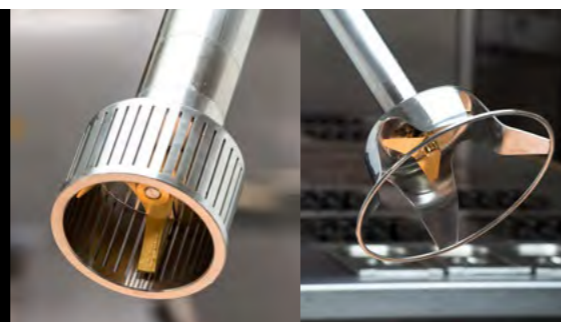
| | Designación GIGAMIX 460-210 | Designación GIGAMIX 460-210 V.V Variador de velocidad incluido | Designación GIGAMIX DMX | Designación GIGAMIX DMX V.V Variador de velocidad incluido |
|-----------------------|---------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| Tubo de inmersión | 570 mm | 570 mm | 570 mm | 570 mm |
| Velocidad rpm | 4000 | 2800 / 4000 | 4000 | 2800 / 4000 |
| Tensión/Alimentación* | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* |
| Potencia | 2,2 Kw | 2,2 Kw | 2,2 Kw | 2,2 Kw |
| Referencia | TB005 | TB006 | TB008 | TB009 |
| | 7794€ | 9912€ | 8191€ | 10 309€ |

* Otras tensiones sobre encargo

Opción Variador de velocidad 2800 / 4000 rpm.
Opción obligatoria para el monofásico - Montado en fábrica (Referencia TB010)

VENTAJAS

- **Comodidad:** Muy fácil de mover y manejar con ruedas.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios según las utilizaciones.
- **Ergonomía:** plegable para ocupar poco espacio
- **Durabilidad e higiene:** construcción robusta en acero inoxidable, muy fácil de limpiar.
- **Potencia:** Motor muy potente de 2,2 KW.
- **Velocidad:** fija o variable hasta 4000 rpm.



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación
Campana Gigamix

| | |
|---------------|-------------|
| Velocidad rpm | 2800 / 4000 |
| Altura | 133 mm |
| Diametro | 280 mm |
| Referencia | TB012 |

1146€



Designación
Blender Gigamix

| | |
|---------------|-------------|
| Velocidad rpm | 2800 / 4000 |
| Altura | 93 mm |
| Diametro | 98 mm |
| Referencia | TB004 |

1758€



Designación
Batidora Gigamix
Variador obligatorio

| | |
|---------------|------------|
| Velocidad rpm | 800 / 1600 |
| Altura | 410 |
| Diametro | 170 mm |
| Referencia | TB014 |

1798€



Designación
Pie Pasapuré
Variador obligatorio

| | |
|---------------|------------|
| Velocidad rpm | 800 / 1600 |
| Altura | 250 mm |
| Diametro | 165 mm |
| Referencia | TB013 |

1999€



Designación
Extensión de tubo

| | |
|---------------|----------------|
| Velocidad rpm | - |
| Altura | 300 mm |
| Diametro | - |
| Referencia | TB015 (9333) |

516€



DYNA BOMBA

Tan innovadora como sencilla, la bomba de vaciado **DYNAMIC** es un simple accesorio con manguera que se acopla sobre el pie Blender **GIGAMIX**. Permite transvasar rápidamente y sin esfuerzo la preparación ya triturada a otros recipientes en muy pocos minutos.

La Dyna Bomba permite transferir 100 Litros de agua en 1 minuto a velocidad máxima (sabiendo que la viscosidad del agua es de 1 cP).



Designación
Dyna bomba Gigamix
Adaptable sólo sobre el accesorio blender

| | |
|------------|--------|
| Referencia | TB030 |
| Diametro | 178 mm |

1307€



Designación
Pistola Gigamix
Pistola opcional para Dyna Bomba

| | |
|------------|-------|
| Referencia | TB040 |
|------------|-------|

927€



**SÓLO COMPATIBILIDAD
CON EL PIE BLENDER**

**¡VACÍE SUS OLLAS
EN UNOS MINUTOS!**

GAMA CORTADOR DE MESA / CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO

HASTA 300 KG POR HORA, ADECUADO
PARA HASTA 400 CUBIERTAS POR SERVICIO



VENTAJAS

- Higiene: Lavado de todos los accesorios en lavavajillas
- Comodidad: Motor silencioso de 50 Db sin vibraciones
- Ergonomía: Adecuado para diestros y zurdos
- Rendimiento: Ganancia de productividad gracias a los discos (diámetro más ancho del mercado)

COMBINADO CORTADOR DE MESA / CORTA-HORTALIZAS

SISTEMA
PATENTADO
SISTEMA



PERFECTA HIGIENE
SE LIMPIA EN LAVAVAJILLAS
EMPUÑADORA EASY CLIP,
MONTAJE Y DESMONTAJE RAPIDO

SISTEMA / MODELO PATENTADO

SE ENTREGA CON
UNA CUCHILLA ESTÁNDAR



CAPACIDAD ÚTIL: 4.3 LITROS
CAPACIDAD NOMINAL: 5.4 LITROS

Designación
Combinado W

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Velocidad Corta.H rpm | 320 a 720 |
| Velocidad Cutter rpm | 350 a 3500 |
| Funciones | Pulso & Reverso |
| Potencia | 1100 W |
| Referencia | CL322 |

3154€

Designación
Combinado W Pantalla
pantalla digital

| | |
|-----------------------|--|
| Velocidad Corta.H rpm | 320 a 720 |
| Velocidad Cutter rpm | 350 a 3500 |
| Funciones | Pulso, reverso*, temporizador* y cronómetro* |
| Potencia | 1100 W |
| Referencia | CL350 |

3728€

* Cortador solo

CORTA-HORTALIZAS CON UNA LARGA SELECCIÓN DE DISCOS EN ACERO INOXIDABLE



SISTEMA / MODELO PATENTADO
ENTREGADO SIN DISCO

Designación
Corta-hortalizas 1V

| | |
|----------------|--------|
| Vitesse tr/min | 320 |
| Fonction | - |
| Vitesses | - |
| Puissance | 1100 W |
| Referencia | CL100 |

1736€

Designación
Corta-hortalizas 2V

| | |
|----------------|-----------|
| Vitesse tr/min | 320 y 640 |
| Fonction | - |
| Vitesses | - |
| Puissance | 1100 W |
| Referencia | CL110 |

2103€

Designación
Corta-hortalizas VV
panel de mando LEDs

| | |
|----------------|-----------|
| Vitesse tr/min | 320 a 720 |
| Fonction | Pulso |
| Vitesses | 5 niveles |
| Puissance | 1100 W |
| Referencia | CL121 |

2370€

Designación
Corta-hortalizas VV Pantalla
pantalla digital

| | |
|----------------|-----------|
| Vitesse tr/min | 320 a 720 |
| Fonction | Pulso |
| Vitesses | 5 niveles |
| Puissance | 1100 W |
| Referencia | CL150 |

2800€

CONVERTIBLE EN CORTADOR

CONFORME A LAS NORMAS



CUTER/CORTA-
HORTALIZAS
ELECTRICO



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

Disco rebanadores

| Referencia | Designación |
|------------|-------------|
| 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 |



126€ por unidad



Disco para rallar

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



91€ por unidad



Disco Juliana (bastoncillos)

| Referencia | Designación |
|------------|-------------|
| CL3032 | 3X2 mm |
| CL3042 | 4X2 mm |
| CL3044 | 4X4 mm |
| CL3055 | 5x5 mm |
| CL3052 | 5X2 mm |
| CL3088 | 8x8 mm |
| CL3010 | 10x10 mm |



174€ por unidad



KIT COMPLETO CORTA-HORTALIZAS

Tapa, empuñadora y eyector

Referencia CL9000

928€



KIT COMPLETO CUTTER

Tanque, cubierta y cuchilla estándar

Referencia CL9001

900€

EL PACK PIZZA

incluye
1 disco rebanador de 2.5 mm,
1 disco rallador de 4 mm
y 1 disco rallador de 5 mm.

Referencia CL6000

306€ por unidad

EL PACK BUFFET

incluye
1 disco rebanador de 1.5 mm,
1 disco rebanador de 3 mm,
1 disco rebanador de 5 mm
y 1 disco rallador de 2 mm.

Referencia CL6001

419€ por unidad

EL PACK BRASSERIES / CATERING

incluye
1 disco rebanador de 1.5 mm,
1 disco rebanador de 3 mm,
1 disco rebanador de 5 mm,
1 disco rebanador de 2 mm,
1 disco juliana de 4x4 mm,
1 disco juliana de 8x8 mm,
1 disco juliana 10x10 mm

Referencia CL6002

888€ por unidad

EL PACK RESTAURACIÓN COLECTIVA

incluye
1 disco rebanador de 0.5 mm,
1 disco rebanador de 2.5 mm,
1 disco rebanador de 5 mm,
1 disco rebanador de 11 mm,
1 disco rallador de 2 mm,
1 disco rallador de 5 mm,
1 disco juliana de 4x4 mm
1 disco juliana 10x10 mm.

Referencia CL6003

927€ por unidad

SopORTE de discos

de mesa o mural, modular

Referencia CL7000

17€ por unidad



GAMA CORTADOR DE MESA / CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO, BLEND & MIX

100G A 4 KG, ADECUADO PARA 20 A 100 CUBIERTAS POR SERVICIO

CUTTER DE MESA PARA MEZCLAR, EMULSIONAR, MEZCLAR Y CORTAR EN SEGUNDOS



SE ENTREGA CON UNA CUCHILLA ESTÁNDAR



| | Designación Cutter IV | Designación Cutter 2V | Designación Cutter VV panel de mando LEDS | Designación Cutter VV Pantalla pantalla digital |
|---------------|-----------------------|-----------------------|---|---|
| Velocidad rpm | 1500 | 1500 y 3000 | 350 a 3500 | 350 a 3500 |
| Función | - | Pulso & Reverso | Pulso & Reverso | Pulso, reverso, temporizador y cronómetro |
| Velocidades | - | - | 10 niveles | 10 niveles |
| Potencias | 1100 W | 1100 W | 1100 W | 1100 W |
| Referencia | CL200 | CL212 | CL222 | CL250 |
| | 1878€ | 2021€ | 2397€ | 2827€ |
| | | | CONVERTIBLE EN CORTA-HORTALIZAS | |

BLEND & MIX FUNCIONES 2 EN 1 IDEAL PARA ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA



ENTREGADO CON UNA CUCHILLA LISA Y UNA CUCHILLA MICRODENTADA



| | Designación BLEND & MIX 2V | Designación BLEND & MIX VV panel de mando LEDS | Designación BLEND & MIX VV Ecran pantalla digital |
|---------------|----------------------------|--|---|
| Velocidad rpm | 1500 y 3000 | 350 a 3500 | 350 a 3500 |
| Función | Pulso & Reverso | Pulso & Reverso | Pulso, reverso, temporizador y cronómetro |
| Velocidades | - | 10 niveles | 10 niveles |
| Potencias | 1100 W | 1100 W | 1100 W |
| Referencia | CL412 | CL422 | CL450 |
| | 2137€ | 2513€ | 2942€ |

LOS ACCESORIOS



Cuchilla lisa
Referencia CL8001

98€ por unidad



Cuchilla dentada
Referencia CL8002

116€ por unidad



Cuchilla microdentada
Referencia CL8003

116€ por unidad



GAMA MANUAL CORTAHORTALIZAS

DYNACUBE

30 a 50 KG/Hora
PARA CORTAR DADOS, RODAJAS, PALITOS.

**Nº1 DE LOS CORTADORES
A DADOS MANUALES
EN EL MUNDO**



CE
CONFORME A LAS NORMAS



VENTAJAS

- Rapidez : Fácil de instalar.
- Rendimiento: Calidad y precisión de corte.
- Higiene: Facilidad de mantenimiento.
- Comodidad: Fácil de transportar.
- Polivalencia: Herramientas específicas que permiten diferentes cortes.
- Seguridad: Sin contacto directo con las rejillas de corte.



| | | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|
| | Dynacube + rejilla 5,5x5,5 + empujador | Dynacube + rejilla 7x7 + empujador | Dynacube + rejilla 8,5x8,5 + empujador | Dynacube + rejilla 10x10 + empujador | Dynacube + rejilla 14x14 + empujador | Dynacube + rejilla 17x17 + empujador |
| Ø del recipiente | | | | | | 400 mm |
| Altura total | | | | | | 330 mm |
| Peso Neto / Embalado | | | | | | 3,1 / 4,4 Kg |
| Referencia | CL007 | CL005 | CL003 | CL006 | CL008 | CL009 |
| | 474€ | 474€ | 474€ | 474€ | 474€ | 474€ |

| | | | | | | |
|------------|---|---|---|---|---|---|
| | Rejilla de corte 5,5x5,5 + empujador | Rejilla de corte 7x7 + empujador | Rejilla de corte 8,5x8,5 + empujador | Rejilla de corte 10x10 + empujador | Rejilla de corte 14x14 + empujador | Rejilla de corte 17x17 + empujador |
| Referencia | AC065 | AC060 | AC061 | AC062 | AC063 | AC064 |
| | 140€ | 140€ | 140€ | 140€ | 140€ | 140€ |

GAMA PROFESIONAL ESCURREVERDURAS

MANUAL & ELÉCTRICA
5 a 20 L



¡SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS!

MODELO PATENTADO

ANTIBACTERIANO INCORPORADO



| | |
|-------------------------------------|----------------|
| E5SC Manual Tapa apretado | |
| ∅ del recipiente | 275 mm |
| Altura total | 342 mm |
| Potencia | - |
| Velocidad rpm | - |
| Volúmen aconsejado | 1 - 2 lechugas |
| Peso neto / embalado | 1,6 Kg |
| Referencia | E007 |

123€



Soporte con ventosas para mayor estabilidad (Sólo para modelos E20).



| E10 Manual* | E20 Manual* | E20 SC Manual* Tapa apretado | EM98 Eléctrica |
|-----------------|-----------------|---------------------------------|----------------|
| 330 mm | 430 mm | 430 mm | 430 mm |
| 420 mm | 500 mm | 500 mm | 630 mm |
| - | - | - | 200W |
| - | - | - | 500 |
| 2 - 3 lechugas | 3 - 5 lechugas | 3 - 5 lechugas | 3 - 5 lechugas |
| 2,4 Kg / 3,0 Kg | 3,6 Kg / 4,8 Kg | 3,6 Kg / 4,8 Kg | 8,3 Kg / 10 Kg |
| E001 | E002 | E004 | E003 |
| 170€ | 202€ | 218€ | 439€ |



CON TEMPORIZADOR
(TIEMPO DE MARCHA/USO 1 MIN)
Referencia E003.T
555€

| Descripción | Referencia |
|---------------------------------|------------|
| Tripode para E20 & E20 SC | AC019 |
| Juego de piñones para E10 - E20 | 2815.1 |
| Juego de piñones para E20 SC | 2815.2 |



CONFORME A LAS NORMAS:



L'Originale

VENTAJAS

- **Higiene:** Antibacteriano incorporado conforme a las recomendaciones HACCP.
- **Comodidad:** La tapa con sus mecanismos internos está herméticamente cerrada para evitar que entre o salga líquido (E20 SC).
- **Rendimiento:** Apto para uso intensivo.
- **Robustez:** Engranaje con pasador inox incorporado.



VARIOS

DYNAJUICER

EXPRIMIDOR

de 100 a 150 cítricos por hora



Exprimidor

| | |
|---------------|----------|
| Diámetro | ø 220 mm |
| Altura total | 330 mm |
| Potencia | 200 W |
| Velocidad rpm | 1500 |
| Peso | 3,7 Kg |
| Referencia | PA001 |

261€



1000 / 1200 mm

FMA 91/FMA 90

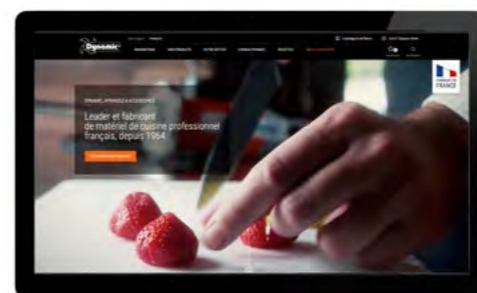
| | Batidora manual FMA 90 | Batidora manual FMA 91 |
|------------|------------------------|------------------------|
| Largo | 1200 mm | 1000 mm |
| Capacidad | 20 a 200 L | 20 a 200 L |
| Peso neto | 1,1 Kg | 1,1 Kg |
| Referencia | AC210 | AC211 |

154€

144€

VENTAJAS

- Ideal para exprimir gran cantidad de cítricos sin esfuerzo.
- Silencioso, muy robusto.
- Las piezas se montan y se desmontan con mucha facilidad.

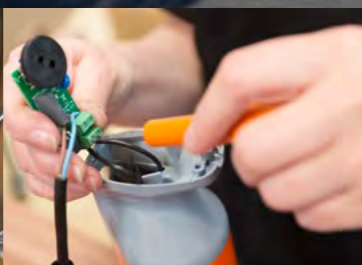


DESCUBRE NUESTRA GAMA EN NUESTRO SITIO WEB

www.dynamicmixers.com



DYNAMIC MADE IN FRANCE



DYNAMIC

LÍDER Y ESPECIALISTA EN TRITURADORES PROFESIONALES.
Una fuerza basada en nuestras diferencias.

En 1964 Dynamic inventó el triturador profesional de alta gama para cocineros profesionales así como en 1992 el famoso escurrivegetales.

Dynamic, fabricante pionero en su campo, propone la gama más completa del mercado con una amplia selección de accesorios.

Dynamic dispone de trituradores profesionales con pie fijo o desmontable para una gran polivalencia.


Dynamic produce y fabrica sus trituradores. Selecciona a los mejores materiales para garantizar aparatos de calidad, fiables y robustos.

Dynamic confecciona los motores utilizados para sus trituradores.

Dynamic multiplica las innovaciones y propone conceptos únicos en el mercado : pie blender, pie « clean-up », etc.

Dynamic ofrece un servicio postventa excepcional con disponibilidad inmediata de todos los recambios.

Todos los aparatos de la gama se fabrican en Francia.

 Dynamic es miembro del SYNEG / Francia (Sindicato Nacional del Equipamiento de Grandes Cocinas).

**SABER-HACER
100% FRANCÉS**



DYNAMIC ACTUANDO POR EL MEDIO AMBIENTE

DESDE I+D, DYNAMIC PRESTA LA MEJOR ATENCIÓN A LA CALIDAD Y DURABILIDAD DE SUS PRODUCTOS.

ES ESENCIAL LA SELECCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCIR PRODUCTOS DE CALIDAD.

DESARROLLO



DYNAMIC siempre presta la máxima atención a la calidad de las materias primas utilizadas en la fabricación de sus productos para que sean robustos y duraderos.

La longevidad de los aparatos contribuye a la protección del medio ambiente por reducir los desechos y limitar el agotamiento de los recursos renovables y no renovables del planeta.



Producción racional- motores personalizados para una mayor fiabilidad.

DYNAMIC estudia y realiza sus propios motores bobinados para obtener la mejor relación peso / potencia de sus aparatos.



Todos nuestros embalajes están fabricados con cartón reciclado.

CERTIFICACION

Todos los productos producidos en nuestras fábricas en Vence (06 - Francia) y Mortagne sur Sèvre (85 - Francia) cumplen con los requisitos esenciales de las normas IEC, CE, ETL, UL y NSF.

Estos estrictos requisitos de calidad en términos de seguridad y estandarización garantizan a cada uno de sus usuarios, productos de alto rendimiento y calidad constante.

REPARACIÓN / RECICLAJE

Nuestros productos están diseñados para ser fáciles de mantener, reparar, desmontar y volver a montar. DYNAMIC garantiza que sus productos sean reparables durante 10 años en Francia y en todo el mundo, y garantiza la disponibilidad inmediata de los repuestos.

El reabastecimiento y el control de los niveles de stock aseguran a cada cliente un suministro rápido. Todas las piezas de repuesto se fabrican en nuestras propias plantas de producción respetando las normas aplicadas de la directiva ROHS que prohíbe el uso de sustancias nocivas.

DYNAMIC integra en el territorio francés un dispositivo de recuperación y tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida, los RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), de conformidad con lo establecido en el Decreto N° 2012/19 / CE de 04 Julio de 2012.

Esto se refiere, según lo estipulado por el decreto, sólo a los equipos comercializados después del 13 de agosto de 2005. El costo de procesamiento del equipo al final de su vida útil está integrado en los precios de venta. Para obtener más información, consúltenos.

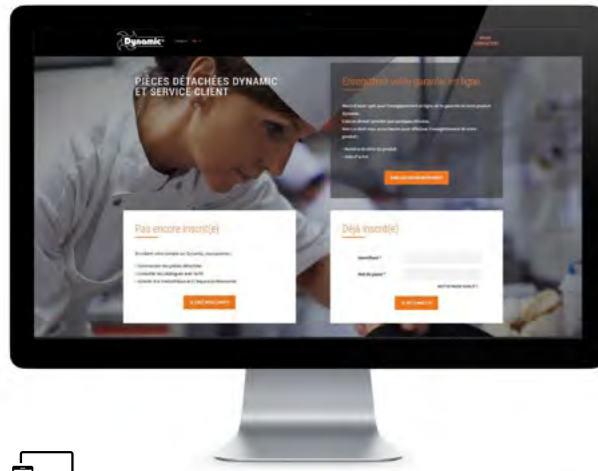


Nuestros productos son reciclables y cada planta de producción está dotada de un protocolo de recolección y reciclaje.



UNA PRESENCIA
DIGITAL 24/24

NUESTRO SITIO WEB
POST VENTA



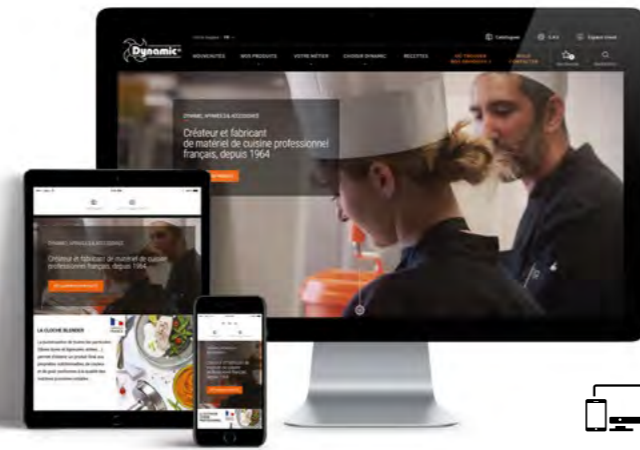
ACCEDE A SU ESPACIO PERSONAL / SITIO POST VENTA

www.sav-dynamicmixers.com

Al crear su cuenta DYNAMIC, podrá:

- Pasar un pedido de repuestos directamente en línea,
- Acceder a la biblioteca multimedia y al espacio personal
- Ver a tutoriales

NUESTRO **SITIO WEB**



PARA DESCUBRIR NUESTROS PRODUCTOS Y NUESTRAS NOTICIAS

www.dynamicmixers.com

- Fotos y videos de nuestros productos,
- Descargue las fichas técnicas de los productos y folletos comerciales
- Descubra las recetas dedicadas a los equipos DYNAMIC
- Contáctenos fácilmente gracias al formulario de contacto completo.



DESCUBRE TODOS NUESTROS VIDEOS EN NUESTRO CANAL YOUTUBE O EN NUESTRA WEB



SOPORTES MARKETING
DE VENTA

PACKAGING

La imagen de los productos Dynamic también se refleja en el embalaje. El embalaje es un medio importante de reconocimiento de la marca e identificación de los productos.

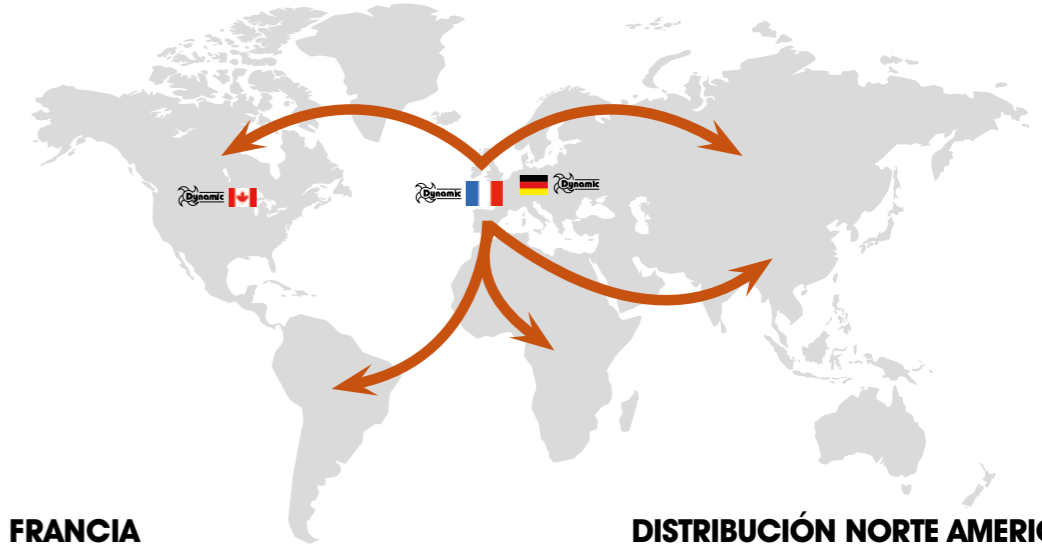
EXPOSITOR

La mejor forma de presentar los productos Dynamic (Para más información, contacte con nosotros).



UNA RED DE DISTRIBUCIÓN
INTERNACIONAL

PRESENTE EN MÁS DE 120 PAÍSES



FRANCIA

518 rue Léo Baekeland
BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE
Tel. +33 (0)2 51 63 02 72
e-mail : contact@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com

ALEMANIA

Eine starke Marke der Gruppe NADIA GMBH
Robert-Koch-Strasse 7 - 77694 Kehl
Tel. +49 (0)7851 886 45-0 - Fax +49 (0)7851 886 45-32
Kontakt: info@dynamic-professional.de
www.dynamic-professional.de

DISTRIBUCIÓN NORTE AMERICANA

USA / Canada

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

USA

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

CANADA

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

CONDICIONES GENERALES DE VENTA (Aplicable al 1er enero 2023)

1 - DISPOSICIONES GENERALES

Excepto convenio especial y escrito, todo pedido conlleva de pleno derecho por parte del cliente su adhesión a las presentes condiciones y esto, a pesar de cualquier cláusula contraria que pudiera figurar en las condiciones generales de compra del cliente.

2 - PEDIDOS - PRESUPUESTO

Los pedidos pasan a ser definitivos previa aceptación escrita o tácita de la sociedad DYNAMIC, en lo sucesivo denominada "la Sociedad". En caso de entrega de un presupuesto, el pedido pasa a ser definitivo previo envío a la Sociedad de su presupuesto aceptado por carta, fax o cualquier otro medio de transmisión, en los ocho días de su establecimiento. Toda modificación de pedido o presupuesto debe ser objeto de un acuerdo escrito entre la Sociedad y el cliente.

3 - PLAZOS

Las entregas se efectúan en función de las disponibilidades de suministro y transporte, en el orden de llegada de los pedidos y según las indicaciones proporcionadas por la Sociedad cuando aceptó el pedido. La Sociedad está autorizada a efectuar entregas de manera global o parcial. Los plazos se dan a título indicativo y no comprometen a la Sociedad especialmente en caso de fuerza mayor o casos fortuitos. Ningún retraso de entrega puede dar lugar a la aplicación de penalidades o daños y perjuicios, a retención o cancelación de pedido. En cualquier caso, solo se efectuará la entrega al cliente si está al día de sus obligaciones con respecto a la Sociedad.

4 - ENTREGAS

Los precios se entienden libre de impuestos, FCA, embalaje incluido. Excepto indicación particular en el pedido o en el presupuesto aceptado, los pedidos se envían con el porte en suplemento. Todos los gastos de un envío en urgencia correrán a cargo completamente del cliente que hubiera hecho su demanda. Las mercancías pasan a ser la propiedad del cliente a la salida de los talleres de la Sociedad, a reserva de la siguiente cláusula de propiedad. Por consiguiente, todas las operaciones de transporte, aduana, seguro, manipulación corren por cuenta y riesgo del cliente. El cliente debe asegurarse de la conformidad del envío, de los daños, deterioros y posibles piezas que faltasen y hacer, si procede las reservas necesarias, por carta certificada con acuse de recibo y en el plazo de 72h, dirigiéndose a los organismos y transportistas en cuestión. El cliente avisará de ello a la Sociedad.

5 - DEVOLUCIONES

Toda devolución de un producto debe ser objeto previamente de un acuerdo formal entre la Sociedad y el cliente. En caso de aceptación, se deducirá un 10% para gastos. Los pedidos especiales no podrá devolverse.

6 - GARANTÍA

La Sociedad deberá entregar un bien conforme al contrato y responderá de los defectos de conformidad existentes en el momento de la entrega. Para que el bien sea conforme al contrato, deberá:
- Estar en condiciones para el uso habitualmente esperado de un bien similar y corresponder cuando proceda a la descripción dada por la Sociedad y poseer las calidades que ésta presentó al cliente en forma de muestra o modelo;
- Presentar las calidades que el cliente podrá legítimamente esperar habida cuenta de las declaraciones hechas por la Sociedad, en particular, en la publicidad;
- O presentar las características definidas de mutuo acuerdo entre las partes.
- O estar en condiciones para todo uso especial buscado por el cliente, que se hubiera comunicado a la Sociedad y que ésta última hubiera aceptado; Los aparatos eléctricos se garantizan un año a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. La garantía cubre completamente piezas y mano de obra. La garantía concierne la sustitución de toda pieza defectuosa, pero no podría cubrir los ruidos por caída o choque, los deterioros causados por un empleo anormal los errores de conexión o el incumplimiento de las condiciones de utilización prescritas en el prospecto de empleo.

7 - PREGIOS

Los precios e información indicados en los catálogos u otros impresos publicitarios de la Sociedad sólo comprometen a la Sociedad que se reserva el derecho de aportar todos las modificaciones, dimensiones, materias o de peso a sus productos presentados o descritos y esto, sin obligación de modificar los productos anteriormente suministrados o en curso de pedido. Las mercancías se facturan sobre la base de la tarifa en vigor en el momento del pedido. Los pagos se efectúan al domicilio social de la Sociedad. Salvo estipulaciones particulares, los pedidos son pagaderos en efectivo cuando se retiran las mercancías. Se acordará un descuento del 0,5% por mes entero, generando una deducción proporcional del IVA, de la suma total sin el impuesto en caso de pago anticipado. Cualquier otra modalidad de pago deberá ser objeto de un acuerdo pre-

vio. A falta de pago en la fecha del vencimiento contractual, se deberán automáticamente y sin formalidades a partir del 1er día de retraso penalidades por demora iguales a 3 veces el tipo de interés legal. Además se deberá una indemnización global para gastos de recaudación por un importe de 40 euros automáticamente y sin formalidades. Si los gastos de recaudación son superiores a este importe global, se deberá una indemnización complementaria, previa presentación de los justificantes. La Sociedad podrá igualmente suspender toda nueva entrega.

8 - RESERVA DE PROPIEDAD

La Sociedad conserva la completa propiedad de los bienes vendidos hasta el pago íntegro por parte del cliente. Sin embargo, los riesgos de pérdida, robo o deterioro de las mercancías están a cargo exclusivo del cliente en cuanto pasan a su disposición. La falta de pago de un vencimiento podrá conllevar la reivindicación de las mercancías entonces existentes.

9 - PROPIEDAD INTELECTUAL

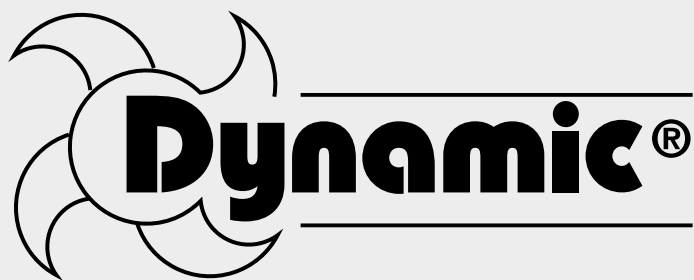
Los diseños, modelos, planos y presupuestos y generalmente cualquier tipo de documento que la Sociedad hubiera entregado al cliente son la propiedad intelectual exclusiva de la Sociedad; no pueden comunicarse ni ejecutarse sin la autorización escrita de este último. Deberán restituirse tras simple petición de la Sociedad.

10 - APLICACIÓN DE LOS CONVENIOS

Ningún retraso, ninguna omisión, ninguna tolerancia por parte de la Sociedad en el ejercicio de uno de sus derechos que resultaran de los presentes se considerará como implicando por parte de la Sociedad una renuncia a prevalerse de este derecho.

11 - ATRIBUCIÓN DE JURISDICCIÓN

En caso de conflicto, la Sociedad y el cliente interesado recurrirán al arbitraje efectuado por un solo árbitro que intervendrá como amigable componedor, elegido de mutuo acuerdo, o a falta de ello, nombrado tras la demanda de la parte más diligente por el Presidente del Tribunal de Comercio de la Roche-sur-Yon. Las partes renuncian a cualquier apelación y recurso contra la sentencia arbitral que se dictará de forma definitiva y se comprometen a conformarse a ella sin recurso ni exequatur.



Distribuido por :

Contacten con nosotros para obtener la lista de los distribuidores más cercanos.

DYNAMIC FRANCE

518 rue Léo Baekeland
BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE
Tel. +33 (0)2 51 63 02 72
e-mail : contact@dynamicmixers.com

UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA LAS PREPARACIONES **DYNAMIC**[®]
www.dynamicmixers.com

