
Dynamic®
GAMA PROFESIONAL 2026
Fuente de inspiración
culinaria desde 1964
www.dynamicmixers.com

# PRESENTE EN MÁS DE
# 120 PAÍSES

FRANCIA

**MORTAGNE-SUR-SÈVRE (85)**

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

518 rue Léo Baekeland
BP57-85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE

**www.dynamicmixers.com**

**2 SITIOS**
DE PRODUCCIÓN

NORTE AMÉRICA

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

**USA**
1 320 ROUTE 9 # 1352
Champlain, NY - 12919
**www.dynamicmixersusa.com**

**USA / CANADA**

Tel. : +1-800-267-7794 / +1-514-956-0127

Fax : +1-877-668-6623 / +1-514-956-8983

**info@dynamicmixers.com**



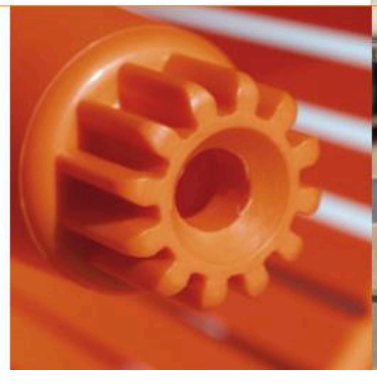
ALEMANIA
Eine starke Marke der Groupe NADIA GMBH

**ALEMANIA**

Tel. +49 (0)7851 886 45-0
Fax +49 (0)7851 886 45-32
**info@dynamic-professional.de**

Robert-Koch Strasse 7
77694 Kehl

**www.dynamic-professional.de**



## CORTAHORTALIZAS / CUTTER DE MESA

### COMBINADO ELÉCTRICO



### CORTAHORTALIZAS ELÉCTRICO



### CUTTER ELÉCTRICO



### BLEND & MIX



## LOS ACCESORIOS



Disco ondulado



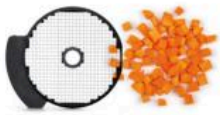
Disco Rebanadores



Disco Juliana



Disco para rallar



Kit Macedonia



Kit Patatas Fritas



Soporte de disco



Cuchilla lisa



Cuchilla dentada



Cuchilla microdentada

## ESCURREVERDURAS






## VARIOS



### DYNACUBE



### DYNAJUICER



### FMA



Dynamic®

# GAMA 2026





## TURBO TRITURADORES

## GAMA JUNIOR


Junior MX 225


M 225


M 300


Blender Junior


Batidora Junior


PP Junior

BM Junior



## GAMA SENIOR


Senior MX 300


M 300


M 400


Batidora Senior


PP Senior

BM Senior



## GAMA MINI


MD95 +


MD95 + con sonda de temperatura


Dynamix® Nomad 160 / 190


Dynamix® 160 / 190 V2


Dynamix® DMX 160 / 190


M 160


M 190


Blender Dynamix®


Batidora Dynamix®


PP Dynamix®

BM 160 Dynamix®



BM 190 Dynamix®



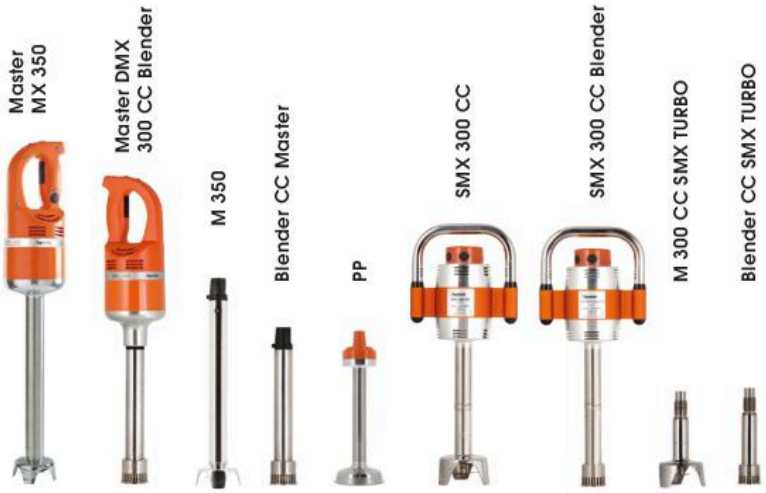
## GAMA MASTER




## GAMA SMX




## GAMA CACEROLAS BAJAS




## PASAPURÉ




## EASYMIX

PARA LAS GAMAS MASTER O SMX

Móvil



Fijo



Pared



Dynamic®

GAMA PROFESIONAL **2026**



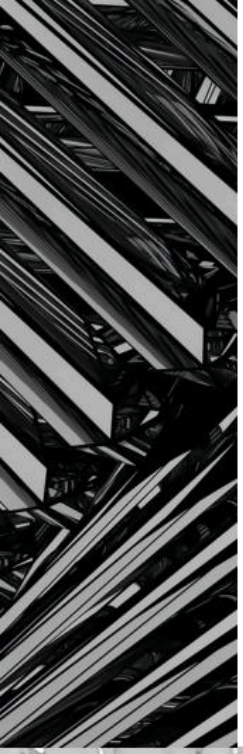

*Le acompañamos desde 1964*

www.dynamicmixers.com

# Índice

CATÁLOGO PROFESIONAL 2026


| | |
|---|---|
| Una red mundial | p. 2 |
| Dynamic® Gamas 2026 | p. 3 |
| Compromisos | p. 8 |
| Nuestras gamas para sus actividades profesionales | p. 10 |
| MD95+ | p. 12 |
| Dynamix® | p. 14 |
| Dynamix® V2 | p. 15 |
| Dynamix® NOMAD | p. 16 |
| Accesorios & Packs Dynamix® | p. 18 |
| Junior | p. 20 |
| Accesorios & Packs Junior | p. 22 |
| Senior | p. 24 |
| Accesorios & Packs Senior | p. 26 |
| Master | p. 28 |
| Accesorios & Packs Master | p. 32 |
| SMX | p. 34 |
| Accesorios & Soportes SMX | p. 37 |
| Cacerolas bajas | p. 38 |
| Easymix | p. 40 |
| Pasapuré | p. 44 |
| Turbo Trituradores | p. 46 |
| Accesorios Turbo Trituradores | p. 50 |
| Combinado eléctrico | p. 52 |
| Cortahortalizas eléctrico | p. 54 |
| Cutter de mesa eléctrico | p. 56 |
| Blend & Mix | p. 58 |
| Discos & Packs | p. 60 |
| Cortahortalizas manual | p. 62 |
| Escurreverduras | p. 64 |
| Varios | p. 66 |
| Ayuda en la venta | p. 67 |
| Noticias, tienda en línea y servicio postventa | p. 68 |
| Condiciones generales de venta | p. 69 |



## RENDIMIENTO **PROFESIONAL**

Cada uno de nuestros aparatos está diseñado para brindarle las prestaciones profesionales necesarias para llevar a cabo su pasión.








## DISEÑADOS PARA SER **REPARADOS**

Nuestros productos están diseñados para ser fácilmente reparables, desmontables y ensamblables de nuevo.

DYNAMIC se compromete a que sus productos sean reparables durante 10 años en Francia y en todo el mundo, garantizando la disponibilidad inmediata de piezas de repuesto.

Un proceso de renovación y un seguimiento riguroso de inventario aseguran un suministro rápido para cada cliente en todo el mundo.








## PRODUCTOS **GARANTIZADOS**

Cada producto de DYNAMIC se entrega con un manual de uso y garantía. En este documento, encontrará todos nuestros consejos para la puesta en marcha, el uso y el mantenimiento de tu dispositivo, lo que garantizará su longevidad de uso.



# COMPROMISOS RSE Y HUELLA DE CARBONO

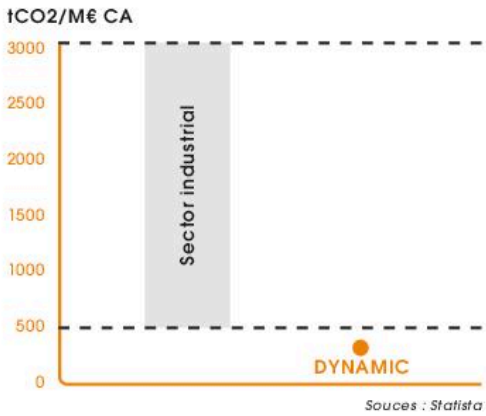
## 1 / SEGUIMIENTO DE LA HUELLA DE CARBONO Y COMPROMISOS

Desde 2021, Dynamic realiza un balance de carbono anual para medir su impacto ambiental, seguir sus progresos y adaptar su estrategia de reducción.

En 2024, nuestras emisiones alcanzaron **372 $tCO_2$ por millón de euros de facturación, un nivel inferior al promedio del sector industrial** (entre 500 y 3 000 $tCO_2e$/M€ – fuente: Statista).

***Nuestro objetivo sigue siendo el mismo:*** reducir nuestras emisiones un 4,2 % anual (alcances 1 y 2) y un 2,5 % para el alcance 3 hasta 2030, en coherencia con el Acuerdo de París.

Seguimiento de los objetivos:
- ***Reducción progresiva de las emisiones vinculadas a las compras y la fabricación.***
- ***Optimización logística y proyectos de economía circular.***



*Souces : Statista*

# ECODISEÑO Y CIRCULARIDAD

## 2 / UN ENFOQUE DE ECODISEÑO REFORZADO

En Dynamic, el diseño de **productos robustos, duraderos y reparables** forma parte de nuestro ADN desde 1964. Esta exigencia guía cada una de nuestras innovaciones. Frente a los retos medioambientales actuales, reforzamos este enfoque integrando el **ecodiseño** en todas las etapas del ciclo de vida del producto.

Nuestra estrategia se articula en torno a cuatro ejes principales :

1. ***Reducción de los embalajes*** : uso de cartón reciclado y eliminación progresiva de plásticos de un solo uso.
2. ***Optimización logística*** : menos transportes gracias a una organización industrial más eficiente.
3. ***Formación*** : capacitación de los equipos en los principios y prácticas del ecodiseño.
4. ***Medición del impacto*** : el 88 % de nuestros productos están cubiertos por un Análisis de Ciclo de Vida (ACV) para identificar mejoras desde la fase de diseño.

Esta estrategia busca limitar el impacto ambiental sin comprometer el rendimiento, bajo una lógica circular: diseñar mejor para consumir menos, reparar en lugar de desechar e integrar más materiales reciclables.

# COMPROMISO SOCIAL

## 3 / INCLUSIÓN, INSERCIÓN Y FORMACIÓN

En Dynamic, **la responsabilidad social** es parte integrante de nuestro compromiso. Se traduce en acciones concretas a favor de **la inclusión y el desarrollo de competencias.**

***Trabajo protegido e inserción :***
- Dynamic impulsa la inclusión de personas con discapacidad mediante sólidas alianzas con empresas locales adaptadas.

***Formación :***
- En 2024, el 58 % de los empleados recibieron una formación media de 3 días.

***Hacia una empresa más inclusiva :***
- Mantenimiento y desarrollo de asociaciones con estructuras de inserción y discapacidad.
- Próximas acciones: mejora de la accesibilidad, sensibilización de los equipos a la diversidad y continuidad de los esfuerzos de formación.

***Datos clave (2024) :***
- *Empleados con discapacidad: 2,84 %*
- *Subcontratación (coste de mano de obra): 17 733,66 €*
- *Horas de formación impartidas: 625 h*
- *Empleados formados: 30*
- *Media de horas por empleado formado: 20,83*
- *Media de horas por total de plantilla: 11,42*

*Porque cada profesión es única.*



## RESTAURACIÓN COMERCIAL

### RESTAURACIÓN RÁPIDA

Fast-Food
Comida Saludable
Bares de zumos
Venta para llevar
Restaurentes de ensaladas-sándwiches
Cafeterías de autoservicio
Zonas de restauración

### CON SERVICIO DE MESA

Bares
Restaurantes tradicionales
Restaurantes temáticos
Restaurantes de cadenas
Restaurantes bistronómicos
Restaurantes gastronómicos

### RESTAURACIÓN HOTELERA

Hoteles de todas las categorías.
Banquetes.
Centros vacacionales.
Campings
Cantinas para el personal



## RESTAURACIÓN COLECTIVA

### RESTAURACIÓN ESCOLAR

Guarderías
Escuelas infantiles
y primarias
Colegios - Liceos
Universidades
Cocinas centrales

### RESTAURACIÓN DE EMPRESAS

Restaurantes de empresas
Restaurantes administrativos
Campamentos
Fuerzas armadas
Prisiones
Cocinas centrales

### RESTAURACIÓN EN EL CAMPO DE LA SALUD

Geriátricos-Establecimientos medicalizados
Hospitales-Clínicas
Centros de acogida especializados
Cocinas centrales



## PANADEROS Y PASTELEROS

### OFICIOS

Panaderos
Pasteleros
Salones de té
Confiteros



## CHOCOLATEROS Y HELADEROS

### OFICIOS

Chocolaterías artesanales
Pasteleros-chocolateros
Heladerías artesanales
Salones de té
Talleres de producción
Escuelas de formación



## CHARCUTEROS Y CATERING

### OFICIOS

Carniceros-charcuteros
Pescaderos
Servicios de catering y banquetes

# MD95 +

GAMA **PROFESIONAL**

*Un aparato pequeño y resistente.*

**PIES FIJOS** | 250 W | 1 A 8 L

## VENTAJAS

### ROBUSTEZ

Monobloc, pie de acero inoxidable y cuchillas de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Ultrarresistente, optimizando su durabilidad a lo largo del tiempo en el marco de un uso intensivo.

### DISEÑO ERGONÓMICO

Agarre cómodo y manejo intuitivo para un uso sin esfuerzo.Equilibrio perfecto para un trabajo preciso y controlado.

### POLIVALENCIA

Control de velocidad con un solo clic.
Pantalla LED para mayor precisión.
Cuchilla de 4 o 2 aspas para una producción versátil (ganache, glaseado, salsa, etc.).

### MODELO CON SONDA DE TEMPERATURA

Sonda integrada con pantalla digital (5°C a 115°C). Ideal para recetas que requieren un control preciso: salsas, cremas, chocolates, purés.



# SIRH/+ INNOVATION AWARDS 2025







VELOCIDAD VARIABLE
*EN OPCIÓN*

160 mm

NUEVO

1 - 8 L

## MD95 +

| | |
|---|---|
| Cuchilla | 2 aspas / 4 aspas |
| Potencia | 250 W |
| Largo total | 420 mm |
| Tubo + campana | 160 mm |
| Ø de campana | 55 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,3 kg / 1,5 kg |
| Velocidad rpm | 11 500 / 3 000 a 11 500 |
| Referencia | 2 MX183 / 4 MX180 (velocidad fija)<br>2 MX184 / 4 MX181 (velocidad variable) |







VELOCIDAD VARIABLE

SISTEMA PATENTADO

SONDA DE TEMPERATURA

160 mm

NUEVO

1 - 8 L

## MD95 + CON SONDA DE TEMPERATURA

| | |
|---|---|
| Cuchilla | 2 aspas / 4 aspas |
| Potencia | 250 W |
| Largo total | 420 mm |
| Tubo + campana | 160 mm |
| Ø de campana | 55 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,4 kg / 1,7 kg |
| Velocidad rpm | 3 000 a 11 500 |
| Referencia | 2 MX185 / 4 MX182 |

# DYNAMIX®

GAMA **PROFESIONAL**

*Particularmente diseñado para pequeñas preparaciones, salsas y emulsiones.*

**PIES DESMONTABLES | 220 / 250 W | 1 A 8 L**

## + VENTAJAS

### RENDIMIENTO
Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

### ROBUSTEZ
Pie en acero inoxidable.

### ERGONOMÍA
Variador de velocidad de acceso rápido.

### HIGIENE
Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

### COMODIDAD
Ligereza para una utilización fácil.

### POLIVALENCIA
Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.




VELOCIDAD VARIABLE

160 mm

160

1 - 4 L

190

1 - 8 L

**SOPORTE DYNAMIX® / NARANJA O NEGRO**

| Referencia | SM030 / SM030N |
|---|---|



| DYNAMIX® | DMX 160 | DMX 190 |
|---|---|---|
| Cuchilla | 2 aspas / 4 aspas | 2 aspas / 4 aspas |
| Potencia | 220 W | 250 W |
| Largo total | 395 mm | 425 mm |
| Tubo + campana | 160 mm | 190 mm |
| Ø de campana | 66 mm | 66 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1 kg / 1,2 kg | 1 kg / 1,5 kg |
| Velocidad rpm | 3 000 A 13 000 | 3 000 A 13 000 |
| Referencia | MX050 / MX060 | MX091 / MX090 |

# DYNAMIX® V2

GAMA PROFESIONAL

*Dos velocidades para un ajuste ultra rápido.*

**PIES DESMONTABLES | 220 / 250 W | 1 A 8 L**

## + VENTAJAS

**RENDIMIENTO**
2 velocidades (8 000 rpm y 13 000 rpm).

**ROBUSTEZ**
Pie en acero inoxidable.

**HIGIENE**
Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

**COMODIDAD**
Ligereza para una utilización fácil.

**POLIVALENCIA**
Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.




160 mm

160
1 - 4 L

190
1 - 8 L

## 3 COLORES A ELEGIR

color naranja estándar

**DYNAMIX® 160 V2**

| | 2 aspas | 4 aspas |
|---|---|---|
| Naranja / Negro | | |
| Referencia | MX055 | MX065 |
| Rojo / Negro | | |
| Referencia | MX056 | MX066 |
| Blanco / Negro | | |
| Referencia | MX057 | MX067 |

**DYNAMIX® 190 V2**

| | 2 aspas | 4 aspas |
|---|---|---|
| Naranja / Negro | | |
| Referencia | MX085 | MX095 |
| Rojo / Negro | | |
| Referencia | MX086 | MX096 |
| Blanco / Negro | | |
| Referencia | MX087 | MX097 |

| DYNAMIX® V2 | DMX 160 V2 | DMX 190 V2 |
|---|---|---|
| Cuchilla | 2 aspas | 4 aspas |
| Potencia | 220 W | 250 W |
| Largo total | 395 mm | 425 mm |
| Tubo + campana | 160 mm | 190 mm |
| Ø de campana | 66 mm | 66 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1 kg / 1,2 kg | 1,2 kg / 1,5 kg |
| Velocidad 1 rpm | 8 000 | 8 000 |
| Velocidad 2 rpm | 13 000 | 13 000 |
| Referencia | Según colores | Según colores |

# NOMAD

GAMA **PROFESIONAL**

*Inalámbrico, la libertad de movimiento en la cocina.*

**PIES DESMONTABLES | 2000 MAH 12 VDC | 1 A 8 L**

## + VENTAJAS

**+ POLIVALENCIA**

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

**+ ROBUSTEZ**

Pie en acero inoxidable.

**+ HIGIENE**

Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

CONFORME A LAS NORMAS CE



## CARGADOR DE BATERÍA

| Referencia | AC590 |
|---|---|



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

## BATERÍA

| Referencia | AC585 |
|---|---|



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

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




160

1 - 4 L

190

1 - 8 L

TIEMPO DE UTILIZACIÓN 25 MINUTOS

| DYNAMIX® NOMAD | 160* | 190* |
|---|---|---|
| Cuchilla | 2 aspas | 2 aspas |
| Potencia | 2 000 mAh 12Vdc | 2 000 mAh 12Vdc |
| Largo total | 450 mm | 480 mm |
| Tubo + campana | 160 mm | 190 mm |
| Ø de campana | 66 mm | 66 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,1 kg / 1,9 kg | 1,5 kg / 2,2 kg |
| Velocidad rpm | 10 000 | 10 000 |
| Referencia | MX130 | MX140 |

# DYNAMIX®

**PIES DESMONTABLES | 220 / 250 W | 1 A 8 L**



Disco a espuma



Cuchilla 4 hojas



Disco batidor



Cuchilla 2 hojas




## LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

| | Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Capacidad | Cuchilla |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | AC515 | BM 160 DYNAMIX | 220 W | 3 000 / 13 000 | | |
| 2 | AC514 | BM 190 DYNAMIX | 250 W | 3 000 / 13 000 | | |
| 3 | AC560 | BLENDER DYNAMIX | | 3 000 / 13 000 | 1 a 4 L | 3 palas |
| 4 | AC521 | M160 | | 3 000 / 13 000 | 1 a 4 L | 2 aspas |
| 5 | AC550 | M190 | | 3 000 / 13 000 | 1 a 8 L | 4 aspas |
| 6 | AC540 | PACK 4 CUCHILLAS | | | | |
| 7 | AC516 | BATIDORA DYNAMIX | | 600 / 2 500 | 1 a 4 L | |
| 8 | AC517 | PASAPURÉ DYNAMIX | | 70 / 300 | 1 a 5 Kg | |
| 9 | AC510 | BOL GRADUADO | | | 1 L | |
| 10 | AC513 | BOL INOX | | | 3 L | |
| 11 | AC518 | BOL CUTTER | | 600 / 2 500 | 0,8 L | |



**VARILLAS**
EXTRAIBLES




7

**PRODUCTO**
EXCLUSIVO




8



9



Compatible inducción

10



11

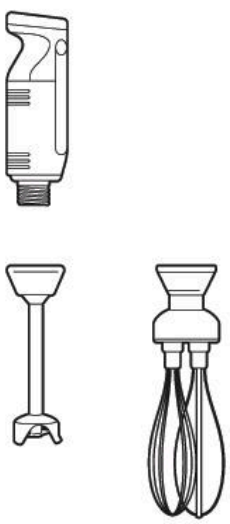
## LOS PACKS

Accesorios disponibles por separado.

**DYNAMIX® COMBI 160**

| Referencia | MF052 |
|---|---|

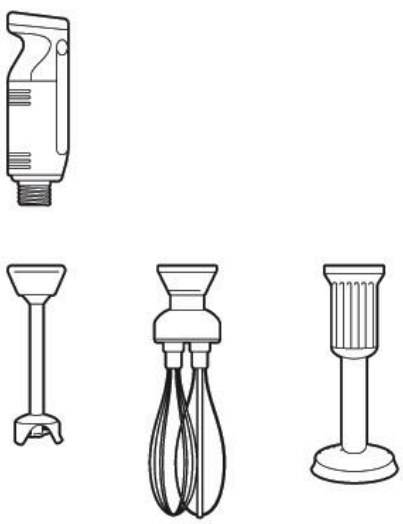
1 + 4 + 7



**DYNAMIX® TRIO 160**

| Referencia | MF050 |
|---|---|

1 + 4 + 7 + 8



# JUNIOR

GAMA **PROFESIONAL**

*El más ligero del mercado en su categoria.*

**PIES FIJOS** | 270 W | 1 A 25 L

## + 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**

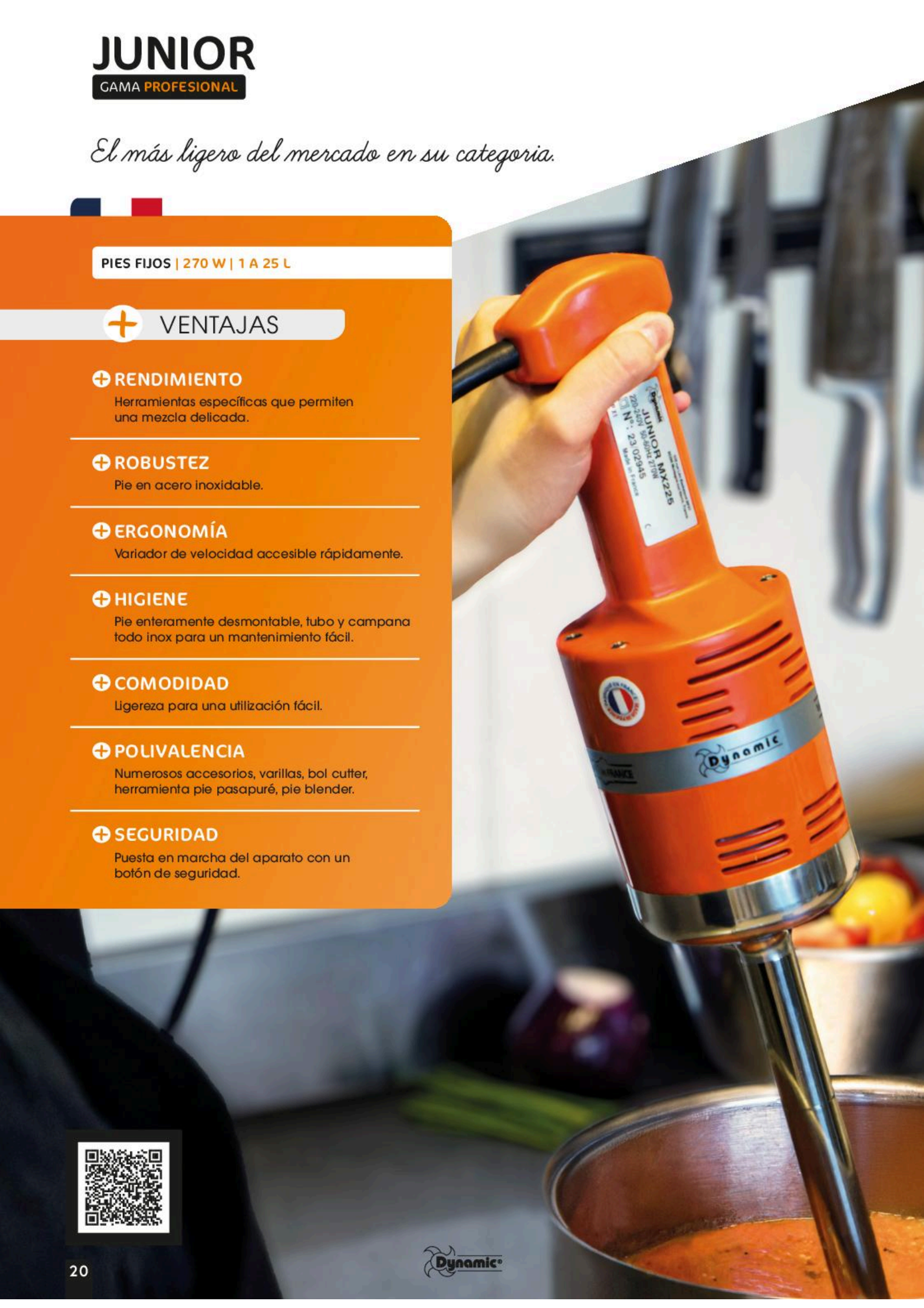
Ligereza para una utilización fácil.

**+ POLIVALENCIA**

Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.

**+ SEGURIDAD**

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.






VELOCIDAD
VARIABLE
*EN OPCIÓN*

225 mm

225

1 - 25 L

225

1 - 25 L




VELOCIDAD
VARIABLE

185 mm

1 - 5 L

| JUNIOR MX | 225 | 225 |
|---|---|---|
| Cuchilla | 2 aspas | 4 aspas |
| Potencia | 270 W | 270 W |
| Largo total | 505 mm | 580 mm |
| Tubo + campana | 225 mm | 225 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,7 kg / 2 kg | 1,7 kg / 2 kg |
| Velocidad rpm | 12 000 | 12 000 |
| Referencia | MX020 / MX020.V | MX025 / MX025.V |

| JUNIOR BATIDORA | |
|---|---|
| Potencia | 270 W |
| Largo total | 500 mm |
| Tubo + campana | 185 mm |
| Peso Neto / Embalado | 1,4 kg / 1,7 kg |
| Velocidad rpm | 300 a 2 000 |
| Referencia | FT005 |

# JUNIOR

**PIES DESMONTABLES | 270 W | 1 A 25 L**




## LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

| | Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Capacidad | Cuchilla |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | AC100 | **BM JUNIOR** | 270 W | 3 000 / 12 000 | | |
| 2 | AC101 | **M 225** | | 3 000 / 12 000 | 5 a 25 L | 2 aspas |
| 3 | AC105 | **M 300** | | 3 000 / 12 000 | 5 a 25 L | 4 aspas |
| 4 | AC066 | **BLENDER JUNIOR** | | 3 000 / 12 000 | 1 a 10 L | 3 palas |
| 5 | AC102 | **BATIDORA JUNIOR** | | 600 / 2 500 | 1 a 5 L | |
| 6 | AC103 | **PASAPURÉ JUNIOR** | | 70 / 300 | 1 a 10 Kg | |
| 7 | AC104 | **BOL CUTTER JUNIOR** | | 600 / 2 500 | 0,8 L | |

**VARILLAS**
EXTRAIBLES



185 mm

5

**PRODUCTO**
EXCLUSIVO



200 mm

6



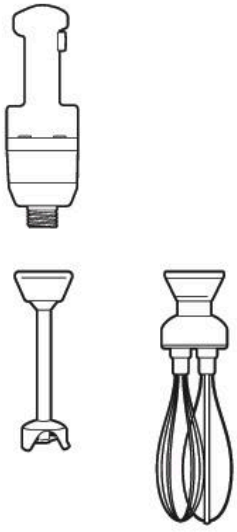
7

# LOS PACKS

Accesorios disponibles por separado.

| JUNIOR COMBI 225 | |
|---|---|
| Referencia | MX022 |

1 + 2 + 5



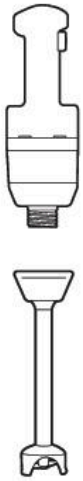
| JUNIOR DMX 225 | |
|---|---|
| Referencia | MX021.V |

1 + 2



| JUNIOR DMX 300 | |
|---|---|
| Referencia | MX024 |

1 + 3



| JUNIOR DMX 225 BLENDER | |
|---|---|
| Referencia | MX110 |

1 + 4



# SENIOR

GAMA **PROFESIONAL**

*Un compromiso para la restauración tradicional y colectiva.*

**PIES FIJOS** | 350 W | 20 A 40 L

## + VENTAJAS

**RENDIMIENTO**
Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

**ROBUSTEZ**
Pie en acero inoxidable.

**ERGONOMÍA**
Variador de velocidad accesible rápidamente.

**HIGIENE**
Pie desmontable para facilitar el mantenimiento.

**COMODIDAD**
Ligereza para una utilización fácil.

**POLIVALENCIA**
Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré, pie blender.

**SEGURIDAD**
Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

CONFORME A LAS NORMAS CE









VELOCIDAD
VARIABLE
*EN OPCIÓN*



300 mm

20 - 40 L

## SENIOR MX 300

| | |
|---|---|
| Cuchilla | 3 aspas |
| Potencia | 350 W |
| Largo total | 600 mm |
| Tubo + campana | 300 mm |
| Peso Neto / Embalado | 2,4 kg / 2,9 kg |
| Velocidad rpm | 9 500 |
| Referencia | MX007 / MX007.V |

# SENIOR

**PIES DESMONTABLES | 350 W | 20 A 40 L**



VELOCIDAD VARIABLE







1 2 3

## LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

| | Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Capacidad | Cuchilla |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | AC005 | **BM SENIOR** | 350 W | 2 800 / 9 500 | | |
| 2 | AC006 | **M 300** | | 2 800 / 9 500 | 20 a 40 L | 3 aspas |
| 3 | AC016 | **M 400** | | 2 800 / 9 500 | 20 a 40 L | 3 aspas |
| 4 | AC007 | **BATIDORA SENIOR** | | 300 / 900 | 5 a 20 L | |
| 5 | AC004 | **PASAPURÉ SENIOR** | | 100 / 600 | 10 a 15 Kg | |
| 6 | AC055 | **BOL CUTTER INOX SENIOR** | | 400 / 1 500 | 5 L | |

**PRODUCTO**
EXCLUSIVO




**VARILLAS**
EXTRAIBLES




4

5



6

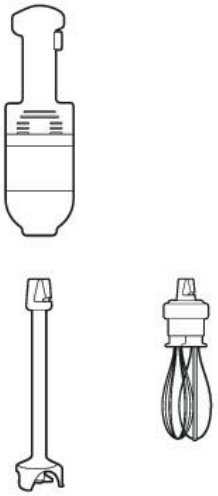
# LOS PACKS

Accesorios disponibles por separado.

**SENIOR COMBI 300**

| Referencia | MF003 |
|---|---|

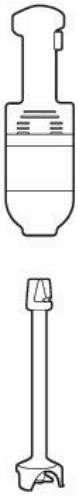
1 + 2 + 4



**SENIOR DMX 300**

| Referencia | MX006 |
|---|---|

1 + 2



# MASTER

GAMA **PROFESIONAL**

*¡Una versatilidad sin igual!*



**PIES FIJOS** | 600 W | 5 A 100 L

## + VENTAJAS

**+ RENDIMIENTO**

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

**+ ROBUSTEZ**

Pie en acero inoxidable.

**+ ERGONOMÍA**

Variador de velocidad accesible rápidamente.

**+ HIGIENE**

Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.

**+ COMODIDAD**

Ligereza que permite una utilización fácil.

**+ SEGURIDAD**

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

CONFORME A LAS NORMAS CE






**VELOCIDAD** VARIABLE

**VARILLAS** EXTRAIBLES

5 - 20 L

**MASTER BATIDORA**

| | |
|---|---|
| Potencia | 600 W |
| Largo total | 650 mm |
| Tubo + campana | 245 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,3 kg / 3,7 kg |
| Velocidad rpm | 300 a 900 |
| Referencia | FT001 |







| MASTER MX | 91-410 | 91-500 |
|---|---|---|
| Cuchilla | 3 aspas | 3 aspas |
| Potencia | 600 W | 600 W |
| Largo total | 715 mm | 800 mm |
| Tubo + campana | 410 mm | 500 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,4 kg / 3,8 kg | 3,6 kg / 4 kg |
| Velocidad rpm | 10 500 | 10 500 |
| Referencia | MX005 / MX005.V | MX045 / MX045.V |

| MASTER MX | 350 | 410 |
|---|---|---|
| Cuchilla | 3 aspas | 3 aspas |
| Potencia | 600 W | 600 W |
| Largo total | 700 mm | 720 mm |
| Tubo + campana | 350 mm | 410 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,4 kg / 4,1 kg | 3,6 kg / 4,1 kg |
| Velocidad rpm | 10 500 | 10 500 |
| Referencia | MX350 / MX350.V | MX004 / MX004.V |

# MASTER

GAMA **PROFESIONAL**

*¡Multiplica los usos!*

Hasta 12 accesorios para un único bloque motor.

**PIES DESMONTABLES | 600 W | 5 A 100 L**

## + VENTAJAS

### + RENDIMIENTO
Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

### + ROBUSTEZ
Pie en acero inoxidable.

### + ERGONOMÍA
Variador de velocidad accesible rápidamente.

### + HIGIENE
Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento 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.

CONFORME A LAS NORMAS CE






| MASTER DMX | 350 | 410.H | 410 BLENDER | 500 |
|---|---|---|---|---|
| | 40 - 100 L | 40 - 100 L | 5 - 40 L | 40 - 100 L |
| Cuchilla | 3 aspas | 3 aspas / 4 aspas | 3 palas | 3 aspas |
| Potencia | 600 W | 600 W | 600 W | 600 W |
| Largo total | 700 mm | 720 mm | 720 mm | 810 mm |
| Tubo + campana | 350 mm | 410 mm | 410 mm | 500 mm |
| Peso Neto / Embalado | 4,5 / 5,2 kg | 4,7 / 5,3 kg | 5,2 / 6 kg | 4 / 4,8 kg |
| Velocidad rpm | 3 000 / 10 500 | 3 000 / 10 500 | 3 000 / 10 500 | 3 000 / 10 500 |
| Referencia | MX350.H | MX003.H / MX046.H | MX120 | MX012 |

# MASTER

**PIES DESMONTABLES | 600 W | 5 A 100 L**



**VELOCIDAD**
VARIABLE

**PRODUCTO**
EXCLUSIVO

**PRODUCTO**
EXCLUSIVO




## LOS ACCESORIOS

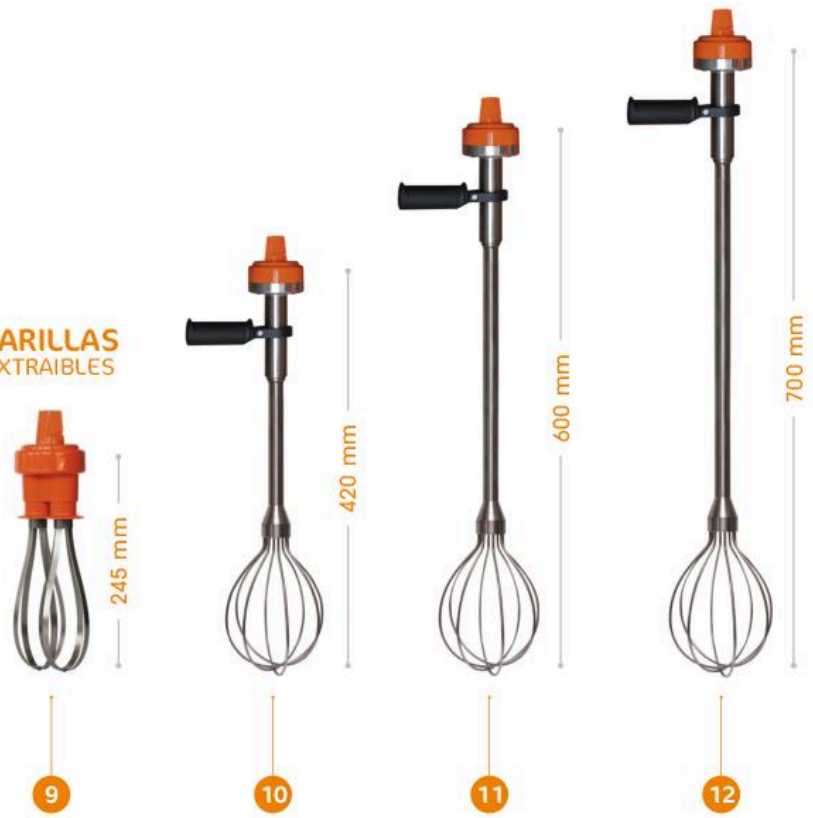
Accesorios disponibles por separado.

| Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Capacidad | Cuchilla |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 AC001 | BM MASTER | 600 W | 3 000 / 10 500 | | |
| 2 AC350.H | M 350 | | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | 3 aspas |
| 3 AC002.H | M 410.H | | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | 3 aspas |
| 4 AC500 | M 500 | | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | 3 aspas |
| 5 AC265 | BLENDER CC MASTER | | 3 000 / 10 500 | 5 a 40 L | 3 palas |
| 6 AC070 | BLENDER MASTER | | 3 000 / 10 500 | 5 a 40 L | 3 palas |
| 7 AC008 | PASAPURÉ | | 100 / 600 | 10 a 30 Kg | |
| 8 AC004 | PASAPURÉ MASTER | | 100 / 600 | 10 a 30 Kg | |
| 9 AC003 | BATIDORA MASTER | | 300 / 900 | 5 a 20 L | |
| 10 AC202 | FM 420 | | 100 / 600 | 20 a 200 L | |
| 11 AC200 | FM 600 | | 100 / 600 | 20 a 200 L | |
| 12 AC201 | FM 700 | | 100 / 600 | 20 a 200 L | |
| 13 AC055 | BOL CUTTER | | 400 / 1 500 | 5 L | |

**GANCHO DE SUJECIÓN**
(Para las gamas Master y SMX, incluido en las versiones desmontables)
Diga stop a los trastornos musculoesqueléticos. Con este gancho que permite una mayor maniobrabilidad de sus mixers. Este gancho se coloca en el borde de una olla.



**VARILLAS EXTRAIBLES**




Con una cuchilla (estándar o dentada) a elección




# LOS PACKS

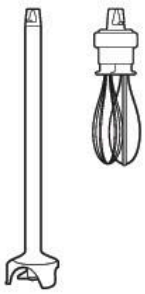
Accesorios disponibles por separado.

**MASTER COMBI 410.H**

| Referencia | MF002.H |
|---|---|

1 + 3 + 9



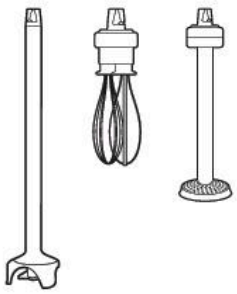


**MASTER TRIO 410.H**

| Referencia | MF001.H |
|---|---|

1 + 3 + 8 + 9





# SMX

GAMA **PROFESIONAL**

*Uso intensivo especial para las colectividades.*

**PIES FIJOS** | 850 W | 75 A 300 L

## + VENTAJAS

### ⊕ POLIVALENCIA

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

### ⊕ ROBUSTEZ

Pie en acero inoxidable.

### ⊕ HIGIENE

Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.

### ⊕ COMODIDAD

Ligereza que permite una utilización fácil.

### ⊕ SEGURIDAD

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

CONFORME A LAS NORMAS CE ETL






75 - 300 L

| SMX | 250ES | 350ES | 450ES | 550ES | 600 TURBO |
|---|---|---|---|---|---|
| Cuchilla | 3 aspas | 3 aspas | 3 aspas | 3 aspas | 3 aspas |
| Potencia | 850 W | 850 W | 850 W | 850 W | 850 W |
| Largo total | 575 mm | 626 mm | 676 mm | 728 mm | 800 mm |
| Tubo + campana | 305 mm | 356 mm | 406 mm | 458 mm | 530 mm |
| Peso Neto / Embalado | 5,3 kg / 6,8 kg | 5,5 kg / 7 kg | 5,7 kg / 7,2 kg | 5,9 kg / 7,4 kg | 6,1 kg / 7,7 kg |
| Velocidad rpm | 11 000 | 11 000 | 11 000 | 11 000 | 11 000 |
| Referencia | MX041ES | MX042ES | MX043ES | MX044ES | MX002T |

# SMX

GAMA **PROFESIONAL**

**PIES DESMONTABLES** | 925 / 1 000 W | 75 A 300 L




| | 75 - 300 L | 75 - 300 L | 40 - 100 L |
|---|---|---|---|
| **SMX** | **700 TURBO** | **800 TURBO** | **BLENDER TURBO** |
| Cuchilla | 3 aspas | 3 aspas | 3 palas |
| Potencia | 925 W | 1 000 W | 1 000 W |
| Largo total | 870 mm | 960 mm | 860 mm |
| Tubo + campana | 600 mm | 680 mm | 580 mm |
| Peso Neto / Embalado | 6,5 kg / 8 kg | 6,7 kg / 8,2 kg | 6,7 kg / 8,2 kg |
| Velocidad rpm | 11 000 | 11 000 | 11 000 |
| Referencia | MX040T | MX001T | MX125T |

# LOS SOPORTES

PARA SU SEGURIDAD Y COMODIDAD

| Referencia | Descripción | Peso neto | Diametro |
|---|---|---|---|
| SM001 | SM 4 | 1,9 Kg | 400 mm |
| SM002 | SM 6 | 2,3 Kg | 600 mm |
| SM003 | SM 8 | 2,6 Kg | 800 mm |
| SM004 | SM 10 | 2,8 Kg | 1 000 mm |
| SM005 | SM 12 | 3,2 Kg | 1 200 mm |
| SM006 | SA | 0,7 Kg | Ancho del borde 55 mm* |

* Dimensiones máximas de uso



CONFORME A LAS NORMAS CE



**GANCHO DE SUJECIÓN**

(Para las gamas Master y SMX, incluido en las versiones desmontables)

Diga stop a los trastornos musculoesqueléticos. Con este gancho que permite una mayor maniobrabilidad de sus mixers. Este gancho se coloca en el borde de una olla.




# LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

| Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Capacidad | Cuchilla |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 AC052T | BM SMX TURBO | 1 000 W | 11 000 | | |
| 2 AC250T | M 300 CC SMX TURBO | | 11 000 | 20 a 100 L | 3 aspas |
| 3 AC075T | PIE 700 TURBO | | 11 000 | 75 a 300 L | 3 aspas |
| 4 AC076T | PIE 800 TURBO | | 11 000 | 75 a 300 L | 3 aspas |
| 5 AC255T | BLENDER CC SMX TURBO | | 11 000 | 5 a 40 L | 3 palas |
| 6 AC072T | BLENDER SMX TURBO | | 11 000 | 40 a 100 L | 3 palas |

# CACEROLAS BAJAS

GAMA **PROFESIONAL**

*Ideal para contenedores de perfil bajo y gran capacidad.*

**PIES DESMONTABLES | 600 / 1 000 W | 5 A 300 L**

## + VENTAJAS

### + RENDIMIENTO

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

### + ROBUSTEZ

Pie en acero inoxidable.

### + ERGONOMÍA

Variador de velocidad accesible rápidamente. Minimiza el riesgo de TMS gracias a esta gama diseñada para colectividades y usos intensivos.

### + HIGIENE

Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.

### + COMODIDAD

Ligereza que permite una utilización fácil.

### + SEGURIDAD

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.



## GAMA **MASTER**







**PRODUCTO**
EXCLUSIVO







**VELOCIDAD**
VARIABLE




| MASTER | M350 | BLENDER CC | PASAPURÉ | DMX350 | BLENDER CC |
|---|---|---|---|---|---|
| Cuchilla | 3 aspas | 3 palas | | 3 aspas | 3 palas |
| Potencia | | | | 600 W | 600 W |
| Largo total | 350 mm | 300 mm | 320 mm | 700 mm | 628 mm |
| Tubo + campana | | | | 350 mm | 300 mm |
| Peso Neto / Embalado | | | | 4,5 kg / 5,2 kg | 4 kg / 4,5 kg |
| Ø del aparato | | | | 122 mm | 122 mm |
| Velocidad rpm | 3 000 / 10 500 | 3 000 / 10 500 | 100 / 600 | 3 000 / 10 500 | 3 000 / 10 500 |
| Referencia | AC350.H | AC265 | AC008 | MX350.H | MX165 |

## GAMA **SMX**













| SMX | M300 CC TURBO | BLENDER CC TURBO | 300 CC | 300 CC BLENDER |
|---|---|---|---|---|
| Cuchilla | 3 aspas | 3 palas | 3 aspas | 3 palas |
| Potencia | | | 1 000 W | 1 000 W |
| Largo total | 170 mm | 170 mm | 609 mm | 609 mm |
| Tubo + campana | | | 300 mm | 300 mm |
| Peso Neto / Embalado | | | 5,9 kg / 7,4 kg | 6,1 kg / 7,6 kg |
| Ø del aparato | | | 236 mm | 300 mm |
| Velocidad rpm | 11 000 | 11 000 | 11 000 | 11 000 |
| Referencia | AC250T | AC255T | MX150T | MX155T |

# EASYMIX

GAMA **PROFESIONAL**

*Mezcla sin esfuerzo, comodidad sin límites.*

**PIES DESMONTABLES** | 600 W | 5 A 200 L

## + VENTAJAS

### POLIVALENCIA DE MODELOS

Disponible en versión de pared, móvil o fija.

### COMODIDAD Y ERGONOMÍA

Reduce los trastornos musculoesqueléticos gracias a un brazo de asistencia.

### HIGIENE

Fabricado con materiales certificados para el contacto con alimentos.

### SEGURIDAD

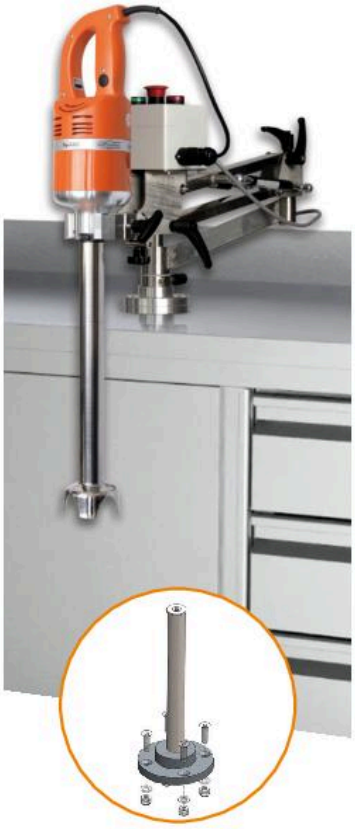
Equipado con un sistema de parada de emergencia y automática.



**PARED**



**FIJO**



**A FIJAR**

**MÓVIL**



| Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Capacidad | Gama |
|---|---|---|---|---|---|
| EMM003H | EASY MIX MASTER DMX 410.H PARED 220-240V | 600 W | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | PARED |
| EMMAC001 | EASY MIX BM MASTER PARED 220-240V | 600 W | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | PARED |
| EMT003H | EASY MIX MASTER DMX 410.H FIJO 220-240V | 600 W | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | FIJA |
| EMTAC001 | EASY MIX BM MASTER FIJO 220-240V | 600 W | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | FIJA |
| EMR003H | EASY MIX MASTER DMX 410.H MÓVIL 220-240V | 600 W | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | MÓVIL |
| EMRAC001 | EASY MIX BM MASTER MÓVIL 220-240V | 600 W | 3 000 / 10 500 | 20 a 100 L | MÓVIL |

* Encuentre los accesorios adicionales en las páginas 32 / 33 del catálogo.

Fotografías no contractuales.

# EASYMIX

GAMA **PROFESIONAL**

*Mezcla sin esfuerzo, comodidad sin límites.*

**PIES DESMONTABLES** | 925 / 1 000 W | 4 A 300 L

## + VENTAJAS

### POLIVALENCIA DE MODELOS
Disponible en versión de pared, móvil o fija.

### COMODIDAD Y ERGONOMÍA
Reduce los trastornos musculoesqueléticos gracias a un brazo de asistencia.

### HIGIENE
Fabricado con materiales certificados para el contacto con alimentos.

### SEGURIDAD
Equipado con un sistema de parada de emergencia y automática.



**PARED**



**FIJO**



A FIJAR

**MÓVIL**



| Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Capacidad | Gama |
|---|---|---|---|---|---|
| EMM001 | EASY MIX SMX 800 TURBO PARED 220-240V | 1 000 W | 11 000 | 75 a 300 L | PARED |
| EMMAC052T | EASY MIX BM SMX TURBO PARED 220-240V | 1 000 W | 11 000 | 75 a 300 L | PARED |
| EMT001 | EASY MIX SMX 800 TURBO FIJO 220-240V | 1 000 W | 11 000 | 75 a 300 L | FIJA |
| EMTAC052T | EASY MIX BM SMX TURBO FIJO 220-240V | 1 000 W | 11 000 | 75 a 300 L | FIJA |
| EMR001 | EASY MIX SMX 800 TURBO MÓVIL 220-240V | 1 000 W | 11 000 | 75 a 300 L | MÓVIL |
| EMRAC052T | EASY MIX BM SMX TURBO MÓVIL 220-240V | 1 000 W | 11 000 | 75 a 300 L | MÓVIL |

* Encuentre los accesorios adicionales en las páginas 36 / 37 del catálogo.

Fotografías no contractuales.

# PASAPURÉ

GAMA **PROFESIONAL**

*¡Un puré perfecto cada vez!*

**PIES FIJOS O DESMONTABLES | 20 A 100 KG**

## + VENTAJAS

**+ ROBUSTEZ**

Pie en acero inoxidable.

**+ HIGIENE**

Pies y rejilla de acero inoxidable grado alimenticio para una higiene perfecta.

**+ SEGURIDAD**

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.






20 - 100 KG

| PP | 300 | 520 |
|---|---|---|
| Potencia | 650 W | 650 W |
| Largo total | 600 mm | 870 mm |
| Peso Neto / Embalado | 3,1 kg / 4,1 kg | 4,9 kg / 5,9 kg |
| Velocidad rpm | 500 | 500 |
| Referencia | PP003 | PP001 |

**PIES FIJOS**




VELOCIDAD VARIABLE

20 - 100 Kg

**PP520 PLUS**

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

**PIES DESMONTABLES**




VELOCIDAD VARIABLE

# LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

| | Referencia | Descripción | |
|---|---|---|---|
| 1 | AC221 | BM PP | Potencia 650 W |
| 2 | AC220 | PASAPURÉ | Velocidad rpm 150 / 500 |
| 3 | AC208 | FM PP | Velocidad rpm 150 / 500 |

# TURBO TRITURADORES - GIGAMIX XS

GAMA **PROFESIONAL**

*Poco espacio, ¡ gran capacidad !*

**CONTÁCTENOS**
para una demostración

**TURBO TRITURADORES | 1,5 KW | 40 A 150 L**

## + VENTAJAS

**+ COMODIDAD**
Mayor mobilidad con ruedas y facilidad de almacenamiento debido a su tamaño.

**+ ERGONOMÍA**
Compacto, con un espacio de ocupación mínimo.

**+ HIGIENE**
Todo en acero inoxidable para facilitar el mantenimiento.

CONFORME A LAS NORMAS CE





Boceto de ocupación

40 - 150 L

| GIGAMIX XS | BLENDER TRI-FÁSICO | BLENDER MONOFÁSICO |
|---|---|---|
| Velocidad rpm | 2 800 | 2 800 |
| Tensión / Alimentación | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz | 230 V, monofásico, 50 Hz |
| Potencia | 1,5 Kw | 1,5 Kw |
| Referencia | TB120 | TB120.2 |

# TURBO TRITURADORES - GIGAMIX

GAMA **PROFESIONAL**

*Para sus preparaciones de gran envergadura.*

**CONTÁCTENOS**
para una demostración

**TURBO TRITURADORES | 2,2 KW | 40 A 300 L**

## + VENTAJAS

**COMODIDAD**
Muy fácil de mover y manejar con ruedas.

**POLIVALENCIA**
Numerosos accesorios según las utilizaciones.

**ERGONOMÍA**
Plegable para ocupar poco espacio.

**HIGIENE**
Construcción robusta en acero inoxidable, muy fácil de limpiar.

**POTENCIA**
Motor muy potente de 2,2 KW.

**RENDIMIENTO**
Ahorro de tiempo y velocidad de trabajo máxima.

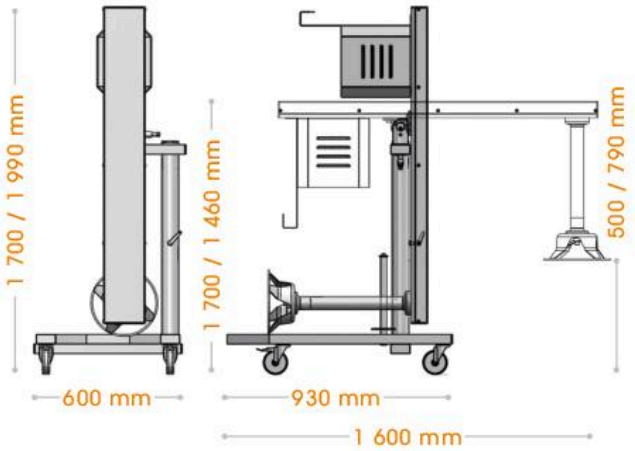
**VELOCIDAD VARIABLE**

OPCIÓN Variador de velocidad 2 800 / 4 000 rpm.

Opción obligatoria para el monofásico. Montado en fábrica.

Referencia TB010






**CAMPANA INCLUIDA**

**GIGAMIX VERSION ESTÁNDAR**

| Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Tubo de inmersión | Tensión / Alimentación |
|---|---|---|---|---|---|
| TB001 | **GIGAMIX 460-500** | 2,2 Kw | 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz |
| TB002 | **GIGAMIX 460-500 V.V** variador incluido | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* |
| TB002.2 | **GIGAMIX 460-500 + VAR 230V MONO** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 230 V, monofásico |
| TB020 | **GIGAMIX BLENDER** | 2,2 Kw | 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz |
| TB021 | **GIGAMIX BLENDER V.V** variador incluido | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* |
| TB021.2 | **GIGAMIX BLENDER + VAR. 230V MONO** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 230 V, monofásico |

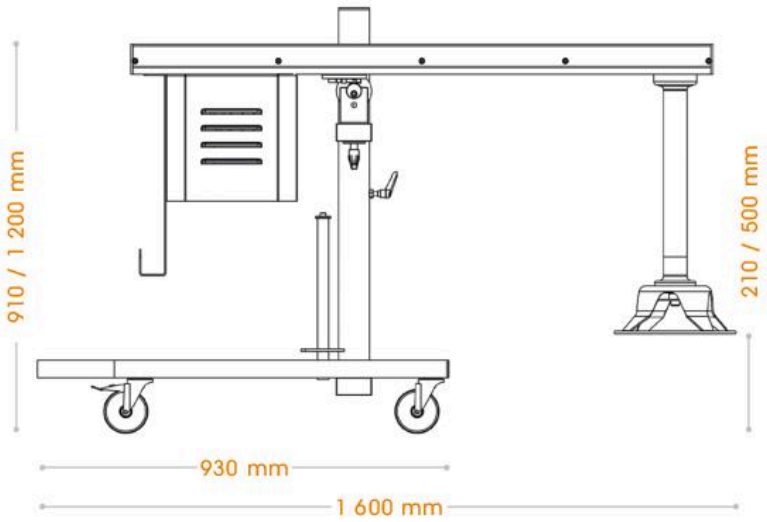
# TURBO TRITURADORES - GIGAMIX

GAMA **PROFESIONAL**

**CONTÁCTENOS**
para una demostración



**CAMPANA INCLUIDA**




**GIGAMIX VERSION REBAJADA**

| Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Tubo de inmersión | Tensión / Alimentación |
|---|---|---|---|---|---|
| TB005 | **GIGAMIX 460-210** | 2,2 Kw | 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz |
| TB006 | **GIGAMIX 460-210 V.V** variador incluido | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* |
| TB006.2 | **GIGAMIX REBAJADA + VAR 230V MONO** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 230 V, monofásico |
| TB026 | **GIGAMIX REBAJADA BLENDER + VAR 400V TRI + N** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz |
| TB026.2 | **GIGAMIX REBAJADA BLENDER + VAR 230V MONO** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 230 V, monofásico |

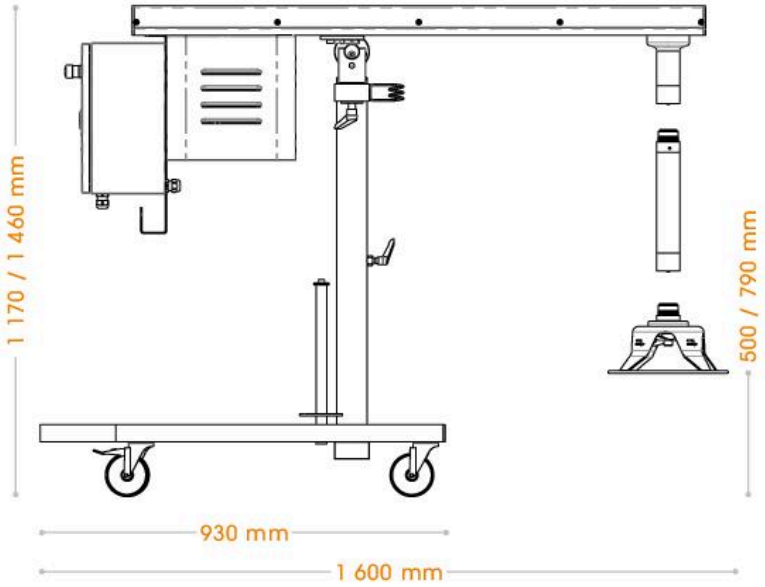
# TURBO TRITURADORES - GIGAMIX

GAMA **PROFESIONAL**

**CONTÁCTENOS**
para una demostración



**CAMPANA INCLUIDA**




**GIGAMIX VERSION DESMONTABLE**

| Referencia | Descripción | Potencia | Velocidad | Tubo de inmersión | Tensión / Alimentación |
|---|---|---|---|---|---|
| TB008 | **GIGAMIX DMX** | 2,2 Kw | 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz |
| TB009 | **GIGAMIX DMX V.V** variador incluido | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz* |
| TB009.2 | **GIGAMIX PIE DESMONTABLE + VAR. 220-240V MONO** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 230 V, monofásico |
| TB029 | **GIGAMIX PIE DESMONTABLE BLENDER + VAR. 400V TRI + N** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz |
| TB029.2 | **GIGAMIX PIE DESMONTABLE BLENDER + VAR. 220-240V MONO** | 2,2 Kw | 2 800 / 4 000 | 570 mm | 230 V, monofásico |

# TURBO TRITURADORES - GIGAMIX

**TURBO TRITURADORES** | 2,2 KW | 40 A 300 L



1



2



3



4



5



6

## LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

| | Referencia | Descripción | Velocidad | Altura | Diametro |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | TB014 | **BATIDORA GIGAMIX**<br>variador obligatorio | 800 / 1 600 | 410 mm | 170 mm |
| 2 | TB015 | **EXTENSIÓN**<br>Tubo de inmersión | | 300 mm | |
| 3 | TB012 | **CAMPANA GIGAMIX** | 2 800 / 4 000 | 300 mm | 280 mm |
| 4 | TB004 | **BLENDER GIGAMIX** | 2 800 / 4 000 | 93 mm | 98 mm |
| 5 | TB012.2 | **CAMPANA GIGAMIX**<br>rebajada sin aro | 2 800 / 4 000 | 133 mm | 190 mm |
| 6 | TB013 | **PIE PASAPURÉ**<br>variador obligatorio | 800 / 1 600 | 250 mm | 165 mm |

# DYNABOMBA

Sólo compatible con el pie blender

## *¡ Vacíe sus ollas en unos minutos !*

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 DYNABOMBA permite transferir entre 40 y 60 litros por minuto, según la viscosidad del líquido y la longitud de la manguera utilizada.





**DYNABOMBA GIGAMIX**
Adaptable sólo sobre el accesorio blender

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







**PISTOLA GIGAMIX**
Pistola opcional para Dyna Bomba

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



# COMBINADO ELÉCTRICO

GAMA **PROFESIONAL**

*Con una larga selección de discos en acero inoxidable.*

**HASTA 300 KG POR HORA ADECUADO.**
**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.
Montaje y desmontaje rápido.

### + RENDIMIENTO
Ganancia de productividad gracias a los discos (diámetro más ancho del mercado).

CONFORME A LAS NORMAS CE



* Otras tensiones sobre encargo

SISTEMA
**PATENTADO**



**Capacidad nominal**
**5,4 litros**

Pantalla digital

| COMBINADO | 2V | VV | VV PANTALLA |
|---|---|---|---|
| Velocidad Corta.H rpm | 320 y 640 | 320 a 720 | 320 a 720 |
| Velocidad Cutter rpm | 1 500 y 3 000 | 350 a 3 500 | 350 a 3 500 |
| Funciones | Pulso & Reverso* | Pulso & Reverso* | Pulso, reverso, temporizador y cronómetro* |
| Potencia | 1 100 W | 1 100 W | 1 100 W |
| Referencia | CL312 | CL322 | CL350 |

* Cortador solo

# CORTAHORTALIZAS ELÉCTRICO

GAMA **PROFESIONAL**

*Con una larga selección de discos en acero inoxidable.*

**HASTA 300 KG POR HORA ADECUADO.**
**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.
Montaje y desmontaje rápido.

**+ RENDIMIENTO**

Ganancia de productividad gracias a los discos (diámetro más ancho del mercado).

CONFORME A LAS NORMAS CE





Dynamic®

* Otras tensiones sobre encargo





| CORTAHORTALIZAS |  1V |  2V |
|---|---|---|
| Velocidad rpm | 320 | 320 y 640 |
| Potencia | 1 100 W | 1 100 W |
| Referencia | CL100 | CL110 |

| CORTAHORTALIZAS | Panel mando LEDS  VV | Pantalla digital  VV PANTALLA |
|---|---|---|
| Velocidad rpm | 320 a 720 | 320 a 720 |
| Funciones | Pulso & Reverso | Pulso, reverso, temporizador y cronómetro |
| Velocidad | 5 niveles | 5 niveles |
| Potencia | 1 100 W | 1 100 W |
| Referencia | CL121 | CL150 |

# LOS ACCESORIOS

**PACK COMPLETO CUTTER**
Tanque, cubierta y cuchilla estandar

| Referencia | CL9001 |
|---|---|



# CUTTER DE MESA ELÉCTRICO

GAMA **PROFESIONAL**

*Emulsionar, mezclar y cortar en segundos.*

**100 GR A 4KG ADECUADO PARA**
**20 A 100 CUBIERTAS POR SERVICIO.**

## + VENTAJAS

**+ HIGIENE**

Lavado de todos los accesorios en lavavajillas.

**+ COMODIDAD**

Motor silencioso de 50 Db sin vibraciones.



* Otras tensiones sobre encargo



Se entrega con
una cuchilla estándar

| CUTTER | 1V | 2V |
|---|---|---|
| |  |  |
| Velocidad rpm | 1 500 | 1 500 y 3 000 |
| Función | | Pulso & Reverso |
| Potencia | 1 100 W | 1 100 W |
| Referencia | CL200 | CL212 |

| CUTTER | VV | VV PANTALLA |
|---|---|---|
| | Panel mando LEDS convertible en Cortahortalizas | Pantalla digital convertible en Cortahortalizas |
| |  |  |
| Velocidad rpm | 350 a 3 500 | 350 a 3 500 |
| Función | Pulso & Reverso | Pulso, reverso, temporizador y cronómetro |
| Velocidad | 10 niveles | 10 niveles |
| Potencia | 1 100 W | 1 100 W |
| Referencia | CL222 | CL250 |

# LOS ACCESORIOS

### CUCHILLA LISA

| Referencia | CL8001 |
|---|---|



### CUCHILLA DENTADA

| Referencia | CL8002 |
|---|---|



### CUCHILLA MICRODENTADA

| Referencia | CL8003 |
|---|---|



### PACK COMPLETO CORTAHORTALIZAS

Tapa, empuñadora y eyector

| Referencia | CL9000 |
|---|---|



# BLEND & MIX

GAMA **PROFESIONAL**

*Emulsionar, mezclar y cortar en segundos.*

**100 GR A 4KG ADECUADO PARA**
**20 A 100 CUBIERTAS POR SERVICIO.**

## + VENTAJAS

**+ HIGIENE**

Lavado de todos los accesorios en lavavajillas.

**+ COMODIDAD**

Motor silencioso de 50 Db sin vibraciones.



## FUNCIÓN 2 EN 1

Ideal para alimentación de textura modificada

Entregado con una cuchilla lisa y una cuchilla microdentada

SISTEMA
**PATENTADO**




| | | Panel mando LEDS | Pantalla digital |
|---|---|---|---|
| |   |   |   |
| **BLEND & MIX** | **2V** | **VV** | **VV PANTALLA** |
| Velocidad rpm | 1 500 y 3 000 | 350 a 3 500 | 350 a 3 500 |
| Función | Pulso & Reverso | Pulso & Reverso | Pulso, reverso, temporizador y cronómetro |
| Velocidad | | 10 niveles | 10 niveles |
| Potencia | 1 100 W | 1 100 W | 1 100 W |
| Referencia | CL412 | CL422 | CL450 |

* Otras tensiones sobre encargo

# LOS PACKS

Discos disponibles por separado.

## PACK RESTAURACIÓN COLECTIVA

| Referencia | CL6003 |
|---|---|

**4 discos Rebanadores** : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm y 11 mm
**2 discos para Rallar** : 2 mm y 5 mm
**2 discos Juliana** : 4x4 mm y 10x10 mm



## PACK BRASSERIES / CATERING

| Referencia | CL6002 |
|---|---|

**3 discos Rebanadores** : 1,5 mm, 3 mm y 5 mm
**1 disco para Rallar** : 2 mm
**3 discos Juliana** : 4x4 mm, 8x8 mm y 10x10 mm



## PACK BUFFET

| Referencia | CL6001 |
|---|---|

**3 discos Rebanadores** : 1,5 mm, 3 mm y 5 mm
**1 disco para Rallar** : 2 mm



## PACK PIZZA

| Referencia | CL6000 |
|---|---|

**2 discos Rebanadores** : 2,5 mm y 4 mm
**1 disco para Rallar** : 5 mm



## SOPORTE DE DISCOS

De mesa o mural, modular

| Referencia | CL7000 |
|---|---|



# LOS ACCESORIOS

Discos disponibles por separado.

## DISCO ONDULADO

| Referencia | |
|---|---|
| CL1030.W | 3 mm |

NUEVO





**Disponibilidad : primer trimestre de 2026**

## DISCO REBANADORES

| Referencia | |
|---|---|
| CL1005 | 0,5 mm |
| CL1015 | 1,5 mm |
| CL1025 | 2,5 mm |
| CL1030 | 3 mm |
| CL1040 | 4 mm |
| CL1050 | 5 mm |
| CL1070 | 7 mm |
| CL1080 | 8 mm |
| CL1090 | 9 mm |
| CL1110 | 11 mm |
| CL1120 | 12 mm |
| CL1130 | 13 mm |





## DISCO JULIANA (BASTONCILLOS)

| Referencia | |
|---|---|
| CL3032 | 3 x 2 mm |
| CL3042 | 4 x 2 mm |
| CL3044 | 4 x 4 mm |
| CL3055 | 5 x 5 mm |
| CL3052 | 5 x 2 mm |
| CL3088 | 8 x 8 mm |
| CL3010 | 10 x 10 mm |





## DISCO PARA RALLAR

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





## KIT MACEDONIA

| Referencia | |
|---|---|
| CL4008 | 8 x 8 mm |
| CL4010 | 10 x 10 mm |
| CL4016 | 16 x 16 mm |





## KIT PATATAS FRITAS

| Referencia | |
|---|---|
| CL5008 | 8 x 8 mm |





# DYNACUBE

GAMA **PROFESIONAL**

*Nº1 de los cortadores a dados manuales en el mundo.*

**CORTAHORTALIZAS MANUAL** | **30 A 50 KG/H**

## + VENTAJAS

**+ RAPIDEZ**
Fácil de instalar.

**+ HIGIENE**
Facilidad de mantenimiento.

**+ COMODIDAD**
Fácil de transportar.

**+ POLIVALENCIA**
Herramientas específicas que permiten diferentes cortes.

**+ SEGURIDAD**
Sin contacto directo con las rejillas de corte.





| Referencia | Descripción | Diametro | Altura totale | Peso Neto / Embalado |
|---|---|---|---|---|
| CL007 | **DYNACUBE + KIT 1**<br>rejilla 5,5 x 5,5 + empujador | 400 mm | 330 mm | 3,1 / 4,4 Kg |
| CL006 | **DYNACUBE + KIT 2**<br>rejilla 10 x 10 + empujador | 400 mm | 330 mm | 3,1 / 4,4 Kg |
| CL003 | **DYNACUBE + KIT 3**<br>rejilla 8,5 x 8,5 + empujador | 400 mm | 330 mm | 3,1 / 4,4 Kg |
| CL009 | **DYNACUBE + KIT 4**<br>rejilla 17 x 17 + empujador | 400 mm | 330 mm | 3,1 / 4,4 Kg |
| CL008 | **DYNACUBE + KIT 5**<br>rejilla 14 x 14 + empujador | 400 mm | 330 mm | 3,1 / 4,4 Kg |
| CL005 | **DYNACUBE + KIT 6**<br>rejilla 7 x 7 + empujador | 400 mm | 330 mm | 3,1 / 4,4 Kg |



KIT 1



KIT 2



KIT 3



KIT 4



KIT 5



KIT 6

| | KIT 1<br>rejillas 5,5 x 5,5<br>+ empujador | KIT 2<br>rejillas 10 x 10<br>+ empujador | KIT 3<br>rejillas 8,5 x 8,5<br>+ empujador | KIT 4<br>rejillas 17 x 17<br>+ empujador | KIT 5<br>rejillas 14 x 14<br>+ empujador | KIT 6<br>rejillas 7 x 7<br>+ empujador |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Referencia | AC065 | AC062 | AC061 | AC064 | AC063 | AC060 |

# ESCURREVERDURAS

GAMA **PROFESIONAL** Modelo patentado

CONFORME A LAS NORMAS CE ETL

GARANTÍA *5 AÑOS

*¡ Adquiéranse los originales !*

**MANUAL & ELÉCTRICA | 5 A 20 L**

## + VENTAJAS

**+ COMODIDAD**
La tapa y sus mecanismos son herméticos.

**+ POLIVALENCIA**
Apto para uso intensivo.

**+ ROBUSTEZ**
Engranaje con pasador inox incorporado.






20 L

### EM98 ELÉCTRICA

| | |
|---|---|
| Diametro | **430 mm** |
| Altura totale | **630 mm** |
| Peso Neto / Embalado | **8,3 Kg / 10 Kg** |
| Potencia | **200 W** |
| Velocidad en charge | **500 tr/min** |
| Volúmen aconsejado | **3 a 5 lechugas** |
| Referencia | **E003** |

### CON TEMPORIZADOR
(tiempo de marcha/uso 1 min)

| | |
|---|---|
| Referencia | **E003.T** |





| Referencia | |
|---|---|
| **AC019** | Tripode (E20 & E20 SC) |
| **2815.1** | Juego de piñones (E10 - E20) |
| **2815.2** | Juego de piñones (E20 SC) |

CONFORME A LAS NORMAS




250 mm

5 L

### E5 SC MANUAL (TAPA APRETADO)

| | |
|---|---|
| Diametro | **275 mm** |
| Altura totale | **250 mm** |
| Peso Neto / Embalado | **1,6 Kg** |
| Volúmen aconsejado | **1 a 2 lechugas** |
| Referencia | **E007** |




320 mm

10 L

### E10 MANUAL*

| | |
|---|---|
| Diametro | **330 mm** |
| Altura totale | **320 mm** |
| Peso Neto / Embalado | **2,4 Kg / 3 Kg** |
| Volúmen aconsejado | **2 a 3 lechugas** |
| Referencia | **E001** |

CONFORME A LAS NORMAS




410 mm

20 L

### E20 MANUAL*

| | |
|---|---|
| Diametro | **430 mm** |
| Altura totale | **410 mm** |
| Peso Neto / Embalado | **3,6 Kg / 4,8 Kg** |
| Volúmen aconsejado | **3 a 5 lechugas** |
| Referencia | **E002** |

CONFORME A LAS NORMAS




410 mm

20 L

### E20 SC MANUAL (TAPA APRETADO)*

| | |
|---|---|
| Diametro | **430 mm** |
| Altura totale | **410 mm** |
| Peso Neto / Embalado | **3,6 Kg / 4,8 Kg** |
| Volúmen aconsejado | **3 a 5 lechugas** |
| Referencia | **E004** |

# VARIOS

GAMA **PROFESIONAL**

*Ideal para exprimir una gran cantidad de cítricos sin esfuerzo.*

**100 A 150 CÍTRICOS POR HORA**

## + VENTAJAS

**ROBUSTEZ**

Silencioso, muy robusto.

**ERGONOMÍA**

Las piezas se montan y se desmontan con mucha facilidad.






Entregado con 2 piñas

**DYNAJUICER (EXPRIMIDOR)**

| | |
|---|---|
| Diametro | **220 mm** |
| Altura totale | **330 mm** |
| Potencia | **200 W** |
| Velocidad rpm | **1 500** |
| Peso | **3,7 Kg** |
| Referencia | **PA001** |



1 000 / 1 200 mm

| FMA | 90 | 91 |
|---|---|---|
| Largo | **1 200 mm** | **1 000 mm** |
| Peso | **1,1 Kg** | **1,1 Kg** |
| Capacidad | **20 a 200 L** | **20 a 200 L** |
| Referencia | **AC210** | **AC211** |

# 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)

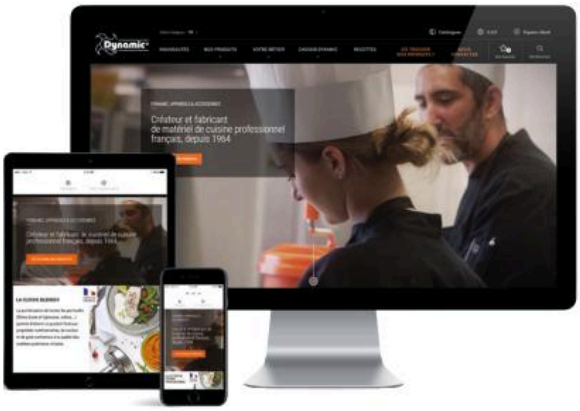


Dynamic®
y usted

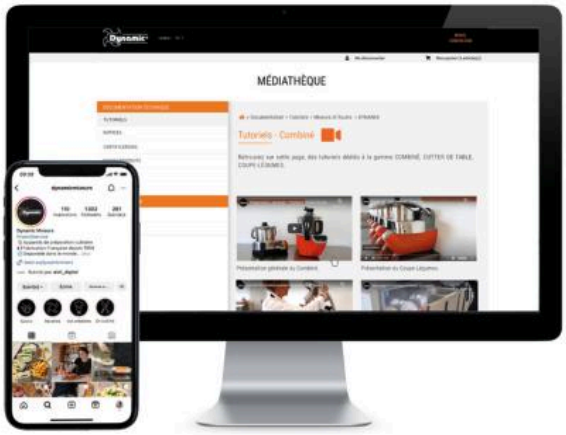
sitio web

## SITIO WEB

www.dynamicmixers.com

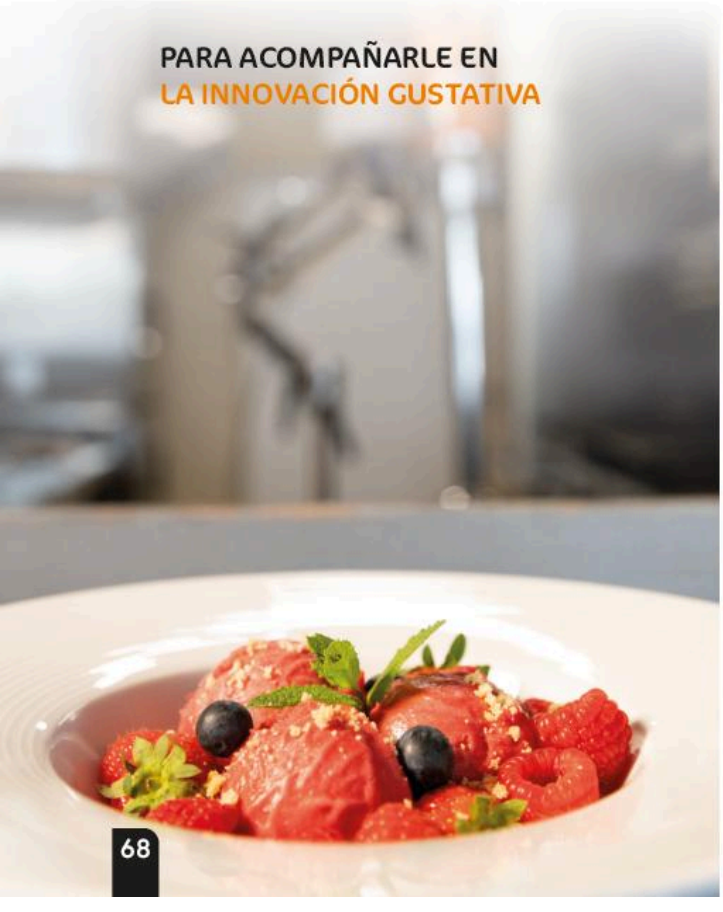


- Fotos y videos de nuestros productos.
- Descargue las fichas técnicas de los productos y folletos comerciales.
- Descubra las recetas dedicadas a los equipos Dynamic.
- Contáctenos fácilmente gracias al formulario de contacto completo.




## SÍGUENOS



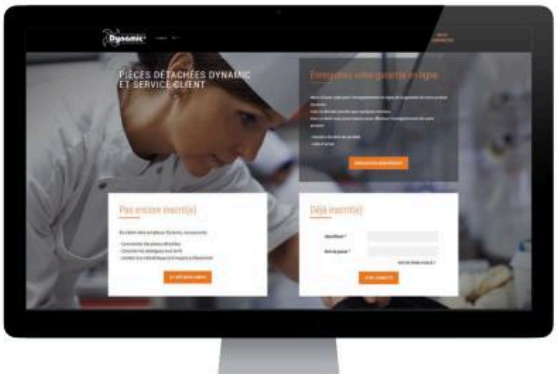

## TIENDA EN LÍNEA Y SERVICIO POSTVENTA

www.sav-dynamicmixers.com

Creando su cuenta en Dynamic, podrá :

- Realizar pedidos de toda nuestra gama (excepto las gamas Turbo Trituradores y Procesadora / Cortahortalizas eléctricos) y denuestros repuestos
- Acceder a la mediateca y al espacioprofesional.
- Ver tutoriales.

SERVICIO POSTVENTA



# CONDICIONES GENERALES DE VENTA

APLICABLE AL 1ER ENERO 2026

**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 fi gurar en las condiciones generales de compra del cliente.

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

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

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

**5- DEVOLUCIONES**
Toda devolución de un producto debe ser objeto previamente de un acuerdo formal entre la Sociedad y el cliente. En caso de aceptación, se deducirá un 10% para gastos. Los pedidos especiales no 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 al a Sociedad y que ésta última hubiera aceptado; Los aparatos eléctricos se garantizan un año a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. La garantía cubre completamente piezas y mano de obra. La garantía concierne la sustitución de toda pieza defectuosa, pero no podría cubrir las roturas por caída o choque, los deterioros causados por un empleo anormal los errores de conexión o el incumplimiento de las condiciones de utilización prescritas en el prospecto de empleo.

**7 - PRECIOS**
Los precios e información indicados en los catálogos u otros impresos publicitarios de la Sociedad sólo comprometen a la Sociedad que se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones, dimensiones, materias o de peso a sus productos presentados o descritos y esto, sin obligación de modificar los productos anteriormente suministrados o en curso de pedido. Las mercancías se facturan sobre la base de la tarifa en vigor en el momento del pedido. Los pagos se efectúan al domicilio social de la Sociedad. Salvo estipulaciones particulares, los pedidos son pagaderos en efectivo cuando se retiran las mercancías. Se acordará un descuento del 0,5% por mes entero, generando una deducción proporcional del IVA, de la suma total sin el impuesto en caso de pago anticipado. Cualquier otra modalidad de pago deberá ser objeto de un acuerdo previo. A falta de pago en la fecha del vencimiento contractual, se deberán automáticamente y sin formalidades a partir del 1er día de retraso penalidades por demora iguales a 3 veces el tipo de interés legal. Además se deberá una indemnización global para gastos de recaudación por un importe de 40 euros automáticamente y sin formalidades. Si los gastos de recaudación son superiores a este importe global, se deberá una indemnización complementaria, previa presentación de los justifi cantes. La Sociedad podrá igualmente suspender toda nueva entrega.

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

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

**10 - APLICACIÓN DE LOS CONVENIOS**
Ningún retraso, ninguna omisión, ninguna tolerancia por parte de la Sociedad en el ejercicio de uno de sus derechos que resultarán de los presentes se considerará como implicando por parte de la Sociedad una renuncia a 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 exequátur.

Distribuido por :

Contáctenos para obtener la lista
de los distribuidores más cercanos.


**DYNAMIC FRANCE**

Société d'études et réalisations mécaniques dite DYNAMIC
518 rue Léo Baekeland, ZI du Puy Nardon
BP 57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre / FRANCE
Tel. **+33 (0)2 51 63 02 72** / e-mail : **contact@dynamicmixers.com**
Siret : SAS - 416450435 - RCS La Roche-sur-Yon : 416 45


UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA
SUS PREPARACIONES **DYNAMIC®**
**www.dynamicmixers.com**


Document non contractuel - Dans un souci d'évolution, nos produits et accessoires peuvent être modifiés.
Création catalogue & photos : STUDIO HV - studiohv.fr - RCS ANGERS B382 910 651 / Imprimé en France / Crédits Photos : STUDIO HV / Styliste culinaire : Alexandra Pasti / Agence Aioli / Adobe Stock.