



GAMME PROFESSIONNELLE 2026



*Source d'inspiration
culinaire depuis 1964*

www.dynamicmixers.com





PRÉSENT DANS PLUS DE
120 PAYS



FRANCE

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 SITES
DE PRODUCTION



AMÉRIQUE
DU NORD

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



ALLEMAGNE

Eine starke Marke der
Gruppe NADIA GMBH

ALLEMAGNE

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



COUPE-LÉGUMES / CUTTER DE TABLE

COMBINÉ ÉLECTRIQUE



COUPE-LÉGUMES ÉLECTRIQUE



CUTTER DE TABLE ÉLECTRIQUE



BLEND & MIX



LES ACCESSOIRES

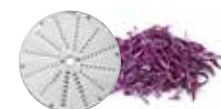


Disque ondulé

Disque à émincer



Disque à Julienne



Disque à râper



Kit Macédoine



Kit frites



Support de disques



Couteau lisse



Couteau denté



Couteau microdenté

ESSOREUSES



DIVERS

DYNACUBE



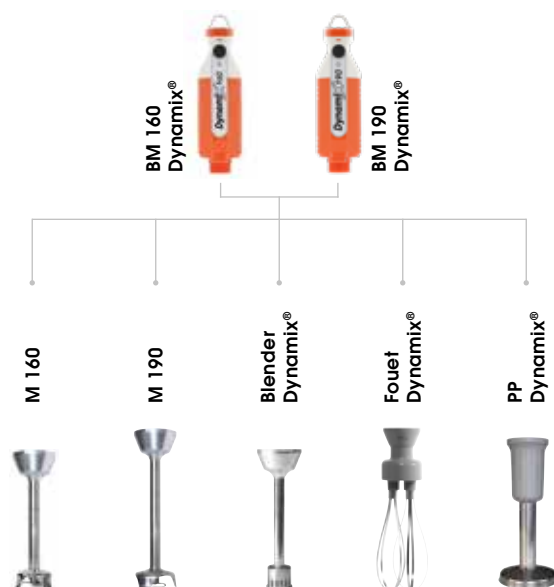
DYNAJUICER



FMA



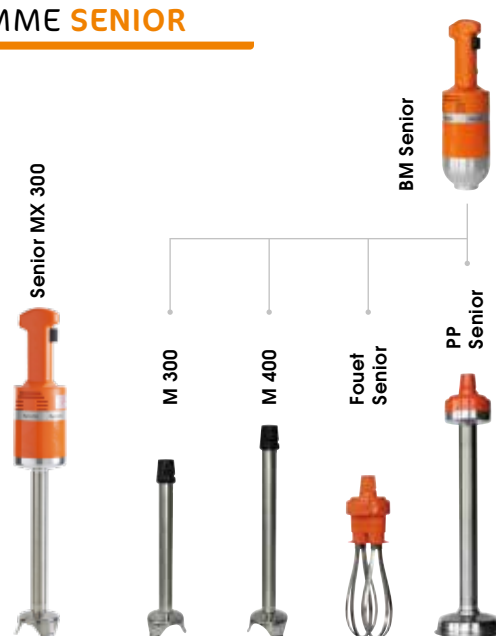
GAMME **MINI**



GAMME **JUNIOR**



GAMME **SENIOR**



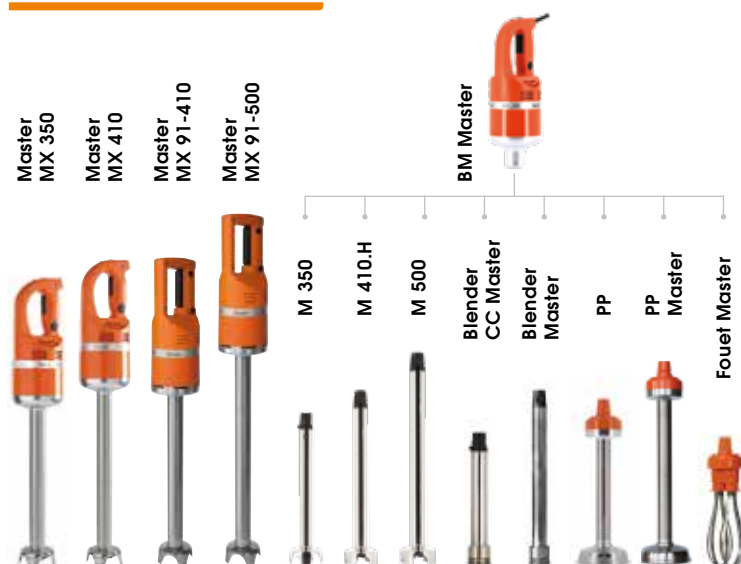
TURBO BROYEURS



GAMME 2026



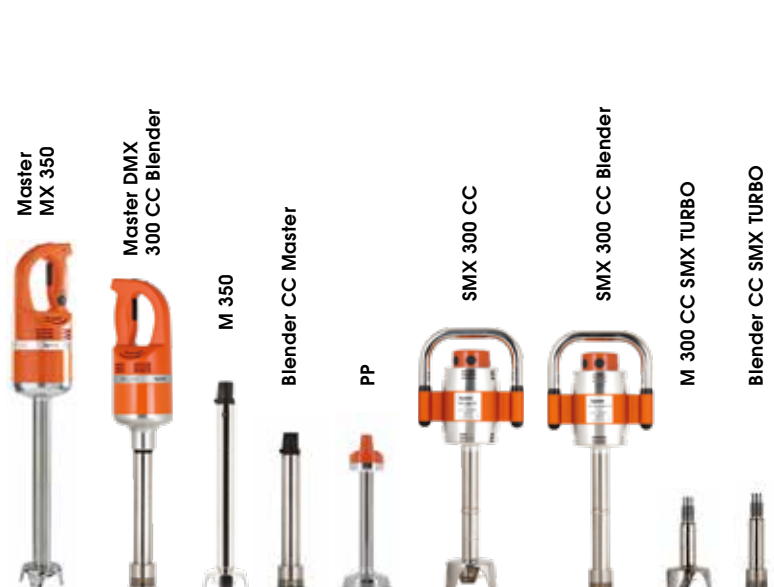
GAMME MASTER



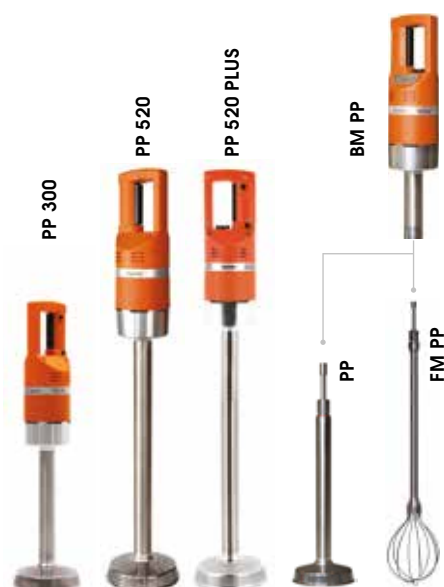
GAMME SMX



GAMME SAUTEUSES



PRESSE-PURÉE



EASYMIX

POUR GAMME MASTER ET SMX

Roulant



Fixe



Mural





GAMME PROFESSIONNELLE 2026



*Vous accompagnez
depuis 1964*

www.dynamicmixers.com

SOMMAIRE

CATALOGUE PROFESSIONNEL 2026

Un réseau mondial	p. 2
Dynamic® Gamme 2026	p. 3
Engagements	p. 8
Nos gammes pour vos métiers	p. 10
MD95+	p. 12
Dynamix®	p. 14
Dynamix® V2	p. 15
Dynamix® NOMAD	p. 16
Accessoires & Packs Dynamix®	p. 18
Junior	p. 20
Accessoires & Packs Junior	p. 22
Senior	p. 24
Accessoires & Packs Senior	p. 26
Master	p. 28
Accessoires & Packs Master	p. 32
SMX	p. 34
Accessoires & Supports SMX	p. 37
Sauteuses	p. 38
Easymix	p. 40
Presse-Purée	p. 44
Turbo Broyeurs	p. 46
Accessoires Turbo Broyeurs	p. 50
Combiné électrique	p. 52
Coupe-légumes électrique	p. 54
Cutter de table électrique	p. 56
Blend & Mix	p. 58
Disques & Packs	p. 60
Dynacube	p. 62
Essoreuses	p. 64
Divers	p. 66
Aide à la vente	p. 67
Actualités, boutique en ligne & S.A.V.	p. 68
Conditions générales de ventes	p. 69



PERFORMANCES PROFESSIONNELLES

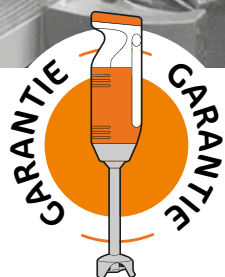
Chacun de nos appareils est conçu pour vous offrir les performances professionnelles indispensables à l'aboutissement de votre passion.



CONÇUS POUR ÊTRE RÉPARÉS

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

Un renouvellement et un suivi rigoureux des stocks garantissent à chaque client un approvisionnement rapide à travers le monde.



DES PRODUITS GARANTIS

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



1 / SUIVI DU BILAN CARBONE & ENGAGEMENTS

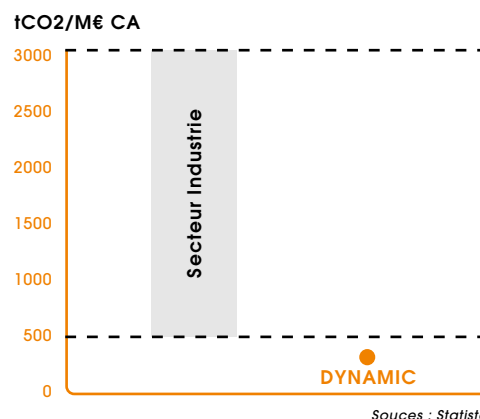
Depuis 2021, Dynamic réalise un bilan carbone annuel afin de mesurer son empreinte environnementale, suivre ses progrès et adapter sa stratégie de réduction.

En 2024, nos émissions s'élèvent à **372 tCO₂/M€ de chiffre d'affaires**, un niveau au-dessous de la moyenne du secteur de l'industrie qui s'élèvent entre 500 à 3000 tCO₂e/M€ (source : Statista).

Notre objectif reste inchangé : réduire nos émissions de 4,2 % pour les scopes 1 et 2 et 2.5% pour la scope 1, par an d'ici 2030, en cohérence avec l'accord de Paris.

Suivi des objectifs :

- **Réduction progressive des émissions liées aux achats et à la fabrication.**
- **Optimisation logistique et projets d'économie circulaire.**



ÉCOCONCEPTION & CIRCULARITÉ

2 / UNE DÉMARCHE D'ÉCOCONCEPTION RENFORCÉE

Chez Dynamic, la conception de **produits robustes, durables et réparables** fait partie de notre ADN depuis 1964. Cette exigence guide chacune de nos innovations. Face aux enjeux environnementaux actuels, nous renforçons encore cette approche en intégrant l'**écoconception** à chaque étape du cycle de vie produit.

Aujourd'hui, cette démarche s'articule autour de quatre axes concrets :

- 1. Réduction des emballages** : utilisation de cartons recyclés, suppression progressive des plastiques à usage unique.
- 2. Optimisation logistique** : réduction des transports grâce à une organisation industrielle plus efficace.
- 3. Montée en compétences** : formation des équipes aux principes d'écoconception et à leur mise en pratique.
- 4. Mesure des impacts** : 88 % de nos produits sont désormais couverts par une Analyse de Cycle de Vie (ACV), pour cibler les leviers d'amélioration dès la phase de conception. Cette stratégie vise à limiter les impacts environnementaux sans compromis sur la performance. Elle s'inscrit dans une logique de circularité : concevoir mieux pour consommer moins, réparer plutôt que jeter, et intégrer davantage de matériaux recyclables dans nos produits.

ENGAGEMENT SOCIÉTAL

3 / INCLUSION, INSERTION ET FORMATION

Chez Dynamic, la **responsabilité sociale** fait partie intégrante de notre engagement. Elle se traduit par des actions concrètes en faveur de l'inclusion et du développement des compétences.

Travail protégé & insertion :

- Dynamic mène une politique pour faciliter l'inclusion des personnes en situation de handicap dans le milieu professionnel à travers un partenariat fort avec plusieurs entreprises adaptées locales.

Formation :

- En 2024, 58 % des effectifs ont bénéficié d'une formation moyenne de 3 jours.

Vers une entreprise plus inclusive :

- Maintien et développement de partenariats avec les structures d'insertion et de handicap.
- Actions à venir : amélioration de l'accessibilité, sensibilisation des équipes à la diversité et poursuite des efforts de formation.

Sources RH :

- Effectif en situation d'handicap 2024 : 2,84%
- Sous-traitance 2024 = coût main d'œuvre : 17733,66 €
- Nombre d'heures de formation dispensées en 2024 = 625 h
- 30 salariés formés
- Heures par salariés en moyenne (effectif formés) = 20,83
- Heures par salariés (effectif global) = 11,42

Parce que chaque métier est unique.



RESTAURATION COMMERCIALE

RESTAURATION RAPIDE

Fast-Food
Fast-Good
Bars à jus
Vente à emporter
Saladeries-Sandwicheries
Cafétérias Self-Service
Food Courts

RESTAURATION A TABLE

Brasseries
Restaurants traditionnels
Restaurants à thèmes
Restaurants de chaînes
Restaurants bistro-nomiques
Restaurants gastronomiques

RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurants du personnel



RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles
et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales

RESTAURATION D'ENTREPRISE

Restaurants d'entreprises
Restaurants administratifs
Bases vies
Armées
Prisons
Cuisines Centrales

RESTAURATION SANTÉ

Maisons de retraite - EHPAD
Hôpitaux-Cliniques
Centres d'Accueil Spécialisés
Cuisines Centrales



BOULANGERS & PÂTISSIERS

MÉTIER

Boulangers
Pâtisseries
Salons de thé
Confiseurs



CHOCOLATIER & GLACIER

MÉTIER

Chocolateries artisanales
Pâtisseries-chocolatiers
Glaciers artisanaux
Salons de thé
Ateliers de production
Écoles de formation



CHARCUTIER & TRAITEUR

MÉTIER

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateurs de réception

MD95 +

GAMME PROFESSIONNELLE

Un appareil petit et robuste.

PIEDS FIXES | 250 W | 1 À 8 L

LES + PRODUITS

+ ROBUSTESSE

Monobloc en acier inoxydable conçu pour un usage intensif quotidien. Ouïes supplémentaires pour une meilleure ventilation du moteur et une durée de vie accrue.

+ ERGONOMIE

Poignée confortable, prise en main intuitive et équilibre parfait.

+ POLYVALENCE

Vitesse modulable « en un clic » pour un contrôle précis du mixage. Couteau 2 ou 4 lames, facilement démontable, adapté à toutes les préparations (ganache, glaçage, sauce...).

+ MODÈLE AVEC SONDE

Sonde intégrée avec affichage digital de la température (5°C à 115°C).



SIRH+
INNOVATION
AWARDS 2025



**VITESSE
VARIABLE**
EN OPTION



**VITESSE
VARIABLE**



**SYSTÈME
BREVETÉ**



SONDE DE
TEMPÉRATURE

160 mm



1 - 8 L

NOUVEAU

MD95 +

Couteau	2 lames / 4 lames
Puissance	250 W
Long. totale	420 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1,3 kg / 1,5 kg
Vitesse tr/min	11 500 / 3 000 à 11 500

Code article **MX180 / MX183** (vitesse fixe)
MX181 / MX184 (vitesse variable)



160 mm



1 - 8 L

NOUVEAU

MD95 + AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE

Couteau	2 lames / 4 lames
Puissance	250 W
Long. totale	420 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1,4 kg / 1,7 kg
Vitesse tr/min	3 000 à 11 500

Code article **MX182 / MX185**

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

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

LES + PRODUITS

+ PERFORMANCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ ERGONOMIE

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ HYGIÈNE

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

+ CONFORT

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+ POLYVALENCE

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

SUPPORT DYNAMIX® / ORANGE OU NOIR

Code article

SM030 / SM030N



160 mm

160



1 - 4 L

190



1 - 8 L

DYNAMIX®

DMX 160

DMX 190

Couteau	2 lames	4 lames
Puissance	220 W	250 W
Long. totale	395 mm	425 mm
Long. tube + cloche	160 mm	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm	66 mm
Poids / Conditionné	1 kg / 1,2 kg	1 kg / 1,5 kg
Vitesse tr/min	3 000 À 13 000	3 000 À 13 000
Code article	MX050	MX090

DYNAMIX® V2

GAMME PROFESSIONNELLE

Deux vitesses pour un réglage ultra rapide.

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

LES + PRODUITS

+ PERFORMANCE

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

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ HYGIÈNE

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

+ CONFORT

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+ POLYVALENCE

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

3 COLORIS AU CHOIX

Coloris orange par défaut

DYNAMIX® 160 V2

Orange / Noir

Code article



MX055

Rouge / Noir

Code article



MX056

Blanc / Noir

Code article



MX057

DYNAMIX® 190 V2

Orange / Noir

Code article



MX095

Rouge / Noir

Code article



MX096

Blanc / Noir

Code article



MX097



160 mm

160



1 - 4 L

190



1 - 8 L

DYNAMIX® V2

DMX 160 V2

DMX 190 V2

Couteau	2 lames	4 lames
Puissance	220 W	250 W
Long. totale	395 mm	425 mm
Long. tube + cloche	160 mm	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm	66 mm
Poids / Conditionné	1 kg / 1,2 kg	1,2 kg / 1,5 kg
Vitesse 1 tr/min	8 000	8 000
Vitesse 2 tr/min	13 000	13 000
Code article	Selon coloris	Selon coloris



NOMAD

GAMME PROFESSIONNELLE

Sans fil, la liberté de mouvement en cuisine.

PIEDS DÉMONTABLES | 2000 MAH 12 VDC | 1 À 8 L

LES + PRODUITS

+ POLYVALENCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ HYGIÈNE

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

CONFORME
AUX NORMES



CHARGEUR BATTERIE

Code article

AC590



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

BATTERIE

Code article

AC585



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

* Autres accessoires (sauf Blender) disponibles séparément.



160



1 - 4 L

190



1 - 8 L

DYNAMIX® NOMAD

160

190

Couteau	2 lames	2 lames
Puissance	2 000 mAh 12Vdc	2 000 mAh 12Vdc
Long. totale	450 mm	480 mm
Long. tube + cloche	160 mm	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm	66 mm
Poids / Conditionné	1,1 kg / 1,9 kg	1,5 kg / 2,2 kg
Vitesse tr/min	10 000	10 000
Code article	MX130	MX140



LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

	Code article	Description	Puissance	Vitesse	Capacité	Couteau
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 à 4 L	3 pales
4	AC521	M 160		3 000 / 13 000	1 à 4 L	2 lames
5	AC550	M 190		3 000 / 13 000	1 à 8 L	4 lames
6	AC540	PACK 4 COUTEAUX				
7	AC516	FOUET DYNAMIX		600 / 2 500	1 à 4 L	
8	AC517	PRESSE-PURÉE DYNAMIX		70 / 300	1 à 5 Kg	
9	AC510	BOL GRADUÉ			1 L	
10	AC513	BOL INOX			3 L	
11	AC518	BOL CUTTER		600 / 2 500	0,8 L	

FOUET
EXTRACTIBLE



7

PRODUIT
EXCLUSIF



8



9



Compatible induction

10



11

LES PACKS

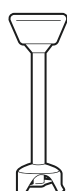
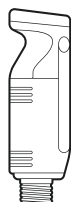
ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

DYNAMIX® COMBI 160

Code article

MF052

1 + 4 + 7

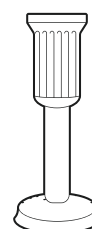
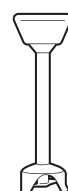
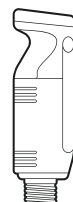


DYNAMIX® TRIO 160

Code article

MF050

1 + 4 + 7 + 8



Le plus léger du marché dans sa catégorie.

PIEDS FIXES | 270 W | 1 À 25 L

LES + PRODUITS

+ PERFORMANCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ ERGONOMIE

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ HYGIÈNE

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

+ CONFORT

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+ POLYVALENCE

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

+ SÉCURITÉ

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.





**VITESSE
VARIABLE**
EN OPTION

225 mm

225



1 - 25 L

225



1 - 25 L



**VITESSE
VARIABLE**

185 mm



1 - 5 L

JUNIOR MX

225

225

Couteau	2 lames	4 lames
Puissance	270 W	270 W
Long. totale	505 mm	580 mm
Long. tube + cloche	225 mm	225 mm
Poids / Conditionné	1,7 kg / 2 kg	1,7 kg / 2 kg
Vitesse tr/min	12 000	12 000
Code article	MX020 / MX020.V	MX025 / MX025.V

JUNIOR FOUET

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

JUNIOR

PIEDS DÉMONTABLES | 270 W | 1 À 25 L



VITESSE
VARIABLE



225 mm



300 mm



225 mm

1

2

3

4

LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

	Code article	Description	Puissance	Vitesse	Capacité	Couteau
1	AC100	BM JUNIOR	270 W	3 000 / 12 000		
2	AC101	M 225		3 000 / 12 000	5 à 25 L	2 lames
3	AC105	M 300		3 000 / 12 000	5 à 25 L	4 lames
4	AC066	BLENDER JUNIOR		3 000 / 12 000	1 à 10 L	3 pales
5	AC102	FOUET JUNIOR		600 / 2 500	1 à 5 L	
6	AC103	PRESSE-PURÉE JUNIOR		70 / 300	1 à 10 Kg	
7	AC104	BOL CUTTER JUNIOR		600 / 2 500	0,8 L	

FOUET
EXTRACTIBLE



5

PRODUIT
EXCLUSIF



6



7

LES PACKS

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

JUNIOR COMBI 225

Code article **MX022**

JUNIOR DMX 225

Code article **MX021.V**

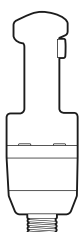
JUNIOR DMX 300

Code article **MX024**

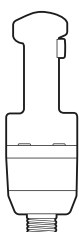
JUNIOR DMX 225 BLENDER

Code article **MX110**

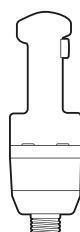
1 + 2 + 5



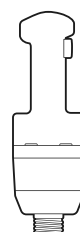
1 + 2



1 + 3



1 + 4



SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

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

PIED FIXE | 350 W | 20 À 40 L

LES + PRODUITS

+ PERFORMANCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ ERGONOMIE

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ HYGIÈNE

Pied démontable pour un entretien facilité.

+ CONFORT

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+ POLYVALENCE

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

+ SÉCURITÉ

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

CONFORME
AUX NORMES 






**VITESSE
VARIABLE**
EN OPTION

300 mm



20 - 40 L

SENIOR MX 300

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

SENIOR

PIEDS DÉMONTABLES | 350 W | 20 À 40 L



1



VITESSE
VARIABLE



300 mm

2



400 mm

3

LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

	Code article	Description	Puissance	Vitesse	Capacité	Couteau
1	AC005	BM SENIOR	350 W	2 800 / 9 500		
2	AC006	M 300		2 800 / 9 500	20 à 40 L	3 lames
3	AC016	M 400		2 800 / 9 500	20 à 40 L	3 lames
4	AC007	FOUET SENIOR		300 / 900	5 à 20 L	
5	AC004	PRESSE-PURÉE SENIOR		100 / 600	10 à 15 Kg	
6	AC055	BOL CUTTER INOX SENIOR		400 / 1 500	5 L	

FOUET
EXTRACTIBLE



4

PRODUIT
EXCLUSIF



5



6

LES PACKS

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

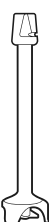
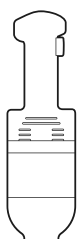
SENIOR COMBI 300

Code article	MF003
--------------	-------

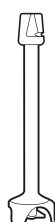
SENIOR DMX 300

Code article	MX006
--------------	-------

1 + 2 + 4



1 + 2



MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

Une polyvalence inégalée !

PIEDS FIXES | 600 W | 5 À 100 L

LES + PRODUITS

+ PERFORMANCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ ERGONOMIE

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ HYGIÈNE

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

+ CONFORT

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+ SÉCURITÉ

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

CONFORME
AUX NORMES



VITESSE
VARIABLE

FOUET
EXTRACTIBLE



245 mm



5 - 20 L

MASTER FOUET

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



**MASTER MX****91-410****91-500**

Couteau	3 lames	3 lames
Puissance	600 W	600 W
Long. totale	715 mm	800 mm
Long. tube + cloche	410 mm	500 mm
Poids / Conditionné	3,4 kg / 3,8 kg	3,6 kg / 4 kg
Vitesse tr/min	10 500	10 500
Code article	MX005 / MX005.V	MX045 / MX045.V

MASTER MX**350****410**

Couteau	3 lames	3 lames
Puissance	600 W	600 W
Long. totale	700 mm	720 mm
Long. tube + cloche	350 mm	410 mm
Poids / Conditionné	3,4 kg / 4,1 kg	3,6 kg / 4,1 kg
Vitesse tr/min	10 500	10 500
Code article	MX350 / MX350.V	MX004 / MX004.V

MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

Décuplez les utilisations !

Jusqu'à 12 accessoires, pour un seul bloc moteur.

PIEDS DÉMONTABLES | 600 W | 5 À 100 L

LES + PRODUITS

+ PERFORMANCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ ERGONOMIE

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ HYGIÈNE

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

+ CONFORT

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+ POLYVALENCE

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

+ SÉCURITÉ

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

CONFORME
AUX NORMES





350 mm



410 mm



410 mm



500 mm



40 - 100 L



40 - 100 L



5 - 40 L



40 - 100 L

MASTER DMX**350****410.H****410 BLENDER****500**

Couteau	3 lames	3 lames / 4 lames	3 pales	3 lames
Puissance	600 W	600 W	600 W	600 W
Long. totale	700 mm	720 mm	720 mm	810 mm
Long. tube + cloche	350 mm	410 mm	410 mm	500 mm
Poids / Conditionné	4,5 / 5,2 kg	4,7 / 5,3 kg	5,2 / 6 kg	4 / 4,8 kg
Vitesse tr/min	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Code article	MX350.H	MX003.H / MX046.H	MX120	MX012

MASTER

PIEDS DÉMONTABLES | 600 W | 5 À 100 L



VITESSE
VARIABLE



LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPARÉMENT

	Code article	Description	Puissance	Vitesse	Capacité	Couteau
1	AC001	BM MASTER	600 W	3 000 / 10 500		
2	AC350.H	M 350		3 000 / 10 500	20 à 100 L	3 lames
3	AC002.H	M 410.H		3 000 / 10 500	20 à 100 L	3 lames
4	AC500	M 500		3 000 / 10 500	20 à 100 L	3 lames
5	AC265	BLENDER CC MASTER		3 000 / 10 500	5 à 40 L	3 pales
6	AC070	BLENDER MASTER		3 000 / 10 500	5 à 40 L	3 pales
7	AC008	PRESSE-PURÉE		100 / 600	10 à 30 Kg	
8	AC004	PRESSE-PURÉE MASTER		100 / 600	10 à 30 Kg	
9	AC003	FOUET MASTER		300 / 900	5 à 20 L	
10	AC202	FM 420		100 / 600	20 à 200 L	
11	AC200	FM 600		100 / 600	20 à 200 L	
12	AC201	FM 700		100 / 600	20 à 200 L	
13	AC055	BOL CUTTER		400 / 1 500	5 L	

CROCHET DE MAINTIEN

(Pour les gammes Master et SMX.
Inclus dans les versions démontables)
Dites halte aux T.M.S. Avec ce
crochet permettant une maniabilité
accrue de vos mixeurs. Ce crochet
se place sur le rebord d'une marmite.

**FOUET
EXTRACTIBLE**

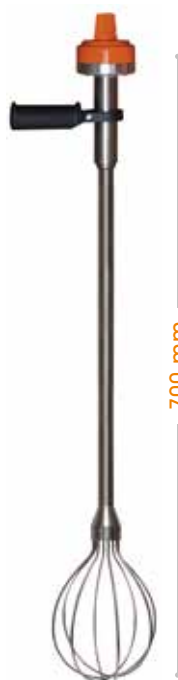
9



10



11



12



Avec un couteau
(standard ou denté)
au choix



13

LES PACKS

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

MASTER COMBI 410.H

Code article

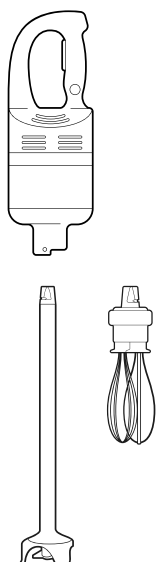
MF002.H

MASTER TRIO 410.H

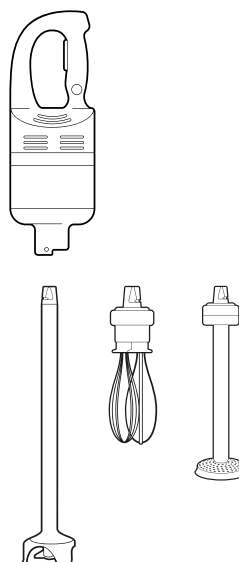
Code article

MF001.H

1 + 3 + 9



1 + 3 + 8 + 9



SMX

GAMME PROFESSIONNELLE

Usage intense spécial collectivités.

*Uniquement pour le marché français

PIEDS FIXES | 850 W | 75 À 300 L

LES + PRODUITS

+ POLYVALENCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ HYGIÈNE

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

+ CONFORT

Utilisation facilitée grâce à leur support.

+ SÉCURITÉ

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

CONFORME
AUX NORMES



Dynamic
SMX 800 TURBO
16/ 00002
230V ~ 50/60Hz
1000 W
Poids 6,1 Kg
Fabriqué en France





75 - 300 L

SMX	250ES	350ES	450ES	550ES	600 TURBO
Couteau	3 lames	3 lames	3 lames	3 lames	3 lames
Puissance	850 W	850 W	850 W	850 W	850 W
Long. totale	575 mm	626 mm	676 mm	728 mm	800 mm
Long. tube + cloche	305 mm	356 mm	406 mm	458 mm	530 mm
Poids / Conditionné	5,3 kg / 6,8 kg	5,5 kg / 7 kg	5,7 kg / 7,2 kg	5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,7 kg
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Code article	MX041ES	MX042ES	MX043ES	MX044ES	MX002T

SMX

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 925 / 1 000 W | 75 À 300 L



75 - 300 L

SMX 700 TURBO



75 - 300 L

800 TURBO



40 - 100 L

BLENDER TURBO

SMX

Couteau

Puissance

Long. totale

Long. tube + cloche

Poids / Conditionné

Vitesse tr/min

Code article

3 lames

925 W

870 mm

600 mm

6,5 kg / 8 kg

11 000

MX040T

3 lames

1 000 W

960 mm

680 mm

6,7 kg / 8,2 kg

11 000

MX001T

3 pales

1 000 W

860 mm

580 mm

6,7 kg / 8,2 kg

11 000

MX125T

LES SUPPORTS

POUR VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE CONFORT

Code article	Description	Poids	Diamètre
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	largeur rebord 55 mm*

* Dimensions d'utilisation maxi



CONFORME
AUX NORMES



CROCHET DE MAINTIEN

(Pour les gammes Master et SMX.
Inclus dans les versions démontables)
Dites halte aux T.M.S. Avec ce
crochet permettant une maniabilité
accrue de vos mixeurs. Ce crochet
se place sur le rebord d'une marmite.



1



2



3



4



5



6

LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

Code article	Description	Puissance	Vitesse	Capacité	Couteau
1 AC052T	BM SMX TURBO	1 000 W	11 000		
2 AC250T	M 300 CC SMX TURBO		11 000	20 à 100 L	3 lames
3 AC075T	PIED 700 TURBO		11 000	75 à 300 L	3 lames
4 AC076T	PIED 800 TURBO		11 000	75 à 300 L	3 lames
5 AC255T	BLENDER CC SMX TURBO		11 000	5 à 40 L	3 pales
6 AC072T	BLENDER SMX TURBO		11 000	40 à 100 L	3 pales

SAUTEUSES

GAMME PROFESSIONNELLE

Spécialement conçue pour les contenant de faible hauteur de grande capacité.

PIEDS DÉMONTABLES | 600 / 1 000 W | 5 À 300 L

LES + PRODUITS

+ PERFORMANCE

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ ERGONOMIE

Variateur de vitesse accessible rapidement. Dites non aux TMS avec cette gamme étudiée pour les collectivités et les usages intensifs.

+ HYGIÈNE

Pied et cloche entièrement démontable sans outil, tube et cloche toute inox pour un entretien facilité.

+ CONFORT

Ses dimensions adaptées permettent une utilisation aisée.

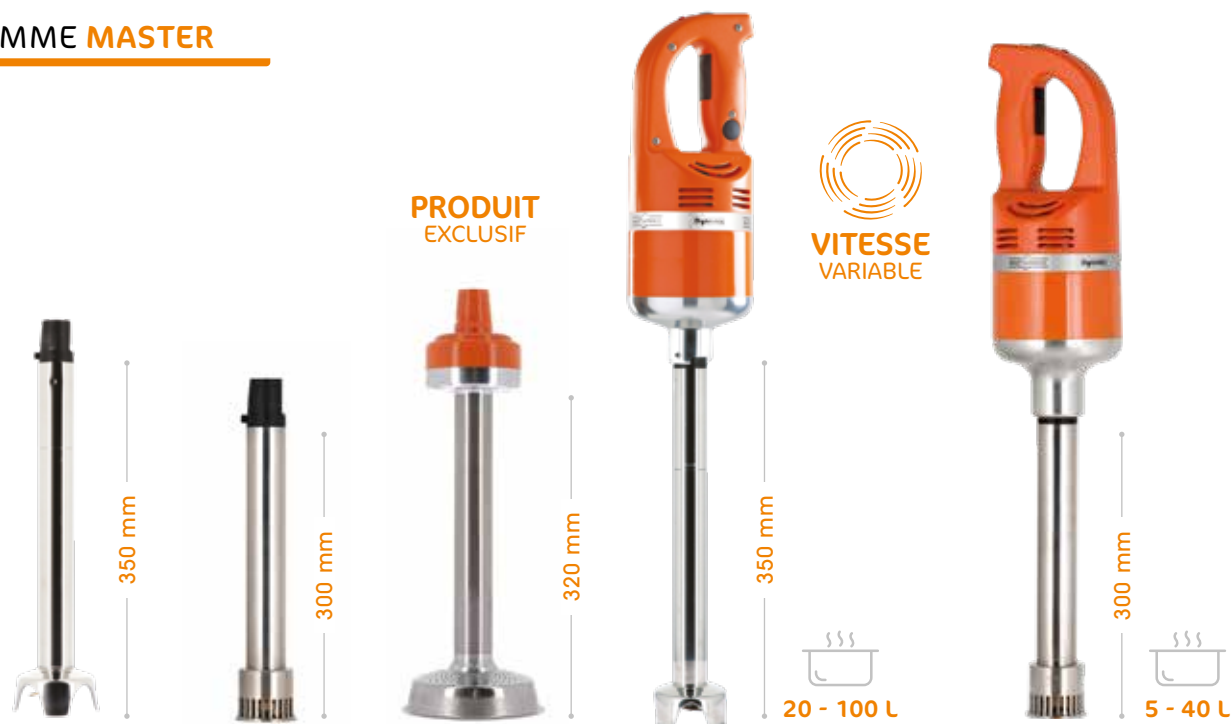
+ SÉCURITÉ

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

Dynamic
SMX 300 CC BLENDER
16/00001
230V~ 50/60Hz
1000 W
Poids 5,8 kg
Fabriqué en France



GAMME MASTER



MASTER	M350	BLENDER CC	PP	DMX350	BLENDER CC
Couteau	3 lames	3 pales		3 lames	3 pales
Puissance				600 W	600 W
Long. totale	350 mm	300 mm	320 mm	700 mm	628 mm
Long. tube + cloche				350 mm	300 mm
Poids / Conditionné				4,5 kg / 5,2 kg	4 kg / 4,5 kg
Diam. de l'appareil				122 mm	122 mm
Vitesse tr/min	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Code article	AC350.H	AC265	AC008	MX350.H	MX165

GAMME SMX



SMX	M300 CC TURBO	BLENDER CC TURBO	300 CC	300 CC BLENDER
Couteau	3 lames	3 pales	3 lames	3 pales
Puissance			1 000 W	1 000 W
Long. totale	170 mm	170 mm	609 mm	609 mm
Long. tube + cloche			300 mm	300 mm
Poids / Conditionné			5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,6 kg
Diam. de l'appareil			236 mm	300 mm
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000	11 000
Code article	AC250T	AC255T	MX150T	MX155T

Le mixage sans effort, le confort sans compromis.

PIEDS DÉMONTABLES | 600 W | 5 À 200 L

LES + PRODUITS

+ POLYVALENCE DE MODÈLE

Disponible en version murale, roulante ou à fixer.

+ CONFORT ET ERGONOMIE

Réduit les TMS grâce à un bras d'assistance.

+ HYGIÈNE

Conçu avec des matériaux certifiés pour le contact alimentaire.

+ SÉCURITÉ

Intègre un arrêt d'urgence et automatique.



Équipement pouvant être éligible à une aide CARSAT dans le cadre d'un aménagement de poste (PDP)*

*Sous réserve d'éligibilité et selon les conditions CARSAT en vigueur (prévention de la désinsertion professionnelle - PDP).

MURAL



FIXE



À FIXER

ROULANT



Code article	Description	Puissance	Vitesse	Capacité	Gamme
EMM003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H MURAL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 à 100 L	Murale
EMMAC001	EASY MIX BM MASTER MURAL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 à 100 L	Murale
EMT003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H FIXE 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 à 100 L	Fixe
EMTAC001	EASY MIX BM MASTER FIXE 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 à 100 L	Fixe
EMR003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H ROULANT 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 à 100 L	Roulante
EMRAC001	EASY MIX BM MASTER ROULANT 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 à 100 L	Roulante

* Pour des accessoires complémentaires, se reporter aux pages 32 / 33 du catalogue

Photographies non contractuelles

Le mixage sans effort, le confort sans compromis.

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

LES + PRODUITS

+ POLYVALENCE DE MODÈLE

Disponible en version murale, roulante ou à fixer.

+ CONFORT ET ERGONOMIE

Réduit les TMS grâce à un bras d'assistance.

+ HYGIÈNE

Conçu avec des matériaux certifiés pour le contact alimentaire.

+ SÉCURITÉ

Intègre un arrêt d'urgence et automatique.



Équipement pouvant être éligible à une aide CARSAT dans le cadre d'un aménagement de poste (PDP)*

*Sous réserve d'éligibilité et selon les conditions CARSAT en vigueur (prévention de la désinsertion professionnelle - PDP).

MURAL



FIXE



À FIXER

ROULANT



Code article	Description	Puissance	Vitesse	Capacité	Gamme
EMM001	EASY MIX SMX 800 TURBO MURAL 220-240V	1 000 W	11 000	75 à 300 L	Murale
EMMAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO MURAL 220-240V	1 000 W	11 000	75 à 300 L	Murale
EMT001	EASY MIX SMX 800 TURBO FIXE 220-240V	1 000 W	11 000	75 à 300 L	Fixe
EMTAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO FIXE 220-240V	1 000 W	11 000	75 à 300 L	Fixe
EMR001	EASY MIX SMX 800 TURBO ROULANT 220-240V	1 000 W	11 000	75 à 300 L	Roulante
EMRAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO ROULANT 220-240V	1 000 W	11 000	75 à 300 L	Roulante

* Pour des accessoires complémentaires, se reporter aux pages 36 / 37 du catalogue

Photographies non contractuelles

PRESSE-PURÉE

GAMME PROFESSIONNELLE

Une purée réussie à chaque fois !

PIEDS FIXES OU DÉMONTABLES | 20 À 100 KG

LES + PRODUITS

+ ROBUSTESSE

Pied en acier inoxydable.

+ HYGIÈNE

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

+ SÉCURITÉ

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.



20 - 100 KG

PP	300	520
Puissance	650 W	650 W
Long. totale	600 mm	870 mm
Poids / Conditionné	3,1 kg / 4,1 kg	4,9 kg / 5,9 kg
Vitesse tr/min	500	500
Code article	PP003	PP001

PIEDS FIXES



450 mm



PP520 PLUS

Puissance	650 W
Long. totale	870 mm
Poids / Conditionné	5,4 kg / 5,9 kg
Vitesse tr/min	150 à 500
Code article	PP002

PIEDS DÉMONTABLES



450 mm



2 20 - 100 Kg



690 mm

3 40 - 100 L



LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

Code article Description

1	AC221	BM PP	puissance 650 W
2	AC220	PRESSE-PURÉE	vitesse tr/min 150 / 500
3	AC208	FM PP	vitesse tr/min 150 / 500

PRESSE-
PURÉE

TURBO BROyeurs - GIGAMIX XS

GAMME PROFESSIONNELLE

Faible encombrement, grande capacité !

CONTACTEZ-NOUS

pour une démonstration

TURBO BROyeurs | 1,5 KW | 40 À 150 L

LES + PRODUITS

+ CONFORT

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

+ ERGONOMIE

Compact, faible empiètement soit un encombrement minimum.

+ HYGIÈNE

Tout en inox pour un entretien facilité.

CONFORME
AUX NORMES **CE**



Croquis encombrement



40 - 150 L

GIGAMIX XS

BLENDER TRIPHASÉ

BLENDER MONOPHASÉ

Vitesse tr/min	2 800	2 800
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	230 V, monophasé, 50 Hz
Puissance	1,5 Kw	1,5 Kw
Code article	TB120	TB120.2



TURBO BROyeurs - GIGAMIX

GAMME PROFESSIONNELLE

Pour nos très grandes préparations.

CONTACTEZ-NOUS

pour une démonstration

TURBO BROyeurs | 2,2 KW | 40 À 300 L

LES + PRODUITS

+ CONFORT

Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement.

+ POLYVALENCE

Des accessoires nombreux pour toute utilisation.

+ ERGONOMIE

Encombrement minimum.

+ HYGIÈNE

Tout en inox pour un entretien facile.

+ PUISSANCE

Moteur puissant de 2,2 KW.

+ PERFORMANCE

Gain de temps et vitesse de travail maximale.

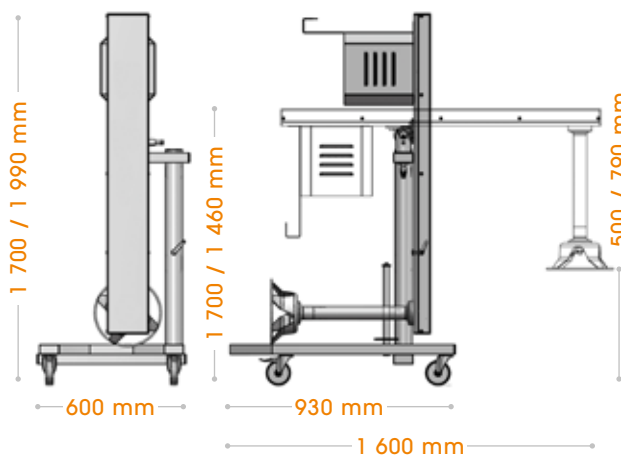


VITESSE
VARIABLE

OPTION Variateur 2 800 / 4 000 tr/min.

Indispensable pour monophasé.
Monté uniquement en usine.

Code article TB010



CLOCHE INCLUSE

GIGAMIX VERSION STANDARD

Code article	Description	Puissance	Vitesse	Tube de plongée	Tension alimentaire
TB001	GIGAMIX 460-500	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
TB002	GIGAMIX 460-500 V.V variateur inclus	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
TB002.2	GIGAMIX 460-500 + VAR 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monophasé
TB020	GIGAMIX BLENDER	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
TB021	GIGAMIX BLENDER V.V variateur inclus	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
TB021.2	GIGAMIX BLENDER + VAR. 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monophasé

TURBO BROyeurs - GIGAMIX

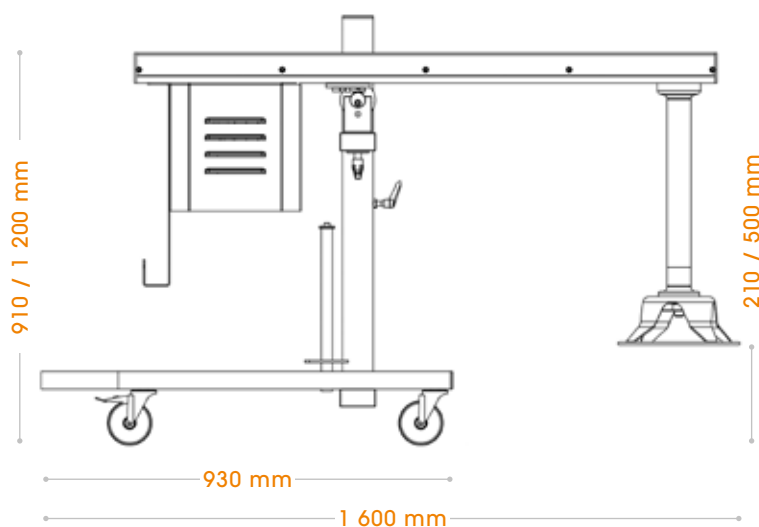
GAMME PROFESSIONNELLE

CONTACTEZ-NOUS

pour une démonstration



CLOCHE INCLUSE



GIGAMIX VERSION SURBAISSÉE

Code article	Description	Puissance	Vitesse	Tube de plongée	Tension alimentaire
TB005	GIGAMIX 460-210	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
TB006	GIGAMIX 460-210 V.V variateur inclus	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
TB006.2	GIGAMIX SURBAISSÉE + VAR 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monophasé
TB026	GIGAMIX SURBAISSÉE BLENDER + VAR 400V TRI + N	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
TB026.2	GIGAMIX SURBAISSÉE BLENDER + VAR 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monophasé

TURBO BROyeurs - GIGAMIX

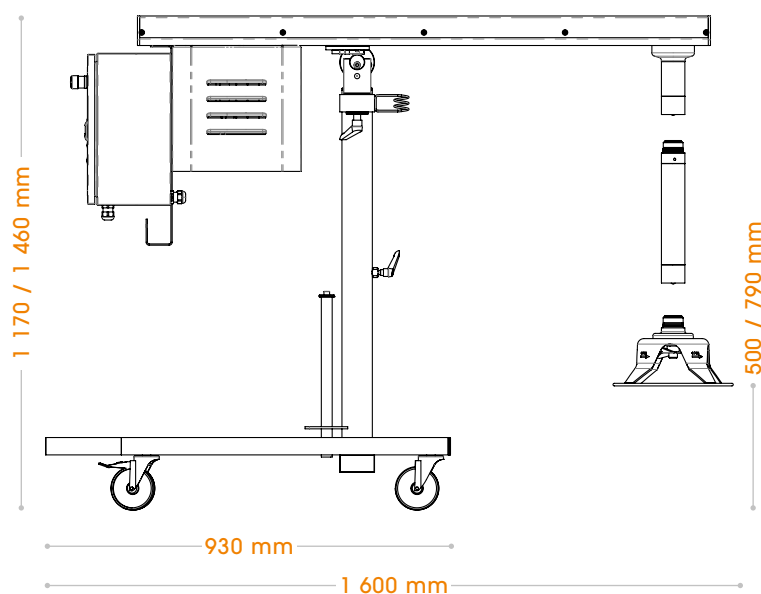
GAMME PROFESSIONNELLE

CONTACTEZ-NOUS

pour une démonstration



CLOCHE INCLUSE



GIGAMIX VERSION DÉMONTABLE

Code article	Description	Puissance	Vitesse	Tube de plongée	Tension alimentaire
TB008	GIGAMIX DMX	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
TB009	GIGAMIX DMX V.V variateur inclus	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
TB009.2	GIGAMIX PIED DÉMONTABLE + VAR. 220-240V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monophasé
TB029	GIGAMIX PIED DÉMONTABLE BLENDER + VAR. 400V TRI + N	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
TB029.2	GIGAMIX PIED DÉMONTABLE BLENDER + VAR. 220-240V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monophasé

TURBO BROyeurs - GIGAMIX

TURBO BROyeurs | 2,2 KW | 40 À 300 L



1



2



3



4



5



6

LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT

	Code article	Description	Vitesse	Hauteur	Diamètre
1	TB014	FOUET GIGAMIX variateur obligatoire	800 / 1 600	410 mm	170 mm
2	TB015	RALLONGE tube de plongée		300 mm	
3	TB012	CLOCHE GIGAMIX	2 800 / 4 000	300 mm	280 mm
4	TB004	BLENDER GIGAMIX	2 800 / 4 000	93 mm	98 mm
5	TB012.2	CLOCHE GIGAMIX pour sauteuse	2 800 / 4 000	133 mm	190 mm
6	TB013	PIED PRESSE-PURÉE variateur obligatoire	800 / 1 600	250 mm	165 mm

DYNAPOMPE

Compatibilité pied blender uniquement

Videz vos marmites en quelques minutes !

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

La Dynapompe permet de transvaser entre 40 et 60 litres par minute, selon la viscosité du liquide et la longueur du tuyau utilisé.

DYNAPOMPE GIGAMIX

Adaptable sur blender uniquement

Diamètre	178 mm
Code article	TB030



PISTOLET GIGAMIX

Option pour Dynapompe

Code article	TB040
--------------	-------



COMBINÉ ÉLECTRIQUE

GAMME PROFESSIONNELLE

Avec un large choix de disques inox.

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

LES + PRODUITS

+ HYGIÈNE

Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.

+ CONFORT

Moteur silencieux 60 Db et sans vibrations.

+ ERGONOMIE

Adapté pour droitiers et gauchers.
Montage et démontage rapides.

+ PERFORMANCE

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

CONFORME
AUX NORMES 





Capacité nominale
5,4 litres



COMBINÉ

2V

VV

VV ÉCRAN

Vitesse Coupe L. tr/min
Vitesse Cutter L. tr/min

320 et 640
1 500 et 3 000

320 à 720
350 à 3 500

320 à 720
350 à 3 500

Fonctions

Pulse & Reverse*

Pulse & Reverse*

Pulse & Reverse*, Timer*
et Chronomètre*

Puissance

1 100 W

1 100 W

1 100 W

Code article

CL312

CL322

CL350

* Cutter uniquement

COUPE-LÉGUMES ÉLECTRIQUE

GAMME PROFESSIONNELLE

Avec un large choix de disques inox.

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

LES + PRODUITS

+ HYGIÈNE

Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.

+ CONFORT

Moteur silencieux 60 Db et sans vibrations.

+ ERGONOMIE

Adapté pour droitiers et gauchers.
Montage et démontage rapides.

+ PERFORMANCE

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

CONFORME
AUX NORMES 





COUPE-LÉGUMES

1V



2V



Vitesse tr/min	320
Puissance	1 100 W
Code article	CL100

Vitesse tr/min	320 et 640
Puissance	1 100 W
Code article	CL110

COUPE-LÉGUMES

VV

Avec cadran LEDS



VV ÉCRAN

Affichage digital



Vitesse tr/min	320 à 720
Fonctions	Pulse & Reverse
Vitesse	5 niveaux
Puissance	1 100 W
Code article	CL121

Vitesse tr/min	320 à 720
Fonctions	Pulse & Reverse, Timer et Chronomètre
Vitesse	5 niveaux
Puissance	1 100 W
Code article	CL150

ACCESSOIRES

COMPLET CUTTER

Cuve, couvercle et couteau lisse

Code article	CL9001
--------------	--------



CUTTER DE TABLE ÉLECTRIQUE

GAMME PROFESSIONNELLE

Emulsionner, mixer et hacher en quelques secondes.

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

LES + PRODUITS

+ HYGIÈNE

Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.

+ CONFORT

Moteur silencieux 50 Db et sans vibrations.





Livré avec un
couteau lisse

CUTTER



1V



2V

Vitesse tr/min	1 500
Fonctions	
Puissance	1 100 W
Code article	CL200

Vitesse tr/min	1 500 et 3 000
Fonctions	Pulse & Reverse
Puissance	1 100 W
Code article	CL212

CUTTER

Avec cadran LEDS
convertible coupe-légumes



VV

Affichage digital
convertible coupe-légumes



VV ÉCRAN

Vitesse tr/min	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse
Vitesse	10 niveaux
Puissance	1 100 W
Code article	CL222

Vitesse tr/min	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse, Timer et Chronomètre
Vitesse	10 niveaux
Puissance	1 100 W
Code article	CL250

ACCESSOIRES

COUTEAU LISSE

Code article	CL8001
--------------	--------



COUTEAU DENTÉ

Code article	CL8002
--------------	--------



COUTEAU MICRODENTÉ

Code article	CL8003
--------------	--------



COMPLET COUPES-LÉGUMES

Couvercle, poignée et bac

Code article	CL9000
--------------	--------



BLEND & MIX

GAMME PROFESSIONNELLE

Emulsionner, mixer et hacher en quelques secondes.

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

LES  PRODUITS

HYGIÈNE

Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.

CONFORT

Moteur silencieux 50 Db et sans vibrations.





FONCTION 2 EN 1

Idéal pour les textures modifiées

Livré avec un couteau lisse
et un couteau microdenté



SYSTÈME
BREVETÉ



2V



VV



VV ÉCRAN

BLEND & MIX

Vitesse tr/min	1 500 et 3 000	350 à 3 500	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse, Timer et Chronomètre
Vitesse		10 niveaux	10 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL412	CL422	CL450

LES PACKS

DISQUES DISPONIBLES SÉPAREMENT

PACK COLLECTIVITÉ

Code article **CL6003**

4 disques à émincer : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm et 11 mm

2 disques à râper : 2 mm et 5 mm

2 disques à julienne : 4x4 mm et 10x10 mm



PACK BRASSERIE / TRAITEURS

Code article **CL6002**

3 disques à émincer : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm

1 disque à râper : 2 mm

3 disques à julienne : 4x4 mm, 8x8 mm et 10x10 mm



PACK BUFFET

Code article **CL6001**

3 disques à émincer : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm

1 disque à râper : 2 mm



PACK PIZZA

Code article **CL6000**

2 disques à émincer : 2,5 mm et 4 mm

1 disque à râper : 5 mm



SUPPORT DE DISQUES

De table ou mural, modulable

Code article **CL7000**



LES ACCESSOIRES

DISQUES DISPONIBLES SÉPAREMENT

DISQUE ONDULÉ

Code article

CL1030.W	3 mm
----------	------

NOUVEAU



Disponibilité : 1^{er} trimestre 2026

DISQUE À ÉMINCER

Code article

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



DISQUE À JULIENNE

Code article

CL3032	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



DISQUE À RÂPER

Code article

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



KIT MACÉDOINE

Code article

CL4008	8 x 8 mm
CL4010	10 x 10 mm
CL4016	16 x 16 mm



KIT FRITES

Code article

CL5008	8 x 8 mm
--------	----------



N°1 des coupe-légumes manuels dans le monde !

COUPE-LÉGUMES MANUELS | 30 À 50 KG/H

LES + PRODUITS

+ RAPIDITÉ

Mise en place aisée.

+ HYGIÈNE

Facilité d'entretien.

+ CONFORT

Facilement transportable.

+ POLYVALENCE

Outils spécifiques permettant différentes coupes.

+ SÉCURITÉ

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





Code article	Description	Diamètre	Hauteur totale	Poids / Conditionné
CL007	DYNACUBE + KIT 1 grille 5,5 x 5,5 + poussoir	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL006	DYNACUBE + KIT 2 grille 10 x 10 + poussoir	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL003	DYNACUBE + KIT 3 grille 8,5 x 8,5 + poussoir	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL009	DYNACUBE + KIT 4 grille 17 x 17 + poussoir	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL008	DYNACUBE + KIT 5 grille 14 x 14 + poussoir	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL005	DYNACUBE + KIT 6 grille 7 x 7 + poussoir	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg



KIT 1



KIT 2



KIT 3



KIT 4



KIT 5



KIT 6

KIT 1
grilles 5,5 x 5,5
+ poussoir

KIT 2
grilles 10 x 10
+ poussoir

KIT 3
grilles 8,5 x 8,5
+ poussoir

KIT 4
grilles 17 x 17
+ poussoir

KIT 5
grilles 14 x 14
+ poussoir

KIT 6
grilles 7 x 7
+ poussoir

Code article	AC065	AC062	AC061	AC064	AC063	AC060
--------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

ESSOREUSES

GAMME PROFESSIONNELLE

Modèle déposé

Offrez-vous les originales !

MANUELLES & ÉLECTRIQUES | 5 À 20 L

LES + PRODUITS

+ CONFORT

Fermeture hermétique évitant tout épanchement d'eau.

+ POLYVALENCE

Utilisation intensive.

+ ROBUSTESSE

Engrenage avec une goupille en inox incorporée.



CONFORME
AUX NORMES



630 mm



20 L

EM98 ÉLECTRIQUE

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

DISPONIBLE AVEC TEMPORISATION

(Temps de marche 1 min.)

Code article E003.T



Code article

AC019	Berceau (E20 & E20 SC)
2815.1	Jeux de pignons (E10 - E20)
2815.2	Jeux de pignons (E20 SC)



250 mm

5 L

E5 SC MANUELLE (ÉTANCHE)

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



320 mm

10 L

E10 MANUELLE*

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



410 mm

20 L

E20 MANUELLE*

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



410 mm

20 L

E20 SC MANUELLE (ÉTANCHE)*

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

DIVERS

GAMME PROFESSIONNELLE

Idéal pour presser une grande quantité d'agrumes sans effort.

100 À 150 AGRUMES À L'HEURE

LES + PRODUITS

+ ROBUSTESSE

Silencieux et très robuste.

+ ERGONOMIE

Démontage et remontage facile et rapide des parties.



Livré avec 2 cônes ogives

DYNAJUICER (PRESSE-AGRUMES)

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



1 000 / 1 200 mm

FMA

90

91

Longueur	1 200 mm
Poids	1,1 Kg
Capacité	20 à 200 L
Code article	AC210

Longueur	1 000 mm
Poids	1,1 Kg
Capacité	20 à 200 L
Code article	AC211

PACKAGING

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

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



PRÉSENTOIRS

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





notre site

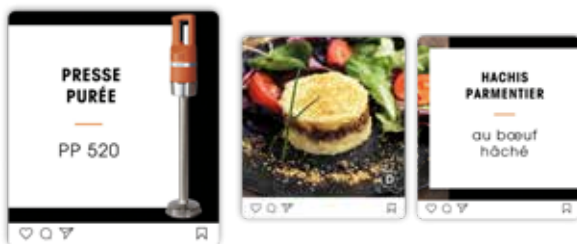
SITE INTERNET

www.dynamicmixers.com



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

SUIVEZ-NOUS



**POUR ÊTRE À VOS CÔTÉ DANS
L'INNOVATION GUSTATIVE**

BOUTIQUE EN LIGNE ET S.A.V.

www.sav-dynamicmixers.com

En créant votre compte Dynamic, vous pourrez :

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

S.A.V.



1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

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

2 - COMMANDES - DEVIS

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

3-DÉLAIS

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

4 - LIVRAISONS

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

Participation aux frais de préparation d'emballage, de port et de facturation : 22,60 euros pour un appareil ; FRANCO à partir de 500 euros.

5- RETOURS

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

6 - GARANTIE

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

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

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

7-PRIX

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

8 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

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

9 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

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

10 - APPLICATION DES CONVENTIONS

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

11 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

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



Distribué par :



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

DYNAMIC FRANCE

Société d'études et réalisations mécaniques dite DYNAMIC
518 rue Léo 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



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



GRUPE
NARDON
MORTAGNE SUR SEVRE

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 Pasi / Agence Aloi / Adobe Stock.