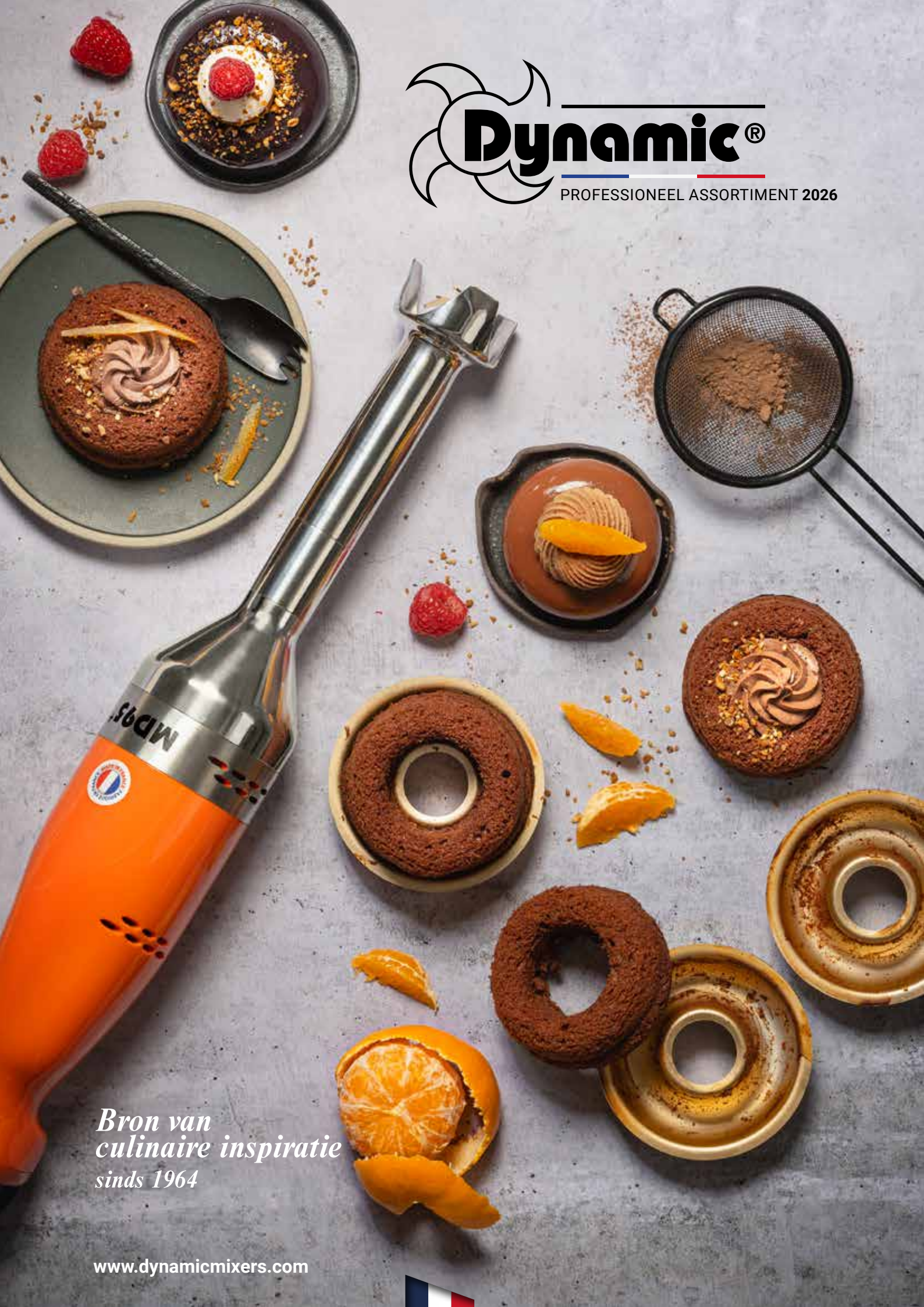




*Bron van
culinaire inspiratie
sinds 1964*

www.dynamicmixers.com





AANWEZIG IN MEER DAN 120 LANDEN


FRANKRIJK

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
PRODUCTIESITES


NOORD-
AMERIKA

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


DUITSLAND

Eine starke Marke der
Groupe 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



GROENTENSNIJDER / CUTTERS

COMBINE



GROENTESNIJDER



CUTTER



BLEND & MIX



DE ACCESSOIRES



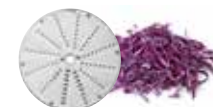
Gegolfde Plakjes



Snijschijf



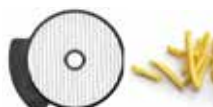
Effileerschijf



Raspschijf



Kit Macédoine



Kit Fritten



Schijfhouder



Glad mes



Gekarteld mes



Fijngkarteld mes

SLAZWIERDER



DIVERSEN

DYNACUBE



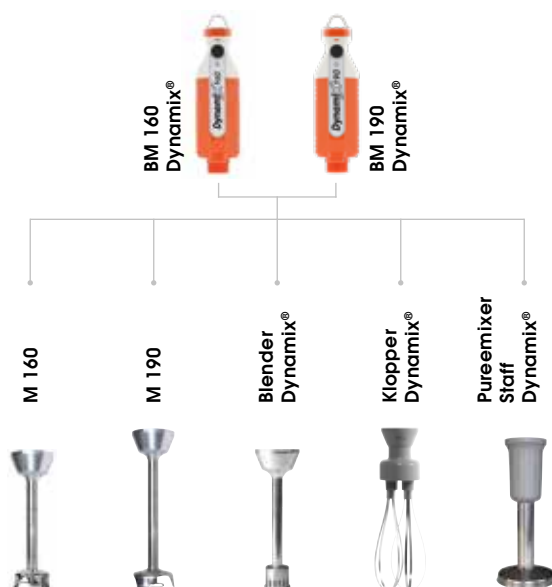
DYNAJUICER



FMA



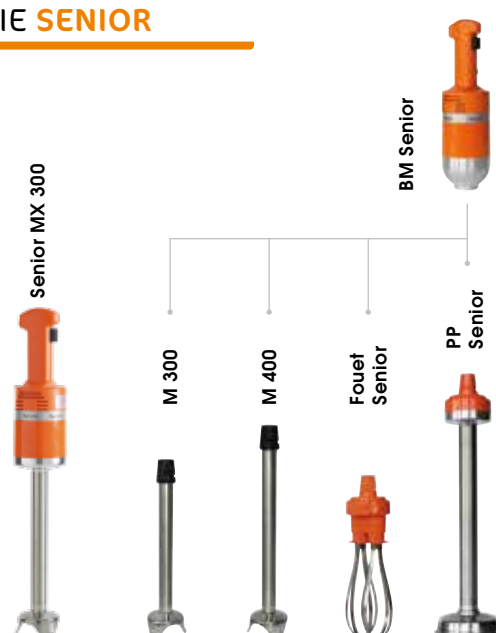
SERIE MINI



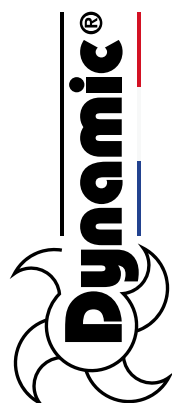
SERIE JUNIOR



SERIE SENIOR



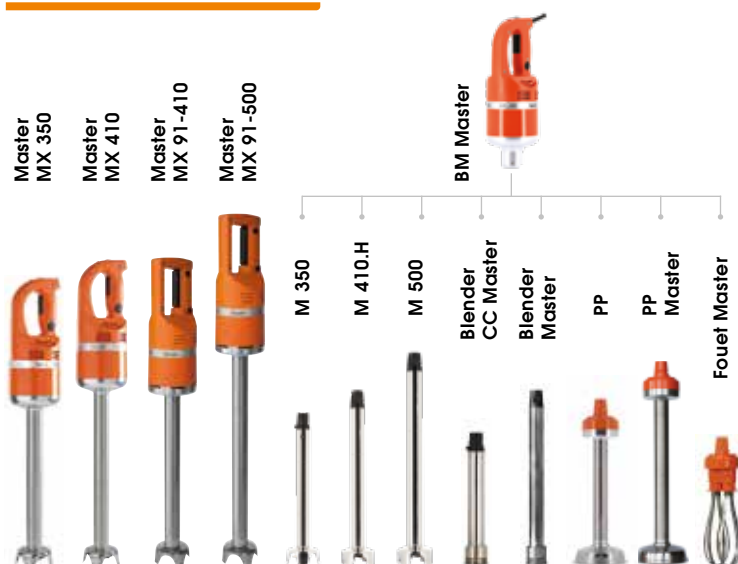
TURBO BROYEURS



SERIE 2026



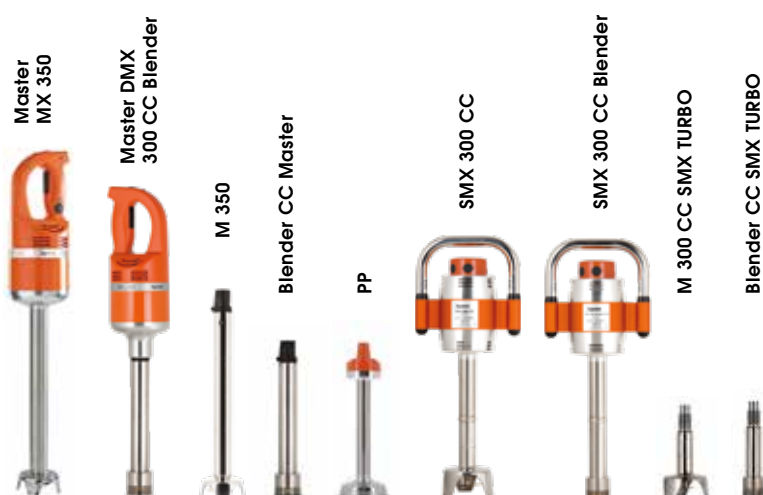
SERIE MASTER



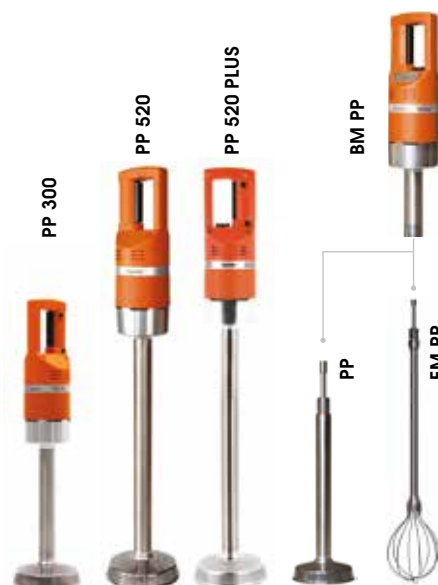
SERIE SMX



SERIE KETEL



PUREEMIXER STAFF



EASYMIX

VOOR MASTER- EN SMX SERIE

Op wielen



Tafelmodel



Wandmodel





*begeleidt u sinds
1964*

SAMENVATTING

PROFESSIEEL ASSORTIMENT 2026

Een wereldwijd netwerk	p. 2
Serie Dynamic® 2026	p. 3
Engagement	p. 8
Ons assortiment voor uw beroep	p. 10
MD95+	p. 12
Dynamix®	p. 14
Dynamix® V2	p. 15
Dynamix® NOMAD	p. 16
Hulpstukken & De Packs Dynamix®	p. 18
Junior	p. 20
Hulpstukken & De Packs Junior	p. 22
Senior	p. 24
Hulpstukken & De Packs Senior	p. 26
Master	p. 28
Hulpstukken & De Packs Master	p. 32
SMX	p. 34
Hulpstukken SMX	p. 37
Ketel	p. 38
Easymix	p. 40
Pureemixer staff	p. 44
Turbo Broyeur	p. 46
Accessoires Turbo Broyeurs	p. 50
Combine & elektrische Groentesnijders	p. 52
Elektrische groentesnijder	p. 54
Elektrische 'tafelmesje'	p. 56
Blend & Mix	p. 58
Disques & Packs	p. 60
Dynacube	p. 62
Slazwierder	p. 64
Diverse	p. 66
Verkoopshulp voor de Dynamicdealers	p. 67
Nieuws, onze site, service na verkoop	p. 68
Algemene verkoopvoorwaarden	p. 69



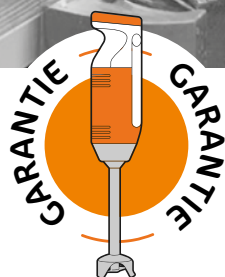
ONTWIKKELD VOOR PROFESSIONALS

Elk van onze apparaten is ontworpen om u de professionele prestaties te bieden die essentieel zijn voor het vervullen van uw passie



ONTWORPEN OM HERSTELD TE KUNNEN WORDEN

Onze producten zijn zo ontworpen dat ze gemakkelijk te repareren, te demonteren en weer in elkaar te zetten zijn. DYNAMIC verbindt zich ertoe te garanderen dat zijn producten in Frankrijk en wereldwijd gedurende tien jaar kunnen worden gerepareerd en garandeert de onmiddellijke beschikbaarheid van reserveonderdelen. Streng voorraadaanvulling en controle zorgen ervoor dat elke klant overal ter wereld snel wordt bevoorrad.



GEGARANDEERDE PRODUCTEN

Elk DYNAMIC-product wordt geleverd met gebruiksaanwijzing en garantie.

In dit document vindt u al ons advies over het opstarten, het gebruik en het onderhoud van uw apparaat om een lange levensduur te garanderen.



1 / OPVOLGING VAN DE CO₂-VOETAFDruk EN VERBINTENISSEN

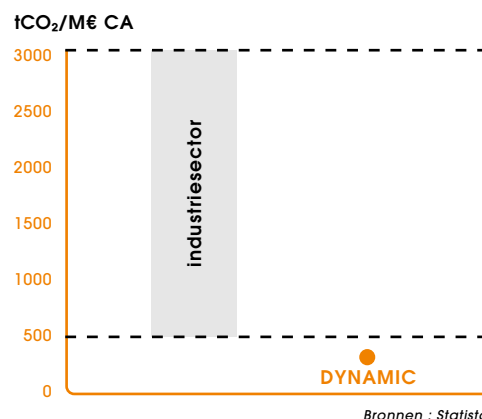
Sinds 2021 voert Dynamic jaarlijks een koolstofbalans uit om zijn ecologische voetafdruk te meten, de vooruitgang te volgen en zijn reductiestrategie aan te passen.

In 2024 bedroegen onze emissies **372 tCO₂ per miljoen euro omzet**, een niveau onder het gemiddelde van de industriële sector (tussen 500 en 3.000 tCO₂e/M€ – bron: Statista).

Ons doel blijft onveranderd : een jaarlijkse vermindering van 4,2% van de emissies voor scopes 1 en 2, en 2,5% voor scope 3 tegen 2030, in overeenstemming met het Akkoord van Paris.

Opvolging van de doelstellingen :

- **Geleidelijke vermindering van emissies gerelateerd aan aankopen en productie**
- **Logistieke optimalisatie en initiatieven rond circulaire economie**



ECODESIGN & CIRCULARITEIT

2 / EEN VERSTERKTE ECODESIGN-AANPAK

Bij Dynamic maakt het ontwerpen van stevige, duurzame en herstelbare producten sinds 1964 deel uit van ons DNA. Deze eis ligt aan de basis van al onze innovaties. In het licht van de huidige milieuproblematiek versterken we deze aanpak door ecodesign te integreren in elke fase van de productlevenscyclus.

Onze aanpak steunt op vier concrete pijlers :

- 1. Vermindering van verpakkingen** : gebruik van gerecycled karton en geleidelijke afschaffing van wegwerpplastic.
- 2. Logistieke optimalisatie** : minder transporten dankzij een efficiëntere industriële organisatie.
- 3. Competentieontwikkeling** : fopleiding van teams in ecodesignprincipes en hun praktische toepassing.
- 4. Impactmeting** : 88 % van onze producten is nu gedekt door een levenscyclusanalyse (LCA) om verbeterpunten al in de ontwerpfase te identificeren. Deze strategie heeft tot doel de milieu-impact te beperken zonder in te boeten aan prestaties, volgens een circulaire logica: beter ontwerpen om minder te verbruiken, herstellen in plaats van vervangen, en meer recycleerbare materialen integreren.

MAATSCHAPPELIJKE BETROKKENHEID

3 / INCLUSIE, INTEGRATIE EN OPLEIDING

Bij Dynamic maakt **sociale verantwoordelijkheid** integraal deel uit van onze bedrijfsfilosofie. Ze vertaalt zich in concrete acties **ter bevordering van inclusie en vaardigheidsontwikkeling**.

Beschermde arbeid & integratie :

- Dynamic bevordert de tewerkstelling van mensen met een beperking via sterke samenwerkingen met lokale maatwerkbedrijven.

Opleiding :

In 2024 kreeg 58% van de medewerkers gemiddeld 3 opleidingsdagen.

Naar een meer inclusieve onderneming :

- Behoud en uitbreiding van samenwerkingen met organisaties voor inclusie en tewerkstelling van mensen met een beperking
- Toekomstige acties: verbetering van de toegankelijkheid, sensibilisering rond diversiteit en verdere opleidingsinspanningen

HR-cijfers (2024):

- Medewerkers met een beperking: 2,84%
- Onderaanneming (arbeidskosten): €17.733,66
- Totaal aantal opleidingsuren: 625 uur
- Aantal opgeleide medewerkers: 30
- Gemiddeld aantal uren per opgeleide medewerker: 20,83
- Gemiddeld aantal uren per medewerker (totaal personeel): 11,42

Omdat elk beroep uniek is.



CATERINGBEDRIVEN

SNELLE RESTAURATIE

Fastfood
Fast-Good
Sapbars
Afhaalmaaltijden
Saladebars-broodjeszaken
Zelfbedieningscafetaria's
Food Courts

RESTAURANTEN

Brasseries
Traditionele restaurants
Themarestaurants
Restaurantketens
Bistronomische restaurants
Gastronomische restaurants

HOTEL- EN RESTAURANTBEHEER

Hotels van alle categorieën
Banketten
Vakantiecentra
Campings
Personeelsrestaurants



GROOTKEUKEN

SCHOOLMAALTIJDEN

Kinderdagverblijven
Kleuterscholen en basisscholen
Middelbare scholen
Universiteiten
Centrale keukens

BEDRIJFSREGERINGS

Bedrijfsrestaurants
Administratieve restaurants
Levensbases
Legers
Gevangenis
Centrale keukens

GEZONDHEIDSZORG

Bejaardentehuizen - EHPAD
Ziekenhuizen-Klinieken
Gespecialiseerde opvangcentra
Centrale keukens



BAKKERS EN PATISSIERS

BEROEPEN

Bakkers
Banketbakkers
Theesalons
Confiseurs



CHOCOLATIERS & IJSBEREIDERS

BEROEPEN

Ambachtelijke chocolaterieën
Banketbakkers-chocolatiers
Ambachtelijke ijssalons
Theesalons
Productiewerkplaatsen
Opleidingsscholen



SLAGERS & TRAITEURS

BEROEPEN

Slagers-vleeswarenverkopers
Visverkopers
Cateraars, organisatoren van recepties

MD95 +

SERIE PROFESSIONNELLE

Een klein en robuust toestel.

VASTE MIXERSTAAF | 250 W | 1 / 8 L

VOORDELEN +

+ STERKTE

Monobloc in roestvrij staal voor dagelijks en professioneel gebruik. Extra ventilatiesleuven voor betere motorkoeling.

+ ERGONOMIE

Comfortabele handgreep, intuïtieve grip en perfecte balans voor een moeiteloze bediening.

+ VEELZIJDIGHEID

Eénknops snelheidsregeling LED-display van de variabele snelheid voor meer precisie 4- of 2-blads mes voor veelzijdige productie (ganache, glazuur, saus, enz.)

+ MODEL MET TEMPERATUURSONDE

Ingebouwde sonde met digitaal display dat de temperatuur in real time weergeeft (van 5°C tot 115°C).



SIRH+
INNOVATION
AWARDS 2025



160 mm



1 - 8 L

NIEUW

MD95 +

Mes	2 bladen / 4 bladen
Vermogen	250 W
Totale lengte	420 mm
Lengte staaf + mengkap	160 mm
Diameter mengkap	55 mm
Gewicht / Verpakt	1,3 kg / 1,5 kg
Snelheid rpm	11 500 / 3 000 tot 11 500
Artikelcode	MX180 / MX183 (vaste snelheid) MX181 / MX184 (variabele snelheid)



TEMPERATUURSENSOR

160 mm



1 - 8 L

NIEUW

MD95 + MET TEMPERATUURSENSOR

Mes	2 bladen / 4 bladen
Vermogen	250 W
Totale lengte	420 mm
Lengte staaf + mengkap	160 mm
Diameter mengkap	55 mm
Gewicht / verpakt	1,4 kg / 1,7 kg
Snelheid rpm	3 000 tot 11 500
Artikelcode	MX182 / MX185

Speciaal ontworpen voor kleine bereidingen, sauzen en emulsies.

DEMONTTEERBARE MIXERSTAAF | 220 / 250 W | 1 / 8 L

VOORDELEN +

+ PRESTATIE

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat.

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ ERGONOMIE

Eenvoudig te bedienen snelheidsregelaar.

+ HYGIËNE

Volledig afkoppelbare voet, staaf en mengkap van roestvrijstaal voor een vereenvoudigd onderhoud.

+ COMFORT

Licht van gewicht voor een eenvoudig gebruik.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Talrijke toebehoren, garde, snijkom, pureepers, blendervoet.



160 mm



1 - 4 L



1 - 8 L

DYNAMIX® -ONDERSTEUNING/ ORANJE OF ZWART

Artikelcode

SM030 / SM030N



DYNAMIX®

	DMX 160	DMX 190
Mes	2 bladen	4 bladen
Vermogen	220 W	250 W
Totale lengte	395 mm	425 mm
Lengte staaf + mengkap	160 mm	190 mm
Diameter mengkap	66 mm	66 mm
Gewicht / Verpakt	1 kg / 1,2 kg	1 kg / 1,5 kg
Snelheid rpm	Van 3 000 tot 13 000	Van 3 000 tot 13 000
Artikelcode	MX050	MX090

DYNAMIX® V2

SERIE PROFESSIONNELLE

MINI

Twee snelheden voor een snelle instelling.

DEMONTTEERBARE MIXERSTAAF | 220 / 250 W | 1 / 8 L

VOORDELEN +

+ PRESTATIE

2 snelheden (8 000 / 13 000).

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ HYGIËNE

Volledig afkoppelbare voet, staaf en mengkap van roestvrijstaal voor een vereenvoudigd onderhoud.

+ COMFORT

Licht van gewicht voor een eenvoudig gebruik.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Talrijke toebehoren, garde, snijkom, pureepers, blendervoet.

3 KLEUREN NAAR KEUZE

Standaardkleur oranje

DYNAMIX® 160 V2

Oranje / Zwart

Artikelcode



MX055

Rood / Zwart

Artikelcode



MX056

Wit / Zwart

Artikelcode



MX057

DYNAMIX® 190 V2

Oranje / Zwart

Artikelcode



MX095

Rood / Zwart

Artikelcode



MX096

Wit / Zwart

Artikelcode



MX097



160 mm

160



1 - 4 L

190



1 - 8 L

DYNAMIX® V2

DMX 160 V2

DMX 190 V2

Mes	2 bladen	4 bladen
Vermogen	220 W	250 W
Totale lengte	395 mm	425 mm
Lengte staaf + mengkap	160 mm	190 mm
Diameter mengkap	66 mm	66 mm
Gewicht / Verpakt	1 kg / 1,2 kg	1,2 kg / 1,5 kg
Snelheid 1 rpm	8 000	8 000
Snelheid 2 rpm	13 000	13 000
Artikelcode	Voldens kleuren	Voldens kleuren

NOMAD

SERIE PROFESSIONNELLE

*Draadloos, bewegingsvrijheid
in de keuken.*

DEMONTIEBARE MIXERSTAAF
2000 MAH 12 VDC | 1 / 8 L

VOORDELEN +

+ MULTIFUNCTIONEEL

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat.

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ HYGIËNE

Volledig afkoppelbare voet, staaf en mengkap van roestvrijstaal voor een vereenvoudigd onderhoud.

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN 



ACCULADER

Artikelcode

AC590



Geleverd met lader en lithium-ionbatterij.
Herlaadtijd : 45 min

BATTERIJ

Artikelcode

AC585



Compacte en lichte batterij om niet
te vermoeien Eenvoudig en snel te
vervangen.

* Overige HULPSTUKKEN (met uitzondering van Blender) apart verkrijgbaar



DYNAMIX® NOMAD



160 mm

160



1 - 4 L

190



1 - 8 L

160*

190*

	160*	190*
Mes	2 bladen	2 bladen
Vermogen	2 000 mAh 12Vdc	2 000 mAh 12Vdc
Totale lengte	450 mm	480 mm
Lengte staaf + mengkap	160 mm	190 mm
Diameter mengkap	66 mm	66 mm
Gewicht / Verpakt	1,1 kg / 1,9 kg	1,5 kg / 2,2 kg
Snelheid rpm	10 000	10 000
Artikelcode	MX130	MX140



DE HULPSTUKKEN

HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

	Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Capaciteit	Mes
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 tot 4 L	hamer
4	AC521	M 160		3 000 / 13 000	1 tot 4 L	2 bladen
5	AC550	M 190		3 000 / 13 000	1 tot 8 L	4 bladen
6	AC540	PACK 4 MESX				
7	AC516	KLOPPER DYNAMIX		600 / 2 500	1 tot 4 L	
8	AC517	PP DYNAMIX		70 / 300	1 tot 5 Kg	
9	AC510	MAATBEKER 1L			1 L	
10	AC513	RVS BEKER 3L			3 L	
11	AC518	CUTTERKUIP		600 / 2 500	0,8 L	

KLOPPER EXTRACTABLE



7

EXCLUSIEF PRODUCT



8



9



Compatibele inductie

10



11

DE PACKS

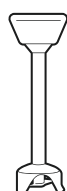
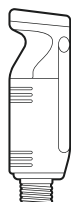
HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

DYNAMIX® COMBI 160

Artikelcode

MF052

1 + 4 + 7

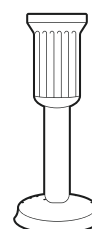
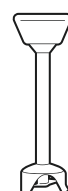
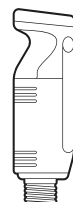


DYNAMIX® TRIO 160

Artikelcode

MF050

1 + 4 + 7 + 8



De lichtste van de markt.

VASTE MIXERSTAAF | 270 W | 1 / 25 L

VOORDELEN +

+ PRESTATIE

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat.

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ ERGONOMIE

Eenvoudig te bedienen snelheidsregelaar.

+ HYGIËNE

Volledig afkoppelbare voet, staaf en mengkap van roestvrijstaal voor een vereenvoudigd onderhoud.

+ COMFORT

Licht van gewicht voor een eenvoudig gebruik.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Talrijke toebehoren, garde, snijkom, pureepers, blendervoet.

+ VEILIGHEID

Door middel van een knop beveiligde inschakeling van het apparaat.






VARIABLE
SNELHEID
FACULTATIEF

225 mm

225



1 - 25 L

225



1 - 25 L




VARIABLE
SNELHEID

185 mm



1 - 5 L

JUNIOR MX

225

225

Mes	2 bladen	4 bladen
Vermogen	270 W	270 W
Totale lengte	505 mm	580 mm
Lengte staaf + mengkap	225 mm	225 mm
Gewicht / Verpakt	1,7 kg / 2 kg	1,7 kg / 2 kg
Snelheid rpm	12 000	12 000
Artikelcode	MX020 / MX020.V	MX025 / MX025.V

JUNIOR WHISK

Vermogen	270 W
Totale lengte	500 mm
Lengte staaf + mengkap	185 mm
Gewicht / Verpakt	1,4 kg / 1,7 kg
Snelheid rpm	300 tot 2 000
Artikelcode	FT005

JUNIOR

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF | 270 W | 1 / 25 L



DE HULPSTUKKEN

ACCESSOIRES APART VERKRIJGBAAR

Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Capaciteit	Mes
1	AC100 BM JUNIOR	270 W	3 000 / 12 000		
2	AC101 M 225		3 000 / 12 000	5 tot 25 L	2 bladen
3	AC105 M 300		3 000 / 12 000	5 tot 25 L	4 bladen
4	AC066 BLENDER JUNIOR		3 000 / 12 000	1 tot 10 L	hamer
5	AC102 KLOPPER JUNIOR		600 / 2 500	1 tot 10 Kg	
6	AC103 PUREEMIXER STAAF JUNIOR		70 / 300	1 tot 5 L	
7	AC104 CUTTERKUIP JUNIOR		600 / 2 500	0,8 L	

KLOPPER
EXTRACTIBLE

185 mm

5

EXCLUSIEF
PRODUCT

200 mm

6



7

DE PACKS

ACCESSOIRES APART VERKRIJGBAAR

JUNIOR COMBI 225

Artikelcode	MX022
-------------	--------------

JUNIOR DMX 225

Artikelcode	MX021.V
-------------	----------------

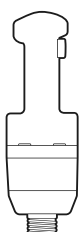
JUNIOR DMX 300

Artikelcode	MX024
-------------	--------------

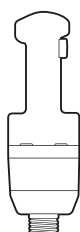
JUNIOR DMX 225 BLENDER

Artikelcode	MX110
-------------	--------------

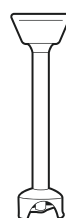
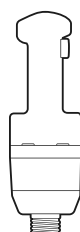
1 + 2 + 5



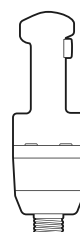
1 + 2



1 + 3



1 + 4



SENIOR

SERIE PROFESSIONNELLE

Een ideaal compromis voor zowel de traditionele restauratie als de grootkeuken.

VASTE MIXERSTAAF | 350 W | 20 / 40 L

VOORDELEN +

+ PRESTATIE

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat..

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ ERGONOMIE

Eenvoudig te bedienen snelheidsregelaar.

+ HYGIËNE

Afkoppelbare voet voor vereenvoudigd onderhoud.

+ COMFORT

Licht van gewicht voor een eenvoudig gebruik.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Talrijke toebehoren, Whisk, snijkom, pureepers.

+ VEILIGHEID

Door middel van een knop beveiligde inschakeling van het apparaat.

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN





300 mm


VARIABELE
SNELHEID
FACULTATIEF



20 - 40 L

SENIOR MX 300

Mes	3 bladen
Vermogen	350 W
Totale lengte	600 mm
Lengte staaf + mengkap	300 mm
Gewicht / Verpakt	2,4 kg / 2,9 kg
Snelheid rpm	9 500
Artikelcode	MX007 / MX007.V

SENIOR

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF | 350 W | 20 / 40 L



1



300 mm

2



400 mm

3

DE HULPSTUKKEN

ACCESSOIRES APART VERKRIJGBAAR

	Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Capaciteit	Mes
1	AC005	BM SENIOR	350 W	2 800 / 9 500		
2	AC006	M 300		2 800 / 9 500	20 tot 40 L	3 bladen
3	AC016	M 400		2 800 / 9 500	20 tot 40 L	3 bladen
4	AC007	KLOPPER SENIOR		300 / 900	5 tot 20 L	
5	AC004	PUREEMIXER STAAF SENIOR		100 / 600	10 tot 15 Kg	
6	AC055	CUTTERKUIP SENIOR		400 / 1 500	5 L	

EXCLUSIEF
PRODUCTKLOPPER
EXTRACTABLE

4



5



6

DE PACKS

ACCESSOIRES APART VERKRIJGBAAR

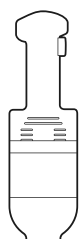
SENIOR COMBI 300

Artikelcode	MF003
-------------	-------

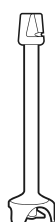
SENIOR DMX 300

Artikelcode	MX006
-------------	-------

1 + 2 + 4



1 + 2



MASTER

SERIE PROFESSIONNELLE

Omgeëvenaarde veelzijdigheid !

VASTE MIXERSTAAF | 600 W | 5 / 100 L

VOORDELEN +

+ PRESTATIE

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat.

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ ERGONOMIE

Eenvoudig te bedienen snelheidsregelaar.

+ HYGIËNE

Voet en mengkap volledig afkoppelbaar zonder gereedschap, staaf en mengkap volledig van roestvrijstaal voor een vereenvoudigd onderhoud.

+ COMFORT

Licht van gewicht voor een eenvoudig gebruik.

+ VEILIGHEID

Door middel van een knop beveiligde inschakeling van het apparaat.

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN



VARIABELE
SNELHEID

KLOPPER
EXTRACTABLE



245 mm



5 - 20 L

MASTER KLOPPER

Vermogen	600 W
Totale lengte	650 mm
Lengte staaf + mengkap	245 mm
Gewicht / Verpakt	3,3 kg / 3,7 kg
Snelheid rpm	300 tot 900
Artikelcode	FT001





MASTER MX	91-410	91-500
Mes	3 bladen	3 bladen
Vermogen	600 W	600 W
Totale lengte	715 mm	800 mm
Lengte staaf + mengkap	410 mm	500 mm
Gewicht / Verpakt	3,4 kg / 3,8 kg	3,6 kg / 4 kg
Snelheid rpm	10 500	10 500
Artikelcode	MX005 / MX005.V	MX045 / MX045.V

MASTER MX	350	410
Mes	3 bladen	3 bladen
Vermogen	600 W	600 W
Totale lengte	700 mm	720 mm
Lengte staaf + mengkap	350 mm	410 mm
Gewicht / Verpakt	3,4 kg / 4,1 kg	3,6 kg / 4,1 kg
Snelheid rpm	10 500	10 500
Artikelcode	MX350 / MX350.V	MX004 / MX004.V

MASTER

SERIE PROFESSIONNELLE

Talrijke gebruiksmogelijkheden!

Tot 12 toebehoren aangedreven door dezelfde motor.

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF | 600 W | 5 / 100 L

VOORDELEN +

+ PRESTATIE

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat.

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ ERGONOMIE

Eenvoudig te bedienen snelheidsregelaar.

+ HYGIËNE

Voet en mengkap volledig afkoppelbaar zonder gereedschap, staaf en mengkap volledig van roestvrijstaal voor een vereenvoudigd onderhoud.

+ COMFORT

Licht van gewicht voor een eenvoudig gebruik.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Talrijke toebehoren, garde, snijkom, pureepers, blendervoet.

+ VEILIGHEID

Door middel van een knop beveiligde inschakeling van het apparaat.

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN





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**

Mes	3 bladen	3 bladen / 4 bladen	hamer	3 bladen
Vermogen	600 W	600 W	600 W	600 W
Totale lengte	700 mm	720 mm	720 mm	810 mm
Lengte staaf + mengkap	350 mm	410 mm	410 mm	500 mm
Gewicht / Verpakt	4,5 / 5,2 kg	4,7 / 5,3 kg	5,2 / 6 kg	4 / 4,8 kg
Snelheid rpm	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Artikelcode	MX350.H	MX003.H / MX046.H	MX120	MX012

MASTER

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF | 600 W | 5 / 100 L



DE HULPSTUKKEN

HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

	Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Capaciteit	Mes
1	AC001	BM MASTER	600 W	3 000 / 10 500		
2	AC350.H	M 350		3 000 / 10 500	20 tot 100 L	3 bladen
3	AC002.H	M 410.H		3 000 / 10 500	20 tot 100 L	3 bladen
4	AC500	M 500		3 000 / 10 500	20 tot 100 L	3 bladen
5	AC265	BLENDER CC MASTER		3 000 / 10 500	5 tot 40 L	hamer
6	AC070	BLENDER MASTER		3 000 / 10 500	5 tot 40 L	hamer
7	AC008	PUREEMIXER STAAF		100 / 600	10 tot 30 Kg	
8	AC004	PUREEMIXER STAAF MASTER		100 / 600	10 tot 30 Kg	
9	AC003	KLOPPER MASTER		300 / 900	5 tot 20 L	
10	AC202	FM 420		100 / 600	20 tot 200 L	
11	AC200	FM 600		100 / 600	20 tot 200 L	
12	AC201	FM 700		100 / 600	20 tot 200 L	
13	AC055	CUTTERKUIP		400 / 1 500	5 L	

KLOPPER
EXTRACTIBLE

245 mm

9



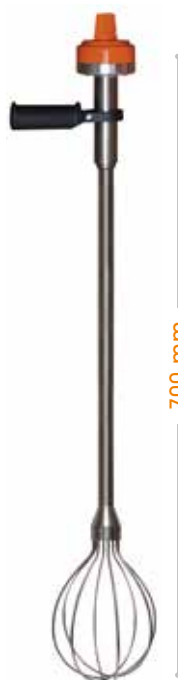
420 mm

10



600 mm

11



700 mm

12

STEUNHAAK

(Inbegrepen bij de Serie's Master en SMX-demonteerbare staaf)
Deze haak verlicht het werk en worden uw grote mixers wendbaarder. De haak wordt op de rand van de kookpot geplaatst. Steunhaak, inclusief opbergrek voor de afkoppelbare versies.



Mes glad
og gekarteld
maar keuze.



13

DE PACKS

HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

MASTER COMBI 410.H

Artikelcode

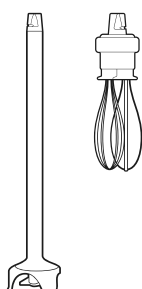
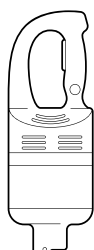
MF002.H

MASTER TRIO 410.H

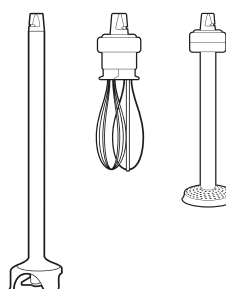
Artikelcode

MF001.H

1 + 3 + 9



1 + 3 + 8 + 9



SMX

SERIE PROFESSIONNELLE

*Intensief gebruik, speciaal voor
collectieve instellingen.*

VASTE MIXERSTAAF | 850 W | 75 / 300 L

VOORDELEN +

+ MULTIFUNCTIONEEL

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat.

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ HYGIËNE

Voet en mengkap volledig afkoppelbaar zonder gereedschap, staaf en mengkap volledig van roestvrijstaal voor een vereenvoudigd onderhoud.

+ COMFORT

Vereenvoudigd gebruik dankzij de houder.

+ VEILIGHEID

Door middel van een knop beveiligde inschakeling van het apparaat

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN



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
Mes	3 bladen	3 bladen	3 bladen	3 bladen	3 bladen
Vermogen	850 W	850 W	850 W	850 W	850 W
Totale lengte	575 mm	626 mm	676 mm	728 mm	800 mm
Lengte staaf + mengkap	305 mm	356 mm	406 mm	458 mm	530 mm
Gewicht / Verpakt	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
Snelheid rpm	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Artikelcode	MX041ES	MX042ES	MX043ES	MX044ES	MX002T

SMX

SERIE PROFESSIONNELLE

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF | 925 / 1 000 W | 75 / 300 L



75 - 300 L

SMX 700 TURBO



75 - 300 L

800 TURBO



40 - 100 L

BLENDER TURBO

Mes

Vermogen

Totale lengte

Lengte staaf + mengkap

Gewicht / Verpakt

Snelheid rpm

Artikelcode

3 bladen

925 W

870 mm

600 mm

6,5 kg / 8 kg

11 000

MX040T

3 bladen

1 000 W

960 mm

680 mm

6,7 kg / 8,2 kg

11 000

MX001T

hamer

1 000 W

860 mm

580 mm

6,7 kg / 8,2 kg

11 000

MX125T

MIXER DRAAGSTEUN

VOOR UW VEILIGHEID EN COMFORT

Artikelcode	Beschrijving	Gewicht	Diameter
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	randbreedte 55 mm*

* Maximale gebruiksafmetingen



CONFORM DE VOORSCHRIFTEN



STEUNHAAK

(Inbegrepen bij de Serie's Master en SMX-demonteerbare staaf)
Deze haak verlicht het werk en worden uw grote mixers wendbaarder. De haak wordt op de rand van de kookpot geplaatst. Steunhaak, inclusief opbergrek voor de afkoppelbare versies.



DE HULPSTUKKEN

ACCESSOIRES APART VERKRIJGBAAR

Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Capaciteit	Mes
1 AC052T	BM SMX TURBO	1 000 W	11 000		
2 AC250T	M 300 CC SMX TURBO		11 000	20 tot 100 L	3 bladen
3 AC075T	STAFF 700 TURBO		11 000	75 tot 300 L	3 bladen
4 AC076T	STAFF 800 TURBO		11 000	75 tot 300 L	3 bladen
5 AC255T	BLENDER CC SMX TURBO		11 000	5 tot 40 L	3 pales
6 AC072T	BLENDER SMX TURBO		11 000	40 tot 100 L	3 pales

SAUTEERPANNEN

SERIE PROFESSIONNELLE

Speciaal ontworpen voor lage pannen met grote inhoud.

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF
600 / 1 000 W | 5 / 300 L

VOORDELEN +

+ PRESTATIE

Speciale messen voor een optimaal mengresultaat.

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ ERGONOMIE

Snel bereikbare snelheidsregelaar. Zeg nee tegen RSI met deze reeks, ontworpen voor gemeenschappen en intensief gebruik.fs.

+ HYGIËNE

Voet en klok volledig demonteerbaar zonder gereedschap, buis en klok volledig uit inox voor eenvoudig onderhoud.

+ COMFORT

De compacte afmetingen zorgen voor een gemakkelijk gebruik.

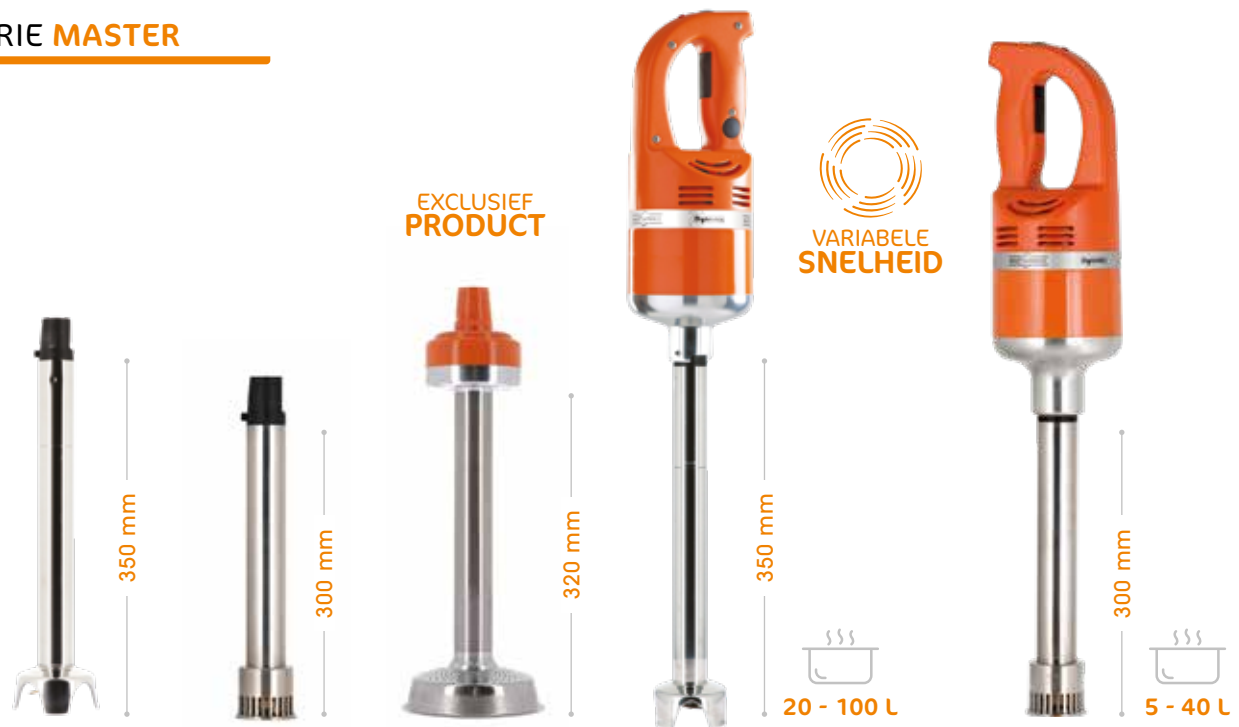
+ VEILIGHEID

Veilige start van het apparaat via knop.

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

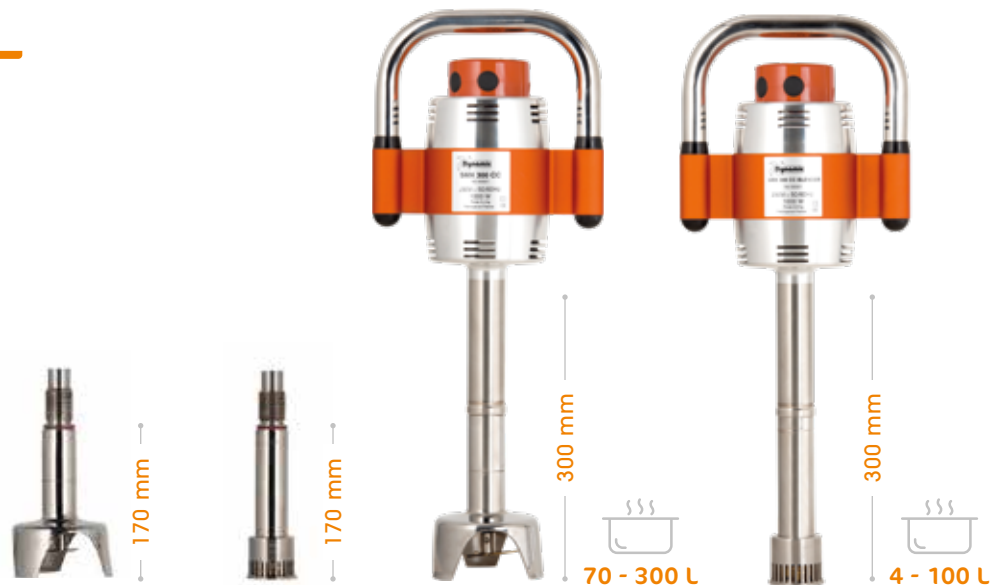


SERIE MASTER



MASTER	M350	BLENDER CC	PP	DMX350	BLENDER CC
Mes	3 bladen	3 pales		3 bladen	3 pales
Vermogen				600 W	600 W
Totale lengte	350 mm	300 mm	320 mm	700 mm	628 mm
Lengte staaf + mengkap				350 mm	300 mm
Gewicht / Verpakt				4,5 kg / 5,2 kg	4 kg / 4,5 kg
Diameter				122 mm	122 mm
Snelheid rpm	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Artikelcode	AC350.H	AC265	AC008	MX350.H	MX165

SERIE SMX



SMX	M300 CC TURBO	BLENDER CC TURBO	300 CC	300 CC BLENDER
Mes	3 bladen	3 pales	3 bladen	3 pales
Vermogen			1 000 W	1 000 W
Totale lengte	170 mm	170 mm	609 mm	609 mm
Lengte staaf + mengkap			300 mm	300 mm
Gewicht / Verpakt			5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,6 kg
Diameter			236 mm	300 mm
Snelheid rpm	11 000	11 000	11 000	11 000
Artikelcode	AC250T	AC255T	MX150T	MX155T

Eenvoudig mixen, maximaal comfort!

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF | 600 W | 5 / 200 L

VOORDELEN +

+ MULTIFUNCTIONEEL

Beschikbaar in wand-, rol- of vaste uitvoering.

+ COMFORT EN ERGONOMIE

Vermindert de kans op RSI dankzij een ondersteunende arm.

+ HYGIËNE

Ontworpen met gecertificeerde materialen voor voedselcontact.

+ VEILIGHEID

Uitgerust met een noodstop en automatische stop.



WANDMODEL



VAST



TE BEPALEN

OP WIELEN



Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Capaciteit	Serie
EMM003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H WANDMODEL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 tot 100 L	Wandmodel
EMMAC001	EASY MIX BM MASTER WANDMODEL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 tot 100 L	Wandmodel
EMT003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H VAST 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 tot 100 L	Vast
EMTAC001	EASY MIX BM MASTER VAST 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 tot 100 L	Vast
EMR003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H OP WIELEN 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 tot 100 L	Op wielen
EMRAC001	EASY MIX BM MASTER OP WIELEN 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 tot 100 L	Op wielen

Meer accessoires op pagina's 32-33..

Niet-contractuele foto's

Eenvoudig mixen, maximaal comfort!

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF
925 / 1 000 W | 4 / 300 L

VOORDELEN +

+ MULTIFUNCTIONEEL

Beschikbaar in wand-, rol- of vaste uitvoering.

+ COMFORT EN ERGONOMIE

Verminderd de kans op RSI dankzij een ondersteunende arm.

+ HYGIËNE

Ontworpen met gecertificeerde materialen voor voedselcontact.

+ VEILIGHEID

Uitgerust met een noodstop en automatische stop.



WANDMODEL



VAST



TE BEPALEN

OP WIELEN



Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Capaciteit	Serie
EMM001	EASY MIX SMX 800 TURBO WANDMODEL 220-240V	1 000 W	11 000	75 tot 300 L	Wandmodel
EMMAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO WANDMODEL 220-240V	1 000 W	11 000	75 tot 300 L	Wandmodel
EMT001	EASY MIX SMX 800 TURBO VAST 220-240V	1 000 W	11 000	75 tot 300 L	Vast
EMTAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO VAST 220-240V	1 000 W	11 000	75 tot 300 L	Vast
EMR001	EASY MIX SMX 800 TURBO OP WIELEN 220-240V	1 000 W	11 000	75 tot 300 L	Op wielen
EMRAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO OP WIELEN 220-240V	1 000 W	11 000	75 tot 300 L	Op wielen

Meer accessoires op pagina's 36 -37.

Niet-contractuele foto's

PUREEMIXER STAAF

SERIE **PROFESSIONNELLE**

Elke keer weer een geslaagde puree!

VASTE OF DEMONTEERBARE VOETEN | 20 / 100 KG

VOORDELEN +

+ STERKTE

Voet van roestvrijstaal.

+ HYGIËNE

RVS voeten en rooster voor optimale hygiëne in de keuken.

+ VEILIGHEID

Door middel van een knop beveiligde inschakeling van het apparaat.



20 - 100 KG

PP	300	520
Vermogen	650 W	650 W
Totale lengte	600 mm	870 mm
Gewicht / Verpakt	3,1 kg / 4,1 kg	4,9 kg / 5,9 kg
Snelheid rpm	500	500
Artikelcode	PP003	PP001

VASTE MIXERSTAAF





450 mm



20 - 100 Kg

PP520 PLUS

Vermogen	650 W
Totale lengte	870 mm
Gewicht / Verpakt	5,4 kg / 5,9 kg
Snelheid rpm	500
Artikelcode	PP002

DEMONTEERBARE MIXERSTAAF



2

20 - 100 Kg



3

40 - 100 L



690 mm

DE HULPSTUKKEN

HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

Artikelcode Beschrijving

1	AC221	BM PP	Vermogen 650 W
2	AC220	PUREEMIXER STAAF	Snelheid rpm 150 / 500
3	AC208	FM PP	Snelheid rpm 150 / 500

TURBO BROYEURS - GIGAMIX XS

SERIE **PROFESSIONNELLE**

Kleine afmetingen, grootse prestaties !

**GELIEVE ONS
TE CONTACTEREN**

voor een demonstratie

TURBO BROEUR | 1,5 KW | 40 / 150 L

VOORDELEN +

+ COMFORT

Verhoogd gebruiksgemak door de betere handelbaarheid en beperkt gewicht.

+ ERGONOMIE

Compact.

+ HYGIËNE

Geheel in RVS.

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN



Maatekening



40 - 150 L

GIGAMIX XS

BLENDER DRIEFASIG

BLENDER MONOFASE

Snelheid rpm	2 800	2 800
TAansluitwaarde	400 V, driefasig + aarding, 50 Hz	230 V, monofase, 50 Hz
Vermogen	1,5 Kw	1,5 Kw
Artikelcode	TB120	TB120.2



TURBO BROYEURS - GIGAMIX

SERIE PROFESSIONNELLE

Voor uw zeer grote bereidingen.

GELIEVE ONS
TE CONTACTEREN

voor een demonstratie

TURBO BROYEURS | 2,2 KW | 40 / 300 L

VOORDELEN +

+ COMFORT

Eenvoudig hanteerbaar dankzij de zwenkwielen.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Talrijke toebehoren voor elk gebruik.

+ ERGONOMIE

Geringe afmeting.

+ HYGIËNE

Volledig van roestvrijstaal voor een eenvoudig onderhoud.

+ VERMOGEN

Krachtige motor van 2,2 KW.

+ PRESTATIE

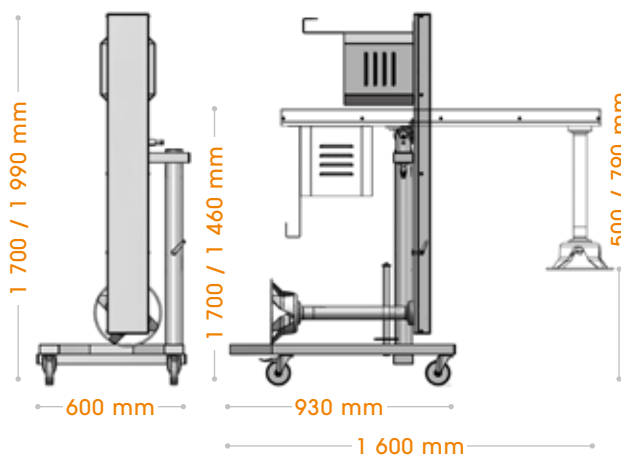
Spaar tijd en werk aan maximum snelheid.



OPTIES Snelheidsregelaar
2 800 / 4 000 rpm.

Noodzakelijke optie bij monofase
+ fabriek gemonteerde.

Artikelcode TB010



TURBO
BROYEUR

MIXERKOP INBEGREPEN

GIGAMIX STANDAARDVERSIE

Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Mixerstaaf	Voedselspanning
TB001	GIGAMIX 460-500	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz
TB002	GIGAMIX 460-500 V.V Snelheidsregelaar	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz*
TB002.2	GIGAMIX 460-500 + VAR 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofase
TB020	GIGAMIX BLENDER	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz
TB021	GIGAMIX BLENDER V.V Snelheidsregelaar	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz*
TB021.2	GIGAMIX BLENDER + VAR. 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofase

TURBO BROYEURS - GIGAMIX

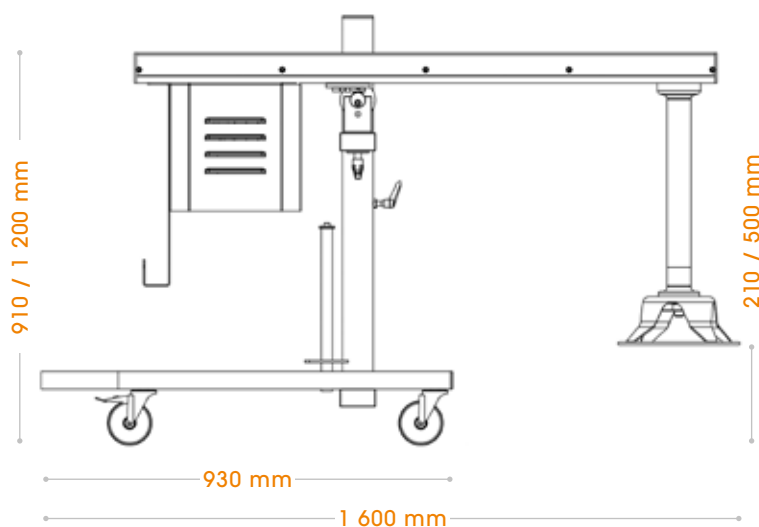
SERIE **PROFESSIONNELLE**

**GELIEVE ONS
TE CONTACTEREN**

voor een demonstratie



MIXERKOP INBEGREPEN



GIGAMIX VERSIE MET VERLAAGDE BODEM

Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Mixerstaaf	Voedselspanning
TB005	GIGAMIX 460-210	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz
TB006	GIGAMIX 460-210 V.V Snelheidsregelaar	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz*
TB006.2	GIGAMIX VERLAAGD + VAR 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofase
TB026	GIGAMIX VERLAAGDE BLENDER+ VAR 400V TRI + N	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz
TB026.2	GIGAMIX VERLAAGDE BLENDER+ VAR 230V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofase

TURBO BROYEURS - GIGAMIX

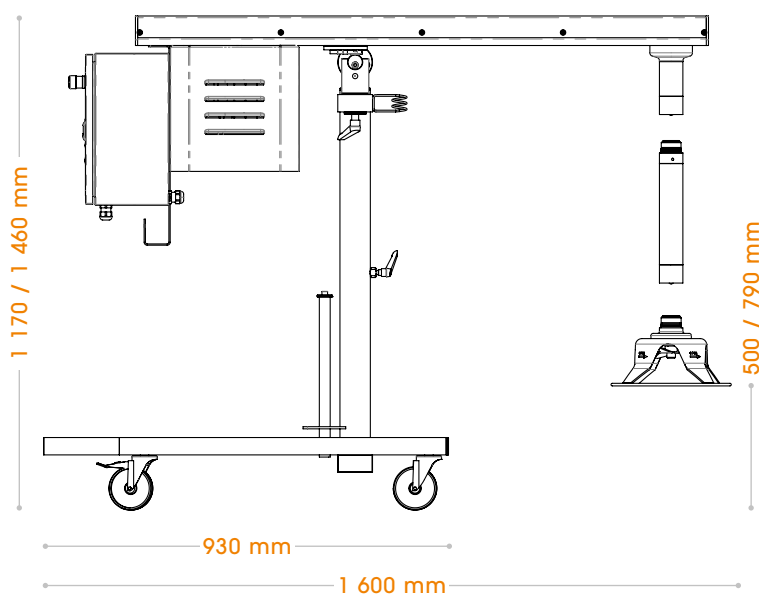
SERIE **PROFESSIONNELLE**

**GELIEVE ONS
TE CONTACTEREN**

voor een demonstratie



MIXERKOP INBEGREPEN



GIGAMIX VERSIE DEMONTEERBAAR

Artikelcode	Beschrijving	Vermogen	Snelheid rpm.	Mixerstaaf	Voedselspanning
TB008	GIGAMIX DMX	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz
TB009	GIGAMIX DMX V.V Snelheidsregelaar	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale, 50 Hz*
TB009.2	GIGAMIX AFNEEMBARE VOET + VAR. 220-240V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofase
TB029	GIGAMIX DEMONTEERBARE BLENDER + VAR. 400V TRI + N	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, driefasig + neutrale 50 Hz
TB029.2	GIGAMIX DEMONTEERBARE VOET BLENDER + VAR. 220-240V MONO	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofase

TURBO BROYEURS - GIGAMIX

TURBO BROYEURS | 2,2 KW | 40 / 300 L



1



2



3



4



5



6

DE HULPSTUKKEN

HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

Artikelcode	Beschrijving	Snelheid rpm.	Hoogte	Diameter
1 TB014	KLOPPER GIGAMIX Basisoptie snelheidsregelaar	800 / 1 600	410 mm	170 mm
2 TB015	VERLENGSTUK mixerstaaf		300 mm	
3 TB012	MIXERKOP GIGAMIX	2 800 / 4 000	300 mm	280 mm
4 TB004	BLENDER GIGAMIX	2 800 / 4 000	93 mm	98 mm
5 TB012.2	MIXERKOP GIGAMIX voor ketel	2 800 / 4 000	133 mm	190 mm
6 TB013	AARDAPPELSTAMPER verplichte variator	800 / 1 600	250 mm	165 mm

DYNAPUMP

Alleen compatibel met blenderstandaard

Leeg uw potten in enkele minuten !

Dankzij het nieuwe ontwerp kan de DYNAMIC pomp eenvoudig aangesloten worden op de GIGAMIX blender om het mengsel snel en moeiteloos over te pompen.

De DYNAPUMP maakt het mogelijk om tussen 40 en 60 liter per minuut over te pompen, afhankelijk van de viscositeit van de vloeistof en de lengte van de gebruikte slang.



DYNAPUMP GIGAMIX

Compatibel met de blenderstaaf

Diameter	178 mm
Artikelcode	TB030



GIGAMIX-PISTOOL

optie voor Dynapump

Artikelcode	TB040
-------------	-------



ELEKTRISCHE COMBINE

SERIE PROFESSIONNELLE

Een uitgebreide keuze in rvschijven.

TOT 300 KG UUR, VOOR BEREIDINGEN
TOT 400 COUVERTS PER SERVICE

VOORDELEN +

+ HYGIËNE

Alle HULPSTUKKEN zijn vaatwasbestendig.

+ COMFORT

Geluidsarme motor 50 Db / trillingvrij.

+ ERGONOMIE

Geschikt voor zowel rechts- als linkshandigen.

+ PRESTATIE

Win aan productiviteit dankzij grotere schijvenGain.

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN





Nominale
inhoud 5,4 liter

	 2V	 VV	 VV ECRAN
			Digitale aanduiding
COMBINE			
Snelheid Gr. rpm	320 en 640	320 tot 720	320 tot 720
Snelheid Cutter rpm	1 500 en 3 000	350 tot 3 500	350 tot 3 500
Functies	Pulse & Reverse*	Pulse & Reverse*	Pulse, Reverse*, Timer* & en Chronometer*
Vermogen	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Artikelcode	CL312	CL322	CL350

* Enkel cutter

ELEKTRISCHE GROENTESNIJDER

SERIE **PROFESSIONNELLE**

Een uitgebreide keuze in rvschijven.

TOT 300 KG UUR, VOOR BEREIDINGEN
TOT 400 COUVERTS PER SERVICE

VOORDELEN +

+ HYGIËNE

Alle HULPSTUKKEN zijn vaatwasbestendig.

+ COMFORT

Geluidsarme motor 50 Db / trillingvrij.

+ ERGONOMIE

Geschikt voor zowel rechts- als linkshandigen.

+ PRESTATIE

Win aan productiviteit dankzij grotere schijvenGain.

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN





GROENTESNIJDER

1V

2V

Snelheid rpm

320

320 en 640

Vermogen

1 100 W

1 100 W

Artikelcode

CL100

CL110

Met 'led'bedieningsscherm



Digitale aanduiding



GROENTESNIJDER

VV

VV ECRAN

Snelheid rpm

320 tot 720

320 tot 720

Functies

Pulse & Reverse

Pulse & Reverse, Timer et Chronomètre

Snelheden

5 levels

5 levels

Vermogen

1 100 W

1 100 W

Artikelcode

CL121

CL150

HULPSTUKKEN

VOLLEDIGE SNIJDER

Bak, deksel en glad mes

Artikelcode

CL9001



ELECTRISCHE 'TAFELMESJE'

SERIE **PROFESSIONNELLE**

*Emulgeren, mixen en fijnhakken
in enkele seconden.*

100 G TOT 4 KG VOOR BEREIDINGEN TOT
20 / 100 COUVERTS PER SERVICE

VOORDELEN +

+ HYGIËNE

Alle HULPSTUKKEN zijn vaatwasbestendig..

+ COMFORT

Geluidsarme motor 50 Db / trillingvrij.





Geleverd met glad mes



1V



2V

CUTTER

Snelheid rpm	1 500
Functies	
Vermogen	1 100 W
Artikelcode	CL200

Snelheid rpm	1 500 en 3 000
Functies	Pulse & Reverse
Vermogen	1 100 W
Artikelcode	CL212

Met LED-display, omvormbaar tot groentesnijder



VV

Digitaal display omvormbare groentesnijder



VV ECRAN

CUTTER

Snelheid rpm	350 tot 3 500
Functies	Pulse & Reverse
Snelheden	10 levels
Vermogen	1 100 W
Artikelcode	CL222

Snelheid rpm	350 tot 3 500
Functies	Pulse & Reverse, timer en chronometer
Snelheden	10 levels
Vermogen	1 100 W
Artikelcode	CL250

HULPSTUKKEN

GLAD MES

Artikelcode	CL8001
-------------	--------



GEKARTELD MES

Artikelcode	CL8002
-------------	--------



FIJNGEKARTELD MES

Artikelcode	CL8003
-------------	--------



COMPLETE GROENTESNIJDER

Deksel, handvat en dienblad

Artikelcode	CL9000
-------------	--------



BLEND & MIX

SERIE PROFESSIONNELLE

*Emulgeren, mixen
en fijnhakken in enkele seconden.*

100 G TOT 4 KG VOOR BEREIDINGEN TOT
20 / 100 COUVERTS PER SERVICE

VOORDELEN +

+ HYGIËNE

Alle HULPSTUKKEN zijn vaatwasbestendig.

+ COMFORT

Geluidsarme motor 50 Db / trillingvrij.





2 FUNCTIES IN 1

Ideaal voor gewijzigde consistentie

Geleverd met glad
en fijngekarteld
mes



**GEPATENTEERD
SYSTEEM**



BLEND & MIX

2V

Met 'led' bedieningsscherm



VV

Digitale aanduiding



VV ECRAN

Snelheid rpm

1 500 en 3 000

350 tot 3 500

350 tot 3 500

Functies

Pulse & Reverse

Pulse & Reverse

Pulse & Reverse, timer
en chronometere

Snelheden

10 levels

10 levels

Vermogen

1 100 W

1 100 W

1 100 W

Artikelcode

CL412

CL422

CL450

DE PACKS

HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

PACK BEDRIJFSKEUKENS / COLLECTIVITEITEN

Artikelcode	CL6003
-------------	--------

4 Snijschijf : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm et 11 mm

2 Raspschijf : 2 mm et 5 mm

2 Effileerschijf : 4x4 mm et 10x10 mm



PACK BRASSERIES / TRAITEURS

Artikelcode	CL6002
-------------	--------

3 Snijschijf : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm

1 Raspschijf : 2 mm

3 Effileerschijf : 4x4 mm, 8x8 mm et 10x10 mm



PACK BUFFET

Artikelcode	CL6001
-------------	--------

3 Snijschijf : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm

1 Raspschijf : 2 mm



PACK PIZZA

Artikelcode	CL6000
-------------	--------

2 Snijschijf : 2,5 mm et 4 mm

1 Raspschijf : 5 mm



SCHIJFHOUDER

Tafel/ophangbaar

Artikelcode	CL7000
-------------	--------



DE HULPSTUKKEN

HULPSTUKKEN APART VERKRIJGBAAR

GEGOLFDE PLAKJES

Artikelcode

CL1030.W 3 mm

NIEUW



Beschikbaar: eerste kwartaal 2026

SNIJSCHIJF

Artikelcode

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



EFFILEERSCHIJF

Artikelcode

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



RASPSCHIJF

Artikelcode

CL2002 2 mm

CL2003 3 mm

CL2005 5 mm

CL2009 9 mm



KIT MACÉDOINE

Artikelcode

CL4008 8 x 8 mm

CL4010 10 x 10 mm

CL4016 16 x 16 mm



KIT FRITTEN

Artikelcode

CL5008 8 x 8 mm



'S werelds N°1 manuele groentesnijder.

MANUELE GROENTESNIJDERS | 30 / 50 KG/H

VOORDELEN +

+ RAPIDITÉ

Makkelijke installatie.

+ HYGIËNE

Eenvoudig onderhoud.

+ COMFORT

Hermetische sluiting om waterspatten te voorkomen.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Voor intensief gebruik.

+ VEILIGHEID

Raderwerk met geïntegreerde roestvrijstalen pen.





Artikelcode	Beschrijving	Diameter	Totale hoogte	Gewicht / Verpakt
CL007	DYNACUBE + KIT 1 +rooster set 5,5x5,5 +duwstuk	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL006	DYNACUBE + KIT 2 +rooster set 10x10+duwstuk	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL003	DYNACUBE + KIT 3 +rooster set 8,5x8,5+duwstuk	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL009	DYNACUBE + KIT 4 +rooster set 17x17+duwstuk	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL008	DYNACUBE + KIT 5 +rooster set 14x14+duwstuk	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL005	DYNACUBE + KIT 6 +rooster set 7x7+duwstuk	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg



KIT 1



KIT 2



KIT 3



KIT 4



KIT 5



KIT 6

KIT 1

Kit rooster set
5,5x5,5 +duwstuk

KIT 2

Kit rooster set
10x10 +duwstuk

KIT 3

Kit rooster set
8,5x8,5 +duwstuk

KIT 4

Kit rooster set
17x17 +duwstuk

KIT 5

Kit rooster set
14x14 +duwstuk

KIT 6

Kit rooster set
7x7 +duwstuk

Artikelcode	AC065	AC062	AC061	AC064	AC063	AC060
-------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

SLAZWIERDER

SERIE **PROFESSIONNELLE**

Gedeponeerd ontwerp

*Trakteer uzelf op
de echte de originele!*

MANUEELS & ELEKTRISCHES | 5 / 20 L

VOORDELEN



+ COMFORT

Hermetische sluiting om waterspatten te voorkomen.

+ MULTIFUNCTIONEEL

Voor intensief gebruik.

+ STERKTE

Raderwerk met geïntegreerde roestvrijstalen pen.



CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN



GARANTIE

***5**
JAAR

630 mm



20 L

EM98 ELEKTRISCHE

Doorsnede	430 mm
Totale hoogte	630 mm
Gewicht / Verpakt	8,3 Kg / 10 Kg
Vermogen	200 W
Snelheid rpm.	500 rpm
Goed voor	3 tot 5 salades
Artikelcode	E003

BESCHIKBAAR MET AFTELKLOK

(Werkingsijd : 1 minuut)

Artikelcode	E003.T
-------------	--------



Artikelcode

AC019	Steun voor Slazwierder (E20 & E20 SC)
2815.1	Tandwielen voor (E10 - E20)
2815.2	Tandwielen voor (E20 SC)



250 mm

5 L

E5 SC MANUEEL (AFGEDICHT)

Doorsnede	275 mm
Totale hoogte	250 mm
Gewicht / Verpakt	1,6 Kg
Goed voor	1 tot 2 salades
Artikelcode	E007



320 mm

10 L

E10 MANUEEL*

Doorsnede	330 mm
Totale hoogte	320 mm
Gewicht / Verpakt	2,4 Kg / 3 Kg
Goed voor	2 tot 3 salades
Artikelcode	E001

CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN



CONFORM DE
VOORSCHRIFTEN



410 mm

20 L

E20 MANUEEL*

Doorsnede	430 mm
Totale hoogte	410 mm
Gewicht / Verpakt	3,6 Kg / 4,8 Kg
Goed voor	3 tot 5 salades
Artikelcode	E002



410 mm

20 L

E20 SC MANUEEL (AFGEDICHT)*

Doorsnede	430 mm
Totale hoogte	410 mm
Gewicht / Verpakt	3,6 Kg / 4,8 Kg
Goed voor	3 tot 5 salades
Artikelcode	E004

DIVERSE

SERIE PROFESSIONNELLE

Ideaal om zonder moeite een grote hoeveelheid citrusvruchten te persen.

100 / 150 APPELSIENEN PER UUR

VOORDELEN +

+ STERKTE

Stil, bijna geluidloos, Zeer robuust.

+ ERGONOMIE

Te reinigen onderdelen eenvoudig te demonteren/monteren.



Geleverd met 2 conische kegels

DYNAJUICER (FRUITPERS)

Doorsnede	220 mm
Totale hoogte	330 mm
Vermogen	200 W
Snelheid rpm	1 500
Gewicht	3,7 Kg
Artikelcode	PA001



1 000 / 1 200 mm

FMA

90

91

Lengte	1 200 mm	1 000 mm
Gewicht	1,1 Kg	1,1 Kg
Capaciteit	20 tot 200 L	20 tot 200 L
Artikelcode	AC210	AC211

VERKOOPSHULP VOOR DE DYNAMICDEALERS

ONZE TOOLS

VERPAKKING

Het imago van de Dynamic-producten weerspiegelt zich ook in de verpakking.

Dit is een sterke manier om aamsbekendheid en productidentificatie te stimuleren.



PRESENTATIESTAND

Een eenvoudige en doeltreffende manier om het gamma van Dynamic tentoon te stellen.

(Neem voor meer informatie contact met ons op)





onze website

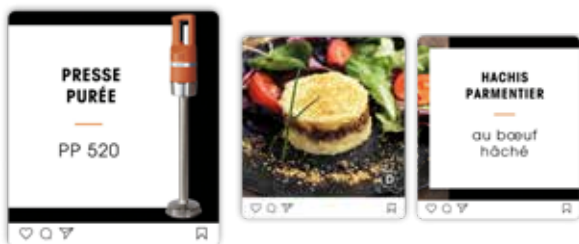
ONZE SITE

www.dynamicmixers.com



- + Foto's en videos.
- + Download product fiches en flyers.
- + Ontdek recepten gewijd aan Dynamictoestellen.
- + Contacteer ons simpel via het contactformulier.

VOLG ONS



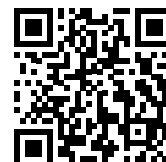
ONZE SITE DIENST NA VERKOOP

www.sav-dynamicmixers.com

Door uw Dynamic-account aan te maken, kunt u :

- + Bestel uw reserveonderdelen online.
- + Toegeing tot de mediabibliotheek in het professionele de gelied.
- + Bekijk tutorials.

S.A.V



OM U BIJ TE STAAN
IN SMAAKINNOVATIE



ALGEMENE VOORWAARDEN

1 - ALGEMENE BEPALINGEN

Behoudens een bijzondere en schriftelijke overeenkomst gaat de klant door middel van een bestelling automatisch akkoord met de huidige voorwaarden, ongeacht of de algemene koopvoorwaarden van de klant tegengestelde bepalingen inhouden.

2 - BESTELLINGEN - OFFERTES

Bestellingen zijn pas definitief na schriftelijke bevestiging of instemming van de onderneming DYNAMIC, hierna te noemen «de onderneming». Indien een offerte wordt verstrekt, wordt de bestelling pas definitief als de onderneming de offerte heeft goedgekeurd per post, fax of ander verzendmiddel, binnen de acht dagen na de uitgifte. Elke wijziging in de bestelling of offerte moet schriftelijk overeengekomen zijn tussen de onderneming en de klant.

3 - TERMIJN

De leveringen worden uitgevoerd op basis van de beschikbare voorraad en transportmiddelen, in volgorde van ontvangen bestellingen en volgens de instructies die de onderneming stipuleerde bij haar goedkeuring. Het is de onderneming toegelaten om volledige of gedeeltelijke leveringen uit te voeren. De termijnen zijn indicatief en niet bindend voor de onderneming, vooral bij toeval of overmacht. Vertraging van de levering kan in geen geval leiden tot sancties of schadevergoedingen, inhoudingen of de annulering van de bestelling. Er kunnen geen leveringen gebeuren bij de klant, indien niet aan de verplichtingen tegenover de onderneming is voldaan.

4 - LEVERINGEN

Prijzen zijn exclusief belastingen, FCA. Tenzij anders vermeld op de bestelling of op de geaccepteerde offerte, wordt elke bestelling verzonden exclusief verzendkosten. Alle kosten van een expresverzending vallen ten laste van de klant die het verzoek heeft gedaan. De goederen worden eigendom van de klant bij het verlaten van de fabriek van de onderneming, onder voorbehoud van de eigendomsclausule hieronder. Bijgevolg zijn alle handelingen met betrekking tot transport, douane, verzekering, verlading voor rekening en risico van de klant. De klant staat in voor de conformiteit van de verzending. Eventuele schade, averij en gebreken moeten worden vastgesteld en, indien dit het geval is, moet een voorbehoud gemaakt worden per aangetekend schrijven met ontvangstbevestiging binnen de 72 u., gericht aan betrokken transportorganisaties. De klant dient de onderneming hiervan op de hoogte te stellen.

5 - RETOURZENDING

Elke productretour gebeurt op basis van een ooraafgaande formele goedkeuring tussen de onderneming en de klant. Bij een goedkeuring zal een korting van 10% worden toegekend voor de gemaakte kosten. Bijzondere bestellingen kunnen niet worden teruggenomen.

6 - GARANTIE

De onderneming wordt eraan gehouden om een product te leveren conform de overeenkomst en is aansprakelijk voor bestaande gebreken bij levering. Om te voldoen aan het contract, moet het product:

- Geschikt zijn voor het gebruik dat gewoonlijk wordt verwacht van een gelijkaardig product en, indien van toepassing, overeenkomen met de beschrijving die de onderneming heeft gegeven en de kwaliteiten bezitten die zij de klant voorstelden bij wijze van monster of model.
- Tegemoet komen aan de kwaliteiten die de klant redelijkerwijs mag verwachten op basis van de verklaringen van de onderneming, met name in de reclame;
- Of de kenmerken tonen die bepaald werden via onderling overleg tussen de partijen;
- Of geschikt zijn voor elk specifiek gebruik van de klant, waarvan de onderneming werd op de hoogte gebracht en dat die laatste heeft aanvaard;

-Elektrische apparaten hebben een garantie van een jaar tegen fabricagefouten vanaf de datum van aankoop. De onderdelen en uitgevoerde arbeid worden volledig gedekt door de garantie. De garantie dekt de vervanging van defecte onderdelen, maar is niet van toepassing op breuk door vallen of schokken, schade veroorzaakt door abnormaal gebruik, bedieningsfouten of niet-naleving van de in de handleiding voorgeschreven omstandigheden.

7 - PRIJS

De prijzen en de informatie in de catalogi of ander reclamemateriaal van de onderneming gelden enkel voor de onderneming, die zich het recht behoudt om eventuele wijzigingen op vak van afmetingen, materialen of gewicht aan te brengen aan de producten die worden voorgesteld of beschreven, zonder verplichting om producten aan te passen die eerder werden geleverd of in bestelling zijn. De producten worden gefactureerd op basis van de tarieven die van kracht zijn op het moment van de bestelling. De betalingen gebeuren via het hoofdkantoor van de onderneming. Behoudens bijzondere bepalingen worden bestellingen betaald bij de afhaling van de goederen. In geval van vooruitbetaling wordt er een korting toegekend van 0,5% per volle maand op de totale btw-vrije som, wat een evenredige afrek van de btw tweeebrengt. Alle andere betalingswijzen dienen op voorhand te worden goedgekeurd. Indien de betaling niet gebeurde binnen de contractuele vervaldag, zal zonder formaliteiten een boete voor te late betalingen verschuldigd zijn gelijk aan drie maal de wettelijke interest vanaf de eerste dag vertraging. Daarnaast zal eveneens van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling een forfaitaire schadevergoeding verschuldigd zijn voor de invorderingskosten ten bedrage van € 40. Als de incassokosten hoger zijn dan dit forfaitair bedrag, zal een extra schadevergoeding verschuldigd zijn op vertoon van bewijsmaterialen. De onderneming kan eveneens alle nieuwe bestellingen opschorten.

8 - EIGENDOMSVOORBEHOUD

De onderneming behoudt de volledige eigendom van de goederen tot de klant de betaling volledig heeft afgerond. Het risico van verlies, diefstal of beschadiging van de goederen zijn echter de verantwoordelijkheid van de klant, zodra die te zijner beschikking zijn. Indien er op de vervaldag nog geen betaling werd ontvangen, kan dit leiden tot de terugvordering van de bestaande producten.

9 - INTELLECTUELE EIGENDOM

De ontwerpen, modellen, plannen en specificaties en, algemeen beschouwd, de documenten van welke aard ook die door de onderneming aan de klant werden overhandigd, zijn de exclusieve intellectuele eigendom van de onderneming; ze kunnen niet worden gedeeld of uitgevoerd zonder schriftelijke toestemming van die laatste. Ze moeten worden terugbezorgd op eenvoudig verzoek van de onderneming.

10 - TOEPASSING VAN OVEREENKOMST

Geen enkele vertraging, geen enkel verzuim, geen enkele afwijking door de onderneming bij de uitoefening van haar rechten die voortvloeien uit deze overeenkomst, zal worden beschouwd als een afstandsverklaring van deze rechten.

11 - JURISDICTIE

Alle twistingen zullen worden beslecht door arbitrage, uitgevoerd door een enkele arbiter die optreedt als bemiddelaar en die door beide partijen is gekozen, of, bij gebreke daarvan, die wordt aangeduid op vraag van de meest gereede partij door de voorzitter van de Rechtbank van Koophandel van Roche-sur-Yon. De partijen zien af van een elk beroep en elk bezwaar tegen het arbitraal vonnis die definitief zal zijn en verbinden zich ertoe om te voldoen zonder borgstelling of exequatur.



Verspreid door :



Vraag ons de dichtstbijzijnde
verkooppunten in Uw omgeving.

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



NIEUWE MOGELIJKHEDEN VOOR
UW BEREIDINGEN MET DYNAMIC®
www.dynamicmixers.com



GRUPE
DYNAMIC
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.