



Dynamic[®]

GAMA PROFESIONAL 2023



www.dynamicmixers.com





DYNAMIC

UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA LAS PREPARACIONES **DYNAMIC®**

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

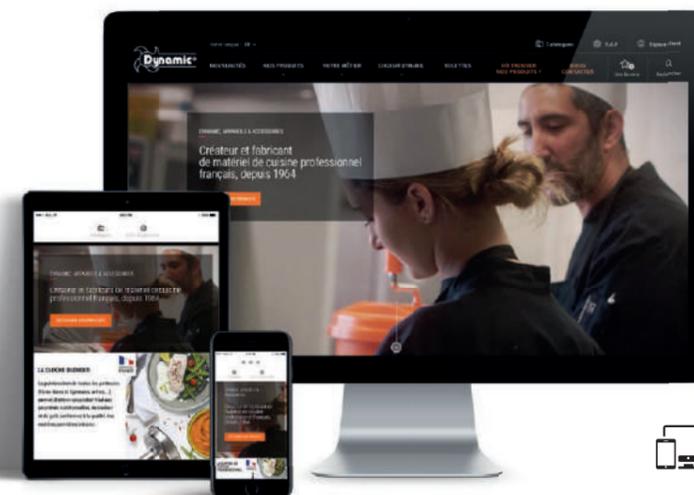
Dynamic posee una experiencia y un saber hacer que le confieren una notoriedad indiscutible. Verdadero especialista en trituradores profesionales, **DYNAMIC** es también el inventor del escurridor manual. La gama además incluye otros productos indispensables como las cortadoras de verduras manuales y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

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

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

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

VUESTRO ESPACIO PERSONAL CAMBIA



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

www.sav-dynamicmixers.com

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

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

GAMA DYNAMIX® / MINI

P. 8



Descripción técnica y accesorios en página 12 - 13

GAMA MASTER

P. 22



BM Master

Descripción técnica y accesorios en página 26 - 27

GAMA JUNIOR

P. 14

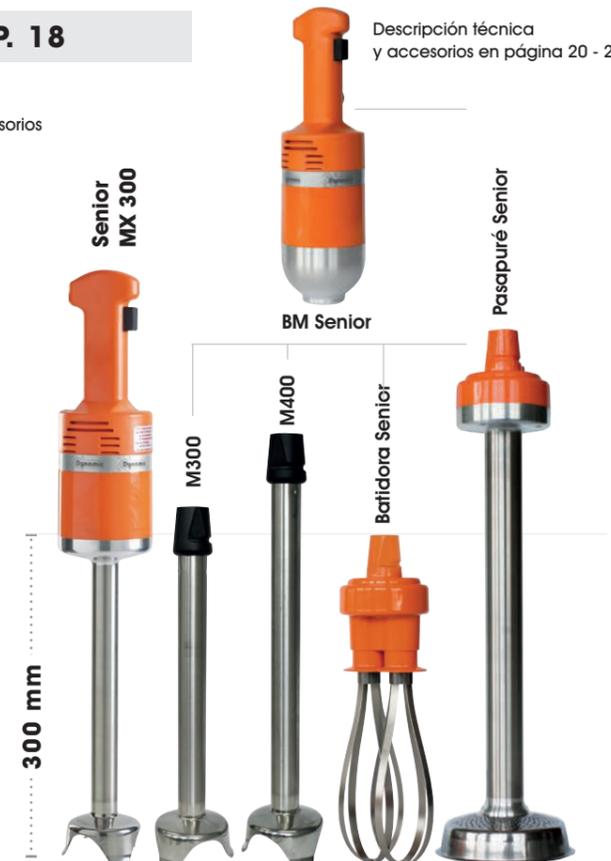


BM Junior

Descripción técnica y accesorios en página 16 - 17

GAMA SENIOR

P. 18

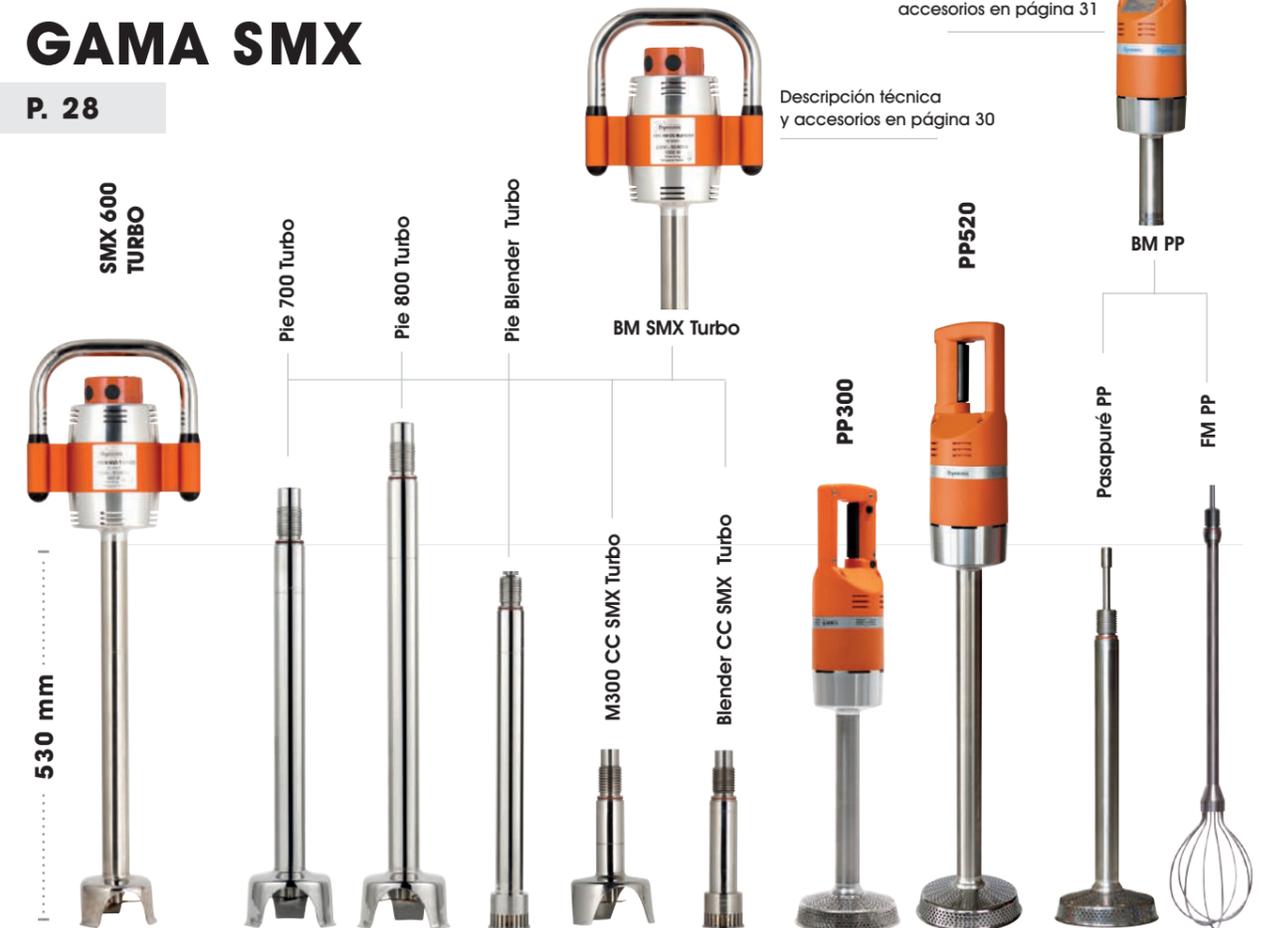


BM Senior

Descripción técnica y accesorios en página 20 - 21

GAMA SMX

P. 28



BM SMX Turbo

Descripción técnica y accesorios en página 30

Descripción técnica y accesorios en página 31



BM PP

NUESTROS SOPORTES

P. 32



Soporte de triturador
Descripción técnica y accesorios en página 33

SERVOMIX
GAMA Master y SMX



GAMA TURBO TRITURADORES

P. 34



Gigamix XS

Gigamix Estándar
o Rebajada
o Desmontable



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

CORTADOR DE MESA / CUTTER ELECTRICO

P. 38

Descripción técnica y accesorios en página 40



Combinado



Corta-hortalizas



Cutter



BLEND & MIX

GAMA ESCURREVERDURAS

P. 44



E20 SC Manual
tapa apretado

E55C Manual
tapa apretado

E20 Manual

E10 Manual

EM98 Eléctrica



CON TEMPORIZADOR
(TIEMPO DE MARCHA/
USO 1 MIN)

Descripción técnica y accesorios en página 45

GAMA MANUAL

P. 42



Dynacube

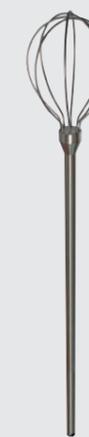
Descripción técnica y accesorios en página 43

VARIOS

P. 46



Dynajuicer



FMA



VENTAJAS

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

GAMA PROFESIONAL DYNAMIX® NOMAD

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

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

Designación Dynamix® Nomad 160*

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

Designación Dynamix® Nomad 190*

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



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



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

Cargador de batería

Referencia AC590

Batería

Referencia AC585



Tiempo de utilización 25 minutos

CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX® V2

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

3 colores a elegir



Dynamix® 160 V2

naranja / negro

Ref 4 aspas MX065
Ref 2 aspas MX055

rojo / negro

Ref 4 aspas MX066
Ref 2 aspas MX056

blanco / negro

Ref 4 aspas MX067
Ref 2 aspas MX057

Dynamix® 190 V2

naranja / negro

Ref 4 aspas MX085
Ref 2 aspas MX095

rojo / negro

Ref 4 aspas MX086
Ref 2 aspas MX096

blanco / negro

Ref 4 aspas MX087
Ref 2 aspas MX097

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



1A
4L

160 mm

1A
8L

190 mm

Designación Dynamix® DMX 160 V2*	
Cuchilla	2 aspas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo+ campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1 Kg / 1,2 Kg
Velocidad 1 rpm	8000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	según colors

Designación Dynamix® DMX 190 V2*	
Cuchilla	2 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo+ campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Ø del aparato	70 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 Kg / 1,5 Kg
Velocidad 1 rpm	8000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	según colors

* Otros accesorios disponibles por separado.

GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX®

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

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



1A
4L

160 mm

1A
8L

190 mm

1A
4L

BLENDER
(SOPA)

160 mm

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

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

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

GAMA PROFESIONAL DYNAMIX® / MINI LOS ACCESORIOS

- 1 A
8 L
TRITURADOR
- 1 A
4 L
BLENDER (SOPE)
- 1 A
4 L
BATIDORA
- 1 A
5KG
PASAPURÉ
- 0,8L
CUTTER

Accesorios disponibles por separado.



Designación **BM Dynamix®**

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



Designación **M160**

Cuchilla	2 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Diam campana	55 mm
Referencia	AC521



Designación **M190**

Cuchilla	4 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Diam campana	66 mm
Referencia	AC550



Designación **M Shake 190**
Compatible con el bol graduado

Cuchilla	4 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Diam campana	66 mm
Referencia	AC530



Designación **MD95**

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

LOS PACKS



Designación **Dynamix® Combi 160** ① + ② + ③

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

Designación **Dynamix® Trio 160** ① + ② + ③ + ④

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

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



Designación **Blender Dynamix®**

Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Referencia	AC560

VARILLAS EXTRAIBLES



Designación **Batidora Dynamix®**

Velocidad rpm	600 / 2 500
Referencia	AC516

PRODUCTO EXCLUSIVO



Designación **PP Dynamix®**

Velocidad rpm	70 / 300
Referencia	AC517

-  Cuchilla 2 hojas
-  Cuchilla 4 hojas
-  Disco a espuma
-  Disco batidor

Designación **Pack Cuchillas**

Referencia	AC540
------------	-------

SISTEMA PATENTADO

Cuchillas invertidas



Designación **Bol cutter Dynamix®**

Velocidad rpm	600 / 2 500
Referencia	AC518



Designación **Bol graduado Dynamix®**

Referencia	AC510
------------	-------



Designación **Bol inox 3L Dynamix® compatible inducción**

Referencia	AC513
------------	-------



Designación **Soporte para Dynamix® También disponible en negro**

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



GAMA
PROFESIONAL
JUNIOR

PIES FIJOS
270 W
1 a 25 L

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

Designación
Junior MX 225

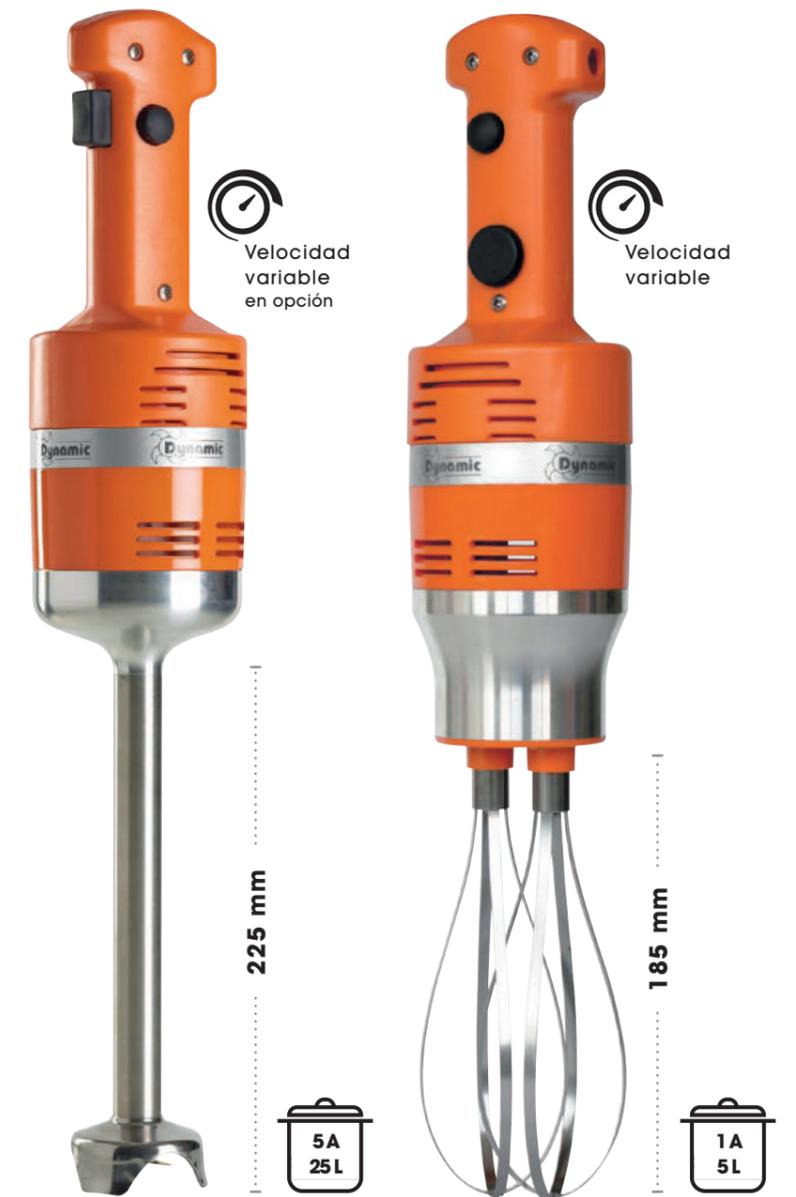
Cuchilla	2 aspas
Potencia	270 W
Largo total	505 mm
Tubo+ campana	225 mm
Ø del aparato	94 mm
Peso Neto / Embalado	1,7 Kg / 2 Kg
Velocidad rpm	12 000
Referencia	MX020

Designación
Junior Batidora

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



PRÁCTICO
Soporte mural incluido
Referencia 089959



VENTAJAS

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



CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA PROFESIONAL JUNIOR

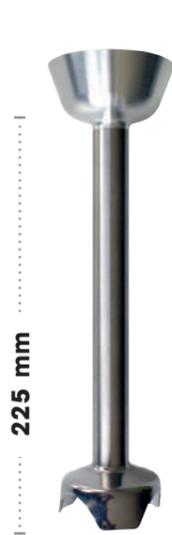
LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable

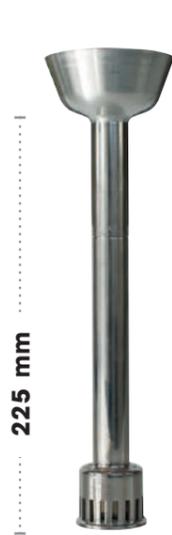
Designación **BM Junior**
Potencia 270 W
Referencia AC100



Designación **M225**
Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC101



Designación **M300**
Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC105



Designación **Blender Junior**
Velocidad rpm 3 000 / 12 000
Referencia AC066



Designación **Batidora Junior**
Velocidad rpm 600 / 2 500
Referencia AC102



Designación **Pasapuré Junior**
Velocidad rpm 70 / 300
Referencia AC103



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

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Velocidad variable

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



Velocidad variable

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



Velocidad variable

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

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880.1



JUNIOR

GAMA
PROFESIONAL
SENIOR

PIES FIJOS
350 W
20 a 40 L

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



Velocidad variable
en opción

Designación
Senior MX 300

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

300 mm

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 089959



VENTAJAS

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



CONFORME A LAS NORMAS:



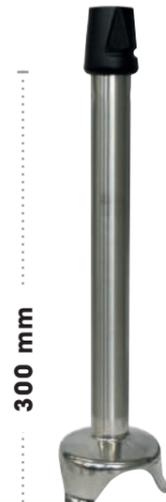
Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable

Designación
BM Senior

Potencia 350 W
Referencia AC005



300 mm

Designación
M300

Velocidad rpm 2 800 / 9 500
Referencia AC006



400 mm

Designación
M400

Velocidad rpm 2 800 / 9 500
Referencia AC016

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

VARILLAS EXTRAÍBLES



205 mm

Designación
Batidora Senior

Velocidad rpm 300 / 900
Referencia AC007



Velocidad variable

Designación
Senior DMX 300

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



Velocidad variable

Designación
Senior Combi 300

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



TRITURADOR



BATIDORA



PASAPURÉ



CUTTER



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables



420 mm

Designación
Pasapuré Senior

Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC004



Designación
Bol Cutter inox Senior

Velocidad rpm 400 / 1 500
Referencia AC055

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880



MANTENIMIENTO FACIL

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



MONTAJE FACIL





GAMA
PROFESIONAL
MASTER

PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



VENTAJAS

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

CONFORME A LAS NORMAS:



PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0881



Designación
Master MX 91-410

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

Designación
Master MX 91-500

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

GAMA
PROFESIONAL
MASTER

PIES FIJOS
600 W
40 a 100 L



Velocidad variable en opción

410 mm

Designación
Master MX 410

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



Velocidad variable

245 mm

Designación
Master Batidora

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

BATIDORA EXTRACTABLE

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Velocidad variable

Designación
Master DMX 410.H

Clean up System

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



Velocidad variable

Designación
Master DMX 410 Blender

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



Velocidad variable

Designación
Master Combi 410.H

Clean up System

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



Velocidad variable

Designación
Master Trio 410.H

Clean up System

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

GAMA PROFESIONAL MASTER

LOS ACCESORIOS PIES DESMONTABLES

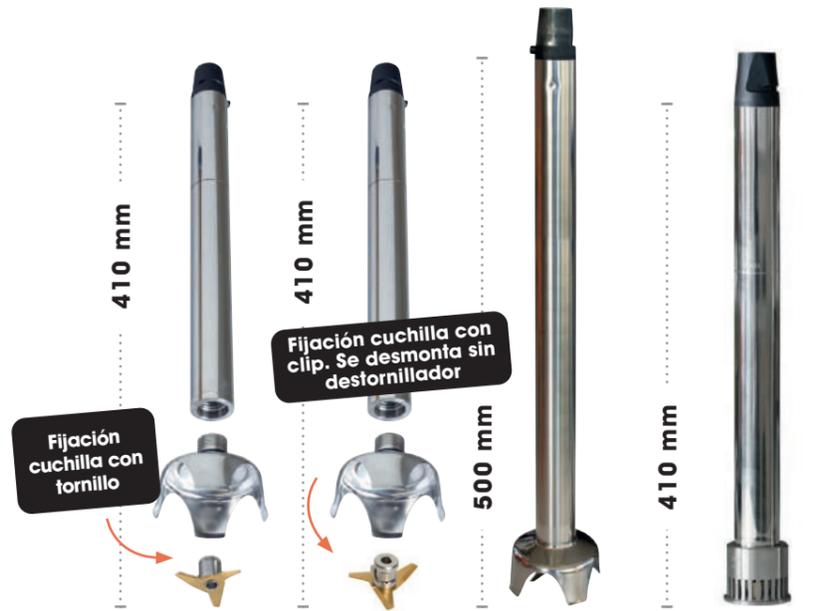
Accesorios disponibles por separado.

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



Designación
BM Master

Potencia 600 W
Referencia AC001



Designación	Designación	Designación	Designación	Designación
M410.H	M410.HC	M500	Blender Master	
Velocidad rpm 3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	
Referencia AC002.H	AC002.HC	AC500	AC070	

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

PRODUCTO EXCLUSIVO

VARILLAS EXTRAÍBLES



Designación
Batidora Master

Velocidad rpm 300 / 900
Referencia AC003



Designación
Pasapuré Master

Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC004



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontable

DISEÑADOS ESPECÍFICAMENTE PARA LOS RECIPIENTES DE POCA PROFUNDIDAD Y DE GRAN CAPACIDAD.



Designación
M300 CC Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500
Referencia AC260.HC



Designación
Blender CC Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500
Referencia AC265



Designación
Bol Cutter Master
con una cuchilla (estándar o dentada) a elección

Velocidad rpm 400 / 1500
Referencia AC055

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880



BATIDORAS



Designación
FM420

Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC202



Designación
FM600

Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC200



Designación
FM700

Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC201



CleanUp System

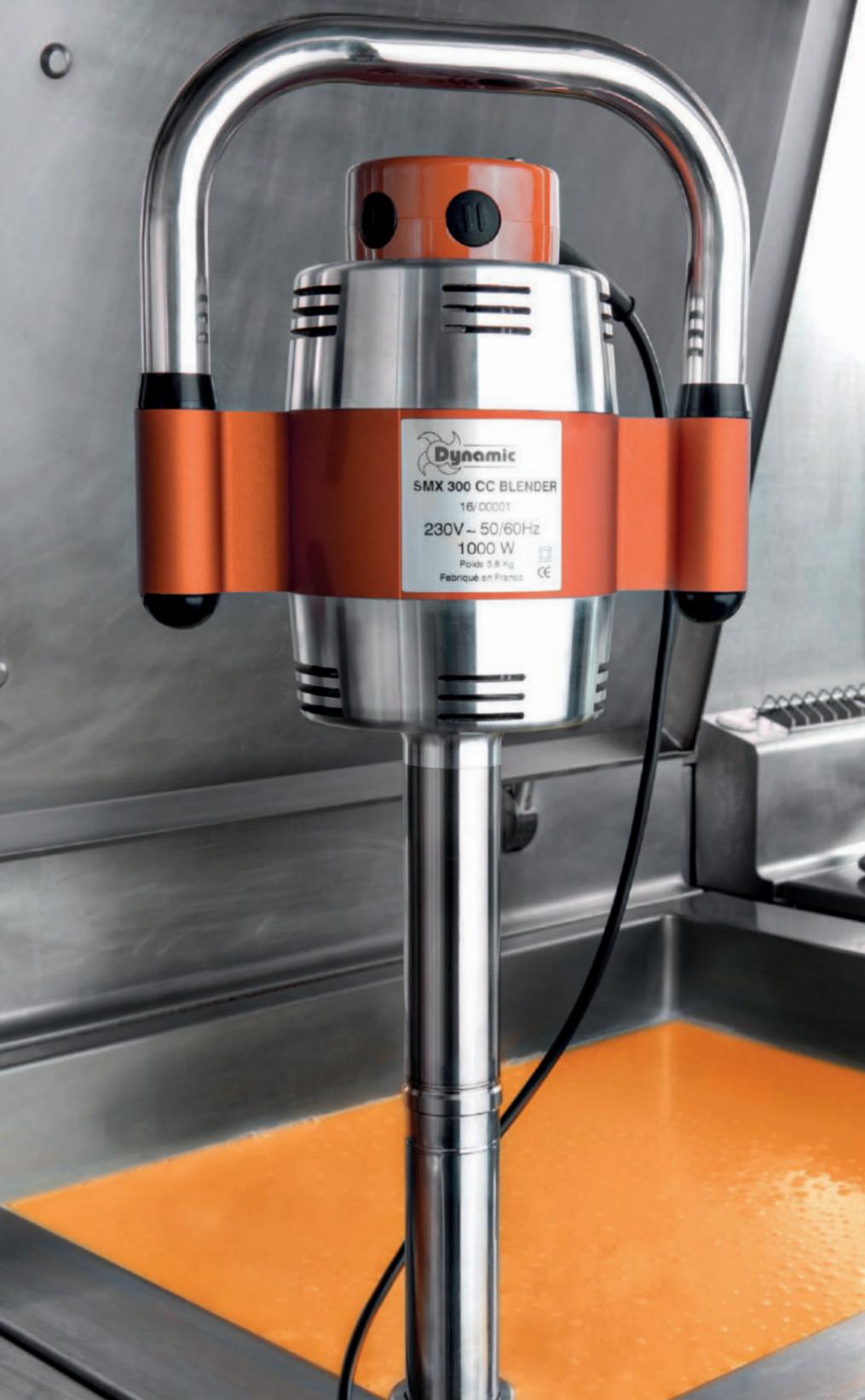
PIE Y CAMPANA TOTALMENTE DESMONTABLES:

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

Un dispositivo exclusivo DYNAMIC conforme a las recomendaciones HACCP.



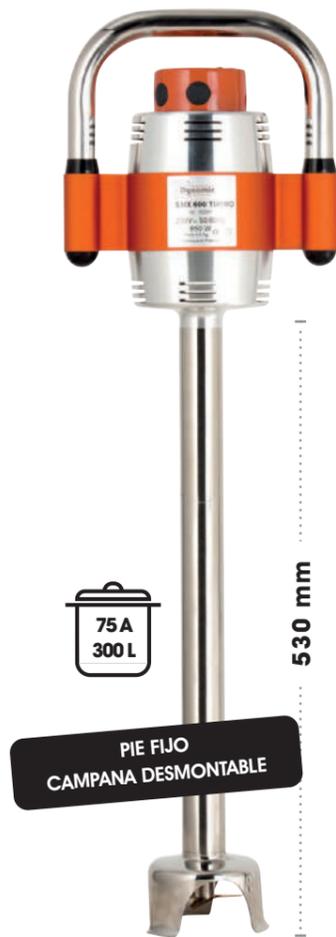
MASTER



GAMA
PROFESIONAL
SMX

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

GAMA SMX
USO INTENSIVO ESPECIAL PARA
LAS COLECTIVIDADES.



Designación
SMX 600 Turbo

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



Designación
SMX 700 Turbo

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



Designación
SMX 800 Turbo

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



Designación
SMX Blender Turbo

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

VENTAJAS

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

GAMA
PROFESIONAL
SMX



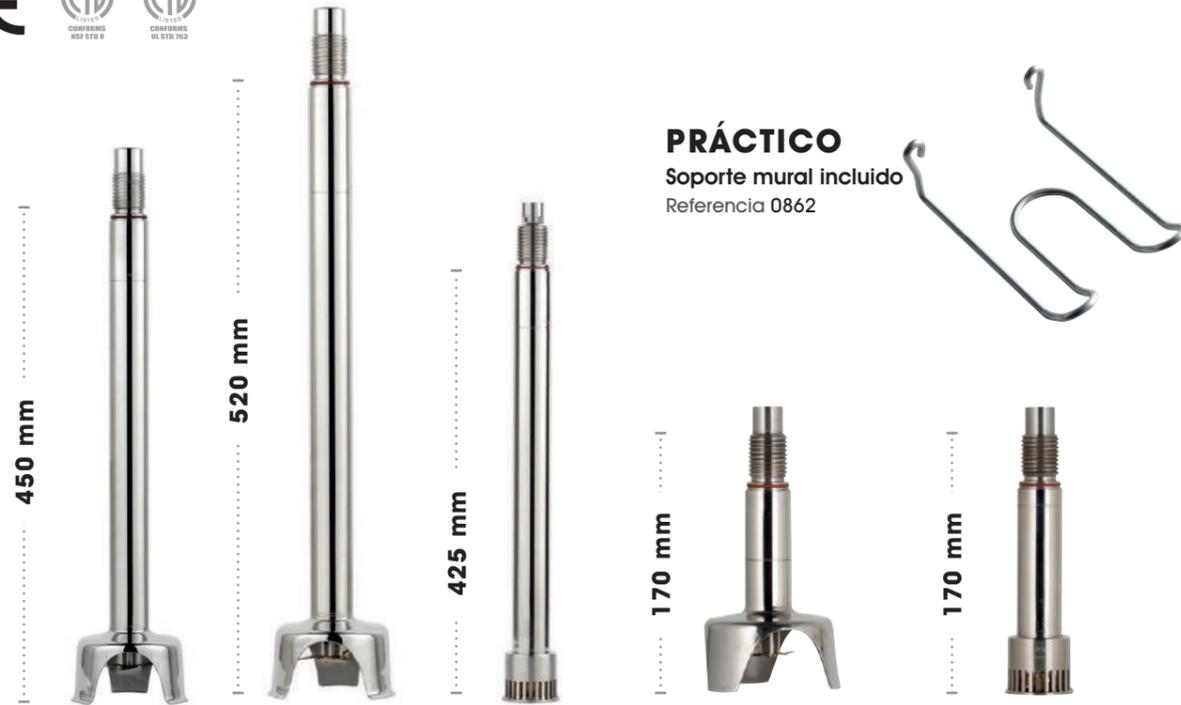
LOS ACCESORIOS
Accesorios disponibles por separado.



Designación
BM SMX Turbo

Potencia 1000 W
Referencia AC052T

CONFORME A LAS NORMAS:



	Designación Pie 700 Turbo	Designación Pie 800 Turbo	Designación Blender SMX Turbo	Designación M300 CC SMX Turbo	Designación Blender CC SMX Turbo
Velocidad rpm	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Referencia	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T

GAMA PROFESIONAL
PASAPURÉ

PIES FIJOS / DESMONTABLES
650 W

Accesorios disponibles por separado.



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

PRÁCTICO
Soporte mural incluido
Referencia 0881



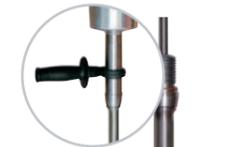
Designación
BM PP

Potencia 650 W
Velocidad rpm 500
Referencia AC221

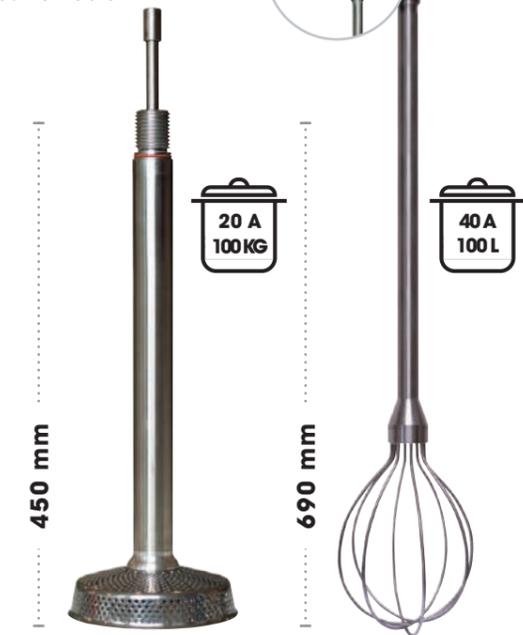


PRODUCTO EXCLUSIVO

Se entrega con empuñadura de sujeción



Rejilla y helice
Inox desmontable



	Designación Pasapuré PP	Designación FM PP
Potencia	150 / 500	150 / 500
Velocidad rpm	150 / 500	150 / 500
Referencia	AC220	AC208



ACCESORIOS NUESTROS SOPORTES

GAMA MASTER
GAMA SMX

PARA SU SEGURIDAD Y COMODIDAD



	Designación SERVOMIX
Peso neto	18 Kg
Longitud	300 mm
Profundidad	150 mm
Altura	800 mm
Referencia	SM060

PONGA FIN A LAS LESIONES MUSCULARES

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

Gancho de sujeción
incluido en cada versión
desmontable

Referencia SM020



SOPORTES DE TRITURADOR

Para su seguridad y comodidad:



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

* Dimensiones máximas de uso



GAMA
PROFESIONAL
**TURBO
TRITURADORES**

GIGAMIX XS

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



**CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN**

VENTAJAS

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

Designación
GIGAMIX XS BLENDER TRI-FÁSICO

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

Designación
GIGAMIX XS BLENDER MONOFÁSICO

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

CONFORME A LAS NORMAS



GAMA PROFESIONAL TURBO TRITURADORES

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



**CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN**



Version Estándar

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

Version Rebajada

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

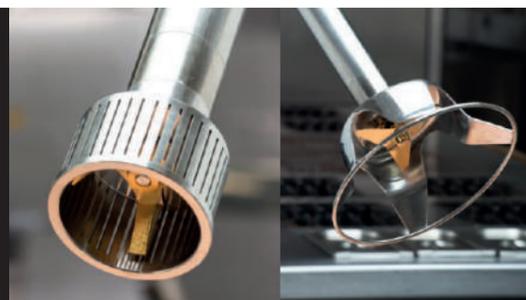
Version Desmontable

* Otras tensiones sobre encargo

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

VENTAJAS

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



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación
Campana Gigamix

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



Designación
Blender Gigamix

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



Designación
Batidora Gigamix
Variador obligatorio

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



Designación
Pie Pasapuré
Variador obligatorio

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



Designación
Extensión de tubo

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



DYNA BOMBA

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

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



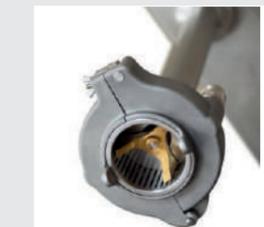
Designación
Dyna bomba Gigamix
Adaptable sólo sobre el accesorio blender

Referencia	TB030
Diametro	178 mm



Designación
Pistola Gigamix
Pistola opcional para Dyna Bomba

Referencia	TB040
------------	-------



**SÓLO COMPATIBILIDAD
CON EL PIE BLENDER**

**¡VACÍE SUS OLLAS
EN UNOS MINUTOS!**

GAMA CORTADOR DE MESA / CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO

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



VENTAJAS

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

COMBINADO CORTADOR DE MESA / CORTA-HORTALIZAS

SISTEMA
PATENTADO
SISTEMA



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

SISTEMA / MODELO PATENTADO

SE ENTREGA CON
UNA CUCHILLA ESTÁNDAR



CAPACIDAD ÚTIL: 4.3 LITROS
CAPACIDAD NOMINAL: 5.4 LITROS

Designación
Combinado W

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

Designación
Combinado W Pantalla
pantalla digital

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

* Cortador solo

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



SISTEMA / MODELO PATENTADO
ENTREGADO SIN DISCO

Designación
Corta-hortalizas 1V

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

Designación
Corta-hortalizas 2V

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

Designación
Corta-hortalizas WV
panel de mando LEDs

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

Designación
Corta-hortalizas WV Pantalla
pantalla digital

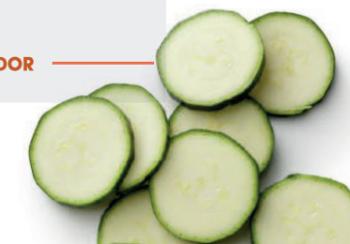
Vitesse tr/min	320 a 720
Fonction	Pulso
Vitesses	5 niveles
Puissance	1100 W
Referencia	CL150

CONVERTIBLE EN CORTADOR

CONFORME A LAS NORMAS



CUTER/CORTA-
HORTALIZAS
ELECTRICO

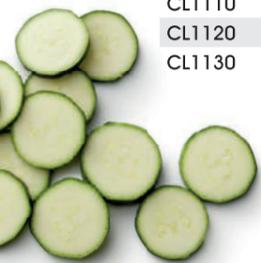


LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

Disco rebanadores

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



Disco para rallar

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



Disco Juliana (bastoncillos)

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



KIT COMPLETO CORTA-HORTALIZAS

Tapa, empuñadora y eyector

Referencia CL9000



KIT COMPLETO CUTTER

Tanque, cubierta y cuchilla estándar

Referencia CL9001

EL PACK PIZZA

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

Referencia CL6000

EL PACK BUFFET

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

Referencia CL6001

EL PACK BRASSERIES / CATERING

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

Referencia CL6002

EL PACK RESTAURACIÓN COLECTIVA

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

Referencia CL6003

SopORTE de discos

de mesa o mural, modular

Referencia CL7000



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

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

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



SE ENTREGA CON UNA CUCHILLA ESTÁNDAR



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

CONVERTIBLE EN CORTA-HORTALIZAS

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



ENTREGADO CON UNA CUCHILLA LISA Y UNA CUCHILLA MICRODENTADA



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

LOS ACCESORIOS



Cuchilla lisa

Referencia CL8001



Cuchilla dentada

Referencia CL8002



Cuchilla microdentada

Referencia CL8003



GAMA MANUAL CORTAHORTALIZAS

DYNACUBE

30 a 50 KG/Hora

PARA CORTAR DADOS, RODAJAS, PALITOS.

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



CE

CONFORME A LAS NORMAS



Dynacube + rejilla 5,5x5,5 + empujador	Dynacube + rejilla 7x7 + empujador	Dynacube + rejilla 8,5x8,5 + empujador	Dynacube + rejilla 10x10 + empujador	Dynacube + rejilla 14x14 + empujador	Dynacube + rejilla 17x17 + empujador
----------------------------------------------	------------------------------------------	----------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------

Ø del recipiente	400 mm					
Altura total	330 mm					
Peso Neto / Embalado	3,1 / 4,4 Kg					
Referencia	CL007	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009

VENTAJAS

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



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

GAMA PROFESIONAL ESCURREVERDURAS

MANUAL & ELÉCTRICA
5 a 20 L



¡SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS!

MODELO PATENTADO

ANTIBACTERIANO INCORPORADO



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



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



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



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

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



CONFORME A LAS NORMAS:



L'Originale

VENTAJAS

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



VENTAJAS

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

VARIOS

DYNAJUICER

EXPRIMIDOR

-
de 100 a 150 cítricos por hora



Exprimidor

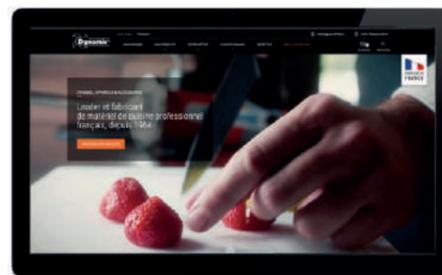
Diámetro	ø 220 mm
Altura total	330 mm
Potencia	200 W
Velocidad rpm	1500
Peso	3,7 Kg
Referencia	PA001



1000 / 1200 mm

FMA 91/FMA 90

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



DESCUBRE NUESTRA GAMA EN NUESTRO SITIO WEB

www.dynamicmixers.com



DYNAMIC MADE IN FRANCE



DYNAMIC

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

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

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

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

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

Dynamic confecciona los motores utilizados para sus trituradores.

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

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

Todos los aparatos de la gama se fabrican en Francia.

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

**SABER-HACER
100% FRANCÉS**



DYNAMIC ACTUANDO POR EL MEDIO AMBIENTE

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

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

DESARROLLO



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

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



Producción racional- motores personalizados para una mayor fiabilidad.

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



Todos nuestros embalajes están fabricados con cartón reciclado.

CERTIFICACION

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

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

REPARACIÓN / RECICLAJE

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

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

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

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

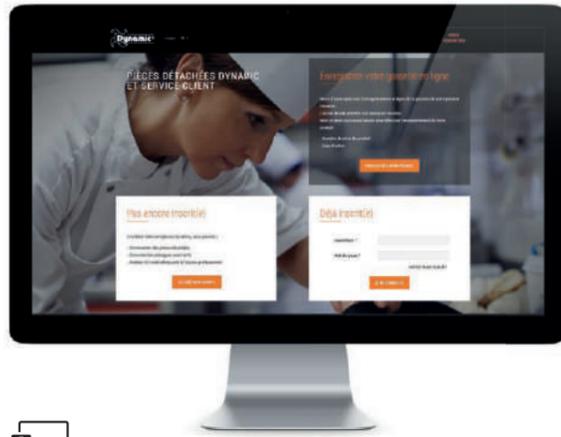


Nuestros productos son reciclables y cada planta de producción está dotada de un protocolo de recolección y reciclaje.



UNA PRESENCIA
DIGITAL 24/24

NUESTRO SITIO WEB
POST VENTA



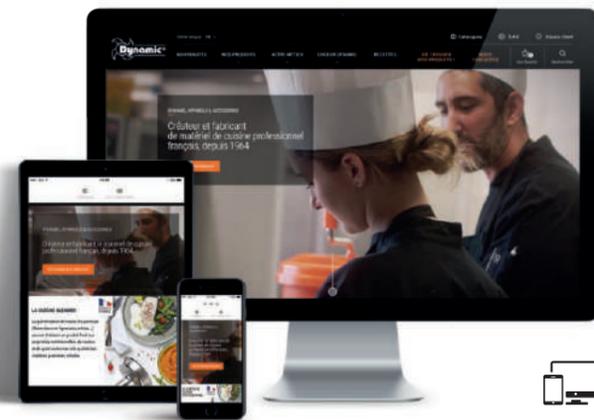
ACCEDE A SU ESPACIO PERSONAL / SITIO POST VENTA

www.sav-dynamicmixers.com

Al crear su cuenta DYNAMIC, podrá:

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

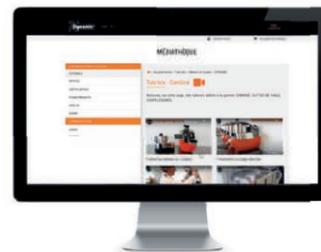
NUESTRO **SITIO WEB**



PARA DESCUBRIR NUESTROS PRODUCTOS Y NUESTRAS NOTICIAS

www.dynamicmixers.com

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



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



SOPORTES MARKETING
DE VENTA

PACKAGING

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

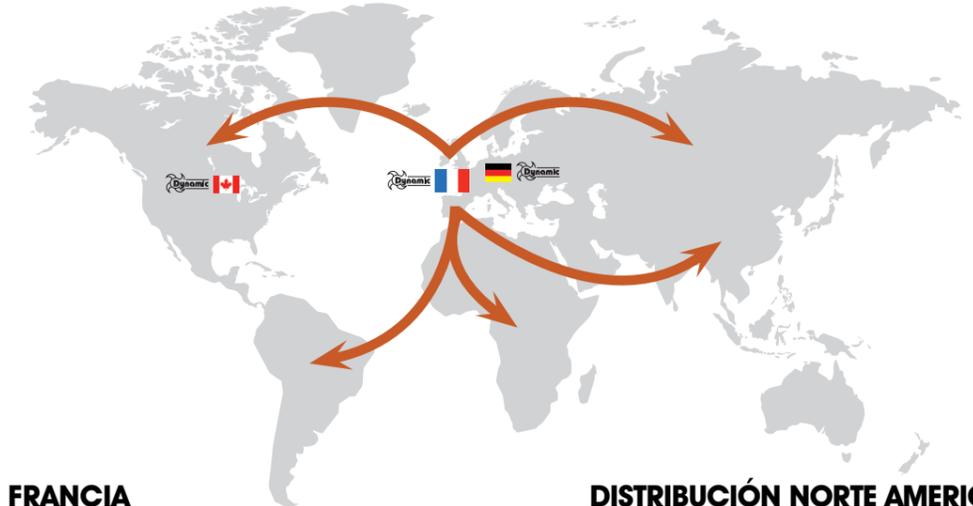
EXPOSITOR

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



UNA RED DE DISTRIBUCIÓN
INTERNACIONAL

PRESENTE EN MÁS DE 120 PAÍSES



FRANCIA

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

ALEMANIA

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

DISTRIBUCIÓN NORTE AMERICANA

USA / Canada

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

USA

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

CANADA

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

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

1 - DISPOSICIONES GENERALES

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

2 - PEDIDOS - PRESUPUESTO

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

3 - PLAZOS

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

4 - ENTREGAS

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

5 - DEVOLUCIONES

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

6 - GARANTÍA

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

7 - PREGIOS

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

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

8 - RESERVA DE PROPIEDAD

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

9 - PROPIEDAD INTELECTUAL

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

10 - APLICACIÓN DE LOS CONVENIOS

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

11 - ATRIBUCIÓN DE JURISDICCIÓN

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



Distribuido por :

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

DYNAMIC FRANCE

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

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

