



**Dynamic**<sup>®</sup>

GAMA PROFESIONAL 2023



[www.dynamicmixers.com](http://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.

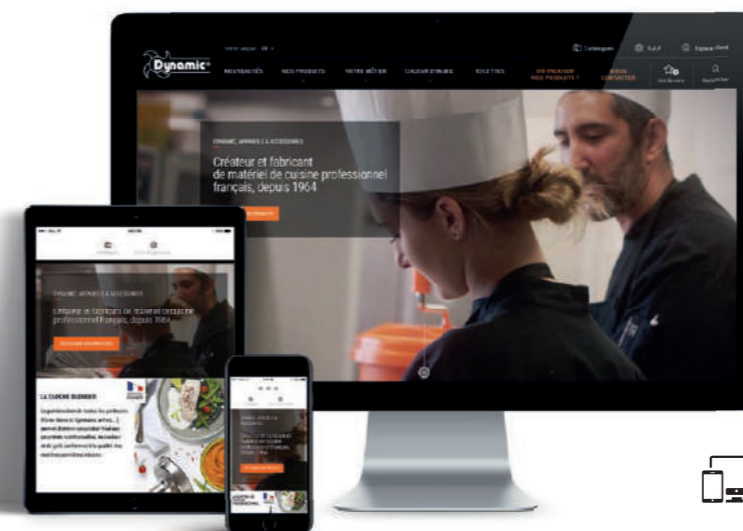
Dynamic posee una experiencia y un saber hacer que le confieren una notoriedad indiscutible. Verdadero especialista en trituradores profesionales, **DYNAMIC** es también el inventor del escurridor manual. La gama además incluye otros productos indispensables como las cortadoras de verduras manuales y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



**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. «

Espacio dedicado a nuestros distribuidores : [www.sav-dynamicmixers.com](http://www.sav-dynamicmixers.com)  
Este espacio es exclusivamente dedicado a los distribuidores de los aparatos **DYNAMIC**

[www.sav-dynamicmixers.com](http://www.sav-dynamicmixers.com)



**GAMA DYNAMIX® / MINI**

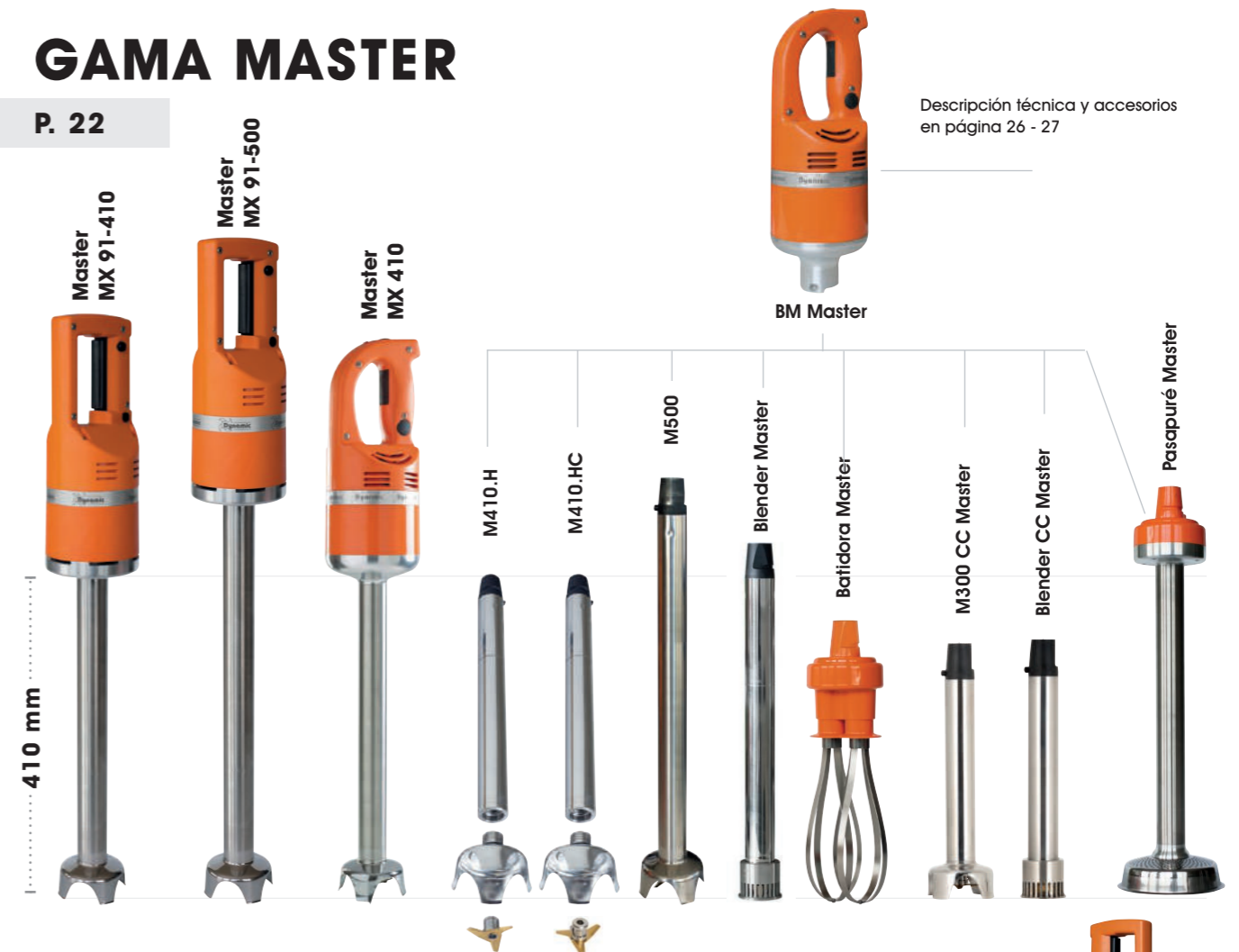
P. 8



Descripción técnica y accesorios en página 12 - 13

**GAMA MASTER**

P. 22



Descripción técnica y accesorios en página 26 - 27

**GAMA JUNIOR**

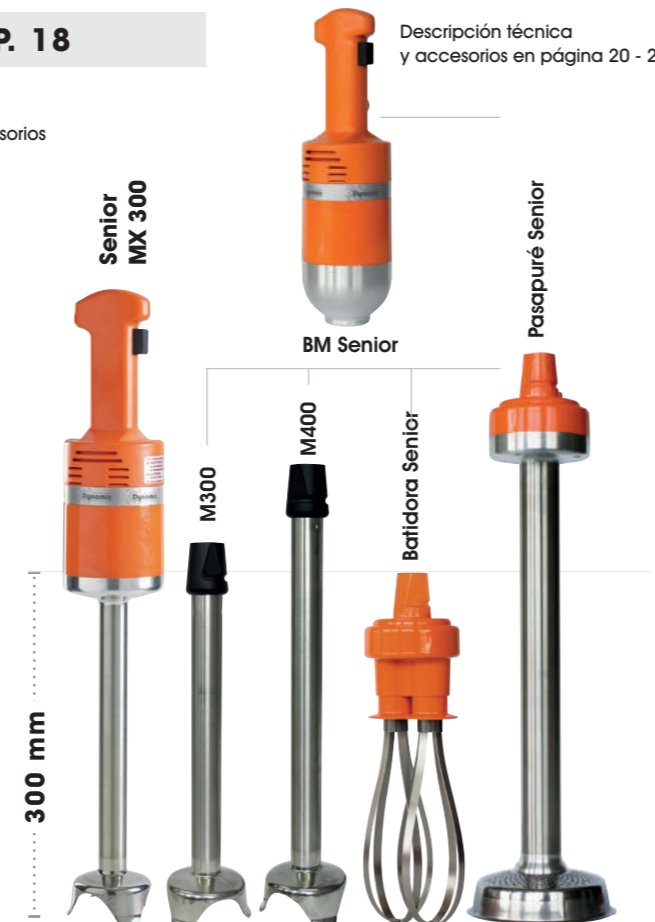
P. 14



Descripción técnica y accesorios en página 16 - 17

**GAMA SENIOR**

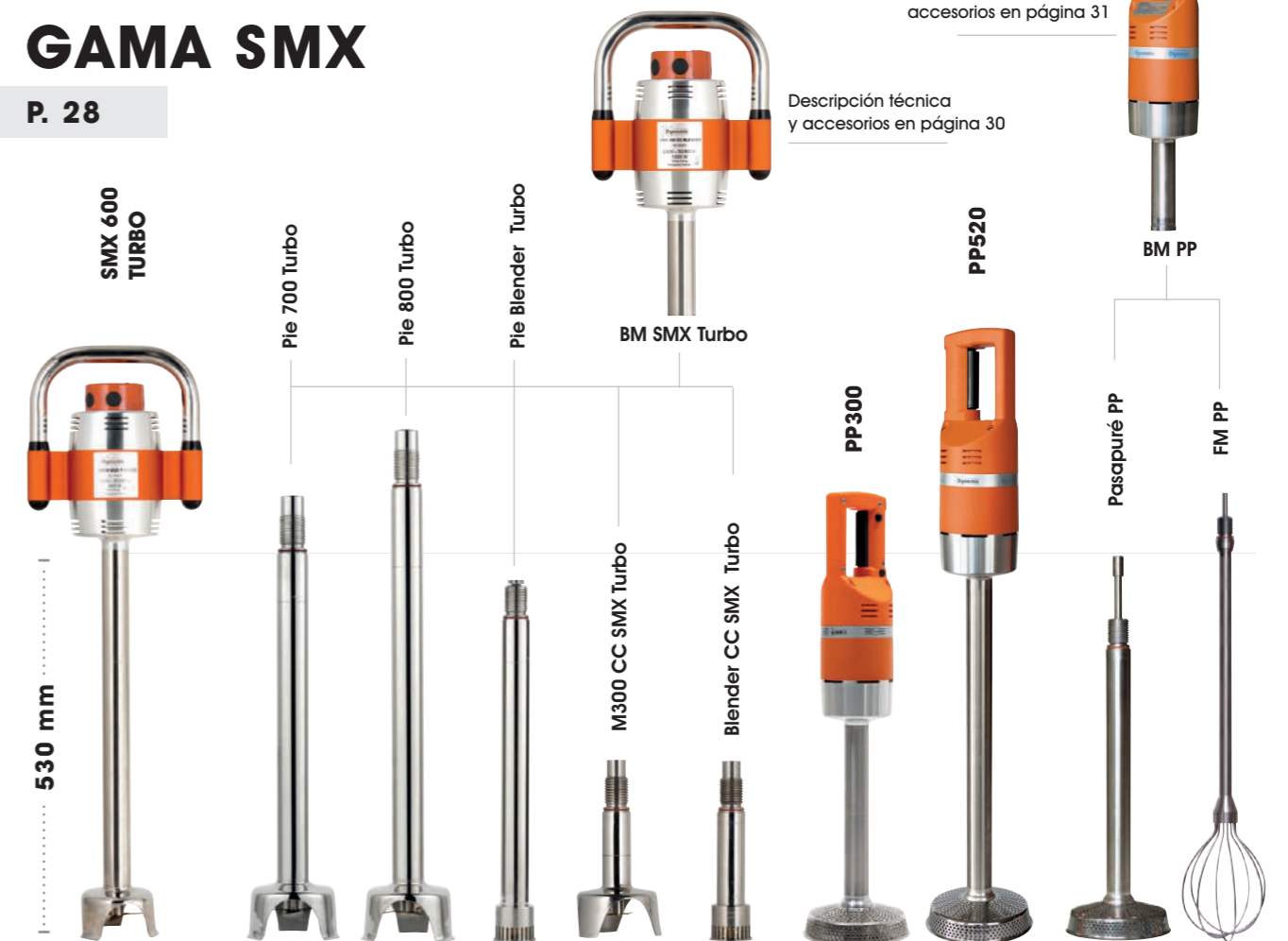
P. 18



Descripción técnica y accesorios en página 20 - 21

**GAMA SMX**

P. 28



Descripción técnica y accesorios en página 30

Descripción técnica y accesorios en página 31

## 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



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 <b>Dynamix® DMX 160 V2*</b>	
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 <b>Dynamix® DMX 190 V2*</b>	
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 <b>Dynamix® DMX 160</b>	
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 <b>Dynamix® DMX 190</b>	
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 <b>Dynamix® DMX 160 Blender</b>	
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





Accesorios disponibles por separado.



Designación <b>BM Dynamix®</b>	
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 EXTRAÍBLES



Designación **Batidora Dynamix®**

Velocidad rpm	600 / 2 500
Referencia	AC516

PRODUCTO EXCLUSIVO



Designación **PP Dynamix®**

Velocidad rpm	70 / 300
Referencia	AC517



Designación **Pack Cuchillas**

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



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 CATEGORÍA**

Designación  
**Junior MX 225**

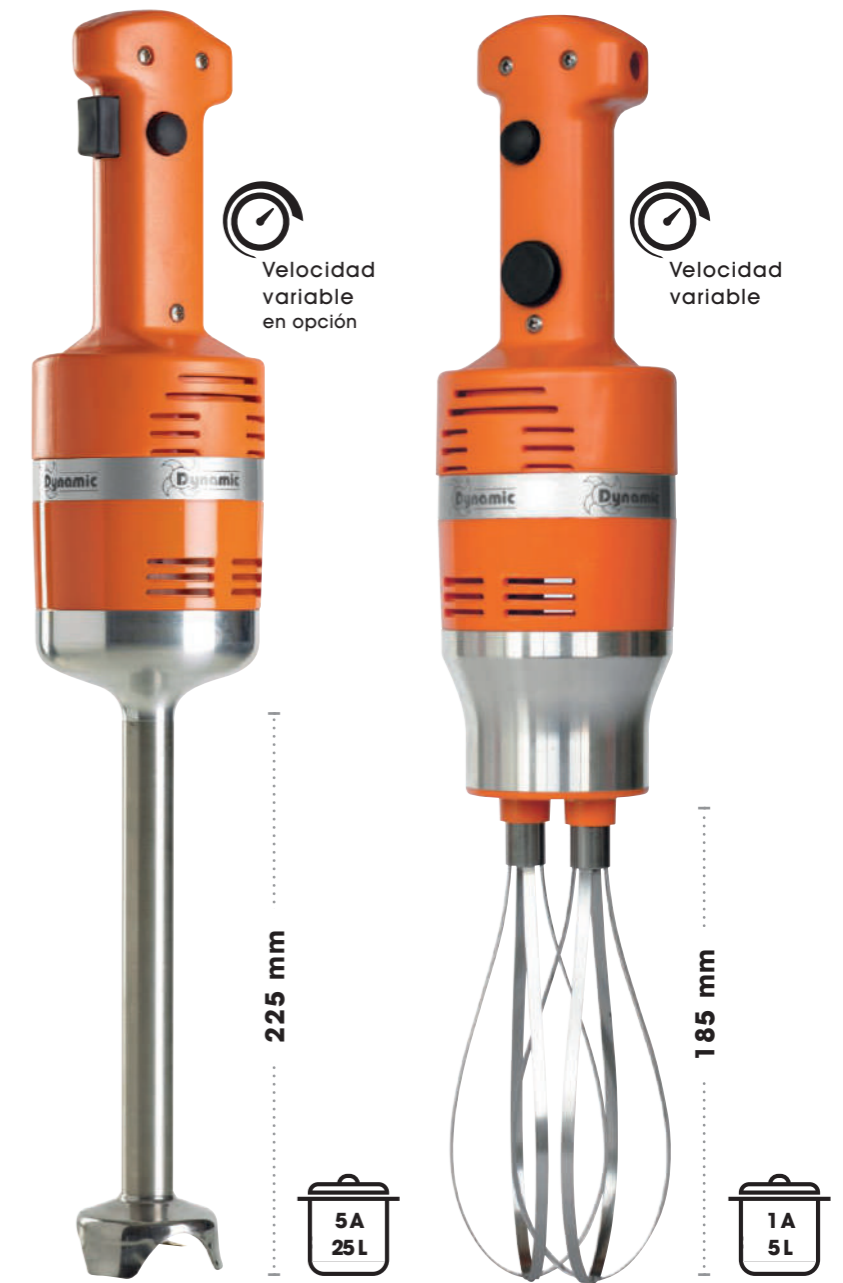
Cuchilla	2 aspas
Potencia	270 W
Largo total	505 mm
Tubo+ campana	225 mm
Ø del aparato	94 mm
Peso Neto / Embalado	1,7 Kg / 2 Kg
Velocidad rpm	12 000
Referencia	MX020

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

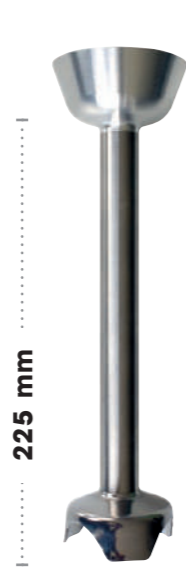
## LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación  
**BM Junior**

Potencia 270 W  
Referencia AC100



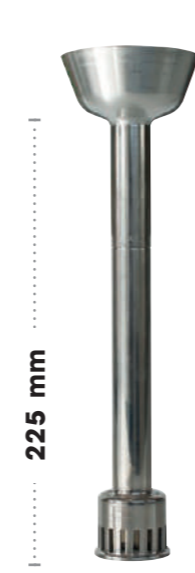
Designación  
**M225**

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

**PRODUCTO EXCLUSIVO**



Designación  
**Pasapuré Junior**

Velocidad rpm 70 / 300  
Referencia AC103



Cuchillas invertidas



Designación  
**Bol Cutter Junior**

Velocidad rpm 600 / 2 500  
Referencia AC104

## LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Designación  
**Junior DMX 225**

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



Designación  
**Junior Combi 225**

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



Designación  
**Junior DMX 225 Blender**

1 Bloque motor 270 W  
1 Pie blender 225 mm  
Referencia MX110

## PRÁCTICO

Soporte mural incluido  
Referencia 0880.1





GAMA  
PROFESIONAL  
**SENIOR**

PIES FIJOS  
**350 W**  
**20 a 40 L**

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



Velocidad variable  
en opción

Designación  
**Senior MX 300**

Cuchilla	3 aspas
Potencia	350 W
Largo total	600 mm
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

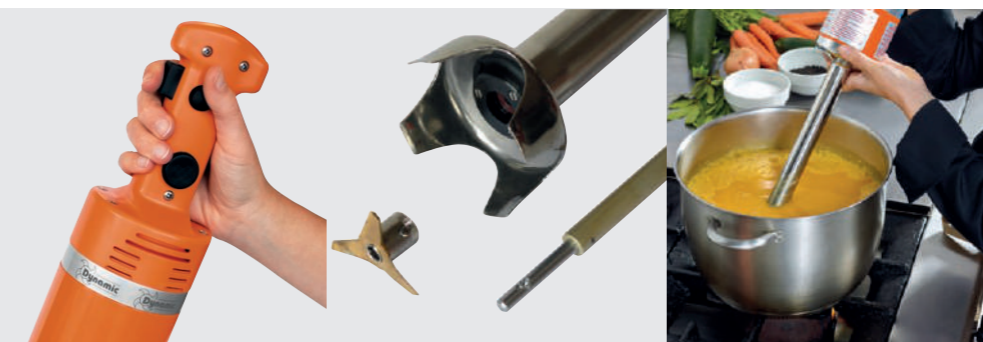
**PRÁCTICO**

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



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

**VARILLAS EXTRAÍBLES**

300 mm

400 mm

205 mm

Designación  
**M300**

Velocidad rpm 2 800 / 9 500  
Referencia AC006

Designación  
**M400**

Velocidad rpm 2 800 / 9 500  
Referencia AC016

Designación  
**Batidora Senior**

Velocidad rpm 300 / 900  
Referencia AC007



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



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

**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**

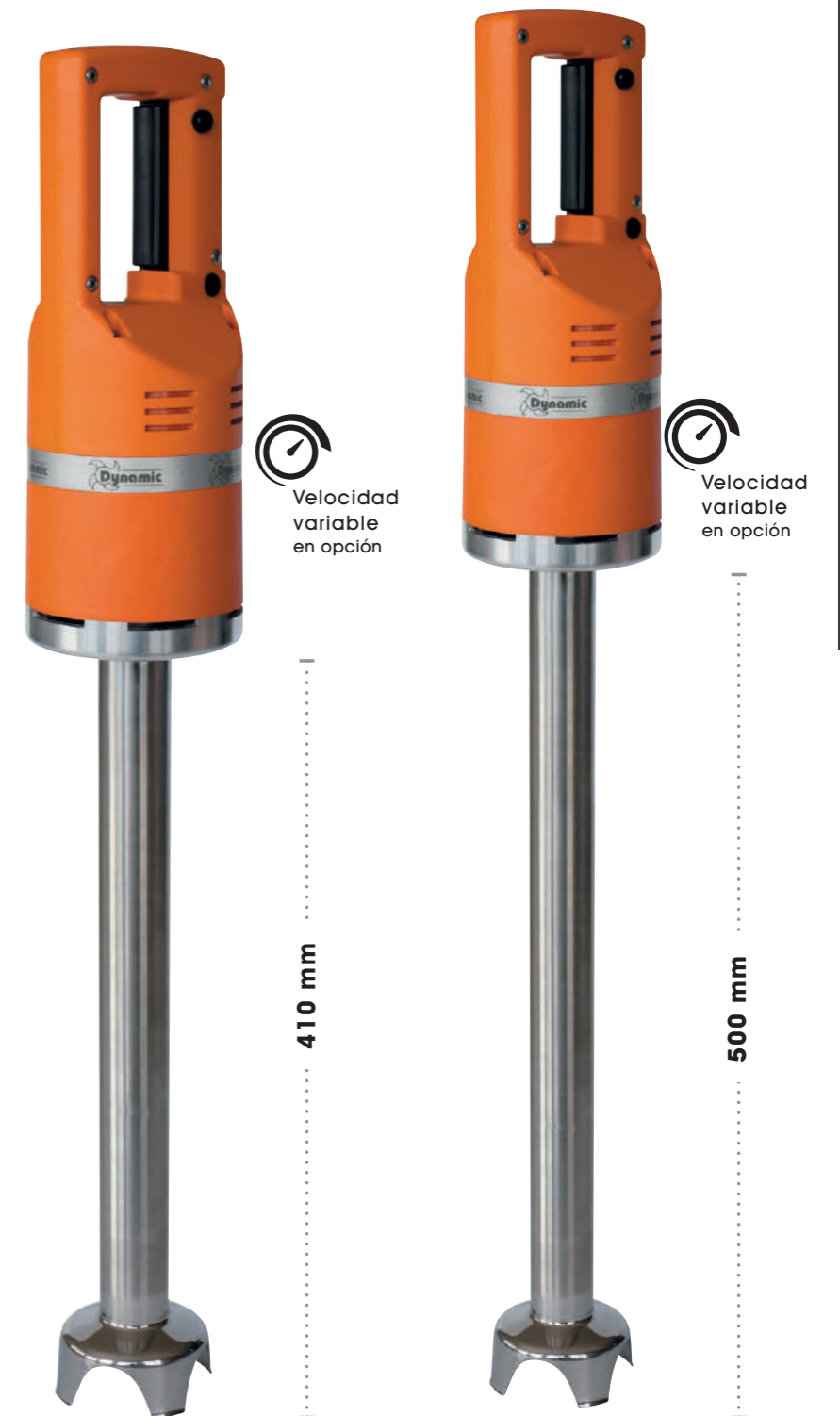
- **Rendimiento:** Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.
- **Robustez:** Pie en acero inoxidable.
- **Ergonomía:** Variador de velocidad accesible rápidamente.
- **Higiene:** Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento facilitado.
- **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



Velocidad variable en opción

410 mm

Velocidad variable en opción

500 mm

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

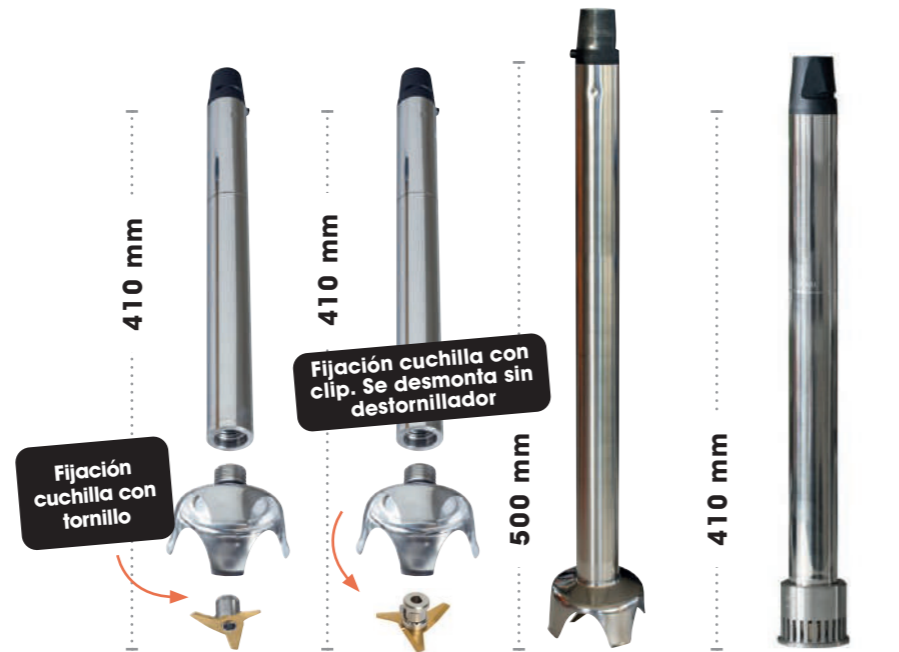
Accesorios disponibles por separado.

¡ ¡ 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
<b>M410.H</b>	<b>M410.HC</b>	<b>M500</b>	<b>Blender Master</b>	
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



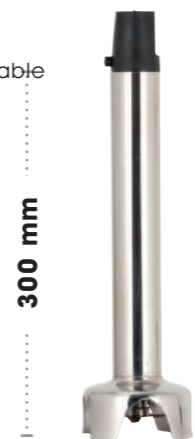
Designación  
**Pasapuré Master**

Velocidad rpm 100 / 600  
Referencia AC004



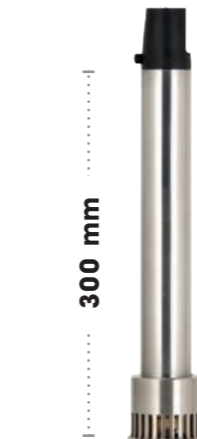
Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontable

**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**



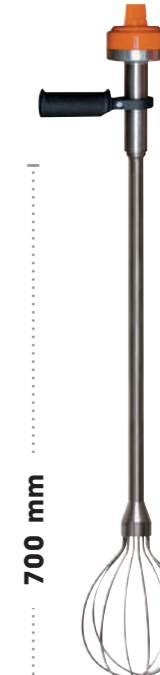
Designación  
**FM420**

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

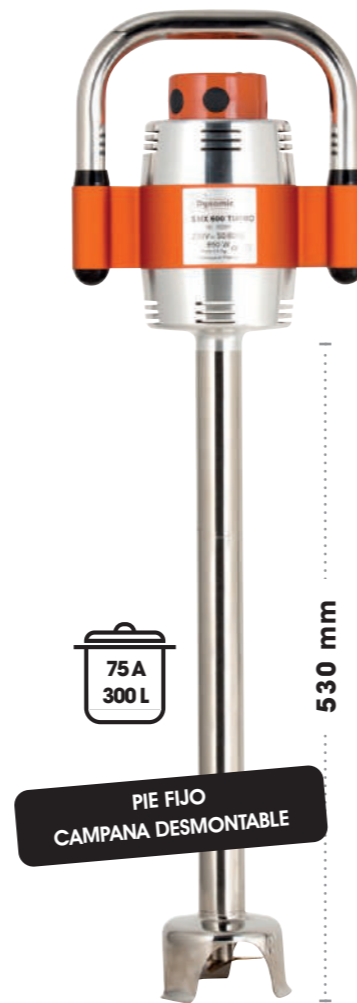




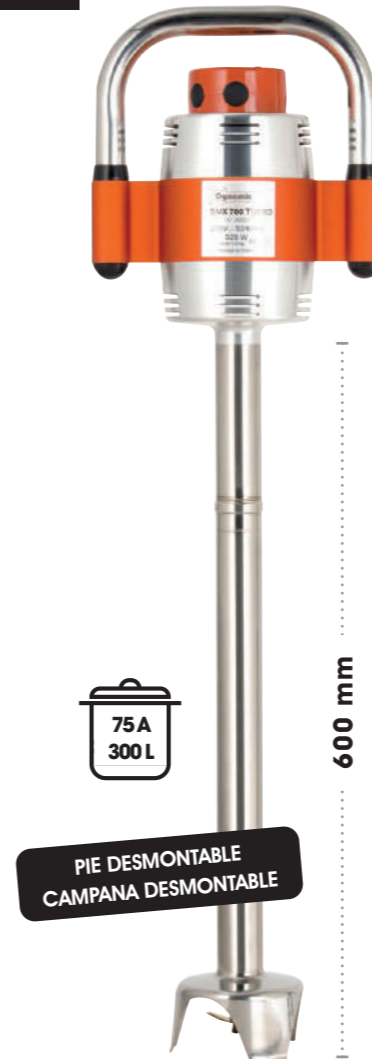
GAMA  
PROFESIONAL  
**SMX**

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

**GAMA SMX**  
USO INTENSIVO ESPECIAL PARA  
LAS COLECTIVIDADES.



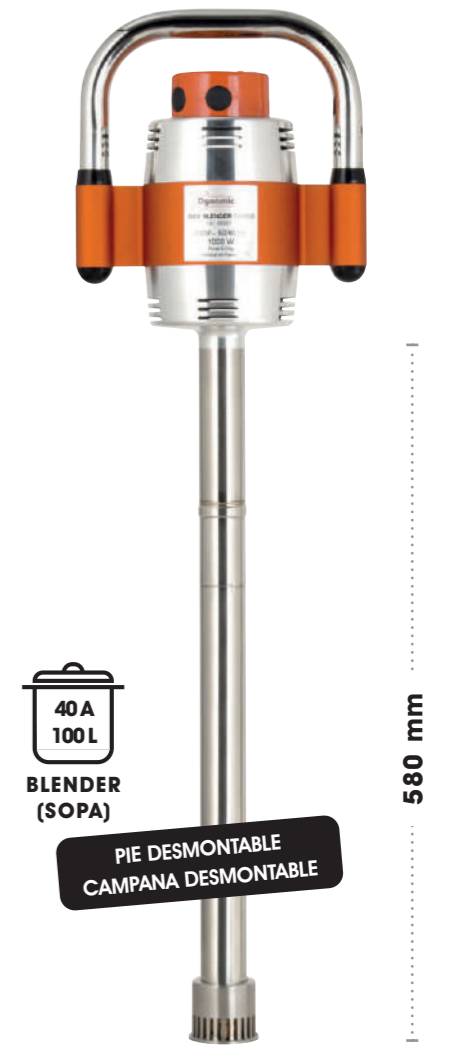
Designación	<b>SMX 600 Turbo</b>
Cuchilla	3 aspas
Potencia	850 W
Largo total	800 mm
Tubo+ campana	530 mm
Ø del aparato	125 mm
Peso Neto / Embalado	6,1 Kg / 7,7 Kg
Velocidad rpm	11 000
Referencia	MX002T



Designación	<b>SMX 700 Turbo</b>
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	<b>SMX 800 Turbo</b>
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	<b>SMX Blender Turbo</b>
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**

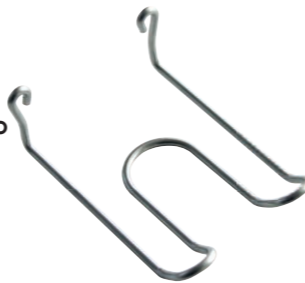
Potencia 1000 W  
Referencia AC052T

CONFORME A LAS NORMAS:



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

**PRÁCTICO**  
Soporte mural incluido  
Referencia 0862



GAMA PROFESIONAL  
**PASAPURÉ**

PIES FIJOS / DESMONTABLES  
**650 W**

Accesorios disponibles por separado.



	Designación <b>PP520</b>	Designación <b>PP300</b>
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



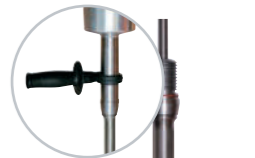
Designación  
**BM PP**

Potencia 650 W  
Velocidad rpm 500  
Referencia AC221

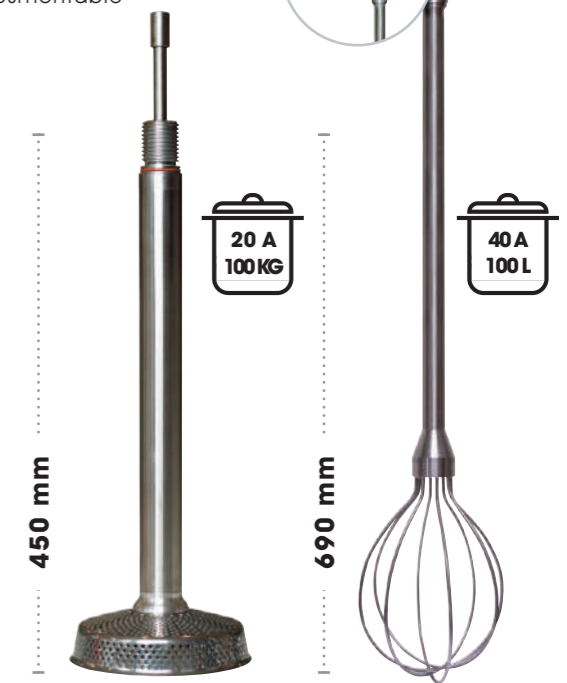


**PRODUCTO EXCLUSIVO**

Se entrega con empuñadura de sujeción



Rejilla y helice  
Inox desmontable



	Designación <b>Pasapuré PP</b>	Designación <b>FM PP</b>
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 <b>SERVOMIX</b>
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 <b>GIGAMIX 460-500</b>	Designación <b>GIGAMIX 460-500 V.V</b> Variador de velocidad incluido	Designación <b>GIGAMIX Blender</b>	Designación <b>GIGAMIX Blender V.V</b> 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 <b>GIGAMIX 460-210</b>	Designación <b>GIGAMIX 460-210 V.V</b> Variador de velocidad incluido	Designación <b>GIGAMIX DMX</b>	Designación <b>GIGAMIX DMX V.V</b> 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

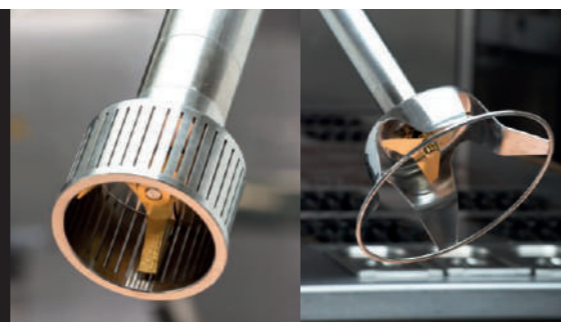
## Version Desmontable

\* 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).



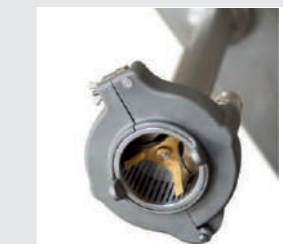
Designación  
**Dyna bomba Gigamix**  
Adaptable sólo sobre el accesorio blender

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**

Designación  
**Corta-  
hortalizas 2V**

Designación  
**Corta-  
hortalizas VV**  
panel de mando LEDs

Designación  
**Corta-hortalizas  
VV Pantalla**  
pantalla digital

Vitesse tr/min	320	320 y 640	320 a 720	320 a 720
Fonction	-	-	Pulso	Pulso
Vitesses	-	-	5 niveles	5 niveles
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Referencia	CL100	CL110	CL121	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



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

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.



	<b>Rejilla de corte 5,5x5,5 + empujador</b>	<b>Rejilla de corte 7x7 + empujador</b>	<b>Rejilla de corte 8,5x8,5 + empujador</b>	<b>Rejilla de corte 10x10 + empujador</b>	<b>Rejilla de corte 14x14 + empujador</b>	<b>Rejilla de corte 17x17 + empujador</b>
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



**E10 Manual\***

330 mm
420 mm
-
-
2 - 3 lechugas
2,4 Kg / 3,0 Kg
E001



**E20 Manual\***

430 mm
500 mm
-
-
3 - 5 lechugas
3,6 Kg / 4,8 Kg
E002



**E20 SC Manual\***  
Tapa apretado

430 mm
500 mm
-
-
3 - 5 lechugas
3,6 Kg / 4,8 Kg
E004



**EM98 Eléctrica**

430 mm
630 mm
200W
500
3 - 5 lechugas
8,3 Kg / 10 Kg
E003



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



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

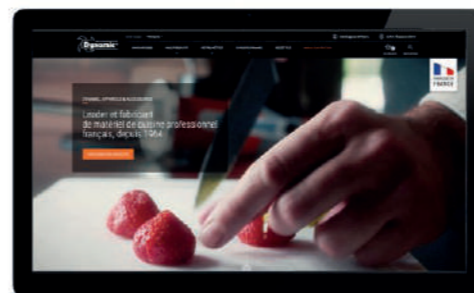
Diámetro	ø 220 mm
Altura total	330 mm
Potencia	200 W
Velocidad rpm	1500
Peso	3,7 Kg
Referencia	PA001



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](http://www.dynamicmixers.com)





# DYNAMIC MADE IN FRANCE



## DYNAMIC

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

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

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

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


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

Dynamic confecciona los motores utilizados para sus trituradores.

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

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

Todos los aparatos de la gama se fabrican en Francia.

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

SABER-HACER  
100% FRANCÉS



# DYNAMIC ACTUANDO POR EL MEDIO AMBIENTE

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

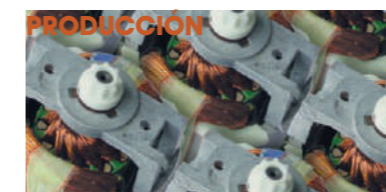
ES ESENCIAL LA SELECCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCIR PRODUCTOS DE CALIDAD.

### DESARROLLO



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

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



Producción racional- motores personalizados para una mayor fiabilidad.

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



Todos nuestros embalajes están fabricados con cartón reciclado.

### CERTIFICACION

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

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

### REPARACIÓN / RECICLAJE

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

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

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

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



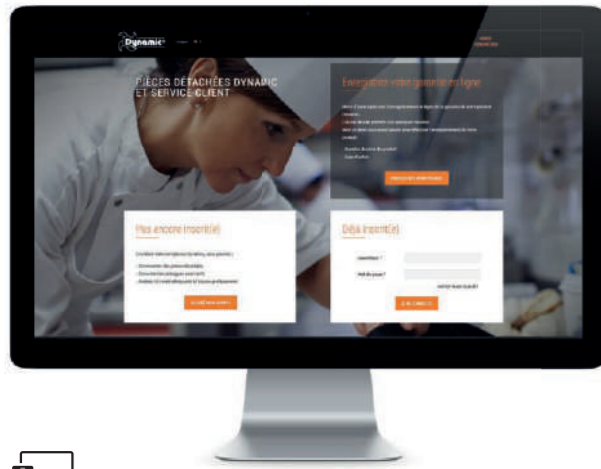
Nuestros productos son reciclables y cada planta de producción está dotada de un protocolo de recolección y reciclaje.





UNA PRESENCIA  
**DIGITAL 24/24**

NUESTRO SITIO WEB  
**POST VENTA**



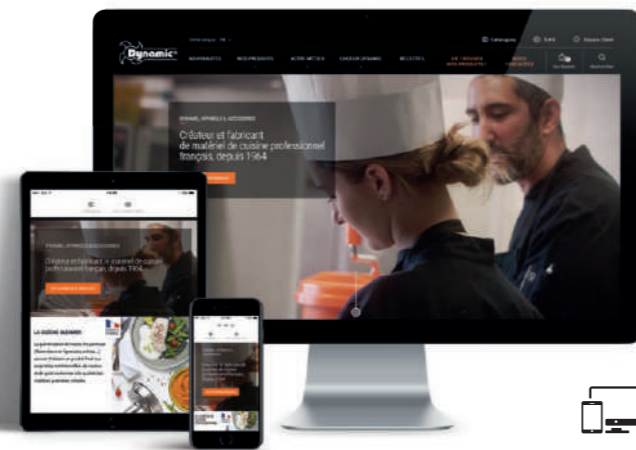
**ACCEDE A SU ESPACIO PERSONAL / SITIO POST VENTA**

**www.sav-dynamicmixers.com**

Al crear su cuenta DYNAMIC, podrá:

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

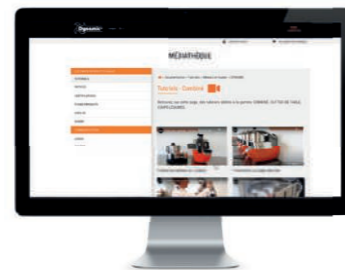
NUESTRO **SITIO WEB**



**PARA DESCUBRIR NUESTROS PRODUCTOS Y NUESTRAS NOTICIAS**

**www.dynamicmixers.com**

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



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



SOPORTES MARKETING  
**DE VENTA**

### PACKAGING

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

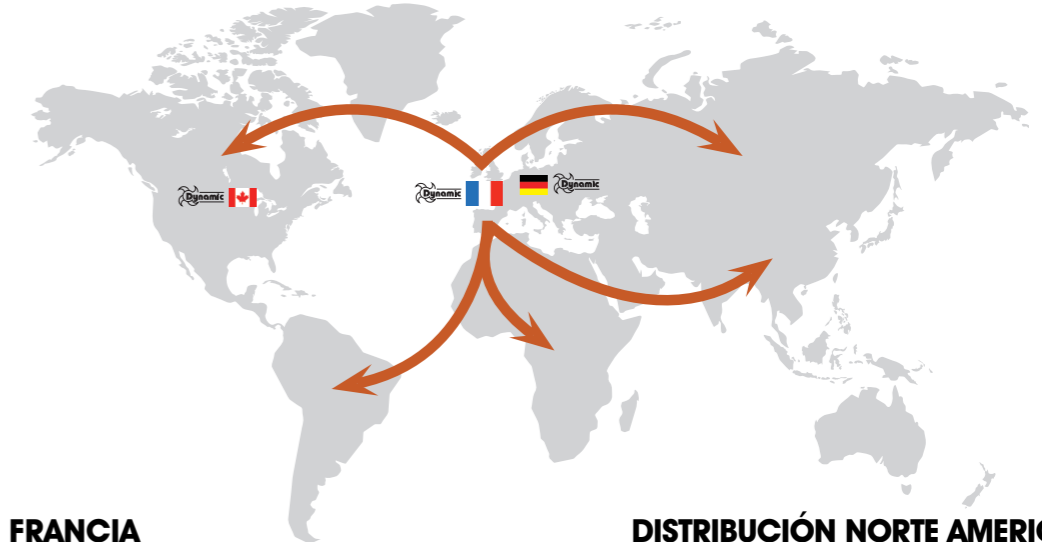
### EXPOSITOR

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



UNA RED DE DISTRIBUCIÓN  
**INTERNACIONAL**

**PRESENTE EN MÁS DE 120 PAÍSES**



### FRANCIA

518 rue Léo Baekeland  
BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE  
Tel. +33 (0)2 51 63 02 72  
e-mail : [contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)  
[www.dynamicmixers.com](http://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](mailto:info@dynamic-professional.de)  
[www.dynamic-professional.de](http://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](mailto:info@dynamicmixers.com)

#### USA

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY - 12919  
web : [dynamicmixersusa.com](http://dynamicmixersusa.com)

#### CANADA

Montreal, Quebec  
3227 Boul. piffield - H4S-1H3  
web : [dynamicmixers.ca](http://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 prevalecer 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. Los 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](mailto:contact@dynamicmixers.com)

UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA LAS PREPARACIONES **DYNAMIC**<sup>®</sup>  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

