



# Dynamic®

GAMA PROFESIONAL 2020  
CATÁLOGO  
Y TARIFA



## 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 escurriverdura 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.

En 2020, DYNAMIC añade a su gama un combinado CUTTER /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.

## CUTTER / CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO



Con sus forma y diseño únicos, su base con formas suaves y redondas de colores naranjas, el nuevo cutter/corta-hortalizas eléctrico DYNAMIC ofrece a las cocinas profesionales una estética perfecta, ideal para la preparación en una cocina abierta.

Su ergonomía ha sido cuidadosamente pensada observando los hábitos de los usuarios y su versatilidad cumple con las expectativas del mercado. Detalles y trucos, algunos patentados, garantizan las higiene y seguridad a los operadores. Este dispositivo permite realizar muchos cortes de frutas y verduras gracias a sus 25 discos de acero inoxidable. En la versión CUTTER :, corta, muele, emulsiona, amasa muy rápidamente gracias a diferentes configuraciones «a la carte»



PARA DESCUBRIR EN LA PÁGINA 38

## GIGAMIX XS

La GIGAMIX XS, la «hermana pequeña» de la GIGAMIX, está diseñado para trabajar en maceñas de 40 a 150 litros.

La comodidad de trabajo permite un mejor manejo en este modelo gracias a su pequeño tamaño.

PARA DESCUBRIR EN LA PÁGINA 34



## ESCURREVERDURAS 5L



MODELO PATENTADO

Después del escurreverduras 20L en 1992, luego la 10L en 1998, DYNAMIC completa su gama lanzando su modelo con tapa impermeable de 5 litros en el mercado en 2020

Antibacteriano incorporado, de acuerdo con la recomendación HACCP

PARA DESCUBRIR EN LA PÁGINA 44

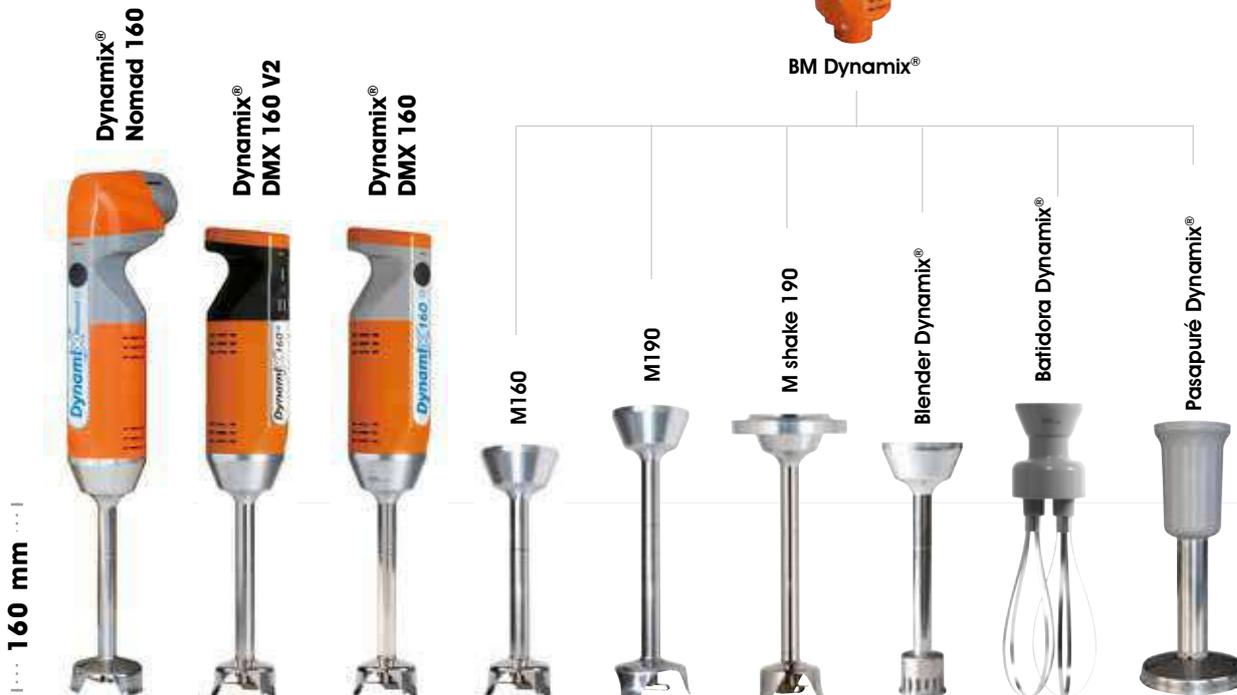
# NUESTRAS GAMAS 2020

## GAMA DYNAMIX®

P. 8



Descripción técnica y accesorios en página 12 - 13

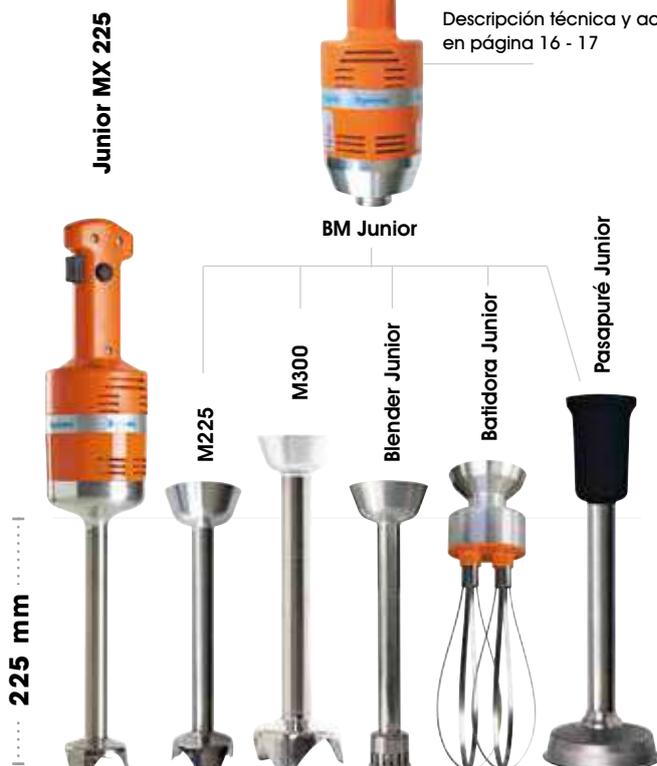


## GAMA JUNIOR

P. 14



Descripción técnica y accesorios en página 16 - 17

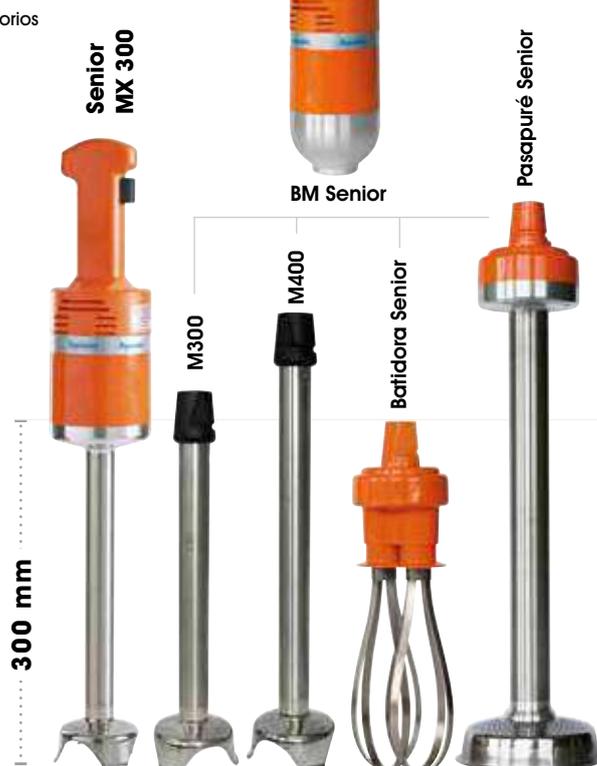


## GAMA SENIOR

P. 18



Descripción técnica y accesorios en página 20 - 21



# GAMA MASTER

P. 22



# GAMA SMX

P. 28



## 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  
ou Rebajada  
ou Desmontable**



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

## CUTTER / CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO

P. 38



**Corta-hortalizas**



**Cutter**



**Combinado**

Descripción técnica y accesorios en página 40



# 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**

DESCUBRE NUESTRA GAMA  
EN NUESTRO SITIO WEB

[www.dynamixmixers.com](http://www.dynamixmixers.com)





## 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®**

PIES DESMONTABLES  
**220W / 250W**  
**1 a 8 L**



Se entrega con cargador y batería Litio-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 **90€**

**Batería**

Referencia AC585 **72€**

**Dynamix** Nomad® Sin cable

**LIBERTAD DE MOVIMIENTOS  
EN COCINA, 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

**265€**

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

**305€**



**Tiempo de utilización 25 minutos**

CONFORME A LAS NORMAS:



\* otros accesorios ( excepto el blender ) disponibles por separado.

GAMA  
PROFESIONAL

**DYNAMIX®**

PIES DESMONTABLES  
**220W / 250W**  
**1 a 8 L**

**Dynamix® V2®**

**2 VELOCIDADES PARA CAMBIAR AL INSTANTE  
CON UN SOLO DEDO.**

**3 colores a elegir**



**Dynamix® 160 V2**

**naranja / negro**

Ref 2 aspas MX065  
Ref 4 aspas MX055

**rojo / negro**

Ref 2 aspas MX066  
Ref 4 aspas MX056

**blanco / negro**

Ref 2 aspas MX067  
Ref 4 aspas MX057

**Dynamix® 190 V2**

**naranja / negro**

Ref 2 aspas MX085  
Ref 4 aspas MX095

**rojo / negro**

Ref 2 aspas MX086  
Ref 4 aspas MX096

**blanco / negro**

Ref 2 aspas MX087  
Ref 4 aspas MX097



160 mm



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

**168€**

\* Otros accesorios disponibles por separado.

Designación  
**Dynamix® DMX 190 V2\***

Cuchilla	2 / 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	1,2 Kg / 1,5 Kg
Velocidad 1 rpm	8000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	según colors

**224€**

GAMA  
PROFESIONAL  
**DYNAMIX®**

PIES DESMONTABLES  
**220W / 250W**  
**1 a 8 L**

**Dynamix®**

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

DYNAMIX



Velocidad variable



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

**168€**



Designación  
**Dynamix® DMX 190**

Cuchilla	2 / 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

**224€**



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

**242€**

# GAMA PROFESIONAL DYNAMIX®

## LOS ACCESORIOS



Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable



Designación

**BM Dynamix®**

BM 160      BM 190

Potencia      220 W      250 W

Referencia      AC515      AC514

**117€**

**133€**

Cuchilla

Designación

**M160**

2 aspas

Velocidad rpm      3 000 / 13 000

Diam campana      55 mm

Referencia      AC521

**51€**

Designación

**M190**

4 aspas

3 000 / 13 000

66 mm

AC550

**91€**

Designación

**M Shake 190**

Compatible con el bol graduado

4 aspas

3 000 / 13 000

66 mm

AC530

**66€**

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

**VARILLAS EXTRAIBLES**

**PRODUCTO EXCLUSIVO**



160 mm



185 mm



126 mm



Cuchilla 2 hojas



Cuchilla 4 hojas



disco a espuma



Disco batidor

Designación

**Blender Dynamix®**

Velocidad rpm      3 000 / 13 000

Referencia      AC560

**125€**

Designación

**Batidora Dynamix®**

600 / 2 500

AC516

**75€**

Designación

**PP Dynamix®**

70 / 300

AC517

**183€**

Designación

**Pack Cuchillas**

AC540

**44€**



Cuchillas invertidas



Designación  
**Bol cutter  
Dynamix®**

Designación  
**Bol graduado  
Dynamix®**

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

Designación  
**Soporte para  
Dynamix®**

Velocidad rpm 600 / 2 500

Referencia AC518

AC510

AC513

SM030

**170€**

**22€**

**55€**

**24€**

DYNAMIX

## LOS PACKS



Velocidad variable

Designación  
**Dynamix® Combi 160**

1 Bloque motor 220 W

1 Pie 160 mm

Cuchilla 2 aspas

1 Batidora 185 mm

Referencia MF052

**243€**



Velocidad variable

Designación  
**Dynamix® Trio 160**

1 Bloque motor 220 W

1 Pie 160 mm

Cuchilla 2 aspas

1 Batidora 185 mm

1 Pasapuré 126 mm

Referencia MF050

**426€**





## 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.

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

**298€**

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

**347€**



**PRÁCTICO**  
Soporte mural incluido  
Referencia 089959



Velocidad  
variable  
en opción

225 mm



Velocidad  
variable

185 mm



CONFORME A LAS NORMAS:



# GAMA PROFESIONAL JUNIOR

## LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

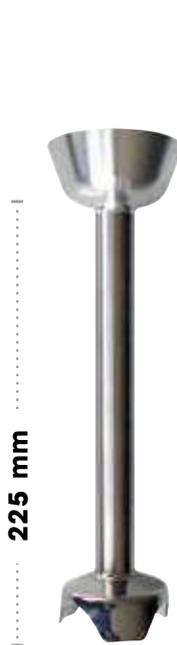


Velocidad variable

Designación  
**BM Junior**

Potencia 270 W  
Referencia AC100

**273€**



225 mm

Designación  
**M225**

Velocidad rpm 3 000 / 12 000  
Referencia AC101

**101€**



300 mm

Designación  
**M300**

Velocidad rpm 3 000 / 12 000  
Referencia AC 105

**131€**



225 mm

Designación  
**Blender Junior**

Velocidad rpm 3 000 / 12 000  
Referencia AC066

**156€**

## LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Velocidad variable

Designación  
**Junior DMX 225**

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

**374€**



Velocidad variable

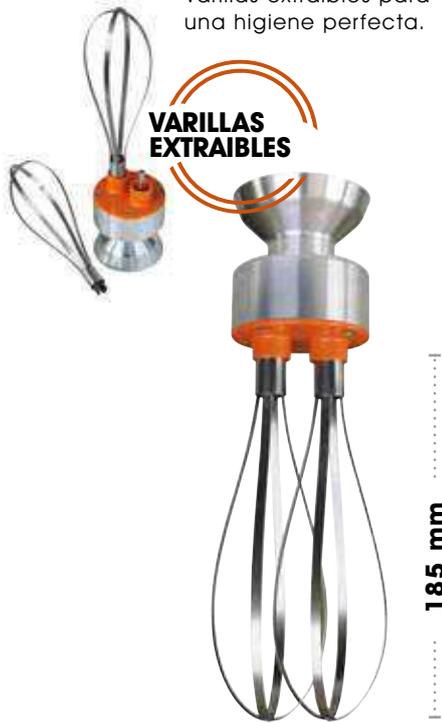
Designación  
**Junior Combi 225**

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

**573€**

-   
**5A**  
**25 L**  
**TRITURADOR**
-   
**1 A**  
**10 L**  
**BLENDER**  
**(SOPA)**
-   
**1A**  
**5 L**  
**BATIDORA**
-   
**1 A**  
**10KG**  
**PASAPURÉ**
-   
**0,8 L**  
**CUTTER**

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



**PRODUCTO EXCLUSIVO**



**SISTEMA PATENTADO**

Cuchillas invertidas



185 mm

200 mm

Designación  
**Batidora Junior**

Designación  
**Pasapuré Junior**

Designación  
**Bol Cutter Junior**

Velocidad rpm 600 / 2 500  
Referencia AC102

70 / 300  
AC103

600 / 2 500  
AC104

**199€**

**205€**

**187€**

**PRÁCTICO**

Soporte mural incluido  
Referencia 0880.1



Velocidad variable

Designación  
**Junior DMX 225 Blender**

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

**429€**



JUNIOR



## 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.

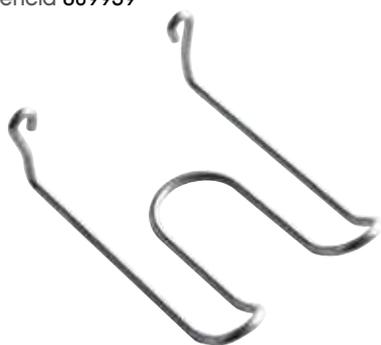
GAMA  
PROFESIONAL  
**SENIOR**

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



**PRÁCTICO**

Soporte mural incluido  
Referencia 089959



**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
Tubo+ campana	300 mm
Ø del aparato	97 mm
Peso Neto / Embalado	2,4 Kg / 2,9 Kg
Velocidad rpm	9 500
Referencia	MX007

**431€**



CONFORME A LAS NORMAS:



SENIOR

# GAMA PROFESIONAL SENIOR

## LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



Velocidad variable



300 mm



400 mm



VARILLAS EXTRAÍBLES



205 mm

Designación  
**BM Senior**

Potencia 350 W  
Referencia AC005

**339€**

Designación  
**M300**

Velocidad rpm 2 800 / 9 500  
Referencia AC006

**123€**

Designación  
**M400**

Velocidad rpm 2 800 / 9 500  
Referencia AC016

**141€**

Designación  
**Batidora Senior**

Velocidad rpm 300 / 900  
Referencia AC007

**209€**



TRITURADOR



BATIDORA



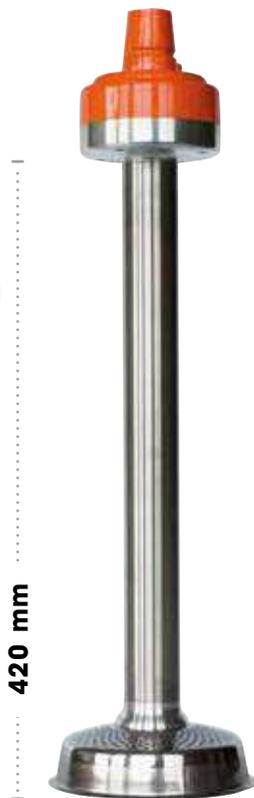
PASAPURÉ



CUTTER



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables



420 mm



Designación  
**Pasapuré Senior**

Velocidad rpm 100 / 600  
Referencia AC004

**422€**

Designación  
**Bol Cutter inox Senior**

Velocidad rpm 400 / 1 500  
Referencia AC055

**439€**

# LOS PACKS PIES DESMONTABLES



 Velocidad variable

Designación  
**Senior DMX 300**

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

**462€**



 Velocidad variable

Designación  
**Senior Combi 300**

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

**671€**

SENIOR

## PRÁCTICO

Soporte mural incluido  
Referencia 0880



## MANTENIMIENTO FÁCIL

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



MONTAJE FACIL





## 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.

GAMA  
PROFESIONAL  
**MASTER**

-  
PIES FIJOS  
**600 W**  
**40 a 100 L**



Velocidad variable en opción

410 mm



Velocidad variable en opción

500 mm

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

**502€**

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

**558€**

GAMA  
PROFESIONAL  
**MASTER**

PIES FIJOS  
**600 W**  
**40 a 100 L**



**BATIDORA  
EXTRACTABLE**

Varillas extraíbles  
para una higiene  
perfecta.



Velocidad  
variable  
en opción

410 mm



Velocidad  
variable

245 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

**544€**

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

**629€**

# LOS PACKS PIES DESMONTABLES



 Velocidad variable

Designación **Master DMX 410.H** 

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

**580€**



 Velocidad variable

Designación **Master DMX 410 Blender**

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

**701€**



 Velocidad variable

Designación **Master Combi 410.H** 

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

**817€**



 Velocidad variable

Designación **Master Trio 410.H** 

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

**1239€**

# 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 SUJECIÓN INCLUIDO EN CADA VERSIÓN DESMONTABLE.



Velocidad variable



Designación  
**BM Master**

Potencia 600 W  
Referencia AC001

**396€**



Designación  
**M410.H**

Velocidad rpm 3 000 / 10 500  
Referencia AC002.H

**184€**

Designación  
**M410.HC**

Velocidad rpm 3 000 / 10 500  
Referencia AC002.HC

**184€**

Designación  
**M500**

Velocidad rpm 3 000 / 10 500  
Referencia AC500

**196€**

Designación  
**Blender Master**

Velocidad rpm 3 000 / 10 500  
Referencia AC070

**305€**

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

**VARILLAS EXTRAÍBLES**



Designación  
**Batidora Master**

Velocidad rpm 300 / 900  
Referencia AC003

**237€**

**PRODUCTO EXCLUSIVO**



Designación  
**Pasapuré Master**

Velocidad rpm 100 / 600  
Referencia AC004

**422€**



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

**157€**



Designación  
**Blender CC Master**

Velocidad rpm 3 000 / 10 500  
Referencia AC265

**249€**



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.**



SISTEMA PATENTADO



Designación

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

Velocidad rpm 400 / 1500

Referencia AC055

**439€**

**PRÁCTICO**

Soporte mural incluido  
Referencia 0880



BATIDORAS



420 mm



600 mm



700 mm

Designación

**FM420**

Velocidad rpm

100 / 600

Referencia

AC202

**422€**

**FM600**

100 / 600

AC200

**435€**

**FM700**

100 / 600

AC201

**447€**

MASTER

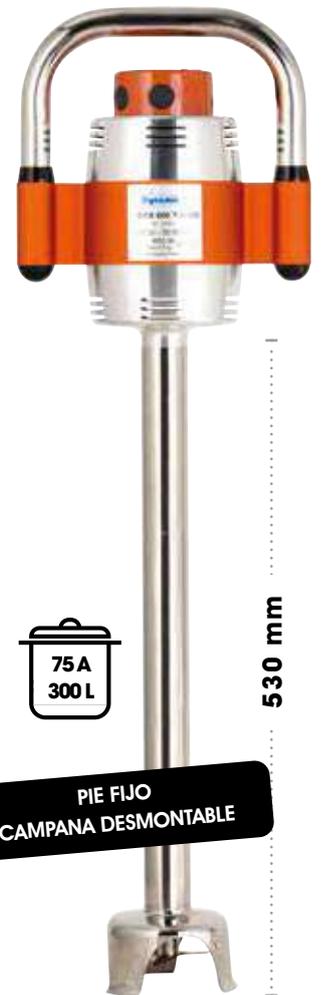
GAMA  
PROFESIONAL  
**SMX**

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



## 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 óptimo.



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

**766€**

# GAMA SMX

USO INTENSIVO ESPECIAL PARA LAS COLECTIVIDADES.



600 mm

**PIE DESMONTABLE  
CAMPANA DESMONTABLE**

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

**963€**



680 mm

**PIE DESMONTABLE  
CAMPANA DESMONTABLE**

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

**1056€**



580 mm

**BLENDER  
(SOPA)**

**PIE DESMONTABLE  
CAMPANA DESMONTABLE**

Designación  
**SMX Blender Turbo**

Martillo	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

**1238€**

CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA  
PROFESIONAL  
**SMX**



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación

**BM SMX Turbo**

Potencia 1000 W

Referencia AC052T

**818€**

CONFORME A LAS NORMAS:



**PRÁCTICO**

Soporte mural incluido

Referencia 0862



	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
	<b>191€</b>	<b>238€</b>	<b>420€</b>	<b>187€</b>	<b>343€</b>

# GAMA PROFESIONAL PASAPURÉ

PIES FIJOS / DESMONTABLES  
650 W

Accesorios disponibles por separado.



Designación  
**PP520**

Potencia	650 W
Largo total	870 mm
Peso Neto / Embalado	4,9 Kg / 5,9 Kg
Velocidad rpm	500
Referencia	PP001

**987€**



Velocidad variable

**PRODUCTO EXCLUSIVO**



Rejilla y helice  
Inox desmontable

Se entrega con  
empuñadura  
de sujeción



Designación  
**BM PP**

Potencia	650 W
Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC221

**731€**



Designación  
**Pasapuré PP**

Potencia	650 W
Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC220

**365€**



Designación  
**FM PP**

Potencia	650 W
Velocidad rpm	150 / 500
Referencia	AC208

**422€**

## PRÁCTICO

Soporte mural incluido  
Referencia 0881



SMX PP



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



ACCESORIOS

# NUESTROS SOPORTES

GAMA MASTER  
GAMA SMX

## PARA SU SEGURIDAD Y COMODIDAD



Gamas MASTER e SMX

### 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

**14€**



Designación  
**SERVOMIX**

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

**979€**

SOPORTES

### 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
	<b>206€</b>	<b>213€</b>	<b>227€</b>	<b>234€</b>	<b>245€</b>	<b>115€</b>



## **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

GAMA  
PROFESIONAL  
**TURBO  
TRITURADORES**

NOVEDAD  
2020



# GIGAMIX XS

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



TURBO  
TRITURADORES

Designación  
**GIGAMIX XS BLENDER TRI-FÁSICO**

Designación  
**GIGAMIX XS BLENDER MONOFÁSICO**

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

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

**4509€**

**4816€**

CONFORME A LAS NORMAS



# GAMA PROFESIONAL TURBO TRITURADORES

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



## 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, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*	400 V, tri-fásico, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Referencia	TB001	TB002	TB020	TB021
	<b>6698€</b>	<b>8517€</b>	<b>7224€</b>	<b>9042€</b>

## 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, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*	400 V, tri-fásico, 50 Hz	400 V, tri-fásico, 50 Hz*
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Referencia	TB005	TB006	TB008	TB009
	<b>6698€</b>	<b>8517€</b>	<b>7038€</b>	<b>8858€</b>

## 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 utilidades.
- **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

**984€**



Designación  
**Blender Gigamix**

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

**1510€**



Designación  
**Batidora Gigamix  
Variador obligatorio**

Velocidad rpm	400 / 600
Altura	410
Diametro	170 mm
Referencia	TB014

**1545€**



Designación  
**Pie Pasapuré  
Variador obligatorio**

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

**1718€**



Designación  
**Extensión  
de tubo**

Velocidad rpm	-
Altura	-
Diametro	-
Referencia	9333

**443€**



## 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

**1123€**



Designación  
**Pistola Gigamix**  
Pistola opcional para  
Dyna Bomba

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

**797€**



**SÓLO COMPATIBILIDAD  
CON EL PIE BLENDER**

## ¡VACÍE SUS OLLAS EN UNOS MINUTOS!



## 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)

# GAMA CUTTER/ CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO

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

NOVEDAD  
2020



## CORTA-HORTALIZAS

### CORTA-HORTALIZAS CON UNA LARGA SELECCIÓN DE MÁS 25 DISCOS EN ACERO INOXIDABLE

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

SISTEMA / MODELO PATENTADO

ENTREGADO SIN DISCO



CUTTER/CORTA-  
HORTALIZAS  
ELECTRICO

	Designación <b>Corta- hortalizas 1V</b>	Designación <b>Corta- hortalizas 2V</b>	Designación <b>Corta- hortalizas 3V</b> panel de mando LEDES	Designación <b>Corta- hortalizas 3V Pantalla</b> pantalla digital
Velocidad rpm	320	320 y 640	320 a 720	320 a 720
Función	-	-	Pulse	Pulso, temporizador y cronómetro
Velocidades	-	-	5 niveles	5 niveles
Potencia	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Referencia	CL100	CL110	CL121	CL150
	<b>1513€</b>	<b>1834€</b>	<b>2067€</b>	<b>2442€</b>

CONFORME A LAS NORMAS



# CUTTER/CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO

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

NOVEDAD  
2020

SISTEMA  
PATENTADO  
SISTEMA

## CUTTER PARA MEZCLAR, EMULSIONAR, MEZCLAR Y CORTAR EN SEGUNDOS



SE ENTREGA CON UNA CUCHILLA ESTÁNDAR



	Designación <b>Cutter 1V</b>	Designación <b>Cutter 2V</b>	Designación <b>Cutter VV</b> panel de mando LEDS	Designación <b>Cutter VV Pantalla</b> pantalla digital
Velocidad rpm	1500	1500 y 3000	350 a 3500	350 a 3500
Función	-	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso
Velocidades	-	-	10 niveles	10 niveles
Potencias	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Referencia	CL200	CL212	CL222	CL250
	<b>1638€</b>	<b>1763€</b>	<b>2090€</b>	<b>2465€</b>

## COMBINADO CUTTER / CORTA-HORTALIZAS



	Designación <b>Combinado VV</b>	Designación <b>Combinado VV Pantalla</b> pantalla digital
Velocidad Corta.H rpm	320 a 720	320 a 720
Velocidad Cutter rpm	350 a 3500	350 a 3500
Funciones	Pulso & Reverso	Pulso, reverso, temporizador y cronómetro
Potencia	1100 W	1100 W
Referencia	CL322	CL350

**2750€**

**3250€**

# LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



**109€ por unidad**

## Disco para cortar

Referencia

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



**80€ por unidad**

## Disco para rallar

Referencia

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

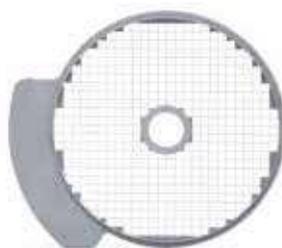


**152€ por unidad**

## Disco para rebanar

Referencia

CL3032	3X2 mm
CL3042	4X2 mm
CL3044	4X4 mm
CL3055	5x5 mm
CL3052	5X2 mm
CL3088	8x8 mm

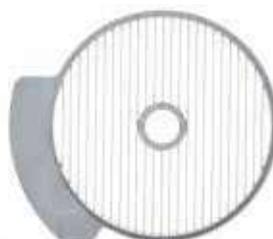


**218€ por unidad**

## Kit macedonia

Referencia

CL4008	8X8 mm
CL4010	10x10 mm



**225€ por unidad**

## Kit patatas fritas

Referencia

CL5008	8X8 mm
--------	--------





## 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.



# GAMA MANUAL CORTAHORTALIZAS

-  
**30 a 50 KG/Hora**

PARA CORTAR DADOS,  
RODAJAS, PALITOS.



## DYNACUBE Nº1 DE LOS CORTADORES A DADOS MANUALES EN EL MUNDO

**CE**

CONFORME A LAS NORMAS



	<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	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009
	<b>376€</b>	<b>376€</b>	<b>376€</b>	<b>376€</b>	<b>376€</b>
Referencia	<b>Rejilla de corte 7x7 + empujador</b> AC060	<b>Rejilla de corte 8,5x8,5 + empujador</b> AC061	<b>Rejilla de corte 10x10 + empujador</b> AC062	<b>Rejilla de corte 14x14 + empujador</b> AC063	<b>Rejilla de corte 17x17 + empujador</b> AC064
	<b>111€</b>	<b>111€</b>	<b>111€</b>	<b>111€</b>	<b>111€</b>

# GAMA PROFESIONAL ESCURREVERDURAS

-  
MANUAL  
& ELÉCTRICA  
5 a 20 L

NOVEDAD  
2020

342 mm



**E5SC Manual**  
Tapa apretado

Ø del recipiente	275 mm
Alfura totale	342 mm
Potencia	-
Velocidad rpm	-
Volúmen aconsejado	1 - 2 lechugas
Peso neto / embalado	1,6 Kg
Referencia	E007

**99€**



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

## 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.

**GARANTÍA DE 5 AÑOS\***



# ¡SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS!

MODELO PATENTADO

NUEVO MOTOR

ANTIBACTERIANO INCORPORADO



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
<b>134€</b>	<b>160€</b>	<b>173€</b>	<b>398€</b>

PRECIO MEJORADO



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:





## 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



ENTREGADO CON 2 PIÑAS



### Exprimidor

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

**223€**



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

**131€**

**124€**



DESCUBRE NUESTRA GAMA EN NUESTRO SITIO WEB

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



VARIOS

# 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 escurreverduras.

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.**



# UNE PRESENCIA GLOBAL



**SIRHA 2019** ( LYON - FRANCIA )



**HOTELEX 2019**  
( SHANGHAI - CHINA )



**RESTAURANT SHOW 2019**  
( LONDRES - UK )



**GULFHOST 2018**  
( DUBAI - EAU )



**EQUIPHOTEL 2018**  
( PARIS - FRANCIA )

## NUESTRO SITIO WEB

### PARA DESCUBRIR NUESTROS PRODUCTOS Y NUESTRAS NOTICIAS:

- Fotos y videos de nuestros productos,
- Todos los meses, nuevas recetas realizadas especialmente por nuestro chef Renaud Darmanin.
- Contáctenos fácilmente gracias al formulario de contacto completo.



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

## 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.

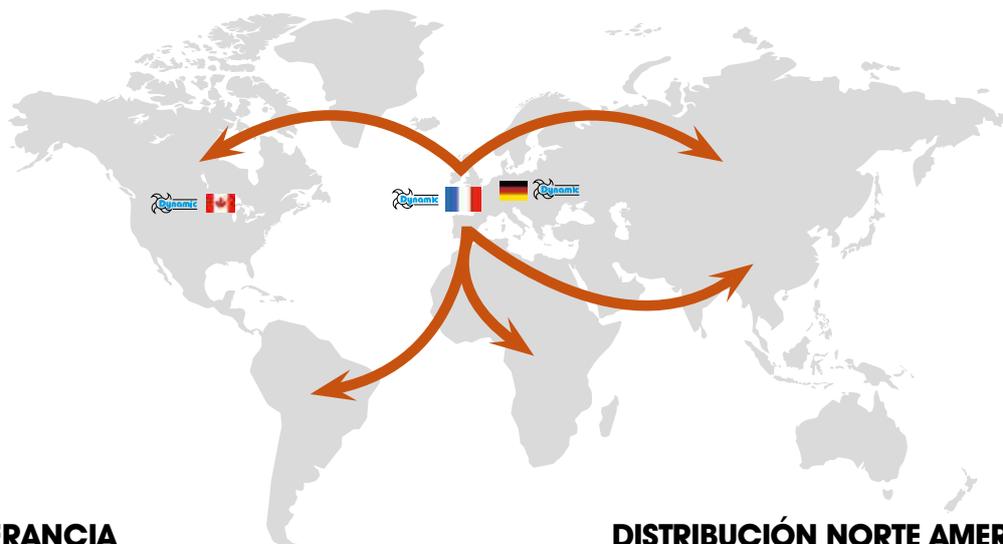
### EXPOSITOR

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 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73  
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 2020)

### 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 fónica de la sociedad DYNAMIC, en lo sucesivo denominada "la Sociedad".

En caso de entrega de un presupuesto, el pedido pasa a ser definitivo previo envío a la Sociedad de su presupuesto aceptado por carta, fax o cualquier otro medio de transmisión, en los ocho días de su establecimiento. Toda modificación de pedido o presupuesto debe ser objeto de un acuerdo escrito entre la Sociedad y el cliente.

### 3 - PLAZOS

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

### 4 - ENTREGAS

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

### 5 - DEVOLUCIONES

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

### 6 - GARANTÍA

La Sociedad deberá entregar un bien conforme al contrato y responderá de los defectos de conformidad existentes en el momento de la entrega. Para que el bien sea conforme al contrato, deberá:

- Estar en condiciones para el uso habitualmente esperado de un bien similar y corresponder cuando proceda a la descripción dada por la Sociedad y poseer las calidades que ésta presentó al cliente en forma de muestra o modelo;

- Presentar las calidades que el cliente podrá legítimamente esperar habida cuenta de las declaraciones hechas por la Sociedad, en particular, en la publicidad;

- O presentar las características definidas de mutuo acuerdo entre las partes;

- O estar en condiciones para todo uso especial buscado por el cliente, que se hubiera comunicado 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 podrá cubrir las roturas por caída o choque, los deterioros causados por un empleo anormal los errores de conexión o el incumplimiento de las condiciones de utilización prescritas en el prospecto de empleo.

### 7 - PRECIOS

Los precios e información indicados en los catálogos u otros impresos publicitarios de la Sociedad sólo comprometen a la Sociedad que se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones, dimensiones, materias o de peso a sus productos presentados o descritos y esto, sin obligación de modificar los productos anteriormente suministrados o en curso de pedido. Las mercancías se facturan sobre la base de la tarifa en vigor en el momento del pedido. Los pagos se efectúan al domicilio social de la Sociedad. Salvo estipulaciones particulares, los pedidos son pagaderos en efectivo cuando se retiren 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

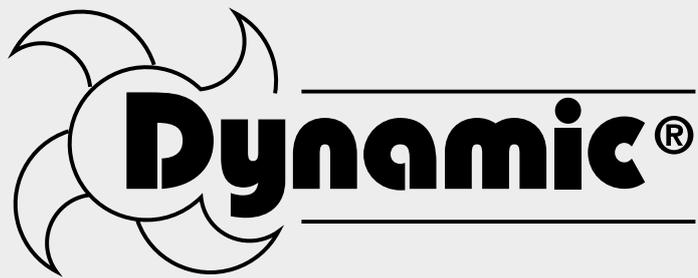
Los diseños, modelos, planos y presupuestos y generalmente cualquier tipo de documento que la Sociedad hubiera entregado al cliente son la propiedad intelectual exclusiva de la Sociedad; no pueden comunicarse ni ejecutarse sin la autorización escrita de este último. Deberán restituirse tras simple petición 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 resultarán de los presentes se considerará como implicando por parte de la Sociedad una renuncia a prevalecerse 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 interviendrá 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 :

**GUERRERO CLAUDE**

Poligono Can Calderon - C/Mare de deu Nuria 25  
Nave 1-1 / 08830 Sant Boi de Llobregat (ESPAÑA)  
Tel. +34 93 662 81 61 - Fax : +34 93 662 75 21  
e-mail : [pedidos@guerreroclaude.com](mailto:pedidos@guerreroclaude.com)  
[www.guerreroclaude.com](http://www.guerreroclaude.com)

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 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73  
e-mail : [contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

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

f

in

You  
Tube



Document non contractuel - Dans un souci d'évolution, nos produits et accessoires peuvent être modifiés.  
Conception Studio HV - RCS ANGERS B382 910 651. Edition Octobre 2019. Crédits Photos : STUDIO GINKO. Styliste culinaire : Alexandra Pasi.

