



Dynamic[®]
GAMA PROFESIONAL 2022

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.

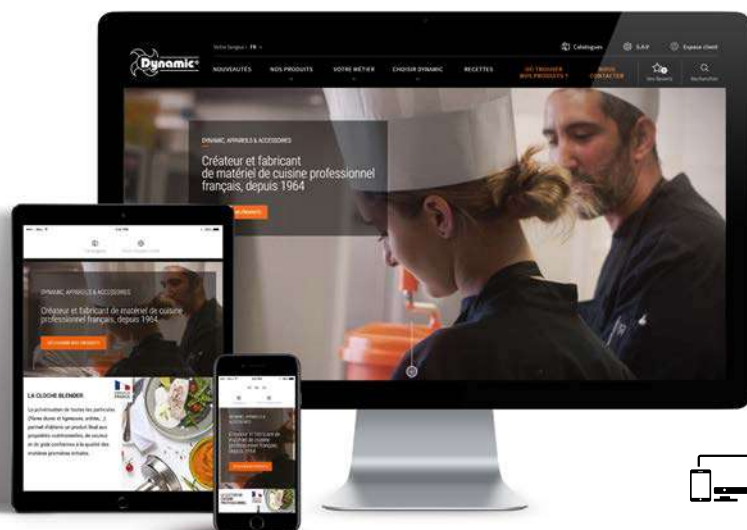
DYNAMIC ha añadido a su gama un combinado corta-hortalizas completamente nuevo gracias a su forma y diseño, gracias en parte a una base con formas suaves y redondas de colores naranja que da a las cocinas profesionales una estética perfecta, ideal para preparación en una cocina abierta.

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.



NOVEDADES 2022

NUEVO – 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
Este espacio es exclusivamente dedicado a los distribuidores de los aparatos DYNAMIC

www.sav-dynamicmixers.com

NUESTRAS GAMAS 2022

GAMA DYNAMIX® / MINI

P. 8



Descripción técnica y accesorios en página 12 - 13

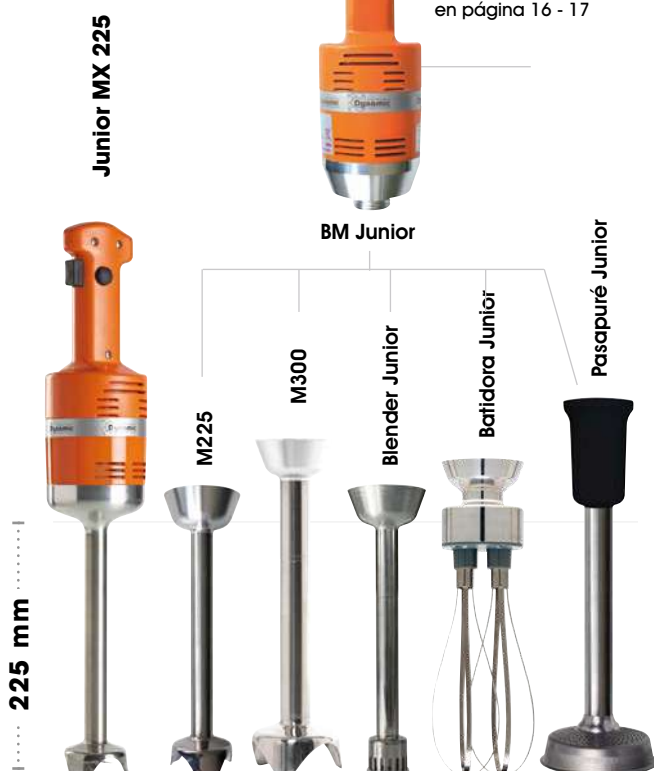


GAMA JUNIOR

P. 14



Descripción técnica y accesorios en página 16 - 17

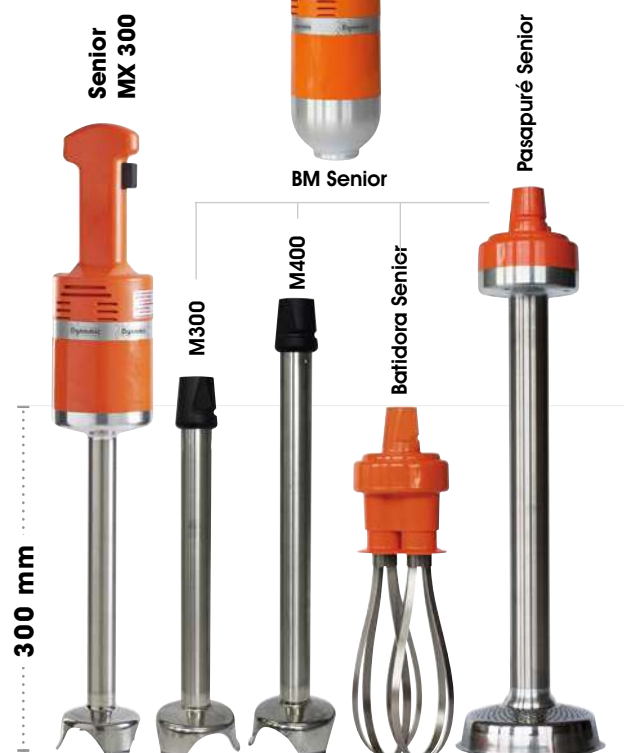


GAMA SENIOR

P. 18



Descripción técnica y accesorios en página 20 - 21



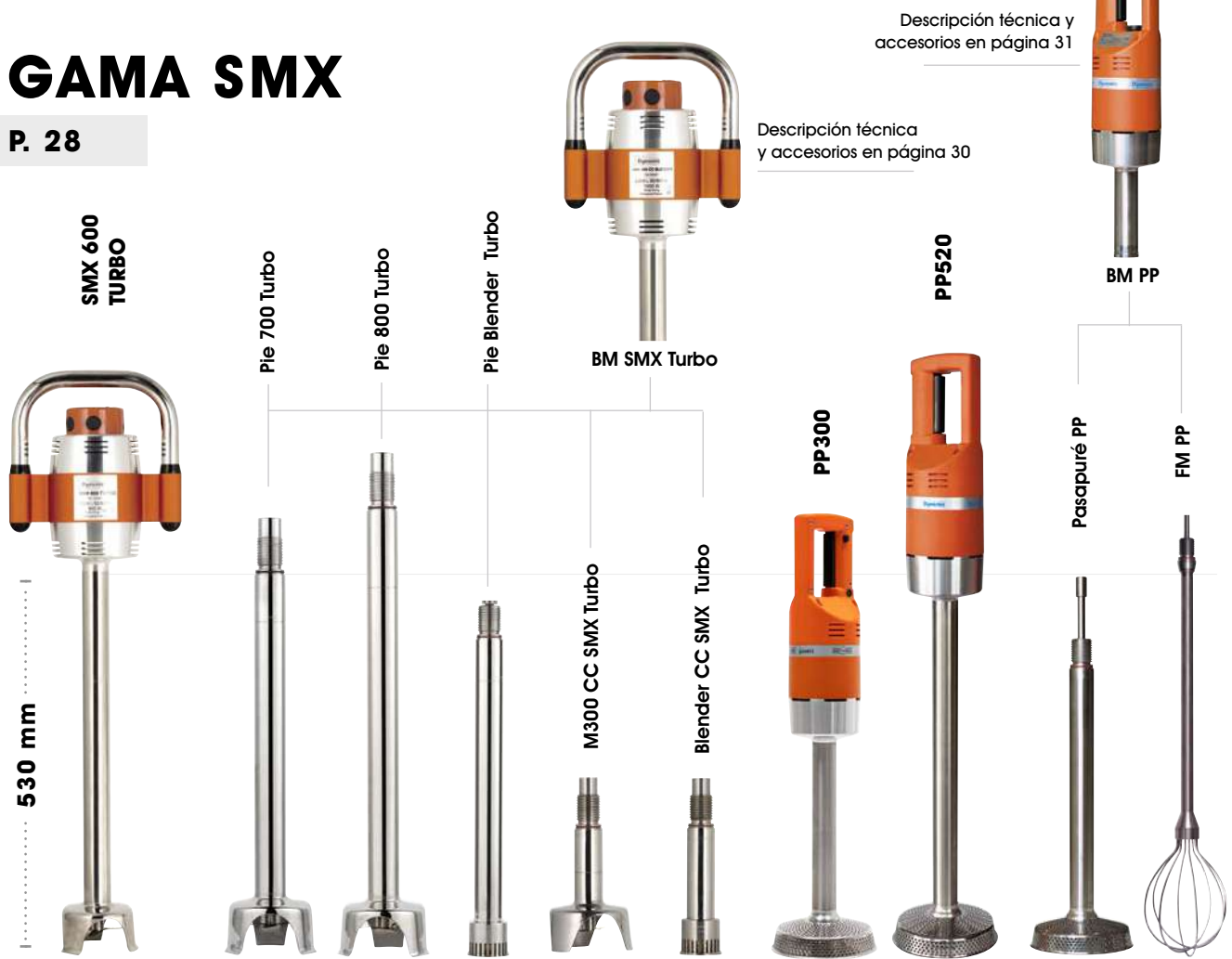
GAMA MASTER

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



CORTADOR DE MESA / CUTTER ELECTRICO

P. 38

Descripción técnica y accesorios en página 40



Combinado

GAMA ESCURREVERDURAS

P. 44



E20 SC Manual
tapa apretado

ESSC Manual
tapa apretado

E20 Manual

E10 Manual

EM98 Eléctrica



CON TEMPORIZADOR
(TIEMPO DE MARCHA/
USO 1 MIN)

Descripción técnica y accesorios en página 45

GAMA TURBO TRITURADORES

P. 34



Gigamix XS



**Gigamix Estándar
o Rebajada
o Desmontable**

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



Corta-hortalizas



Cutter



BLEND & MIX

GAMA MANUAL

P. 42



Dynacube



VARIOS

P. 46



Dynajuicer



FMA

Descripción técnica y accesorios en página 43



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



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

Batería

Referencia AC585

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



Tiempo de utilización 25 minutos

CONFORME A LAS NORMAS:



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

GAMA
PROFESIONAL

DYNAMIX® V2

PIES DESMONTABLES
220W / 250W
1 a 8 L

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

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

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

* 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®**

DYNAMIX / MINI



Designación
Dynamix® DMX 160

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

Designación
Dynamix® DMX 190

Cuchilla	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

Designación
Dynamix® DMX 160 Blender

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

GAMA PROFESIONAL DYNAMIX® / MINI

LOS ACCESORIOS



Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable



Designación

BM Dynamix®

BM 160 BM 190

Potencia	220 W	250 W
Referencia	AC515	AC514



Designación
M160

Designación
M190

Designación
M Shake 190

Compatible con el bol graduado

Cuchilla	2 aspas	4 aspas	4 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000
Diam campana	55 mm	66 mm	66 mm
Referencia	AC521	AC550	AC530

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

VARILLAS EXTRAIBLES

PRODUCTO EXCLUSIVO



Designación
Blender Dynamix®

Designación
Batidora Dynamix®

Designación
PP Dynamix®

Designación
Pack Cuchillas

Velocidad rpm	3 000 / 13 000	600 / 2 500	70 / 300	
Referencia	AC560	AC516	AC517	AC540



Cuchilla 2 hojas

Cuchilla 4 hojas

Disco a espuma

Disco batidor

LOS PACKS



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



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



Cuchillas
invertidas



Designación
**Bol cutter
Dynamix®**

Velocidad rpm	600 / 2 500
Referencia	AC518



Designación
**Bol graduado
Dynamix®**

AC510



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

AC513



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

SM030



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

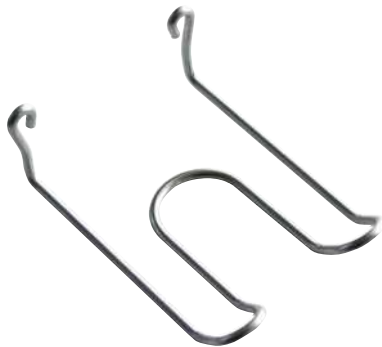
Cuchilla	2 aspas
Potencia	270 W
Largo total	505 mm
Tubo+ campana	225 mm
Ø del aparato	94 mm
Peso Neto / Embalado	1,7 Kg / 2 Kg
Velocidad rpm	12 000
Referencia	MX020

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



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



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

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Velocidad variable

Designación
Junior DMX 225

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



Velocidad variable

Designación
Junior Combi 225

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

- 
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.



VARILLAS EXTRAIBLES

PRODUCTO EXCLUSIVO

185 mm



200 mm

SISTEMA PATENTADO

Cuchillas invertidas



Designación
Batidora Junior

Velocidad rpm 600 / 2 500
Referencia AC102

Designación
Pasapuré Junior

70 / 300
Referencia AC103

Designación
Bol Cutter Junior

600 / 2 500
Referencia AC104

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0880.1

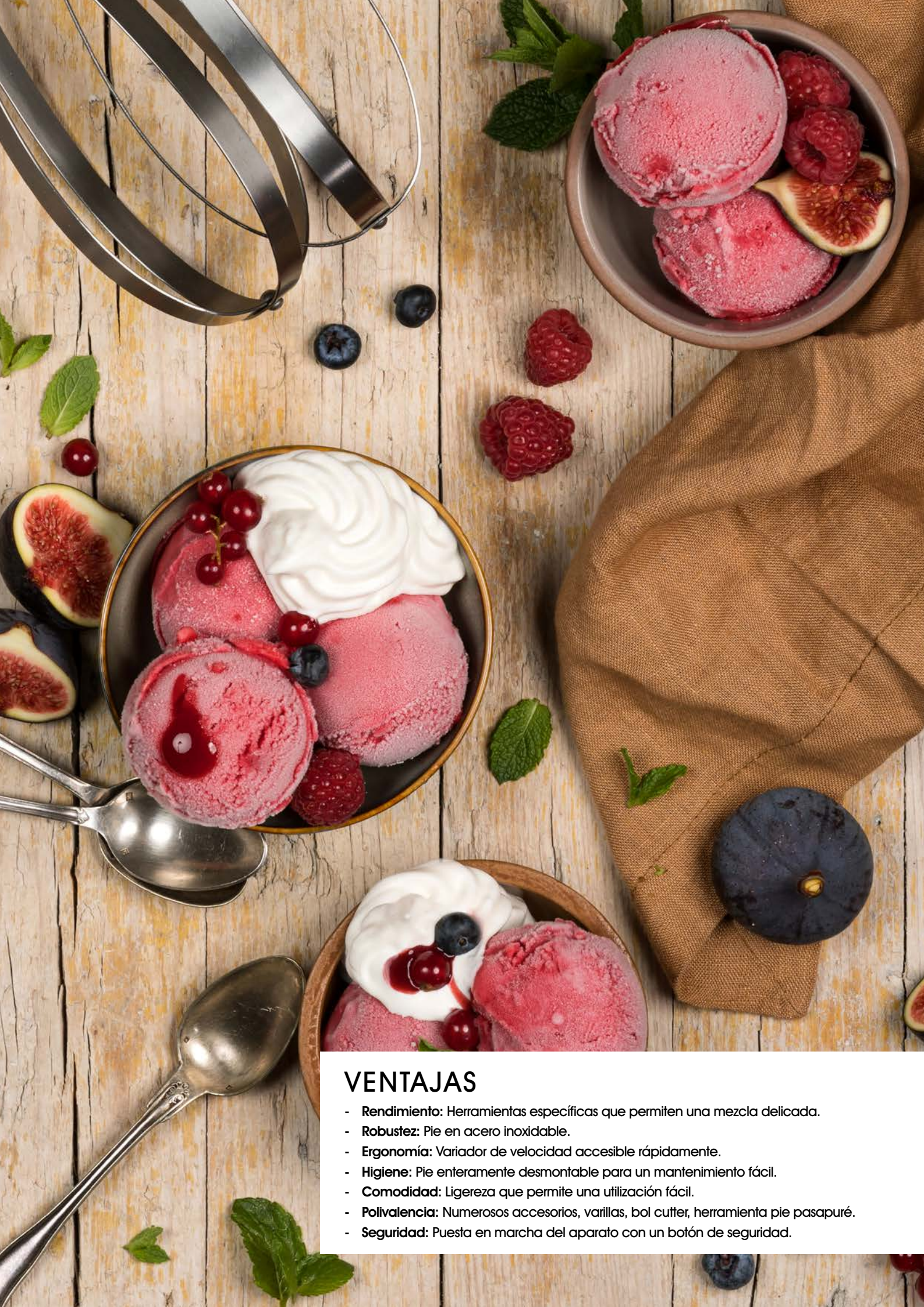


Velocidad variable

Designación
Junior DMX 225 Blender

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





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



CONFORME A LAS NORMAS:



SENIOR

GAMA PROFESIONAL SENIOR

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.

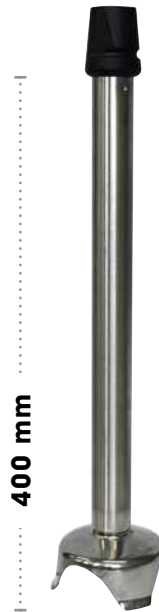
Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



Velocidad variable



300 mm



400 mm



205 mm

Designación
BM Senior

Potencia 350 W
Referencia AC005

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



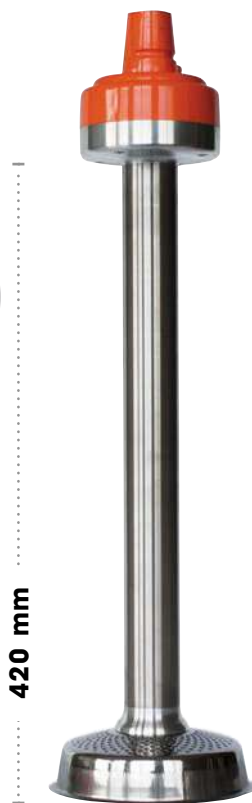
PASAPURÉ



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

LOS PACKS PIES DESMONTABLES



Designación
Senior DMX 300

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



Designación
Senior Combi 300

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

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

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



**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


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

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





Velocidad variable

Designación
Master DMX 410 Blender

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




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




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

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



Designación
M410.H

Velocidad rpm 3 000 / 10 500
Referencia AC002.H

Designación
M410.HC

Velocidad rpm 3 000 / 10 500
Referencia AC002.HC

Designación
M500

Velocidad rpm 3 000 / 10 500
Referencia AC500

Designación
Blender Master

Velocidad rpm 3 000 / 10 500
Referencia AC070

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.

VARILLAS EXTRAÍBLES



Designación
Batidora Master

Velocidad rpm 300 / 900
Referencia AC003

PRODUCTO EXCLUSIVO



Designación
Pasapuré Master

Velocidad rpm 100 / 600
Referencia AC004



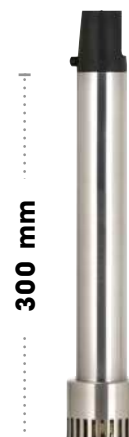
Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontable

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



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

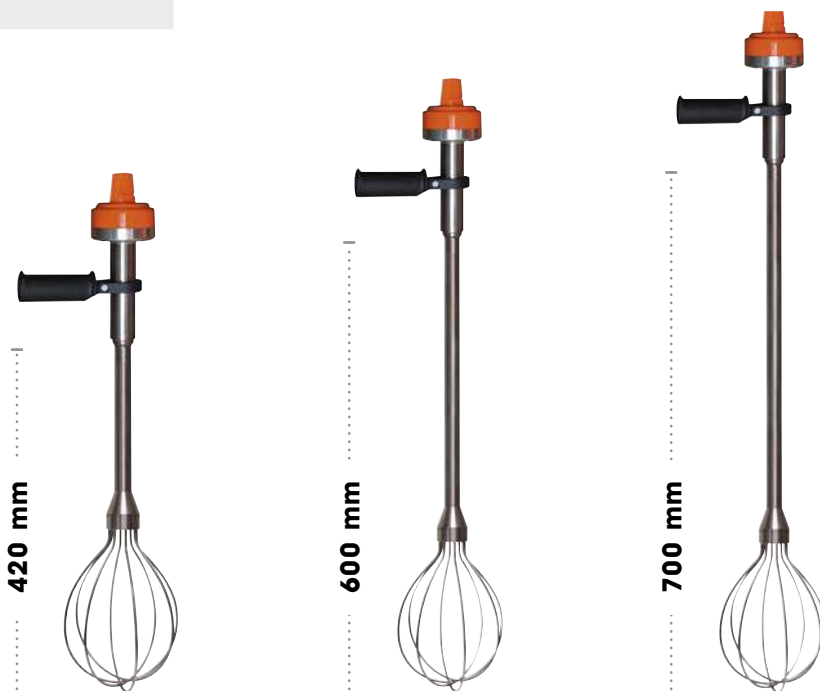
Referencia AC055

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

MASTER

GAMA
PROFESIONAL

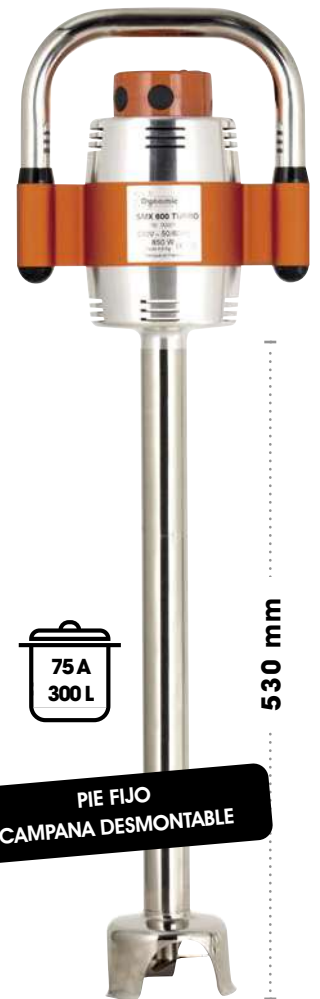
SMX

-
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

GAMA SMX

USO INTENSIVO ESPECIAL PARA LAS COLECTIVIDADES.



**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



**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



**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

SMX PP

CONFORME A LAS NORMAS:



GAMA
PROFESIONAL
SMX



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Designación

BM SMX Turbo

Potencia 1000 W

Referencia AC052T

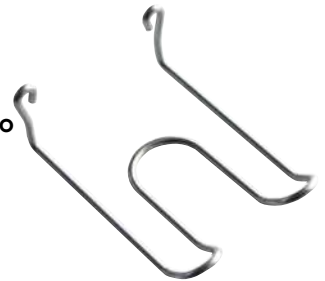
CONFORME A LAS NORMAS:



PRÁCTICO

Soporte mural incluido

Referencia 0862



Designación
**Pie 700
Turbo**

Velocidad rpm 11 000

Referencia AC075T

Designación
**Pie 800
Turbo**

11 000

AC076T

Designación
**Blender SMX
Turbo**

11 000

AC072T

Designación
**M300 CC SMX
Turbo**

11 000

AC250T

Designación
**Blender CC SMX
Turbo**

11 000

AC255T

GAMA PROFESIONAL PASAPURÉ

PIES FIJOS / DESMONTABLES
650 W

Accesorios disponibles por separado.

PRÁCTICO

Soporte mural incluido
Referencia 0881



Designación
BM PP

Potencia 650 W
Velocidad rpm 500
Referencia AC221



520 mm

Designación
PP520

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



450 mm

Designación
PP300

Potencia 650 W
Largo total 600 mm
Peso Neto / Embalado 4,7 Kg / 5,7 Kg
Velocidad rpm 500
Referencia PP003

PRODUCTO EXCLUSIVO



Rejilla y helice
Inox desmontable

Se entrega con
empuñadura
de sujeción



20 A
100 KG

Designación
Pasapuré PP

Potencia 150 / 500
Velocidad rpm 150 / 500
Referencia AC220



40 A
100 L

Designación
FM PP

Potencia 150 / 500
Velocidad rpm 150 / 500
Referencia AC208

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



Designación
SERVOMIX

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

PONGA FIN A LAS LESIONES MUSCULARES

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

Gancho de sujeción incluido en cada versión desmontable

Referencia SM020



SOPORTES DE TRITURADOR

Para su seguridad y comodidad:

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

* Dimensiones máximas de uso

SOPORTES



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**



GIGAMIX XS

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



TURBO
TRITURADORES

**CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN**

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

CONFORME A LAS NORMAS



GAMA PROFESIONAL TURBO TRITURADORES

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



**CONTÁCTENOS
PARA UNA DEMOSTRACIÓN**



Version Estándar

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

Version Rebajada

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

Version Desmontable

* Otras tensiones sobre encargo



Opción Variador de velocidad 2800 / 4000 rpm.

Opción obligatoria para el monofásico - Montado en fábrica (Referencia TB010)

VENTAJAS

- **Comodidad:** Muy fácil de mover y manejar con ruedas.
- **Polivalencia:** Numerosos accesorios según las 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



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	Designación Combinado W Pantalla 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

* Cortador solo

CORTA-HORTALIZAS

CON UNA LARGA SELECCIÓN DE DISCOS EN ACERO INOXIDABLE



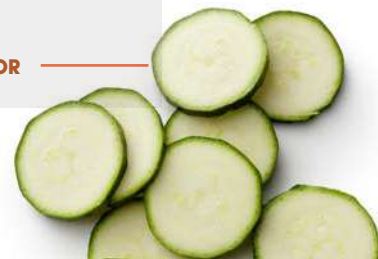
	Designación Corta-hortalizas 1V	Designación Corta-hortalizas 2V	Designación Corta-hortalizas W panel de mando LEDS	Designación Corta-hortalizas W Pantalla pantalla digital
Vitesse tr/min	320	320 y 640	320 a 720	320 a 720
Fonction	-		Pulso	Pulso
Vitesses	-		5 niveles	5 niveles
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Referencia	CL100	CL110	CL121	CL150

CONVERTIBLE EN CORTADOR

CONFORME A LAS NORMAS



CUTTER/CORTA-
HORTALIZAS
ELECTRICO

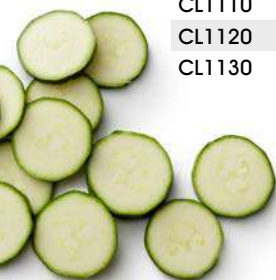


LOS ACCESORIOS

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



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



KIT COMPLETO CORTA-HORTALIZAS

Tapa, empuñadora y eyector

Referencia CL9000



KIT COMPLETO CUTTER

Tanque, cubierta y cuchilla estandar

Referencia CL9001



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 1V	Designación Cutter 2V	Designación Cutter VV panel de mando LEDES	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 LEDES	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

CUTTER/CORTA-
HORTALIZAS
ELECTRICO



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

DYNACUBE

-
30 a 50 KG/Hora

PARA CORTAR DADOS,
RODAJAS, PALITOS.

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



CE

CONFORME A LAS NORMAS



**Dynacube +
rejilla 5,5x5,5
+ empujador**

**Dynacube +
rejilla 7x7
+ empujador**

**Dynacube +
rejilla 8,5x8,5
+ empujador**

**Dynacube +
rejilla 10x10
+ empujador**

**Dynacube +
rejilla 14x14
+ empujador**

**Dynacube +
rejilla 17x17
+ empujador**

Ø del recipiente

400 mm

Altura total

330 mm

Peso Neto / Embalado

3,1 / 4,4 Kg

Referencia

CL007

CL005

CL003

CL006

CL008

CL009

**Rejilla de corte
5,5x5,5
+ empujador**

**Rejilla de corte
7x7
+ empujador**

**Rejilla de corte
8,5x8,5
+ empujador**

**Rejilla de corte
10x10
+ empujador**

**Rejilla de corte
14x14
+ empujador**

**Rejilla de corte
17x17
+ empujador**

Referencia AC065

AC060

AC061

AC062

AC063

AC064

DYNACUBE

GAMA PROFESIONAL ESCURREVERDURAS

-
MANUAL
& ELÉCTRICA
5 a 20 L



342 mm



E5SC Manual
Tapa apretado

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



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

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

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



**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

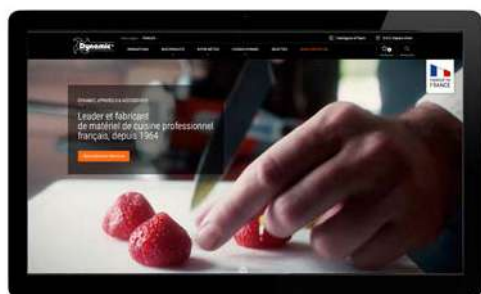
Diámetro	ø 220 mm
Altura total	330 mm
Potencia	200 W
Velocidad rpm	1500
Peso	3,7 Kg
Referencia	PA001



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



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 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



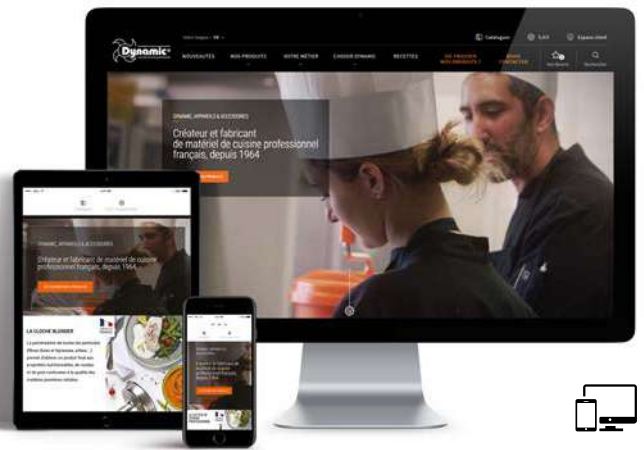
ACCEDA A SU ESPACIO PERSONAL /
SITIO POST VENTA

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

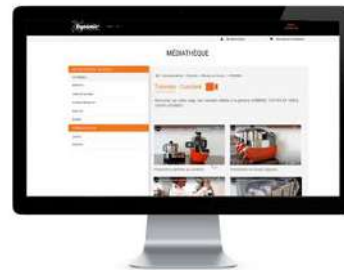
NUESTRO SITIO WEB



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.

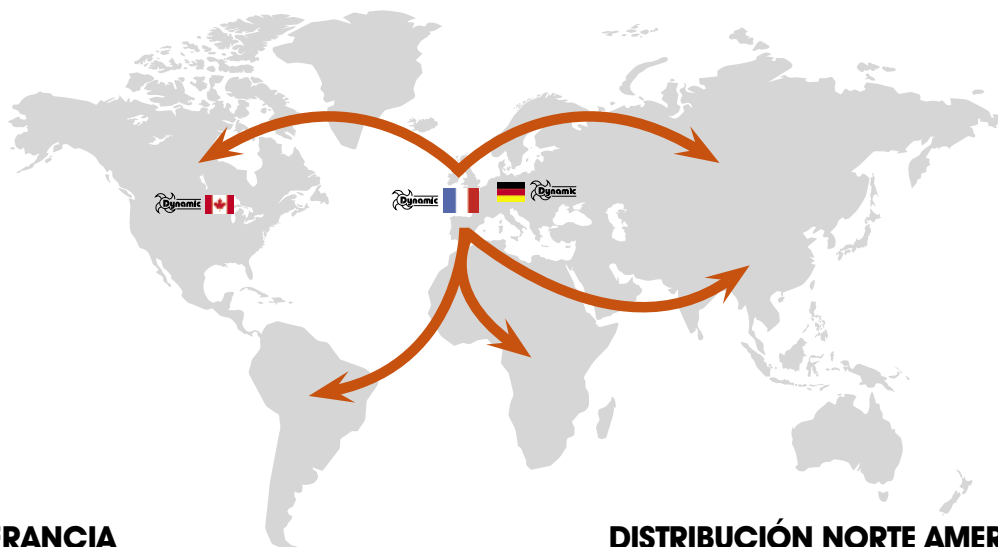
EXPOSITOR

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

ALEMANIA

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

DISTRIBUCIÓN NORTE AMERICANA

USA / Canada

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

USA

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

CANADA

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

CONDICIONES GENERALES DE VENTA (Aplicable al 1er enero 2022)

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 cubre 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 retiraran 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

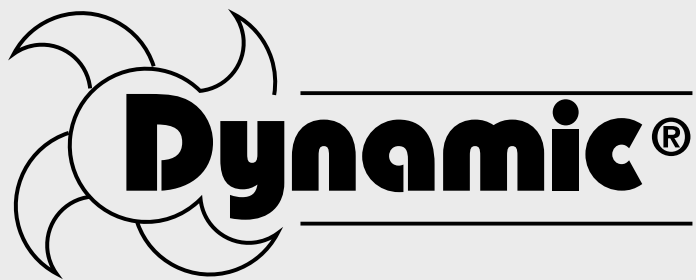
Los diseños, modelos, planos y presupuestos y generalmente cualquier tipo de documento que la Sociedad hubiera entregado al cliente son la propiedad intelectual exclusiva de la Sociedad; no pueden comunicarse ni ejecutarse sin la autorización escrita de este último. Deberán restituirse tras simple petición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

11 - ATRIBUCIÓN DE JURISDICCIÓN

En caso de conflicto, la Sociedad y el cliente interesado recurrirán al arbitraje efectuado por un solo árbitro que 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 :

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

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

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 2021. Crédits Photos : STUDIO HV - JJ. BERNIER - STUDIO GINKO. Styliste culinaire : Alexandra Pesti.

