



GAMA
PROFESIONAL
2024

60
AÑOS
DE EXPERIENCIA
Desde 1964



dynamicmixers.com

Dynamic celebra **60 AÑOS** *de excelencia!*

1964

Creación de la empresa de ingeniería mecánica conocida como DYNAMIC en Mónaco. Fabricación y comercialización de exprimidores.

1992

Invencción de la centrifugadora de ensaladas de alta capacidad de 20 litros.

1995

Lanzamiento de la 'hermanita' - introducción del modelo de 10 litros.

2002

Apertura de una segunda sucursal en Alemania.



1966

Reubicación de la empresa en Vence (06). DYNAMIC se especializa gradualmente en la mezcla e inventa el mixer profesional.

1974

Comienzo de las ventas en Europa, empezando por el Reino Unido.

1982

DYNAMIC se une al GRUPO NADIA con sede en Cholet.

2000

Creación de la sucursal canadiense responsable del mercado norteamericano (EE. UU., CANADÁ). Introducción del Dynacube, el cortador manual número uno en el mundo.

2001

La gestión administrativa y una parte de la producción se mueve a Mortagne-sur-Sèvre (85).

2024, DYNAMIC celebra su 60º aniversario, conmemorando seis décadas de compromiso con la excelencia. Hoy en día, DYNAMIC, más de medio siglo después de su fundación, es una de las marcas más reconocidas y respetadas a nivel mundial entre los chefs profesionales. Con presencia a través de sus filiales en Alemania y Canadá desde principios de la década de 2000, y con presencia en más de 120 países, DYNAMIC ha alcanzado renombre global gracias a la robustez de sus productos y su exclusivo savoir-faire MADE IN FRANCE.

Nuestra fortaleza : una empresa de tamaño humano, una artesanía respaldada por hombres y mujeres con experiencia, y una búsqueda constante de innovación.

Nuestro objetivo : es ofrecer equipos robustos, eficientes e innovadores para cumplir con las expectativas altas de chefs y cocineros en su entorno profesional.

60 años a su lado para compartir nuestros valores y nuestro compromiso con la excelencia. La historia está lejos de haber terminado, cultivaremos durante mucho tiempo este espíritu voluntario que nos une, para construir juntos un futuro sólido. ¡ Queremos expresar aquí nuestra sincera gratitud por su presencia a nuestro lado durante 60 años !

2015

Introducción del pie blender homogeneizador.

2019

Lanzamiento de una línea de combinados, procesadora y cortahortalizas eléctricos.



2009

Lanzamiento de la gama Turbo Trituradores, para preparaciones de alta cantidad.

2016

Lanzamiento del Dynamix® Nomad, la única licuadora profesional inalámbrica.

2020

Incorporación de la centrifugadora de ensaladas de 5 litros a la gama de centrifugadoras.

2021

Cierre del sitio de Vence (06). Toda la producción se encuentra ahora en Mortagne-sur-Sèvre (85).

NUEVO

*El Dynamix[®] cambia de aspecto EN 2024,
con motivo del 60^º ANIVERSARIO.*



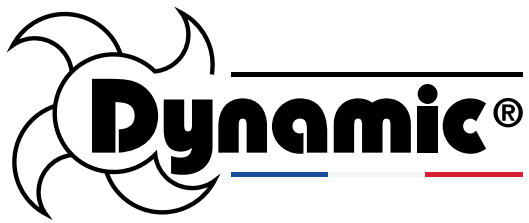


**El famoso chef pastelero franco-australiano
Richard HAWKE confía en nosotros.**

¿Su aparato DYNAMIC favorito? El triturador MD95 con velocidad variable.

¿Por qué? El MD95 es ideal para la técnica de emulsión, base de la pastelería. Cuenta con una cuchilla emulsionadora (4 aspas, una de ellas curvada) que facilita el proceso de emulsión. La potencia de su motor con velocidad variable permite trabajar de manera eficiente y rápida..

¡ Le agradecemos !



Nuestra pericia



Desde 1964

Comprometida con la preservación del savoir-faire francés, la promoción del empleo local y el mantenimiento de sus instalaciones de producción en Francia, DYNAMIC diseña y fabrica sus mixers, centrifugadoras de ensaladas, cortadores de verduras y otras líneas de productos en Mortagne-sur-Sèvre, Vendée.

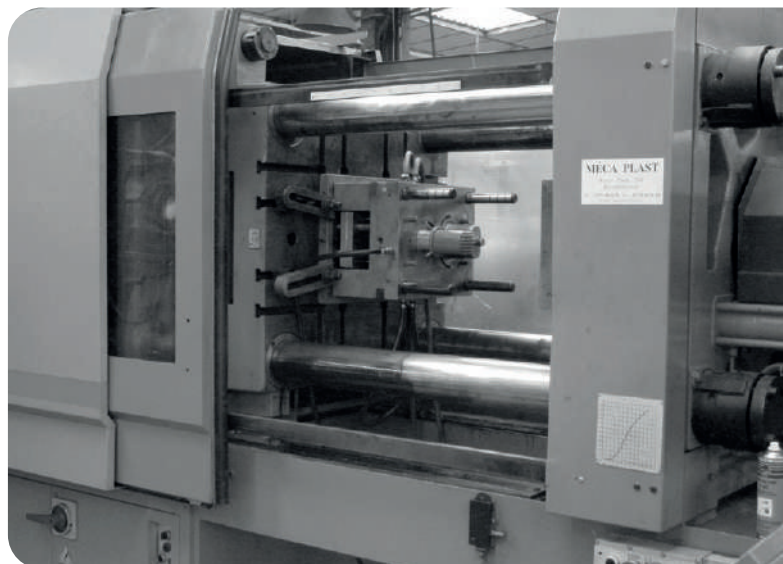


En estos dos sitios, cada uno con más de 6,000 metros cuadrados, el 75% de los dispositivos fabricados son eléctricos y el 25% son manuales. DYNAMIC mantiene un proceso de producción integrado y selecciona cuidadosamente los mejores materiales para garantizar equipamientos de alta calidad, confiables y resistentes.



Investigación y desarrollo

Montaje



Inyección

Servicio Postventa



COMPROMETIDO

con el futuro

Conscientes de nuestra responsabilidad hacia el futuro, el GRUPO NADIA (650 empleados), al cual pertenece DYNAMIC, ha estado comprometido con un enfoque de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) desde 2021. El objetivo es contribuir al desarrollo sostenible adoptando buenas prácticas que tengan en cuenta los impactos sociales, ambientales y económicos de nuestras actividades.



Diseñados para ser **REPARADOS**

Nuestros productos están diseñados para ser fácilmente reparables, desmontables y ensamblables de nuevo. DYNAMIC se compromete a que sus productos sean reparables durante 10 años en Francia y en todo el mundo, garantizando la disponibilidad inmediata de piezas de repuesto. Un proceso de renovación y un seguimiento riguroso de inventario aseguran un suministro rápido para cada cliente en todo el mundo. Todas las piezas de repuesto se fabrican en nuestras instalaciones de producción de acuerdo con las normas establecidas por la Directiva RoHS, que prohíbe el uso de sustancias dañinas.

Productos **CERTIFICADOS**

Todos los productos fabricados en nuestras fábricas en Mortagne-sur-Sèvre (85) cumplen con los requisitos esenciales de las normas IEC, CE y NSF. Estos estándares rigurosos de calidad en cuanto a la seguridad y estandarización aseguran que todos los usuarios disfruten de productos altamente eficientes y de calidad constante.



El marcado CE es un sello de calidad, seguridad y confiabilidad. Garantiza que un organismo independiente ha verificado la conformidad de nuestros productos con los requisitos reglamentarios para su libre circulación en todo el territorio de la UE.



La certificación según las normas NSF permite demostrar que nuestros equipos cumplen con los requisitos del "US FDA FOOD CODE".



La norma IEC establece requisitos, especificaciones, líneas directrices o características cuya adhesión sistemática garantiza que los materiales, productos, procesos y servicios pueden utilizarse de manera segura y son adecuados para su uso.





Productos **GARANTIZADOS**

Cada producto de DYNAMIC se entrega con un manual de uso y garantía. En este documento, encontrará todos nuestros consejos para la puesta en marcha, el uso y el mantenimiento de tu dispositivo, lo que garantizará su longevidad de uso.

Dynamic, una empresa **COMPROMETIDA**



Productos **RECICLADOS**

DYNAMIC ha implementado en el territorio francés un sistema de recolección y tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil, conocido como DEEE (Desechos de Equipos Eléctricos y Electrónicos), de acuerdo con las disposiciones del Decreto N°2012/19/CE del 4 de julio de 2012. Esto se aplica, de acuerdo con lo establecido en el decreto, solo a los equipos puestos a la venta después del 13 de agosto del 2005. El costo de tratamiento de equipos al final de su vida útil está incluido en el precio de venta. Para más información, póngase en contacto con DYNAMIC France. Nuestros productos son reciclables y cada sitio cuenta con un sistema de recogida y un protocolo de reciclaje.

Una política **ECORRESPONSABLE**

DYNAMIC está comprometida con una política ecológica desde el origen de sus compras hasta la gestión de sus residuos.



**Favoreciendo
la proximidad
geográfica**



Desmaterialización



**El diseño
ecológico**



**La clasificación
y valorización
de residuos**



+ DE 50 EMPLEADOS SE COMPROMETEN

a ofrecerte una pericia única en el mundo.



Una pericia
100% francesa
desde 1964



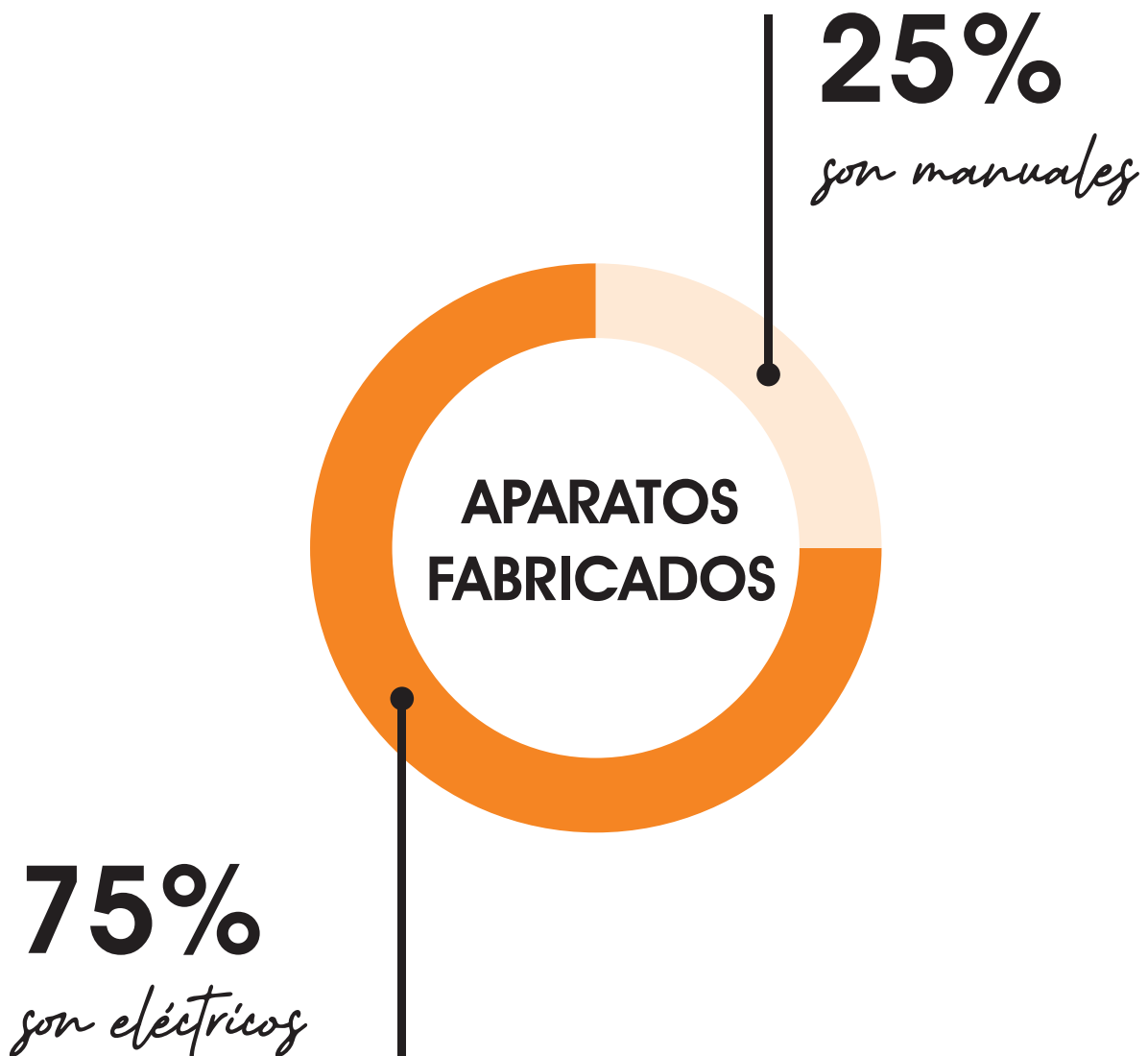
Reconocimiento
a nivel mundial



Recomendado
por los profesionales



Cultura
de la innovación



Dynamic, presente en **+** DE 120 PAÍSES

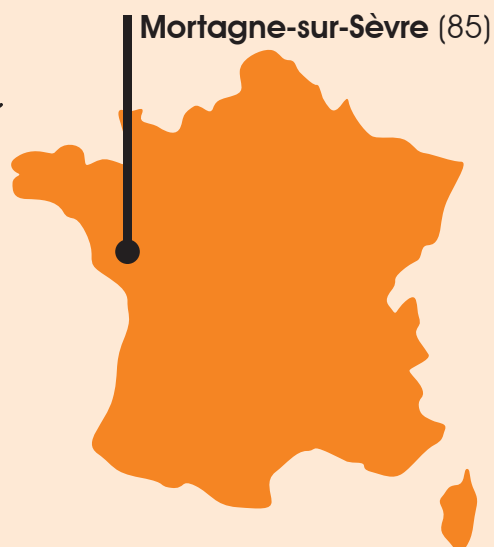
2 SITIOS *de producción*



FRANCIA

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72
contact@dynamicmixers.com

518 rue Léo Baekeland
BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE
www.dynamicmixers.com



NORTEAMÉRICA

USA / Canada

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



Canada

Montreal, Quebec
3227 Boul. pitfield - H4S-1H3
www.dynamicmixers.ca



USA

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



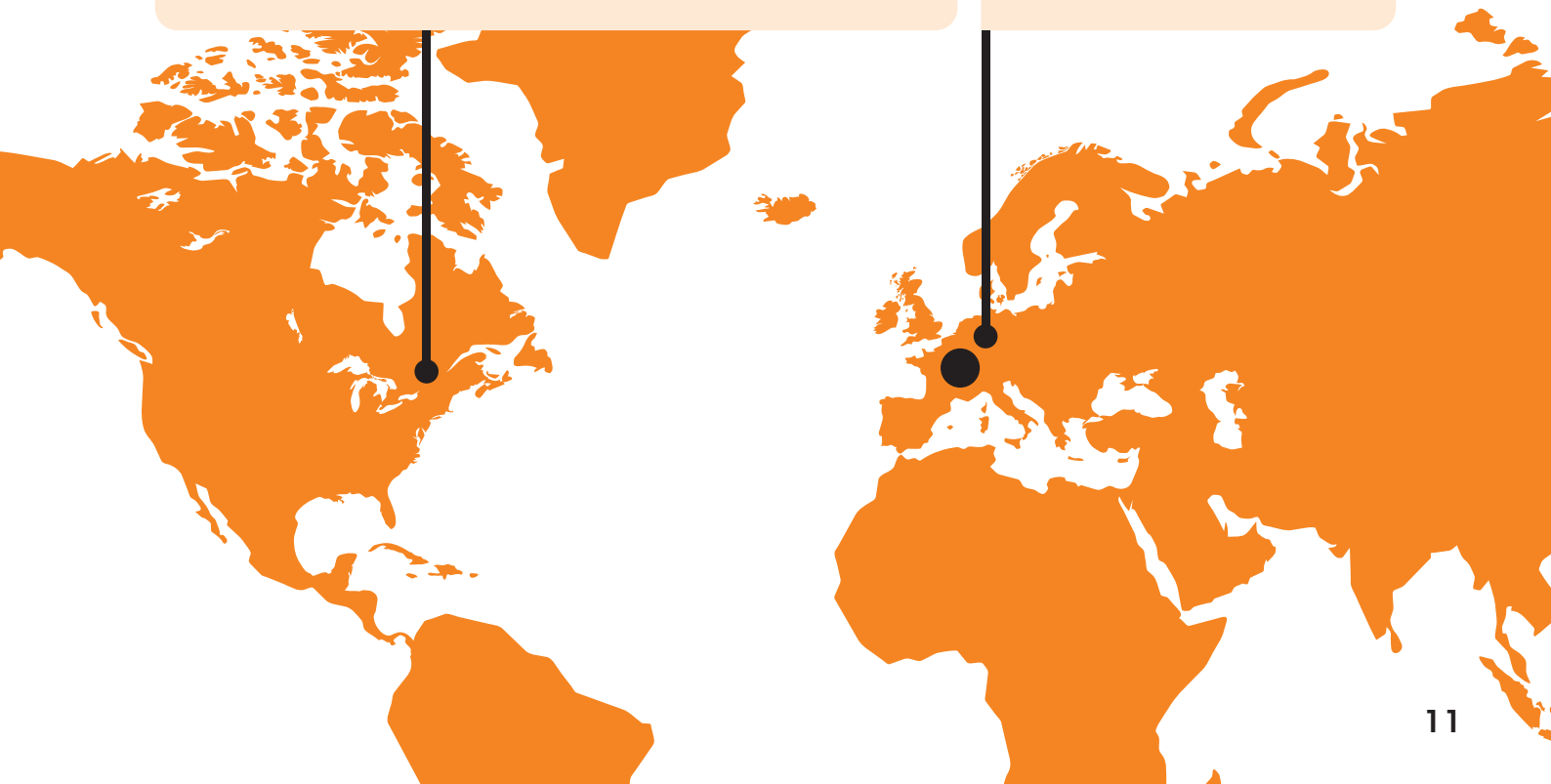
ALEMANIA

Eine starke Marke
der Groupe NADIA GMBH

Tel. +49 (0)7851 886 45-0
Fax +49 (0)7851 886 45-32
info@dynamic-professional.de

Robert-Koch-Strasse 7
77694 Kehl

www.dynamic-professional.de



GAMA

PARA SUS PROFESIONALES

*Para sus actividades
profesionales*

RESTAURACIÓN COMERCIAL



Gama Dynamix® **PAGINA 18 a 25**

Gama Junior **PAGINA 26 a 29**

Gama Cortahortalizas
eléctrica **PAGINA 52 a 55**

Gama Procesadora **PAGINA 56**

Gama Dynacube **PAGINA 58**

Gama Escurreverduras **PAGINA 60**

RESTAURACIÓN COLECTIVA



Gama Master **PAGINA 34 a 39**

Gama SMX **PAGINA 40 a 43**

Gama Pasapuré **PAGINA 44**

Gama Turbo Trituradores **PAGINA 46 a 51**

Gama Cortahortalizas
eléctrica **PAGINA 52 a 55**

Gama Procesadora **PAGINA 56**

Gama Escurreverduras **PAGINA 60**

PANADEROS Y PASTEREROS



Gama Mini MD95	PAGINA 16
Gama Dynamix®	PAGINA 18 a 25
Gama Junior	PAGINA 26 a 29

CHOCOLATEROS Y HELADEROS



Gama Mini MD95	PAGINA 16
Gama Dynamix®	PAGINA 18 a 25
Gama Junior	PAGINA 26 a 29

CHARCUTEROS Y CATERING



Gama Dynamix®	PAGINA 18 a 25	Gama Procesadora	PAGINA 56
Gama Junior	PAGINA 26 a 29	Gama Dynacube	PAGINA 58
Gama Master	PAGINA 34 a 39	Gama Escurreverduras	PAGINA 60
Gama Cortahortalizas eléctrica	PAGINA 52 a 55		

Desde 1964
60 AÑOS de experiencia



Índice

CATÁLOGO PROFESIONAL 2024

Desde 1964	p. 2
Nuestra pericia y compromisos	p. 6
Una red mundial	p. 10
Nuestras gamas para sus actividades profesionales	p. 12
Mini MD95	p. 16
Dynamix® DMX	p. 18
Dynamix® Nomad	p. 20
Dynamix® DMX V2	p. 22
Accesorios & Packs Dynamix®	p. 24
Junior	p. 26
Accesorios & Packs Junior	p. 29
Senior	p. 30
Accesorios & Packs Senior	p. 33
Master	p. 34
Accesorios & Packs Master	p. 39
SMX	p. 40
Accesorios SMX	p. 43
Pasapuré	p. 44
Turbo Trituradores	p. 46
Accesorios Turbo Trituradores	p. 50
Combinado & Cortahortalizas eléctrica	p. 52
Accesorios & Packs Combinado Cortahortalizas	p. 54
Procesadora & Blend&Mix	p. 56
Cortahortalizas manual	p. 58
Escurreverduras	p. 60
Varios	p. 62
Soportes de trituradores	p. 64
Noticias, tienda en línea y servicio postventa	p. 66
Condiciones generales de venta	p. 67

MINI MD95

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 250 W | 1 a 8 L



Recomendado por la gran escuela de chocolate VALRHONA.

Un aparato pequeño y resistente.

+ VENTAJAS

+ Robustez

Monobloc, pie de acero inoxidable y cuchillas de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Ultrarresistente, optimizando su durabilidad a lo largo del tiempo en el marco de un uso intensivo.

+ Seguridad

Encendido del aparato asegurado por un botón.

+ Ergonomía

Comodidad de uso gracias a su agarre y peso perfectamente adaptados al usuario (gracias a materiales de alta tecnología).

+ Higiene

Tubo de inmersión y campana de acero inoxidable para una higiene perfecta.

+ Cuchilla

2 o 4 aspas.



Dynamic, socio de Alexis SOSZYNSKI
Worldskills 2022



Velocidad variable
en opción



..... 160 mm



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

DYNAMIX

GAMA PROFESIONAL

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



*Particularmente
diseñado para pequeñas
preparaciones, salsas
y emulsiones.*

+ VENTAJAS

+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad de acceso rápido.

+ Higiene

Pie totalmente 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.

Dynamix® DMX 160 Blender



Velocidad variable

160 mm



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

Dynamix® DMX 160



Velocidad variable

160 mm



Cuchilla	2 aspas*/4 aspas**
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo + campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Peso Neto / Embalado	1 kg / 1,2 kg
Velocidad rpm	3 000 a 13 000
Referencia	MX050

* para triturar
** para emulsionar

Dynamix® DMX 190



Velocidad variable

190 mm



Cuchilla	2 aspas*/4 aspas**
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo + campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Peso Neto / Embalado	1kg / 1,5 kg
Velocidad rpm	3 000 a 13 000
Referencia	MX090

* para triturar
** para emulsionar

N O M A D

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 2 000 mAh 12 Vdc | 1 a 8 L

TIEMPO DE UTILIZACIÓN
25
MINUTOS



*Inalámbrico,
la libertad de movimiento
en la cocina.*

+ VENTAJAS

+ Polivalencia

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Higiene

Pie totalmente desmontable, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

CONFORME
A LAS NORMAS



Dynamix® Nomad 160*



160 mm



Dynamix® Nomad 190*



190 mm



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

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

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



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



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

Cargador de batería

Referencia **AC590**

Batería

Referencia **AC585**

DYNAMIX® V2

GAMA PROFESIONAL

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



*Doz velocidades
para un ajuste
ultra rápido.*

+ VENTAJAS

- + Rendimiento**
2 velocidades (8 000 rpm y 13 000 rpm)
- + Robustez**
Pie en acero inoxidable.
- + Higiene**
Pie totalmente 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.

3 colores a elegir

Color naranja por defecto



Dynamix® 160 V2

Naranja / Negro

Referencia

MX055

Rojo / Negro

Referencia

MX056

Blanco / Negro

Referencia

MX057

Dynamix® 190 V2

Naranja / Negro

Referencia

MX095

Rojo / Negro

Referencia

MX096

Blanco / Negro

Referencia

MX097

Dynamix® DMX 160 V2*



Cuchilla	2 aspas
Potencia	220 W
Largo total	395 mm
Tubo + campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Peso Neto / Embalado	1 kg / 1,2 kg
Velocidad 1 rpm	8 000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	Según colores

Dynamix® DMX 190 V2*



Cuchilla	2 aspas
Potencia	250 W
Largo total	425 mm
Tubo + campana	190 mm
Ø de campana	66 mm
Peso Neto / Embalado	1,2 kg / 1,5 kg
Velocidad 1 rpm	8 000
Velocidad 2 rpm	13 000
Referencia	Según colores

* Otros accesorios disponibles por separado.

Los accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



1 Bloque motor Dynamix®

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



Cuchilla
2 hojas



Cuchilla
4 hojas



Disco
batidor



Disco
a espuma

2 M160

Cuchilla	2 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Diam campana	55 mm
Referencia	AC521
Capacidad	1 a 4 litros

3 M190

Cuchilla	4 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Diam campana	66 mm
Referencia	AC550
Capacidad	1 a 8 litros

4 M Shake 190 Compatible con el bol graduado

Cuchilla	4 aspas
Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Diam campana	66 mm
Referencia	AC530
Capacidad	1 a 8 litros

5 Blender Dynamix®

Velocidad rpm	3 000 / 13 000
Referencia	AC560
Capacidad	1 a 4 litros

6 Batidora Dynamix®

Velocidad rpm	600 / 2 500
Referencia	AC516
Capacidad	1 a 4 litros

7 PP Dynamix®

Velocidad rpm	70 / 300
Referencia	AC517
Capacidad	1 a 5 kg

8 Pack Cuchillas

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

Varillas
extraíbles

6



185 mm

Producto
exclusivo

7



126 mm

9



Cuchillas
invertidas



10



11



9 Bol cutter
Dynamix®

10 Bol 1L graduado
Dynamix®

11 Bol inox 3L Dynamix®
Compatible inducción

Velocidad rpm

600 / 2 500

Referencia

AC518

-

AC510

-

AC513

Capacidad

-

1 litro

3 litros



1 + 2 + 6

Dynamix®
Combi 160

1 Bloque motor

220 W

1 Pie

160 mm

Cuchilla

2 aspas

1 Batidora

185 mm

Referencia

MF052

1 + 2 + 6 + 7

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

JUNIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 270 W | 1 a 25 L



El más ligero del mercado en su categoría.

+ 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.



Junior MX 225



Velocidad variable
en opción

225 mm



Cuchilla	2 aspas
Potencia	270 W
Largo total	505 mm
Tubo + campana	225 mm
Peso Neto / Embalado	1,7 kg / 2 kg
Velocidad rpm	12 000
Referencia	MX020 / MX020.V

Junior Batidora



Velocidad variable

185 mm



Potencia	270 W
Largo total	500 mm
Tubo + campana	185 mm
Peso Neto / Embalado	1,4 kg / 1,7 kg
Velocidad rpm	300 a 2 000
Referencia	FT005

JUNIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 270 W | 1 a 25 L



BM Junior



Velocidad variable

Potencia
Referencia

270 W
AC100



Los accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



1

M225

2

M300

3

Blender Junior

4

Batidora Junior

5

Pasapuré Junior

6

Bol Cutter Junior

Velocidad rpm
Capacidad
Referencia

3 000 / 12 000
5 a 25 litros
AC101

3 000 / 12 000
5 a 25 litros
AC105

3 000 / 12 000
1 a 10 litros
AC066

600 / 2 500
1 a 5 litros
AC102

70 / 300
1 a 10 kg
AC103

600 / 2 500
0,8 litros
AC104



Junior COMBI 225

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



Junior DMX 225

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



Junior DMX 225 Blender

270 W
Blender 225 mm
3 palas
MX110

SENIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 350 W | 20 a 40 L



*Un compromiso para
la restauración
tradicional y colectiva.*

+ VENTAJAS

+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad accesible rápidamente.

+ Higiene

Pie desmontable para facilitar el mantenimiento.

+ 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.



Senior MX 300



Velocidad variable
en opción

300 mm



Cuchilla	3 aspas
Potencia	350 W
Largo total	600 mm
Tubo + campana	300 mm
Peso Neto / Embalado	2,4 kg / 2,9 kg
Velocidad rpm	9 500
Referencia	MX007 / MX007.V

CONFORME A LAS NORMAS



SENIOR

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 350 W | 5 a 40 L



BM Senior



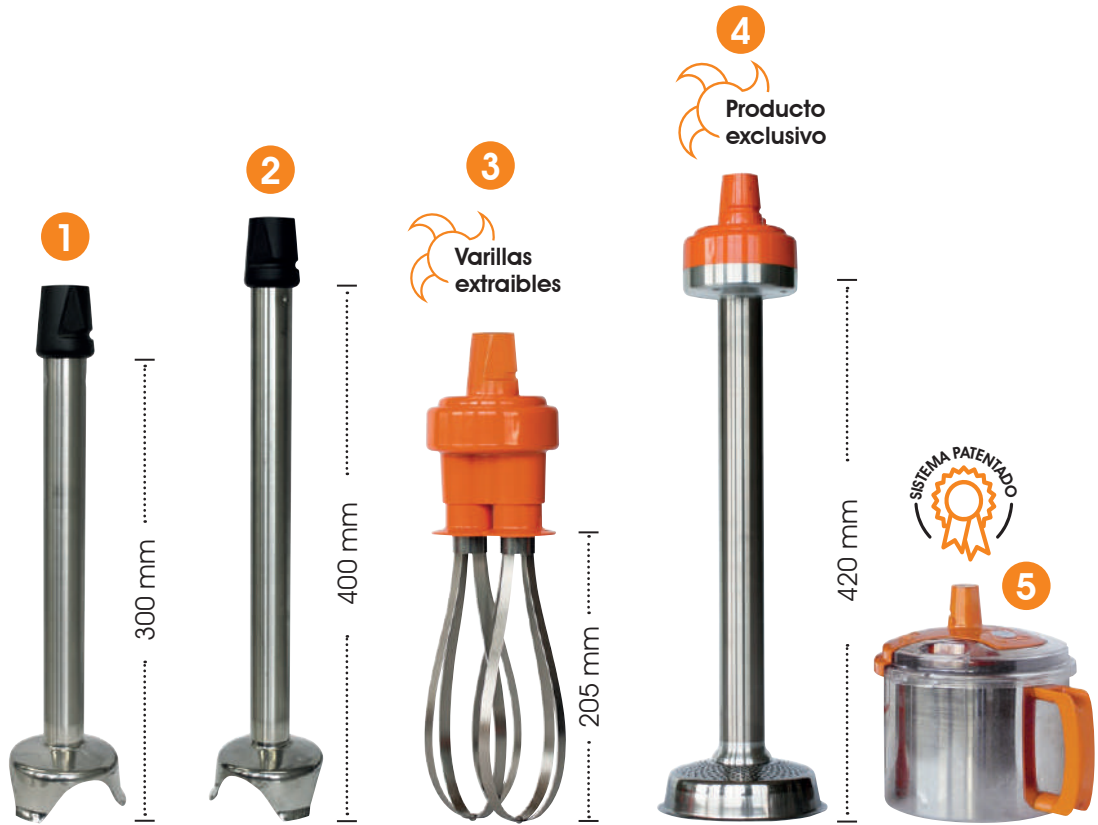
Velocidad variable

Potencia
Referencia

350 W
AC005

Los accesorios y los packs

Accesorios disponibles por separado.



1
M300

2
M400

3
Batidora Senior

4
Pasapuré Senior

5
Bol Cutter inox Senior

Velocidad rpm	2 800 / 9 500	2 800 / 9 500	300 / 900	100 / 600	400 / 1 500
Capacidad	20 a 40 litros	20 a 40 litros	5 a 20 litros	10 a 15 kg	5 litros
Referencia	AC006	AC016	AC007	AC004	AC055



Senior COMBI 300

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



Senior DMX 300

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

MASTER

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 600 W | 5 a 100 L



+ VENTAJAS

+ Rendimiento

Herramientas específicas que permiten una mezcla delicada.

+ Robustez

Pie en acero inoxidable.

+ Ergonomía

Variador de velocidad accesible rápidamente.

+ Higiene

Pie y campana enteramente desmontables sin herramientas, tubo y campana todo inox para un mantenimiento fácil.

+ Comodidad

Ligereza que permite una utilización fácil.

+ Polivalencia

Numerosos accesorios, varillas, bol cutter, herramienta pie pasapuré.

+ Seguridad

Puesta en marcha del aparato con un botón de seguridad.

CONFORME
A LAS NORMAS



Velocidad variable
en opción



410 mm



500 mm

Master MX 91-410



Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	715 mm
Tubo + campana	410 mm
Peso Neto / Embalado	3,4 kg / 3,8 kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX005 / MX005.V

Master MX 91-500



Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	800 mm
Tubo + campana	500 mm
Peso Neto / Embalado	3,6 kg / 4 kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX045 / MX045.V

Master MX 410



Velocidad variable
en opción

..... 410 mm



Cuchilla	3 aspas
Potencia	600 W
Largo total	720 mm
Tubo + campana	410 mm
Peso Neto / Embalado	3,5 kg / 4,1 kg
Velocidad rpm	10 500
Referencia	MX004 / MX004.V

Master Batidora



Velocidad variable



**Batidora
Extractable**

..... 245 mm



Potencia	600 W
Largo total	650 mm
Tubo + campana	245 mm
Peso Neto / Embalado	3,3 kg / 3,7 kg
Velocidad rpm	300 a 900
Referencia	FT001

MASTER

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 600 W | 5 a 100 L



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.

Los packs

Accesorios disponibles por separado.



1



2



3



4



- 1 Bloque motor
- 1 Pie
- Cuchilla
- 1 Batidora
- 1 Pasapuré
- Referencia

1 + 2 + 3

Master Combi 410.H

- 600 W**
- 410 mm**
- 3 aspas**
- 245 mm**
-

MF002.H

1 + 2 + 3 + 4

Master Trio 410.H

- 600 W**
- 410 mm**
- 3 aspas**
- 245 mm**
- 420 mm**

MF001.H



Master DMX 410 Blender

- 1 Bloque motor
- 1 Pie
- Cuchilla
- Referencia

- 600 W**
- 410 mm**
- 3 palas**
- MX120**



Master DMX 410.H

- 1 Bloque motor
- 1 Pie
- Cuchilla
- Referencia



- 600 W**
- 410 mm**
- 3 aspas**
- MX003.H**

MASTER

GAMA PROFESIONAL



BM Master



Velocidad variable

Potencia
Referencia

600 W
AC001

Los accesorios

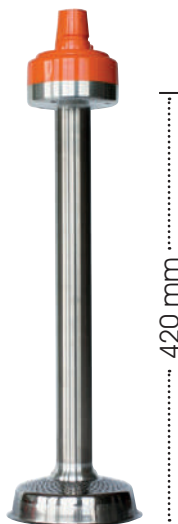
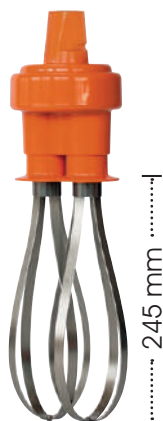
Accesorios disponibles por separado.



	M410.H	M410.HC	M500	FM420	FM600	FM700	Bol Cutter
Velocidad rpm	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	100 / 600	100 / 600	400 / 1 500
Capacidad	20 a 100 L	20 a 100 L	20 a 100 L	20 a 200 L	20 a 200 L	20 a 200 L	5 L
Referencia	AC002.H	AC002.HC	AC500	AC202	AC200	AC201	AC055

Producto
exclusivo

Batidora
Extractable



**Batidora
Master**

**Blender
Master**

**Pasapuré
Master**

**M300 CC
Master**

**Blender CC
Master**

Velocidad rpm	300 / 900	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Capacidad	5 a 20 litros	5 a 40 litros	10 a 30 kg	20 a 100 litros	5 a 40 litros
Referencia	AC003	AC070	AC004	AC260.HC	AC265

SMX

GAMA PROFESIONAL

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



*Uso intensivo especial
para las colectividades.*

+ 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 facilitado.
- + Comodidad**
Ligereza que permite una utilización fácil.
- + Seguridad**
Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.
- + Rendimiento**
Nueva motorización para un rendimiento óptimo.

CONFORME
A LAS NORMAS



SMX 600 Turbo



530 mm



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

**SMX 700 Turbo****SMX 800 Turbo****SMX Blender Turbo**

Cuchilla	3 aspas	3 aspas	3 palas
Potencia	925 W	1 000 W	1 000 W
Largo total	870 mm	960 mm	860 mm
Tubo + campana	600 mm	680 mm	580 mm
Peso Neto / Embalado	6,5 kg / 8 kg	6,7 kg / 8,2 kg	6,7 kg / 8,2 kg
Velocidad rpm	11 000	11 000	11 000
Referencia	MX040T	MX001T	MX125T

SMX

GAMA PROFESIONAL

PIES DESMONTABLES | 1000 W | 75 a 300 L



BM SMX Turbo



Potencia

1 000 W

Referencia

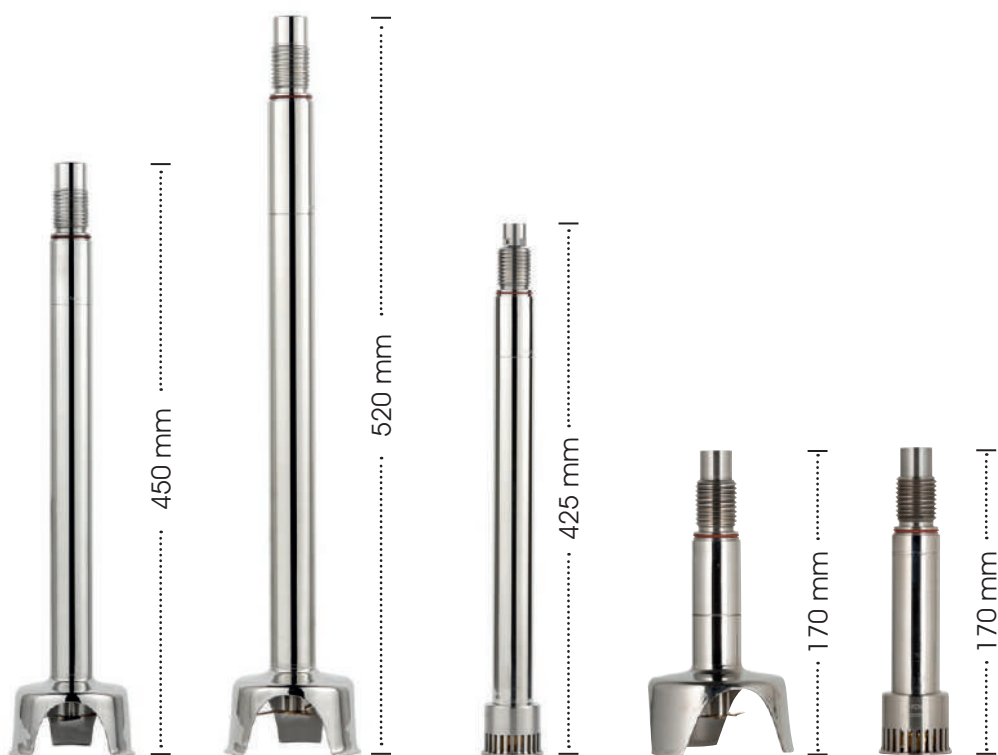
AC052T

CONFORME
A LAS NORMAS



Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



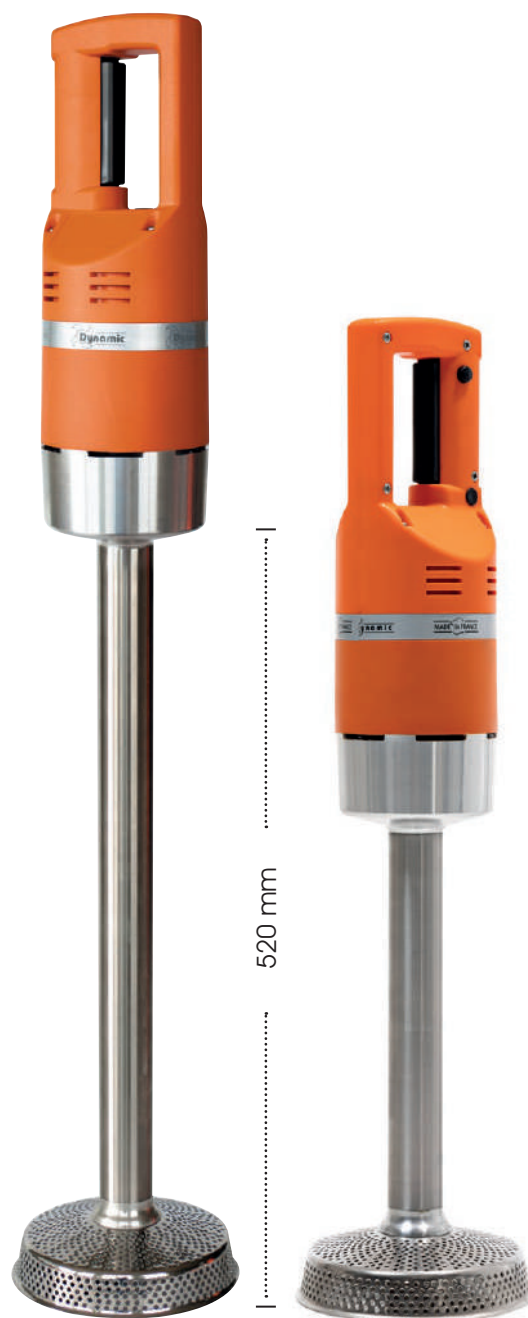
	Pie 700 Turbo	Pie 800 Turbo	Blender SMX Turbo	M300 CC SMX Turbo	Blender CC SMX Turbo
Velocidad rpm	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Referencia	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T

PASAPURÉ

GAMA PROFESIONAL



PIES FIJOS | 20 a 100 kg



+ VENTAJAS

- + Robustez**
Pie en acero inoxidable.
- + Higiene**
Cumple con las recomendaciones de APPCC.
- + Seguridad**
Puesta en marcha del aparato con botón de seguridad.

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

PIES DESMONTABLES
20 a 100 kg



Velocidad variable



PP520 Plus

Potencia **650 W**
 Largo total **870 mm**
 Peso / Embalado **4,9 kg / 5,9 kg**
 Velocidad rpm **150 a 500**
 Referencia **PP002**

Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



Velocidad variable



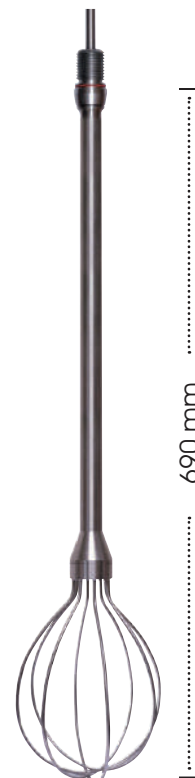
BM PP

Potencia **650 W**
 Referencia **AC221**



Pasapuré

Potencia **150 / 500**
 Referencia **AC220**



FM PP

Potencia **150 / 500**
 Referencia **AC208**

GIGAMIX XS

GAMA PROFESIONAL

TURBO TRITURADORES | 1,5 / 2,2 Kw
40 a 300 L



*Poco espacio,
¡gran capacidad!*

+ VENTAJAS

+ Comodidad

Mayor movilidad con ruedas y facilidad de almacenamiento debido a su tamaño.

+ Ergonomía

Compacta y manejable.

+ Higiene

Todo en acero inoxidable para facilitar el mantenimiento

CONFORME
A LAS NORMAS



CONTÁCTENOS
para una demostración

Plano con medidas



**Gigamix XS Blender
Tri-Fásico**

**Gigamix XS Blender
Monofásico**

Velocidad rpm
Tensión / Alimentación*
Potencia
Referencia

2 800
400 V, tri-fásico + neutral, 50 Hz
1,5 Kw
TB120

2 800
230 V, monofásico, 50 Hz
1,5 Kw
TB120.2

GIGAMIX

GAMA PROFESIONAL



*Para sus preparaciones
de gran envergadura.*

+ VENTAJAS

- + Comodidad**
Muy fácil de mover y manejar con ruedas.
- + Polivalencia**
Numerosos accesorios según las utilizaciones.
- + Ergonomía**
Plegable para ocupar poco espacio.
- + Higiene**
Construcción robusta en acero inoxidable, muy fácil de limpiar.
- + Potencia**
Motor muy potente de 2,2 KW.
- + Velocidad**
Ahorro de tiempo y velocidad de trabajo máxima.



Velocidad variable

OPCIÓN Variador de velocidad
2 800 / 4 000 rpm. Opción obligatoria
para el monofásico. Montado en fábrica.
Referencia TB010



CONTÁCTENOS
para una demostración

Plano con medidas



Version Estándar

	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V Variador incluido	Gigamix Blender	Gigamix Blender V.V Variador incluido
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Velocidad rpm	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
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

Version Desmontable

	Gigamix 460-210	Gigamix 460-210 V.V Variador incluido	Gigamix DMX	Gigamix DMX V.V Variador incluido
Tubo de inmersión	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Velocidad rpm	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
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

* Otras tensiones sobre encargo

Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



1 Batidora Gigamix Variador obligatorio

Velocidad rpm
Altura
Diámetro
Referencia

800 / 1 600
410 mm
170 mm

TB014

2 Blender Gigamix

2 800 / 4 000
93 mm
98 mm

TB004

3 Campana Gigamix

Velocidad rpm
Altura
Diámetro
Referencia

2 800 / 4 000
133 mm
280 mm

TB012

4 Pie Pasapuré Variador obligatorio

800 / 1 600
250 mm
165 mm

TB013

5 Campana Gigamix para ollas

Altura
Referencia

300 mm

TB012.2

6 Extensión de tubo

-

TB015

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).



Pistola Gigamix
Pistola opcional para Dyna Bomba

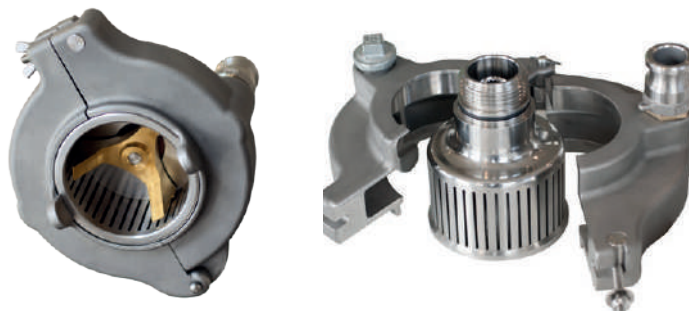
Referencia **TB040**



Dyna Bomba Gigamix
Adaptable sólo sobre el accesorio blender

Diametro **178 mm**
Referencia **TB030**

¡Vacíe sus ollas en unos minutos!



Sólo compatible con el pie blender

COMBINADO & CORTAHORTALIZAS

— GAMA PROFESIONAL

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



*Con una larga
selección de discos
en acero inoxidable.*

+ VENTAJAS

- + Higiene**
Lavado de todos los accesorios en lavavajillas.
- + Comodidad**
Motor silencioso de 50 Db sin vibraciones.
- + Ergonomía**
Adecuado para diestros y zurdos.
Montaje y desmontaje rápido.
- + Rendimiento**
Gran productividad gracias a los discos
(diámetro más ancho del mercado).

CONFORME
A LAS NORMAS





Capacidad nominal 5,4 litros
Capacidad útil 4,3 litros

	Combinado 2V	Combinado VV	Combinado VV Pantalla Pantalla digital
Velocidad Corta.H rpm	320 y 640	320 a 720	320 a 720
Velocidad Cutter rpm	1 500 y 3 000	350 a 3 500	350 a 3 500
Funciones	Pulso & Reverso*	Pulso & Reverso*	Pulso, reverso*, temporizador* y cronómetro*
Potencia	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Referencia	CL312	CL322	CL350

* Cortador solo



	Cortahortalizas 1V	Cortahortalizas 2V	Cortahortalizas VV Panel mando LEDS	Cortahortalizas VV Pantalla Pantalla digital
Velocidad rpm	320	320 y 640	320 a 720	320 a 720
Funciones	-	-	Pulso	Pulso
Velocidad	-	-	5 niveles	5 niveles
Potencia	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Referencia	CL100	CL110	CL121	CL150

Los accesorios

Accesorios disponibles por separado.



Disco Rebanadores

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

Disco Juliana (bastoncillos)

Referencia

CL3032	3x2 mm
CL3042	4x2 mm
CL3044	4x4 mm
CL3055	5x5 mm
CL3052	5x2 mm
CL3088	8x8 mm
CL3010	10x10 mm



Disco para Rallar

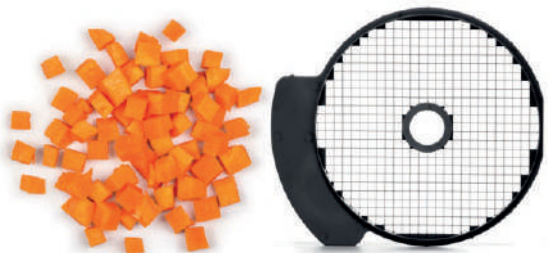
Referencia

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

Kit Macedonia

Referencia

CL4008	8x8 mm
CL4010	10x10 mm



Kit Patatas Fritas

Referencia

CL5008	8x8 mm
--------	--------

Soporte de discos De mesa o mural, modular

Referencia

CL7000



Los packs

Accesorios disponibles por separado.

PACK completo Cortahortalizas Tapa, empuñadora y eyector

Referencia

CL9000



PACK completo Cutter Tanque, cubierta y cuchilla estándar

Referencia

CL9001



PACK Restauración Colectiva

- + 4 discos Rebanadores : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm y 11 mm
- + 2 discos para Rallar : 2 mm y 5 mm
- + 2 discos Juliana : 4x4 mm y 10x10 mm

Referencia

CL6003



PACK Brasseries / Catering

- + 3 discos Rebanadores : 1,5 mm, 3 mm y 5 mm
- + 1 disco para Rallar 2 mm
- + 3 discos Juliana : 4x4 mm, 8x8 mm y 10x10 mm

Referencia

CL6002



PACK Buffet

- + 3 discos Rebanadores : 1,5 mm, 3 mm y 5 mm
- + 1 disco para Rallar 2 mm

Referencia

CL6001



PACK Pizza

- + 2 discos Rebanadores : 2,5 mm y 4 mm
- + 1 disco para Rallar 5 mm

Referencia

CL6000

CUTTER DE MESA ELÉCTRICO
BLEND & MIX
— GAMA PROFESIONAL

100G A 4 KG
ADECUADO PARA 20 A 100
CUBIERTOS POR SERVICIO



*Emulsionar,
mezclar y cortar
en segundos.*

+ VENTAJAS

- +** **Higiene**
Lavado de todos los accesorios en lavavajillas.
- +** **Comodidad**
Motor silencioso de 50 Db sin vibraciones.



Se entrega con una cuchilla estándar



	Cutter 1V	Cutter 2V	Cutter VV Panel mando LEDS Convertible en Cortahortalizas	Cutter VV Pantalla Pantalla digital Convertible en Cortahortalizas
--	-----------	-----------	--	---

Velocidad rpm	1 500	1 500 y 3 000	350 a 3 500	350 a 3 500
Función	-	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso	Pulso, reverso, temporizador y cronómetro
Velocidades	-	-	10 niveles	10 niveles
Potencias	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Referencia	CL200	CL212	CL222	CL250



FUNCIÓN 2 EN 1

Ideal para alimentación de textura modificada

Entregado con una cuchilla lisa y una cuchilla microdentada

	Blend & Mix 2V	Blend & Mix VV Panel mando LEDS	Blend & Mix VV Pantalla Pantalla digital
--	----------------	------------------------------------	---

Velocidad rpm	1 500 y 3 000	350 a 3 500	350 a 3 500
Función	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso	Pulso, reverso, temporizador y cronómetro
Velocidades	-	10 niveles	10 niveles
Potencias	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Referencia	CL412	CL422	CL450

Los accesorios



Cuchilla lisa

Referencia **CL8001**



Cuchilla dentada

Referencia **CL8002**



Cuchilla microdentada

Referencia **CL8003**

DYNACUBE

GAMA PROFESIONAL

CORTAHORTALIZAS MANUAL

30 a 50 kg/H



*Nº1
de los cortadores
a dados manuales
en el mundo.*

+ VENTAJAS

- + Rapidez**
Fácil de instalar.
- + Higiene**
Facilidad de mantenimiento.
- + Comodidad**
Fácil de transportar.
- + Polivalencia**
Herramientas específicas que permiten diferentes cortes.
- + Seguridad**
Sin contacto directo con las rejillas de corte.

CONFORME
A LAS NORMAS





Ø del recipiente
Altura total
Peso / Embalado
Referencia

	1 + 2	1 + 7	1 + 4	1 + 3	1 + 6	1 + 5
	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube
	+ rejilla 5,5x5,5 + empujador	+ rejilla 7x7 + empujador	+ rejilla 8,5x8,5 + empujador	+ rejilla 10x10 + empujador	+ rejilla 14x14 + empujador	+ rejilla 17x17 + empujador
	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg
	CL007	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009

Referencia

	2	7	4	3	6	5
	Kit rejilla 5,5x5,5 + empujador	Kit rejilla 7x7 + empujador	Kit rejilla 8,5x8,5 + empujador	Kit rejilla 10x10 + empujador	Kit rejilla 14x14 + empujador	Kit rejilla 17x17 + empujador
	AC065	AC060	AC061	AC062	AC063	AC064

ESCURREVERDURAS

GAMA PROFESIONAL

MANUAL & ELÉCTRICA | 5 a 20 L



¡ Compre los originales !

Modelo patentado

+ 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.

CONFORME
A LAS NORMAS



EM98 Eléctrica



Con Temporizador
(tiempo de marcha/uso 1 min)

Referencia **E003.T**

Ø del recipiente	430 mm
Altura total	630 mm
Peso neto / embalado	8,3 kg / 10 kg
Potencia	200 W
Velocidad rpm	500
Volúmen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E003



Referencia

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

E5SC Manual

Tapa apretado



Ø del recipiente	275 mm
Altura total	342 mm
Peso neto / embalado	1,6 kg
Volúmen aconsejado	1 a 2 lechugas
Referencia	E007

E10 Manual*



Ø del recipiente	330 mm
Altura total	420 mm
Peso neto / embalado	2,4 kg / 3 kg
Volúmen aconsejado	2 a 3 lechugas
Referencia	E001

E20 Manual*



Ø del recipiente	430 mm
Altura total	500 mm
Peso neto / embalado	3,6 kg / 4,8 kg
Volúmen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E002

E20 SC Manual*

Tapa apretado



Ø del recipiente	430 mm
Altura total	500 mm
Peso neto / embalado	3,6 kg / 4,8 kg
Volúmen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E004

VARIOS

GAMA PROFESIONAL

100 a 150 CÍTRICOS POR HORA



*Ideal para exprimir
una gran cantidad
de cítricos sin esfuerzo.*

+ VENTAJAS

- + Robustez**
Silencioso, muy robusto.
- + Ergonomía**
Las piezas se montan y se desmontan con mucha facilidad.



Dynajuicer

Exprimidor



Entregado con 2 piñas

Diámetro	220 mm
Altura total	330 mm
Potencia	200 W
Velocidad rpm	1 500
Peso	3,7 kg
Referencia	PA001



| 1000 / 1200 mm |

	Batidora manual FMA 90	Batidora manual FMA 91
Largo	1 200 mm	1 000 mm
Peso	1,1 kg	1,1 kg
Capacidad	20 a 200 litros	20 a 200 litros
Referencia	AC210	AC211



Dynamic

SMX 800 TURBO

16/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 6,1 Kg

fabriqué en France



Los soportes



Soportes de Triturador
(Para su seguridad y comodidad)

	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	1 000 mm	1 200 mm	Ancho del borde 55 mm*
Referencia	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006

* Dimensiones máximas de uso

Soporte de pared para mixers

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



Soporte Dynamix®
naranja o negro

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



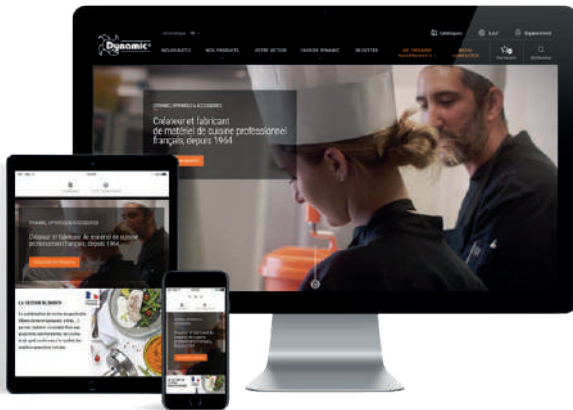
Diga stop a los trastornos musculoesqueléticos
Con este gancho que permite una mayor maniobrabilidad de sus mixers. Este gancho se coloca en el borde de una olla.

Gancho de sujeción
Para las gamas Master y SMX, incluido en las versiones desmontables

Referencia	SM020
------------	-------

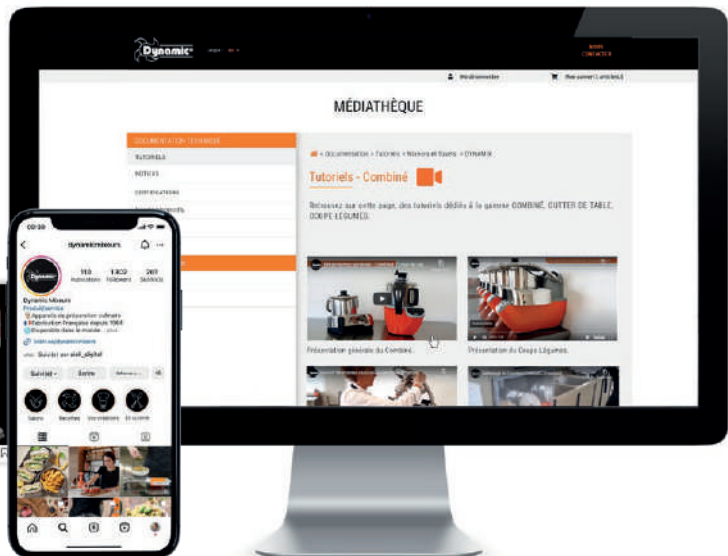
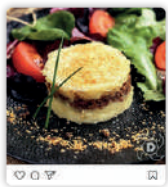
Sitio web

www.dynamicmixers.com



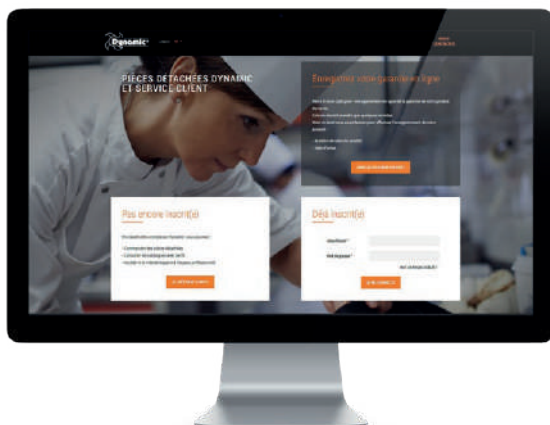
- + Fotos y videos de nuestros productos.
- + Descargue las fichas técnicas de los productos y folletos comerciales.
- + Descubra las recetas dedicadas a los equipos Dynamic.
- + Contáctenos fácilmente gracias al formulario de contacto completo.

Síguenos



Tienda en línea y servicio postventa

www.sav-dynamicmixers.com



Creando su cuenta en Dynamic, podrá :

- + Realizar pedidos de toda nuestra gama (excepto las gamas Turbo Trituradores y Procesadora / Cortahortalizas eléctricos) y de nuestros repuestos
- + Acceder a la mediateca y al espacio profesional.
- + Ver tutoriales.

Condiciones generales de venta (Aplicable al 1er enero 2024)

1 - DISPOSICIONES GENERALES

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

2 - PEDIDOS - PRESUPUESTO

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

3 - PLAZOS

Las entregas se efectúan en función de las disponibilidades de suministro y transporte, en el orden de llegada de los pedidos y según las indicaciones proporcionadas por la Sociedad cuando aceptó el pedido. La Sociedad está autorizada a efectuar entregas de manera global o parcial. Los plazos se dan a título indicativo y no comprometen a la Sociedad especialmente en caso de fuerza mayor o casos fortuitos. Ningún retraso de entrega puede dar lugar a la aplicación de penalidades o daños y perjuicios, a retención o cancelación de pedido. En cualquier caso, 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 podría 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 retiran 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 previo. 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 intervendrá como amigable componedor, elegido de mutuo acuerdo, o a falta de ello, nombrado tras la demanda de la parte más diligente por el Presidente del Tribunal de Comercio de la Roche-sur-Yon.

Las partes renuncian a cualquier apelación y recurso contra la sentencia arbitral que se dictará de forma definitiva y se comprometen a conformarse a ella sin recurso ni exequátur.



Distribuido por :

Contáctenos para obtener la lista de los distribuidores más cercanos.

DYNAMIC FRANCIA

Société d'études et réalisations mécaniques dite DYNAMIC
518 Rue Léo Backeland, ZI du Puy Nardon
BP 57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre France
Tel. **+33 (0)2 51 63 02 72**
e-mail : **contact@dynamicmixers.com**
Siret : SAS - 416450435 - RCS La Roche-sur-Yon : 416 45



UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA SUS PREPARACIONES DYNAMIC©
www.dynamicmixers.com

