



GAMME
PROFESSIONNELLE
2024

60
ANS

DE SAVOIR-FAIRE

Depuis 1964

dynamicmixers.com

Sommaire

CATALOGUE PROFESSIONNEL 2024

Depuis 1964	p. 2
Notre savoir-faire & engagements	p. 6
Un réseau mondial	p. 10
Nos gammes pour vos métiers	p. 12
Mini MD95	p. 16
Dynamix® DMX	p. 18
Dynamix® Nomad	p. 20
Dynamix® DMX V2	p. 22
Accessoires & Packs Dynamix®	p. 24
Junior	p. 26
Accessoires & Packs Junior	p. 29
Senior	p. 30
Accessoires & Packs Senior	p. 33
Master	p. 34
Accessoires & Packs Master	p. 39
SMX	p. 40
Accessoires SMX	p. 43
Presse-Purée	p. 44
Turbo Broyeurs	p. 46
Accessoires Turbo Broyeurs	p. 50
Combiné & Coupe-Légumes électrique de table	p. 52
Accessoires & Packs Combiné Coupe-Légumes	p. 54
Cutter de table & Blend&Mix	p. 56
Coupe-Légumes manuel	p. 58
Essoreuses	p. 60
Divers	p. 62
Supports de mixeurs	p. 64
Actualités, boutique en ligne & S.A.V.	p. 66
Conditions générales de ventes	p. 67

MINI MD95

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 250 W | 1 à 8 L



Recommandé par l'école du grand chocolat VALRHONA.

*Un appareil
petit et robuste.*

les **+** PRODUITS

+ Robustesse

Monobloc, pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-résistant, optimisant sa durée dans le temps dans le cadre d'un usage intensif.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par un bouton.

+ Ergonomie

Confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapté à l'utilisateur (grâce à des matériaux de haute technologie).

+ Hygiène

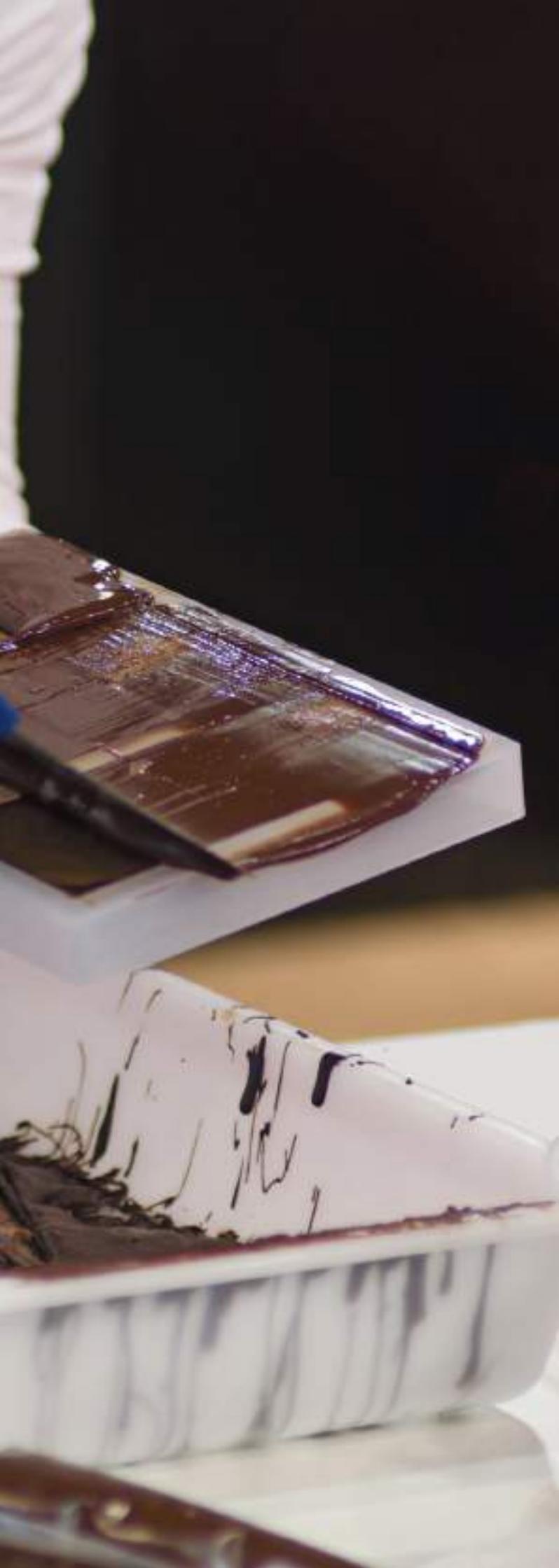
Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite.

+ Couteaux

2 ou 4 lames.



Dynamic, partenaire d'Alexis SOSZYNSKI
Worldskills 2022



Vitesse variable
en option



..... 160 mm



Couteau	4 lames / 2 lames
Puissance	250 W
Long. totale	445 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1,2 kg / 1,5 kg
Vitesse tr/min	11 500
Code article	MX008 / MX010

DYNAMIX

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 220 / 250 W | 1 à 8 L



*Spécialement conçu
pour les petites
préparations, les sauces
et émulsions.*

les PRODUITS

- + Performance**
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**
Pied en acier inoxydable.
- + Ergonomie**
Variateur de vitesse accessible rapidement.
- + Hygiène**
Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- + Confort**
Légèreté permettant une utilisation aisée.
- + Polyvalence**
De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée, Pied Blender.

Dynamix® DMX 160 Blender



Vitesse variable

..... 160 mm



Couteau	3 pales
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	35 mm
Poids / Conditionné	1,2 kg / 1,5 kg
Vitesse tr/min	3 000 à 13 000
Code article	MX100

Dynamix® DMX 160



Vitesse variable

160 mm



Couteau **2 lames**
 Puissance **220 W**
 Long. totale **395 mm**
 Long. tube + cloche **160 mm**
 Diamètre de cloche **55 mm**
 Poids / Conditionné **1 kg / 1,2 kg**
 Vitesse tr/min **3 000 à 13 000**
 Code article **MX050**

Dynamix® DMX 190



Vitesse variable

190 mm



Couteau **4 lames**
 Puissance **250 W**
 Long. totale **425 mm**
 Long. tube + cloche **190 mm**
 Diamètre de cloche **66 mm**
 Poids / Conditionné **1kg / 1,5 kg**
 Vitesse tr/min **3 000 à 13 000**
 Code article **MX090**

N O M A D

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 2 000 mAh 12 Vdc | 1 à 8 L

TEMPS D'UTILISATION
25
MINUTES



*Sans fil, la liberté
de mouvement
en cuisine.*

les **+** PRODUITS

- + Polyvalence**
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**
Pied en acier inoxydable.
- + Hygiène**
Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

CONFORME
AUX NORMES



Dynamix® Nomad 160*



160 mm



Dynamix® Nomad 190*



190 mm



Couteau	2 lames
Puissance	2 000 mAh 12Vdc
Long. totale	450 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1,1 kg / 1,9 kg
Vitesse tr/min	10 000
Code article	MX130

Couteau	2 lames
Puissance	2 000 mAh 12Vdc
Long. totale	480 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Poids / Conditionné	1,5 kg / 2,2 kg
Vitesse tr/min	10 000
Code article	MX140

* Autres accessoires (sauf Blender) disponibles séparément.



Encombrement réduit et faible poids de la batterie pour un travail sans fatigue. Remplacement facile et rapide.



Livré avec chargeur et batterie Lithium-Ion. Temps de charge : 45 min

Chargeur batterie

Code article **AC590**

Batterie

Code article **AC585**

DYNAMIX® V2

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 220 / 250 W | 1 à 8 L



*Deux vitesses
pour un réglage
ultra rapide.*

les **+** PRODUITS

- + Performance**
2 vitesses (8 000 tr/min et 13 000 tr/min)
- + Robustesse**
Pied en acier inoxydable.
- + Hygiène**
Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- + Confort**
Légèreté permettant une utilisation aisée.
- + Polyvalence**
De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée, Pied Blender.

3 coloris au choix

Coloris orange par défaut



Dynamix® 160 V2

Orange / Noir

Code article

MX055

Rouge / Noir

Code article

MX056

Blanc / Noir

Code article

MX057

Dynamix® 190 V2

Orange / Noir

Code article

MX095

Rouge / Noir

Code article

MX096

Blanc / Noir

Code article

MX097

Dynamix® DMX 160 V2*



Couteau	2 lames
Puissance	220 W
Long. totale	395 mm
Long. tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Poids / Conditionné	1 kg / 1,2 kg
Vitesse 1 tr/min	8 000
Vitesse 2 tr/min	13 000
Code article	Selon coloris

Dynamix® DMX 190 V2*



Couteau	2 lames
Puissance	250 W
Long. totale	425 mm
Long. tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Poids / Conditionné	1,2 kg / 1,5 kg
Vitesse 1 tr/min	8 000
Vitesse 2 tr/min	13 000
Code article	Selon coloris

* Autres accessoires disponibles séparément.

Les accessoires et les packs

Accessoires disponibles séparément.



1 Bloc Moteur Dynamix®

	BM 160	BM 190
Puissance	220 W	250 W
Code article	AC515	AC514



2 M160

Couteau	2 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Diamètre de cloche	55 mm
Code article	AC521
Capacité	1 à 4 litres

3 M190

Couteau	4 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Diamètre de cloche	66 mm
Code article	AC550
Capacité	1 à 8 litres

4 M Shake 190 Compatible bol gradué

Couteau	4 lames
Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Diamètre de cloche	66 mm
Code article	AC530
Capacité	1 à 8 litres

5 Blender Dynamix®

Vitesse tr/min	3 000 / 13 000
Code article	AC560
Capacité	1 à 4 litres

6 Fouet Dynamix®

Vitesse tr/min	600 / 2 500
Code article	AC516
Capacité	1 à 4 litres

7 PP Dynamix®

Vitesse tr/min	70 / 300
Code article	AC517
Capacité	1 à 5 kg

8 Pack Couteaux

Vitesse tr/min	-
Code article	AC540
Capacité	-

Fouet
extractible

6



Produit
exclusif

7



9



Lames
inversées



10



11



9 Bol cutter
Dynamix®

10 Bol 1L gradué
Dynamix®

11 Bol inox 3L Dynamix®
Compatible induction

Vitesse tr/min
Code article
Capacité

600 / 2 500
AC518
-

-
AC510
1 litre

-
AC513
3 litres



1 + 2 + 6

Dynamix®
Combi 160

1 Bloc moteur 220 W
1 Pied 160 mm
Couteau 2 lames
1 Fouet 185 mm
Code article MF052

1 + 2 + 6 + 7

Dynamix® Trio 160

1 Bloc moteur 220 W
1 Pied 160 mm
Couteau 2 lames
1 Fouet 185 mm
1 Presse-Purée 126 mm
Code article MF050

JUNIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 270 W | 1 à 25 L



*le plus léger du marché
dans sa catégorie.*

les PRODUITS

- + Performance**
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**
Pied en acier inoxydable.
- + Ergonomie**
Variateur de vitesse accessible rapidement.
- + Hygiène**
Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- + Confort**
Légèreté permettant une utilisation aisée.
- + Polyvalence**
De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée, Pied Blender.
- + Sécurité**
Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

Junior MX 225



Vitesse variable
en option

225 mm



Couteau	2 lames
Puissance	270 W
Long. totale	505 mm
Long. tube + cloche	225 mm
Poids / Conditionné	1,7 kg / 2 kg
Vitesse tr/min	12 000
Code article	MX020 / MX020.V

Junior Fouet



Vitesse variable

185 mm



Puissance	270 W
Long. totale	500 mm
Long. tube + cloche	185 mm
Poids / Conditionné	1,4 kg / 1,7 kg
Vitesse tr/min	300 à 2 000
Code article	FT005

JUNIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 270 W | 1 à 25 L



BM Junior



Vitesse variable

Puissance
Code article

270 W
AC100



Les accessoires et les packs

Accessoires disponibles séparément.



	1	2	3	4	5	6
	M225	M300	Blender Junior	Fouet Junior	Presse-Purée Junior	Bol Cutter Junior
Vitesse tr/min	3 000 / 12 000	3 000 / 12 000	3 000 / 12 000	600 / 2 500	70 / 300	600 / 2 500
Capacité	5 à 25 litres	5 à 25 litres	1 à 10 litres	1 à 5 litres	1 à 10 kg	0,8 litres
Code article	AC101	AC105	AC066	AC102	AC103	AC104



Junior COMBI 225

1 Bloc moteur	270 W
1 Pied	225 mm
Couteau	2 lames
1 Fouet	185 mm
Code article	MX022



Junior DMX 225

1 Bloc moteur	270 W
1 Pied	225 mm
Couteau	2 lames
Code article	MX021.V



Junior DMX 225 Blender

1 Bloc moteur	270 W
1 Pied	225 mm
Couteau	2 lames
Code article	MX110

SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 350 W | 20 à 40 L



*Un compromis de choix
pour la restauration
traditionnelle et collective.*

les PRODUITS

- + Performance**
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**
Pied en acier inoxydable.
- + Ergonomie**
Variateur de vitesse accessible rapidement.
- + Hygiène**
Pied démontable pour un entretien facilité.
- + Confort**
Légèreté permettant une utilisation aisée.
- + Polyvalence**
De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée.
- + Sécurité**
Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.



Senior MX 300



Vitesse variable
en option

300 mm



Couteau	3 lames
Puissance	350 W
Long. totale	600 mm
Long. tube + cloche	300 mm
Poids / Conditionné	2,4 kg / 2,9 kg
Vitesse tr/min	9 500
Code article	MX007 / MX007.V

CONFORME AUX NORMES



SENIOR

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES 350 W | 5 à 40 L



BM Senior



Vitesse variable

Puissance

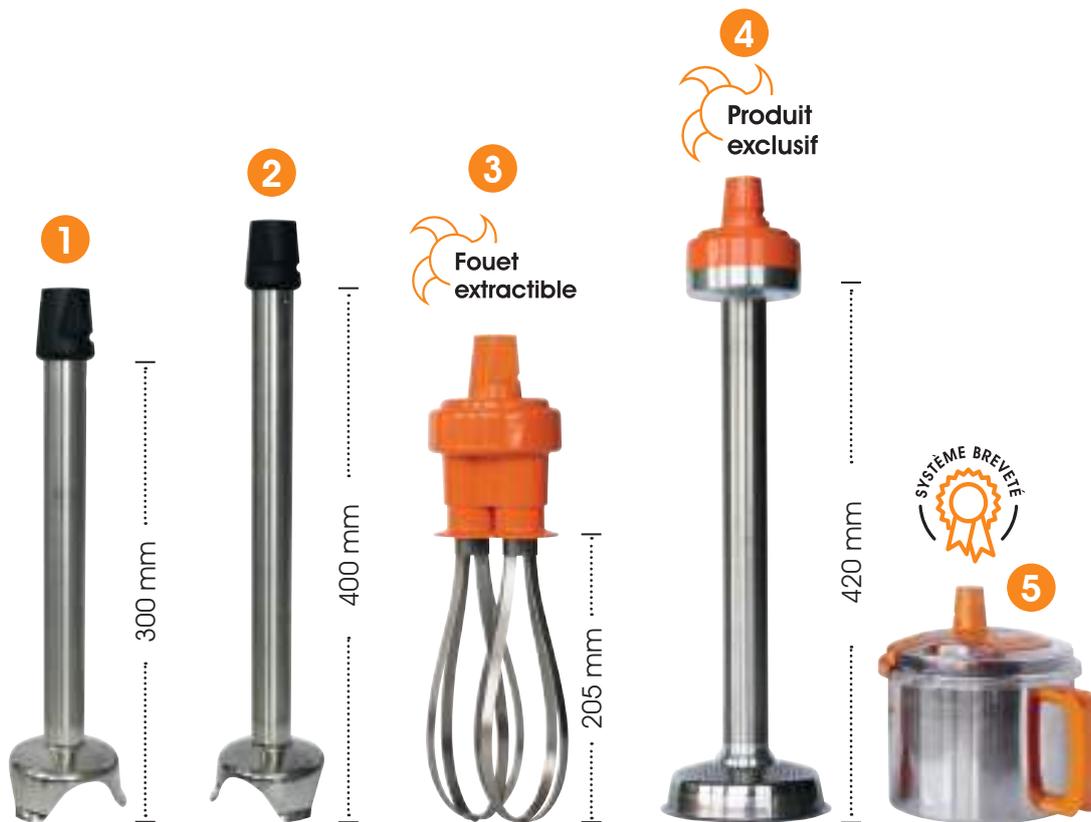
350 W

Code article

AC005

Les accessoires et les packs

Accessoires disponibles séparément.



1
M300

2
M400

3
Fouet Senior

4
Presse-Purée Senior

5
Bol Cutter inox Senior

Vitesse tr/min
Capacité
Code article

2 800 / 9 500
20 à 40 litres
AC006

2 800 / 9 500
20 à 40 litres
AC016

300 / 900
5 à 20 litres
AC007

100 / 600
10 à 15 kg
AC004

400 / 1 500
5 litres
AC055



Senior COMBI 300

1 Bloc moteur
1 Pied
Couteau
1 Fouet
Code article

350 W
300 mm
3 lames
205 mm
MF003



Senior DMX 300

1 Bloc moteur
1 Pied
Couteau
Code article

350 W
300 mm
3 lames
MX006

MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES | 600 W | 5 à 100 L



les + PRODUITS

+ Performance

Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Ergonomie

Variateur de vitesse accessible rapidement.

+ Hygiène

Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.

+ Confort

Légèreté permettant une utilisation aisée.

+ Polyvalence

De nombreux accessoires, Fouet, Bol Cutter, outil Presse-Purée, Pied Blender.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

CONFORME
AUX NORMES



Master MX 91-410



Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	715 mm
Long. tube + cloche	410 mm
Poids / Conditionné	3,4 kg / 3,8 kg
Vitesse tr/min	10 500
Code article	MX005 / MX005.V

Master MX 91-500



Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	500 mm
Poids / Conditionné	3,6 kg / 4 kg
Vitesse tr/min	10 500
Code article	MX045 / MX045.V



Vitesse variable
en option



410 mm



500 mm

Master MX 410



..... 410 mm



Couteau	3 lames
Puissance	600 W
Long. totale	720 mm
Long. tube + cloche	410 mm
Poids / Conditionné	3,5 kg / 4,1 kg
Vitesse tr/min	10 500
Code article	MX004 / MX004.V

Master Fouet



..... 245 mm



Puissance	600 W
Long. totale	650 mm
Long. tube + cloche	245 mm
Poids / Conditionné	3,3 kg / 3,7 kg
Vitesse tr/min	300 à 900
Code article	FT001

MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 600 W | 5 à 100 L



Clean ^{UP} **System**

**Pied et cloche
entièrement démontables**

Pour un nettoyage facile, un entretien et une hygiène parfaite. Tout en inox pour une durabilité accrue de votre pied. Lavable en machine. Ce dispositif exclusif Dynamic est conforme aux recommandations HACCP.

Les packs

Accessoires disponibles séparément.



1



2



3



4



1 Bloc moteur
1 Pied
Couteau
1 Fouet
1 Presse-Purée
Code article

1 + 2 + 3

Master Combi 410.H

600 W
410 mm
3 lames
245 mm
-
MF002.H

1 + 2 + 3 + 4

Master Trio 410.H

600 W
410 mm
3 lames
245 mm
420 mm
MF001.H



Master DMX 410 Blender

1 Bloc moteur
1 Pied
Couteau
Code article

600 W
410 mm
3 pales
MX120



Master DMX 410.H

1 Bloc moteur
1 Pied
Couteau
Code article

600 W
410 mm
3 lames
MX003.H



MASTER

GAMME PROFESSIONNELLE



BM Master



Puissance
Code article

600 W
AC001

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



	M410.H	M410.HC	M500	FM420	FM600	FM700	Bol Cutter
Vitesse tr/min	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	100 / 600	100 / 600	400 / 1 500
Capacité	20 à 100 L	20 à 100 L	20 à 100 L	20 à 200 L	20 à 200 L	20 à 200 L	5 L
Code article	AC002.H	AC002.HC	AC500	AC202	AC200	AC201	AC055



	Fouet Master	Blender Master	Presse-Purée Master	M300 CC Master	Blender CC Master
Vitesse tr/min	300 / 900	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Capacité	5 à 20 litres	5 à 40 litres	10 à 30 kg	20 à 100 litres	5 à 40 litres
Code article	AC003	AC070	AC004	AC260.HC	AC265

S M X

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS FIXES / DÉMONTABLES
850 / 1000 W | 75 à 300 L



*Usage intensif
spécial collectivités.*

MOTEUR GARANTIE*
2
ans

les **+** PRODUITS

- + Polyvalence**
Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage.
- + Robustesse**
Pied en acier inoxydable.
- + Hygiène**
Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité.
- + Confort**
Utilisation facilitée grâce à leur support.
- + Sécurité**
Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.
- + Puissance**
Nouvelle motorisation pour un meilleur rendement.

CONFORME
AUX NORMES



*Uniquement pour le marché français

SMX 600 Turbo



Couteau	3 lames
Puissance	850 W
Long. totale	800 mm
Long. tube + cloche	530 mm
Poids / Conditionné	6,1 kg / 7,7 kg
Vitesse tr/min	11 000
Code article	MX002T



SMX 700 Turbo

SMX 800 Turbo

SMX Blender Turbo

Couteau	3 lames	3 lames	3 pales
Puissance	925 W	1 000 W	1 000 W
Long. totale	870 mm	960 mm	860 mm
Long. tube + cloche	600 mm	680 mm	580 mm
Poids / Conditionné	6,5 kg / 8 kg	6,7 kg / 8,2 kg	6,7 kg / 8,2 kg
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000
Code article	MX040T	MX001T	MX125T

SMX

GAMME PROFESSIONNELLE

PIEDS DÉMONTABLES | 1000 W | 75 à 300 L



BM SMX Turbo



Puissance

1 000 W

Code article

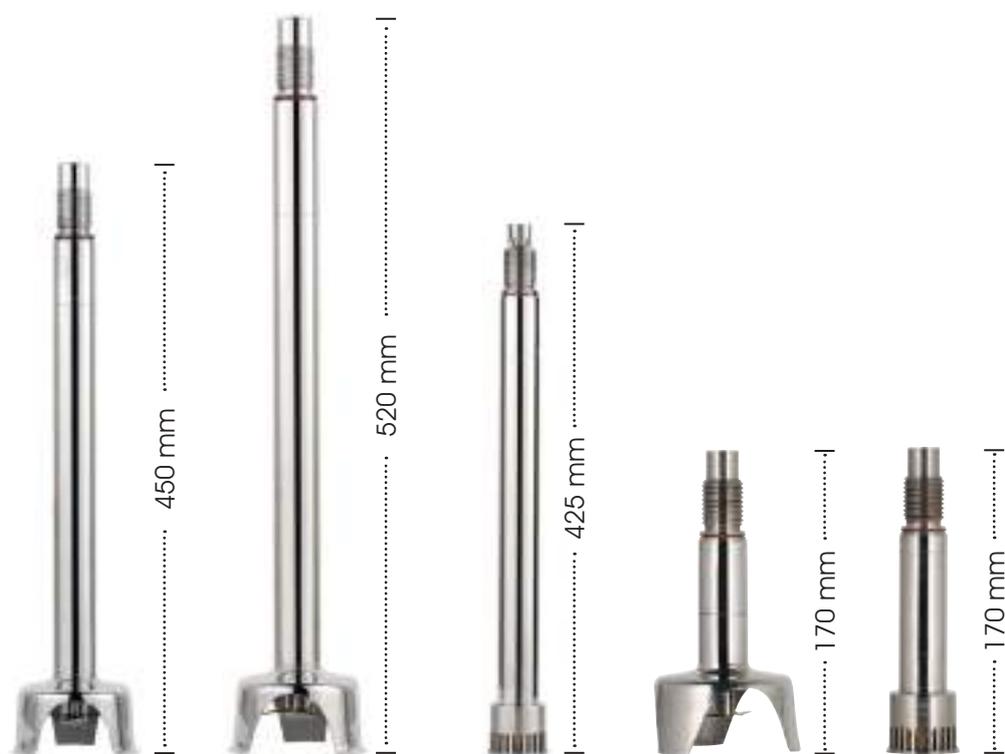
AC052T

CONFORME
AUX NORMES



Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



	Pied 700 Turbo	Pied 800 Turbo	Blender SMX Turbo	M300 CC SMX Turbo	Blender CC SMX Turbo
Vitesse tr/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Code article	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T

PRESSE-PURÉE

GAMME PROFESSIONNELLE



les PRODUITS

+ Robustesse

Pied en acier inoxydable.

+ Hygiène

Conforme aux recommandations HACCP.

+ Sécurité

Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton.

PIEDS FIXES | 20 à 100 kg



	PP520	PP300
Puissance	650 W	650 W
Long. totale	870 mm	600 mm
Poids / Condi.	4,9 kg / 5,9 kg	4,7 kg / 5,7 kg
Vitesse tr/min	500	500
Code article	PP001	PP003

PIEDS DÉMONTABLES
20 à 100 kg



PP520 plus

Puissance **650 W**
Long. totale **870 mm**
Poids / Condi. **4,9 kg / 5,9 kg**
Vitesse tr/min **150 à 500**
Code article **PP002**

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



BM PP

Puissance **650 W**
Code article **AC221**



Presse-Purée

Vitesse tr/min **150 / 500**
Code article **AC220**



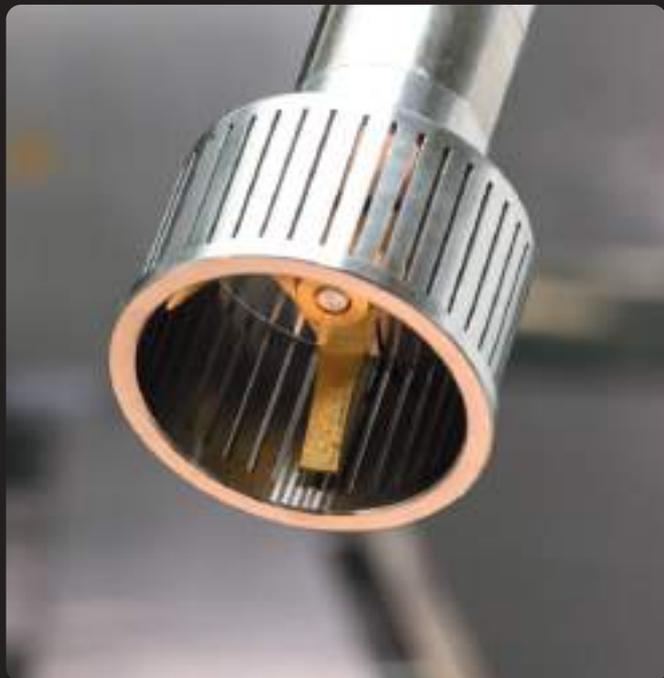
FM PP

Vitesse tr/min **150 / 500**
Code article **AC208**

GIGAMIX XS

GAMME PROFESSIONNELLE

TURBO BROYEURS | 1,5 / 2,2 Kw
40 à 300 L



*Faible encombrement,
grande capacité !*

les PRODUITS

- + Confort**
Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement de par son gabarit.
- + Ergonomie**
Compact, faible empiètement soit un encombrement minimum.
- + Hygiène**
Tout en inox pour un entretien facilité.

CONFORME
AUX NORMES 



CONTACTEZ-NOUS
pour une démonstration

Croquis encombrement



**Gigamix XS Blender
Triphase**

**Gigamix XS Blender
Monophasé**

Vitesse tr/min
Tension alimentaire
Puissance
Code article

2 800
400 V, triphasé + neutre, 50 Hz
1,5 Kw
TB120

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

GIGAMIX

GAMME PROFESSIONNELLE



Pour vos très grandes préparations.

les PRODUITS

- + Confort**
Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement.
- + Polyvalence**
Des accessoires nombreux pour toute utilisation.
- + Ergonomie**
Encombrement minimum.
- + Hygiène**
Tout en inox pour un entretien facile.
- + Puissance**
Moteur puissant de 2,2 KW.
- + Performance**
Gain de temps et vitesse de travail maximale.



Vitesse variable

OPTION Variateur 2 800 / 4 000 tr/min.
Indispensable pour monophasé.
Monté uniquement en usine.
Code article TB010



CONTACTEZ-NOUS
pour une démonstration

Croquis encombrement



Version Standard

	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V Variateur inclus	Gigamix Blender	Gigamix Blender V.V Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Code article	TB001	TB002	TB020	TB021

Version Surbaissée

	Gigamix 460-210	Gigamix 460-210 V.V Variateur inclus	Gigamix DMX	Gigamix DMX V.V Variateur inclus
Tube de plongée	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Vitesse tr/min	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
Tension alimentaire	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz	400 V, triphasé + neutre, 50 Hz*
Puissance	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Code article	TB005	TB006	TB008	TB009

Version Démontable

* Autres tensions sur demande

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



Vitesse tr/min
Hauteur
Diamètre
Code article

1 Fouet Gigamix Variateur obligatoire

800 / 1 600
410 mm
170 mm

TB014

2 Blender Gigamix

2 800 / 4 000
93 mm
98 mm

TB004

Vitesse tr/min
Hauteur
Diamètre
Code article

3 Cloche Gigamix

2 800 / 4 000
133 mm
280 mm

TB012

4 Pied Presse-Purée Variateur obligatoire

800 / 1 600
250 mm
165 mm

TB013

Hauteur
Code article

5 Cloche Gigamix pour sauteuse

300 mm

TB012.2

6 Rallonge Tube de plongée

-

TB015

Dynapompe

Grâce à son procédé innovant, la pompe Dynamic s'adapte parfaitement au Pied Blender Gigamix pour transférer rapidement et sans effort la préparation mixée vers l'unité de conditionnement.

La Dynapompe permet de transvaser 100 litres d'eau (pour information, la viscosité de l'eau est égale à 1 centipoise) en 1 minute à vitesse maximum (4000 tours).



Pistolet Gigamix
Option pour Dynapompe

Code article

TB040



Dynapompe Gigamix
Adaptable sur Blender uniquement

Diamètre

178 mm

Code article

TB030

Videz vos marmites en quelques minutes !



Compatibilité pied blender uniquement

COMBINÉ & COUPES-LÉGUMES

GAMME PROFESSIONNELLE

JUSQU'À 300 KG PAR HEURE ADAPTÉ
JUSQU'À 400 COUVERTS PAR SERVICE

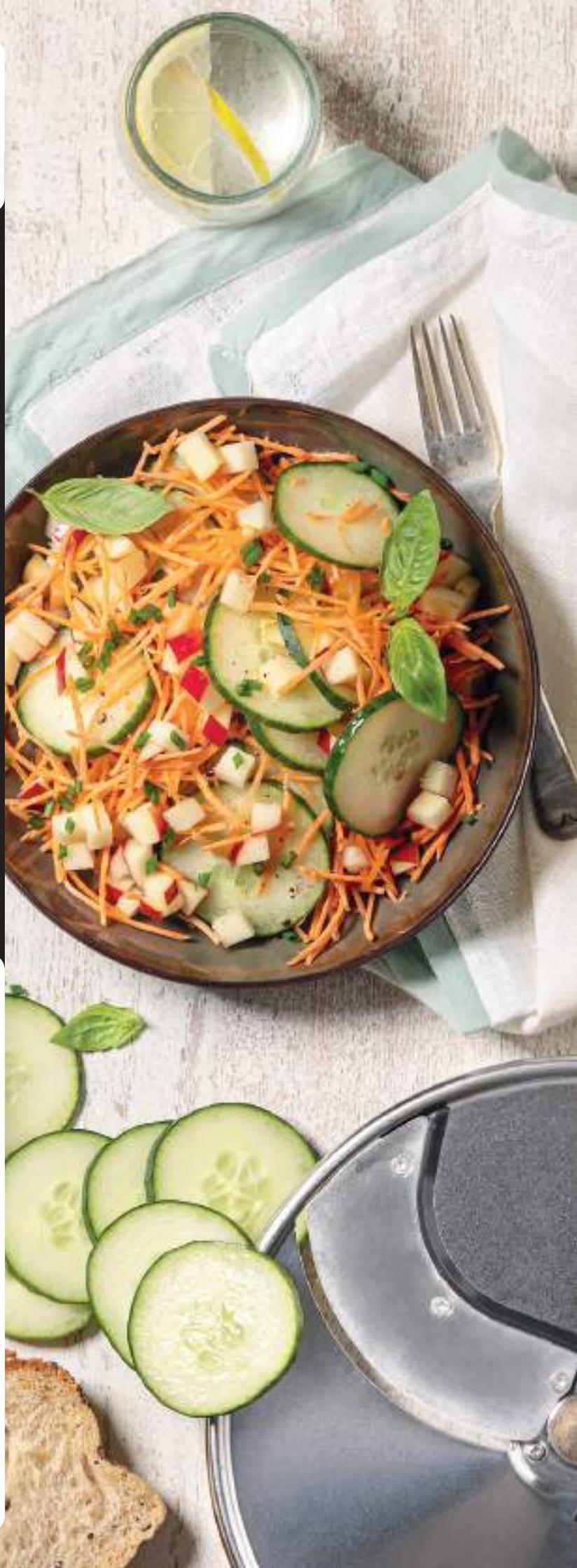


*Avec un large choix
de disques inox.*

les PRODUITS

- + Hygiène**
Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.
- + Confort**
Moteur silencieux 50 Db et sans vibrations.
- + Ergonomie**
Adapté pour droitiers et gauchers.
Montage et démontage rapides.
- + Performance**
Gain de productivité grâce aux disques de grande taille (diamètre le plus large du marché).

CONFORME
AUX NORMES 





Capacité nominale 5,4 litres
Capacité utile 4,3 litres

	Combiné 2V	Combiné VV	Combiné VV Écran Affichage digital
Vitesse Coupe L.tr/min	320 et 640	320 à 720	320 à 720
Vitesse Cutter tr/min	1 500 et 3 000	350 à 3 500	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse*	Pulse & Reverse*	Pulse, Reverse*, Timer* et Chronomètre*
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL312	CL322	CL350

* Cutter uniquement



	Coupe-Légumes 1V	Coupe-Légumes 2V	Coupe-Légumes VV Avec cadran LEDS	Coupe-Légumes VV Écran Affichage digital
Vitesse tr/min	320	320 et 640	320 à 720	320 à 720
Fonctions	-	-	Pulse	Pulse
Vitesse	-	-	5 niveaux	5 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL100	CL110	CL121	CL150

Les accessoires

Accessoires disponibles séparément.



Disque à émincer

Code article

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

Disque à julienne

Code article

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



Disque à râper

Code article

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

Kit Macédoine

Code article

CL4008	8x8 mm
CL4010	10x10 mm



Kit Frites

Code article

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

Support de disques De table ou mural, modulaire

Code article **CL7000**



Les packs

Accessoires disponibles séparément.

PACK complet Coupe-Légumes Couvercle, poignée et bac

Code article

CL9000



PACK complet Cutter Cuve, couvercle et couteau lisse

Code article

CL9001



PACK Collectivité

- + 4 disques à émincer : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm et 11 mm
- + 2 disques à râper : 2 mm et 5 mm
- + 2 disques à julienne : 4x4 mm et 10x10 mm

Code article

CL6003



PACK Brasseries / Traiteurs

- + 3 disques à émincer : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm
- + 1 disque à râper 2 mm
- + 3 disques à julienne : 4x4 mm, 8x8 mm et 10x10 mm

Code article

CL6002



PACK Buffet

- + 3 disques à émincer : 1,5 mm, 3 mm et 5 mm
- + 1 disque à râper 2 mm

Code article

CL6001



PACK Pizza

- + 2 disques à émincer : 2,5 mm et 4 mm
- + 1 disque à râper de 5 mm

Code article

CL6000

CUTTER DE TABLE ÉLECTRIQUE
BLEND & MIX
— GAMME PROFESSIONNELLE

100 GR À 4 KG ADAPTÉ
POUR 20 À 100 COUVERTS
PAR SERVICE



*Emulsionner,
mixer et hacher
en quelques secondes.*

les **+** PRODUITS

- + Hygiène**
Lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle.
- + Confort**
Moteur silencieux 50 Db et sans vibrations.



Livré avec un couteau lisse



	Cutter 1V	Cutter 2V	Cutter VV Avec cadran LEDS Convertible Coupe-Légumes	Cutter VV Écran Affichage digital Convertible Coupe-Légumes
Vitesse tr/min	1 500	1 500 et 3 000	350 à 3 500	350 à 3 500
Fonctions	-	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse, timer & chronomètre
Vitesse	-	-	10 niveaux	10 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL200	CL212	CL222	CL250



FONCTION 2 EN 1

Idéal pour les textures modifiées

Livré avec un couteau lisse et un couteau microdenté

	Blend & Mix 2V	Blend & Mix VV Avec cadran LEDS	Blend & Mix VV Écran Affichage digital
Vitesse tr/min	1 500 et 3 000	350 à 3 500	350 à 3 500
Fonctions	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse, timer & chronomètre
Vitesse	-	10 niveaux	10 niveaux
Puissance	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Code article	CL412	CL422	CL450

Les accessoires



Couteau lisse

Code article **CL8001**



Couteau denté

Code article **CL8002**



Couteau microdenté

Code article **CL8003**

DYNACUBE

GAMME PROFESSIONNELLE

COUPE-LÉGUMES MANUEL

30 à 50 kg/H



*N°1
des coupe-légumes
manuels
dans le monde.*

les PRODUITS

- + Rapidité**
Mise en place aisée.
- + Hygiène**
Facilité d'entretien.
- + Confort**
Facilement transportable.
- + Polyvalence**
Outils spécifiques permettant différentes coupes.
- + Sécurité**
Pas de contact direct avec les grilles durant l'utilisation.

CONFORME
AUX NORMES





	1 + 2	1 + 7	1 + 4	1 + 3	1 + 6	1 + 5
	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube	Dynacube
	+ grille 5,5x5,5 + poussoir	+ grille 7x7 + poussoir	+ grille 8,5x8,5 + poussoir	+ grille 10x10 + poussoir	+ grille 14x14 + poussoir	+ grille 17x17 + poussoir
Diamètre	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Hauteur totale	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Poids / Conditionné	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
Code article	CL007	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009

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

ESSOREUSES

GAMME PROFESSIONNELLE

MANUELLES & ÉLECTRIQUES | 5 à 20 L



*Offrez-vous
les originaux !*

Modèle déposé

les PRODUITS

+ Hygiène

Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP.

+ Confort

Fermeture hermétique évitant tout épanchement d'eau.

+ Polyvalence

Utilisation intensive.

+ Robustesse

Engrenage avec une goupille en inox incorporée.

CONFORME
AUX NORMES



EM98 Électrique



Disponible avec Temporisation
(temps de marche 1 min)

Code article **E003.T**

Diamètre	430 mm
Hauteur totale	630 mm
Poids / Conditionné	8,3 kg / 10 kg
Puissance	200 W
Vitesse en charge	500 tr/min
Conseillé pour	3 à 5 salades
Code article	E003



Code article

Berceau (E20 & E20 SC)	AC019
Jeux de pignons (E10 - E20)	2815.1
Jeux de pignons (E20 SC)	2815.2

E5SC Manuelle

Étanche



Diamètre	275 mm
Hauteur totale	342 mm
Poids / Conditionné	1,6 kg
Conseillé pour	1 à 2 salades
Code article	E007

E10 Manuelle*



Diamètre	330 mm
Hauteur totale	420 mm
Poids / Conditionné	2,4 kg / 3 kg
Conseillé pour	2 à 3 salades
Code article	E001

E20 Manuelle*



Diamètre	430 mm
Hauteur totale	500 mm
Poids / Conditionné	3,6 kg / 4,8 kg
Conseillé pour	3 à 5 salades
Code article	E002

E20 SC Manuelle*

Étanche



Diamètre	430 mm
Hauteur totale	500 mm
Poids / Conditionné	3,6 kg / 4,8 kg
Conseillé pour	3 à 5 salades
Code article	E004

DIVERS

GAMME PROFESSIONNELLE

100 à 150 AGRUMES À L'HEURE



*Idéal pour presser
une grande quantité
d'agrumes sans effort.*

les PRODUITS

- + Robustesse**
Silencieux et très robuste.
- + Ergonomie**
Démontage et remontage facile et rapide des parties.



Dynajuicer

Presse-agrumes



Livré avec 2 cônes ogives

Diamètre	220 mm
Hauteur totale	330 mm
Puissance	200 W
Vitesse tr/min	1 500
Poids	3,7 kg
Code article	PA001



| 1000 / 1200 mm |

	FMA 90	FMA 91
Longueur	1 200 mm	1 000 mm
Poids	1,1 kg	1,1 kg
Capacité	20 à 200 litres	20 à 200 litres
Code article	AC210	AC211



Dynamic

SMX 800 TURBO

19/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 8.1 Kg

fabriqué en France



Les supports



Supports de mixeurs
(Pour votre sécurité et votre confort)

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Poids	1,9 kg	2,3 kg	2,6 kg	2,8 kg	3,2 kg	0,7 kg
Diamètre	400 mm	600 mm	800 mm	1 000 mm	1 200 mm	Largeur rebord 55 mm*
Code article	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006

* Dimensions d'utilisation maxi

Support mural de mixeurs

	Servomix
Longueur	300 mm
Profondeur	150 mm
Hauteur	800 mm
Poids	18 kg
Code article	SM060



Support Dynamix®
orange ou noir

Code article **SM030 / SM030N**



Dites halte aux T.M.S.
Avec ce crochet permettant une maniabilité accrue de vos mixeurs. Ce crochet se place sur le rebord d'une marmite.

Crochet de maintien
Pour les gammes Master et SMX
Inclus dans les versions démontables

Code article **SM020**