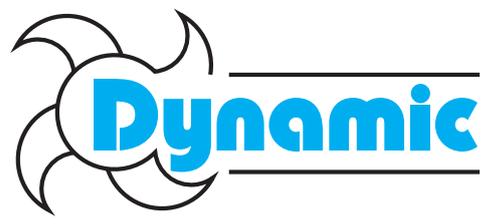
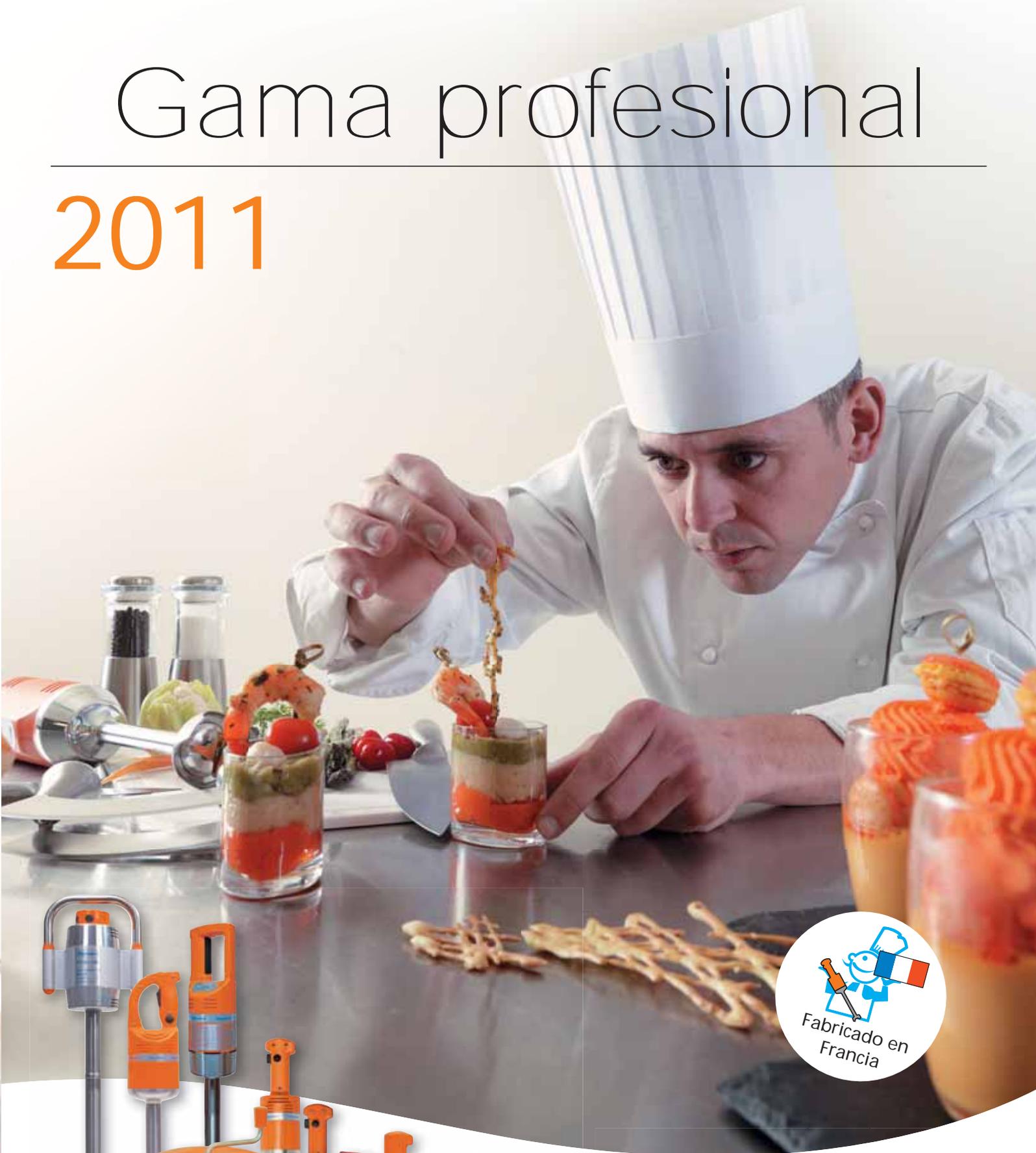


Gama profesional

2011



www.dynamicmixers.com

Soliciten los auténticos !

LAS NOVEDADES 2011



Trituradores,
Batidoras, Cortadoras
de verduras,
Escurreverduras, ...
**¡4 generaciones
al servicio de los
profesionales !**



Verdadero especialista en batidoras y trituradores profesionales desde hace más de 45 años. Líder mundial presente en más de 80 países.

Productos a la vez robustos e innovadores, producidos en nuestras fábricas en Francia.

LAS NOVEDADES 2011

Dynamix : nuevos accesorios



Con los 3 nuevos accesorios (batidor, prensa puré y bol cutter), podrán picar, emulsionar, rallar, batir, mezclar, amasar o picar con toda seguridad.

El Dynamix equipado de sus accesorios es ideal para la preparación de sus salsas, emulsiones, coulis, pequeños purés y ofrece una gran versatilidad.



DISPONIBLE
A PARTIR DE
JULIO DEL
2011

A DESCUBRIR
en la página 9

Gigamix : nuevo accesorio

El nuevo brazo batidor-mezclador de la Gigamix es ideal para las mezclas con copos de purés deshidratados, sopa deshidratada....

Asegura una homogeneización y una mezcla perfecta. El brazo batidor-mezclador requiere la opción de variador de velocidad de base.



A DESCUBRIR
en la página 27



Gama Dynamic

p. 15 / 17 Senior

Junior

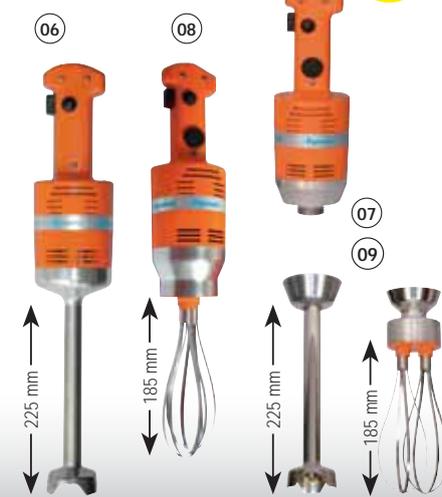
p. 12 / 14

Mini

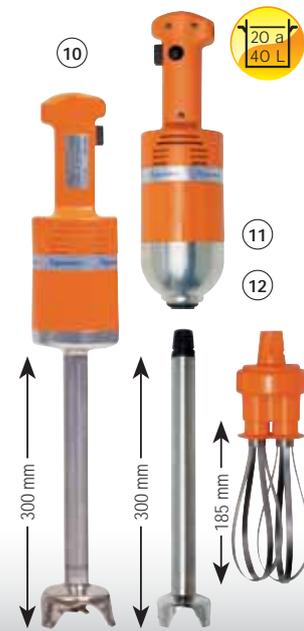
p. 6 / 11



01	02	03	04	05
Dynamix	Dynashake	MD 95	Mini Triturador inalámbrico	Mini Batidora inalámbrica
220 W	220 W	250 W	180 W	180 W



06	07	08	09
Junior Standard	Junior Plus	Junior Batidora	Junior Combi
270 W	270 W	270 W	270 W



10	11	12
PMX 98 Standard	PMDH 250 Plus	PMF 250 Combi
350 W	350 W	350 W

p. 18 / 23

Master Combi



F	G
Dynacutter	Corta-hortalizas
10 a 100 comensales	10 a 100 comensales

A	B + C	B + C + D	E	E	E
Pie Dynaturbo	MF 2000 Combi	MFAP 2000 Combi	FM 90 (600 mm)	FM 91 (700 mm)	FM 92 (420 mm)
-	Motor + pie + varillas	Motor + pie + varillas + pasapuré	Ø bola 150 mm	Ø bola 150 mm	Ø bola 150 mm



Todos nuestros productos están certificados. Todos los productos fabricados en nuestras fábricas están en conformidad con las exigencias esenciales de las normativas CE y ETL. Estas exigencias de calidad muy estrictas son para cada usuario una garantía de calidad y satisfacción para un uso diario de nuestros aparatos.



Todos nuestros aparatos son suministrados con :

- Doble aislamiento
- En conformidad con las normas CE
- Botón de seguridad
- Variador de velocidad : estándar o opción
- Cable + enchufe : largo 3 m
- Alimentación : 115 V o 230 V

Master



13	14	15	16	17
MX 91	FT 97	MX 2000 Standard	MX 2000 DSC	MDH 2000
500 W	500 W	500 W	500 W	500 W



18	19	20	21
SMX 600 E	SMX 800 E	SMX 600 DSC	SMX 800 DSC
850 W	1000 W	850 W	1000 W

22	23
PP 97	PP 97 Plus
650 W	650 W

Soportes de triturador : SM - SA (p. 26)

Gama Corta-hortalizas Manuales



24
Jirafa «Gigamix»
1,5 kW



25	26	27	28	29
E 10 - 10 l.	E 20 - 20 l.	E 20 SC - 20 l.	EM eléctrico 20 l.	Soporte para los escurreverduras E 20 y E 20 SC
H 420 mm ø 330 mm	H 500 mm ø 430 mm	H 500 mm ø 430 mm	H 630 mm ø 430 mm	H 170 mm ø 360 mm

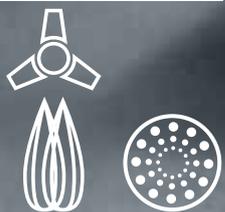


30	31
Dynacube (+ 1 rejilla)	Dynacoupe (+ 2 discos)
H 330 mm - ø 400 mm	H 260 mm - ø 370 mm
Rejilla : 7x7 / 8,5x8,5 / 10x10 / 14x14 / 17x17 mm	Discos Dynacoupe

Productos varios

Dynajuicer - Esprimidor	Batidor manual	CF 2000 - Cizalla corta-alimentos	Conos señalización	Dynaclim
-	L 1 200 mm - ø 150 mm	-	BS 50S - BS 75S - BS 50W - BS 75W	4, 8 y 16 vías

Gama
profesional Mini



Gama MINI



Mini triturador profesional para sus pequeñas preparaciones !

Auténtico mini triturador profesional para sus pequeñas preparaciones. Ligero, rápido, eficaz y robusto. De mantenimiento fácil con su pie desmontable, se convertirá muy pronto en su compañero de trabajo con sus números accesorios.



Pack Dynamix



Dynamix

By Dynamic

Pie desmontable



0 - 13000 rpm



IDEAL EN REPOSTERÍA, CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA, para ganaches, salsas...

160 mm



Dynamix	Pie desmontable	Ref. MX050
----------------	-----------------	------------

Dynamix standard con cuchilla emulsionadora

Dynamix	Pie desmontable	Ref. MX060
----------------	-----------------	------------

Dynamix standard con cuchilla estándar

Largo total :	395 mm
Largo tubo + campana :	160 mm
Diámetro del aparato :	70 mm
Peso neto / embalaje :	0,990 Kg / 2,20 lbs
Potencia max :	220 W
Variador :	0 hasta 13000 rpm

Pack Dynamix	Ref. MX052
---------------------	------------

Le Pack Dynamix está constituido por :
1 Dynamix + 1 cuchilla emulsionadora + 1 cuchilla estándar + 1 disco batidor + 1 disco emulsionador + 1 bol 1 L con tapa.

El Pack "4 cuchillas" está constituido por : cuchilla emulsionadora + cuchilla estándar + disco batidor + disco emulsionador	Ref. AC540
---	------------

DynaShake®

By Dynamic



IDEAL PARA
SUS BATIDOS,
SMOOTHIES,
EMULSIONES
& CÓCTELES

190 mm



El Dynashake, gracias a su bol, le permitirá realizar sus preparaciones instantáneas, como smoothies, batidos, cócteles... con una facilidad y rapidez increíbles.

Pie desmontable



0 - 13000 rpm



Pack Dynashake



Cuchilla estándar
2 aspas
Ref. 0551

Cuchilla
emulsionadora - 4 aspas
Ref. 0550

Disco batidor
Ref. 0552

Disco emulsionador
Ref. 0553

Bol 1 litro
con tapa
Ref. AC510

DynaShake® Pie desmontable	Ref. MX051
-----------------------------------	------------

Dynashake standard con cuchilla emulsionadora + bol con tapa

Largo total :	425 mm
Largo tubo + campana :	190 mm
Diámetro del aparato :	95 mm
Peso neto / embalaje :	1,4 Kg / 3 lbs
Potencia max :	220 W
Variador :	0 hasta 13000 rpm

Pack DynaShake®	Ref. MX054
------------------------	------------

El Pack Dynashake está constituido por :
1 Dynamix + 1 cuchilla emulsionadora + 1 cuchilla estándar +
1 disco batidor + 1 disco emulsionador + 1 bol 1 L con tapa.

El Pack "4 cuchillas" está constituido por : cuchilla emulsionadora + cuchilla estándar + disco batidor + disco emulsionador	Ref. AC540
---	------------

Los accesorios del Dynamix

LAS NOVEDADES 2011



Accesorios para Dynamix

LAS NOVEDADES 2011

01- Bol Cutter 0,8l.	Ref. AC518
02- Batidora Largo : 185 mm	Ref. AC516
03- Pasapuré Largo : 126 mm	Ref. AC517
04- Pie con cuchilla emulsionadora - 4 aspas	Ref. AC520
05- Pie con cuchilla standard 2 aspas	Ref. AC521
06- Pie disco batidor	Ref. AC522
07- Pie disco emulsionador	Ref. AC523

Accesorios para Dynashake

08- Pie hermético con cuchilla emulsionadora - 4 aspas	Ref. AC530
09- Pie hermético con cuchilla standard 2 aspas	Ref. AC531
10- Pie hermético con disco batidor	Ref. AC532
11- Pie hermético con disco emulsionador	Ref. AC533

Accesorios

12- Bol graduado 1 l. con tapa	Ref. AC510
13- Bol Inox 3 l. H : 18 cm, ø : 15 cm	Ref. AC513
14- Bloque motor standard	Ref. AC515

◆ Los pies para Dynamix



◆ Los pies herméticos para Dynashake



◆ Otros accesorios





Gama MINI



Los aparatos de la gama MINI son pequeños, robustos y ligeros. Con cable o inalámbricos, están perfectamente indicados para pequeñas preparaciones de sopas, salsas, mayonesas, etc. Gracias a su pequeño tamaño, les aportarán libertad, potencia y polivalencia para un trabajo de profesional. Los MINI sin cable son productos únicos en el mercado. Son suministrados con su cargador y dotados de una robusta batería.



IDEAL EN REPOSTERÍA, CONFITERÍA, CHOCOLATERÍA, para ganaches, salsas...



Cargador y batería incluidos



01- MD 95 Cuchilla estándar Ref. MX010

MD 95 E Cuchilla emulsionadora Ref. MX008

MD 95 y MD 95 E capacidad 4 a 12 litros

Largo total :445 mm
 Largo pie triturador :160 mm
 Diámetro del aparato :72 mm
 Peso neto - peso con embalaje : . 1,2 Kg / 2,6 lbs - 1,5 Kg / 3,3 lbs
 Potencia max :250 W
 Velocidad :9500 rpm

Opción velocidad variable Ref. AC040

02- Cuchilla emulsionadora 4 aspas sola Ref. 9414

03- Mini triturador inalámbrico Ref. MX014

Con cuchilla emulsionadora - Capacidad 1 a 5 litros

03- Mini triturador inalámbrico Ref. MX011

Con cuchilla estándar - Capacidad 1 a 5 litros

Largo total :460 mm
 Largo pie triturador :160 mm
 Diámetro del aparato :72 mm
 Peso neto - peso con embalaje : . 1,4 Kg / 3,0 lbs - 3,0 Kg / 6,6 lbs
 Velocidad :7000 rpm

04- Mini Batidor inalámbrico Ref. FT003

Largo total :445 mm
 Largo pie triturador :185 mm
 Diámetro del aparato :72 mm
 Peso neto - peso con embalaje : . 1,5 Kg / 3,3 lbs - 3,0 Kg / 6,6 lbs
 Velocidad :700 rpm

Accesorios (vendidos por separado)

05- Batería recargable PB Mini Innovación tecnológica Ni-Mh Autonomía 1h00 Ref. AC111

06- Cargador C Mini. 115 V o 230 V Tiempo de carga 2h00 Ref. AC110



02 Cuchilla emulsionadora 4 aspas - Ref. 9414



“La escuela del Gran Chocolate Valrhona se ha convertido, después de 20 años, en un claro referente en el mundo de la formación profesional especializada en el trabajo del chocolate. Nuestras técnicas en el trabajo de la emulsión exigen utensilios adecuados, versátiles y robustos. El triturador Dynamic con su cuchilla especial nos ofrece a diario en nuestra formación, una gran facilidad de uso y unos resultados perfectos.”

Frédéric Bau
 Jefe ejecutivo- Director de creación
 Escuela del Gran Chocolate Valrhona

Gama
profesional Junior



Gama JUNIOR

Los trituradores de la gama Junior son ligeros y manejables. Del modelo standard al modelo Combi, son aparatos idóneos para cualquier preparación hasta 25 litros.



CE



Cuchilla emulsionadora
4 aspas - Ref. 4009

Indispensable y cómodo :
Soporte mural para aparato, pie y varillas (incluido).



Ref. 089959



Ref. 0880.1

01- Junior Standard Monobloc Ref. MX020

Largo total :505 mm
Largo pie triturador :225 mm
Diámetro del aparato :94 mm
Peso neto - peso con embalaje : ...1,7 Kg / 3,7 lbs - 2,0 Kg / 4,4 lbs
Potencia max :270 W
Velocidad :9500 rpm

Opción velocidad variable Ref. AC040

02- Junior Plus Pie desmontable Ref. MX021.V

Largo total :505 mm
Largo pie triturador :225 mm
Diámetro del aparato :94 mm
Peso neto - peso con embalaje :1,9 Kg / 4,2 lbs - 2,3 Kg / 5 lbs
Potencia max :270 W
Variador :0 hasta 9500 rpm

03- Junior Batidora pie fijo Ref. FT005

Largo total :500 mm
Largo pie triturador :185 mm
Diámetro del aparato :94 mm
Peso neto - peso con embalaje :1,4 Kg / 3 lbs - 1,7 Kg / 3,7 lbs
Potencia max :270 W
Variador :0 hasta 2000 rpm

04- Cuchilla emulsionadora,
4 aspas Ref. 4009

Varillas  

Triturador  



05



06



07



08



05- Junior Combi Batidor + varillas Re. MX022

Largo total : 530 mm
 Largo pie triturador : 225 mm
 Largo varillas : 185 mm
 Diámetro del aparato : 94 mm
 Peso neto - peso con embalaje : . 2,4 Kg / 5,3 lbs - 3,3 Kg / 7,3 lbs
 Potencia max : 270 W
 Variador Triturador / Varillas : 0 hasta 9500 rpm / 0 hasta 2000 rpm

Accesorios (vendidos por separado)

06- Bloque motor junior Ref. AC100

Largo total : 305 mm
 Diámetro del aparato : 94 mm
 Peso neto - peso con embalaje : 1,9 Kg / 4 lbs - 2,3 Kg / 5 lbs
 Potencia max : 270 W
 Variador : 0 hasta 9500 rpm

07- Brazo triturador Junior Ref. AC101

Capacidad : 5 - 25 litros
 Largo : 225 mm
 Peso : 0,5 Kg / 1,1 lbs

08- Caja Reductora + Varillas Junior Ref. AC102

Capacidad : 1 - 5 litros
 Largo : 185 mm
 Peso : 0,5 Kg / 1,1 lbs



Gama
profesional Senior



Gama SENIOR

Gracias a su concepción, los aparatos de la gama Senior son a la vez robustos, potentes y muy manejables. Están perfectamente indicados para preparaciones medianas o grandes. Cubren sin dificultad todas sus necesidades incluidas las más delicadas.



CE



01

02

300 mm

300 mm

Acoplamiento automático entre el bloque motor y el árbol. 1/4 de giro basta para encajar el pie desmontable.



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

Indispensable y cómodo : Soporte mural para aparato, pie y varillas (incluido).



Ref. 0880

01- PMX 98 Standard - Pie fijo Ref. MX007

Largo total : 600 mm
 Largo pie triturador : 300 mm
 Diámetro del aparato : 97 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .2,4 Kg / 5,3 lbs - 2,9 Kg / 6,4 lbs
 Potencia max : 350 W
 Velocidad : 9500 rpm

Opción velocidad variable PMX Ref. AC040

02- PMDH 250 Plus Pie desmontable Ref. MX006

Largo total : 640 mm
 Largo pie triturador : 300 mm
 Diámetro del aparato : 97 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .2,5 Kg / 5,5 lbs - 3,7 Kg / 8,1 lbs
 Potencia max : 350 W
 Variador : 0 hasta 9500 rpm



Batidor



Varillas



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



03- PMF 250 Combi	Ref. MF003
Largo total :	640 mm
Largo pie triturador :	300 mm
Largo varillas :	205 mm
Diámetro del aparato :	97 mm
Peso neto - peso con embalaje :	3,4 Kg / 7,5 lbs - 4,5 Kg / 9,9 lbs
Potencia max :	350 W
Variador Trituradore / Varillas :	0 - 9500 rpm - 0 - 900 rpm

04- Bloque motor BM 250	Ref. AC005
Largo total :	330 mm
Diámetro del aparato :	97 mm
Peso neto - peso con embalaje :	2,0 Kg / 4,4 lbs - 3,1 Kg / 6,8 lbs
Potencia max :	350 W
Variador :	0 hasta 9500 rpm

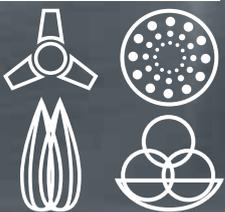
350 Vatios para utilizar accesorios como el brazo triturador y el pie batidor de varillas. Con variador de velocidad.

05- Brazo triturador M 250	Ref. AC006
Capacidad :	20 - 40 litros
Largo :	300 mm
Peso :	0,5 Kg / 1,1 lbs

06- Brazo batidora de Varillas F 250	Ref. AC007
Capacidad :	5 - 10 litros
Largo :	205 mm
Peso :	0,8 Kg / 1,8 lbs



Gama profesional Master



Gama MASTER

La gama Master es la más adelantada y tecnológicamente desarrollada. Indicados para preparaciones grandes y muy grandes, estos aparatos son potentes y robustos (hasta 60 litros de sopa en menos de 3 minutos) . Idóneos para trabajar en ollas de hasta 100 litros. Triturador solo, batidor, cutter o corta-hortalizas, los diferentes accesorios multiplican las posibilidades de uso.



CE



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



01- MX 91 - Pie fijo Ref. MX005

Largo total :715 mm
 Largo pie triturador :410 mm
 Diámetro del aparato :110 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .3,4 Kg / 7,5 lbs - 3,8 Kg / 8,4 lbs
 Potencia max :500 W
 Velocidad :9500 rpm

Opción velocidad variable MX 91 Ref. AC040

02- FT 97 - Pie fijo Ref. FT001

Largo total :650 mm
 Largo varillas :245 mm
 Diámetro del aparato :110 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .3,3 Kg / 7,3 lbs - 3,7 Kg / 8,1 lbs
 Potencia max :500 W
 Variador :300 hasta 900 rpm

03- Cuchilla emulsionadora, 4 aspas Ref. 7910



Cuchilla emulsionadora 4 aspas - Ref. 7910



Gama MASTER



Dynamic ha elaborado el sistema "Dyna Speed Control" que hace de su trituradora un aparato inteligente! Este sistema permite una regulación controlada de la velocidad de la cuchilla, adaptando el esfuerzo del motor según la necesidad.

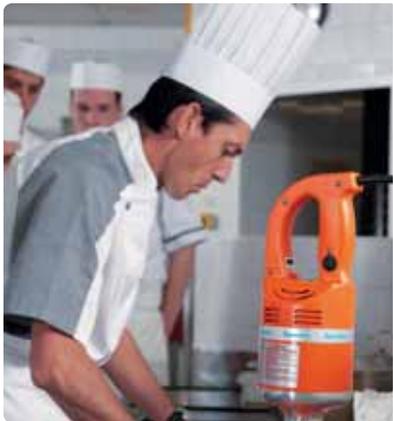
El sistema SPEED CONTROL permite limitar las revoluciones en el caso de funcionamiento en el aire (fuera de la preparación), evitando fricciones altas y calentamientos. Permite alargar la duración de vida de su aparato.



9500 rpm



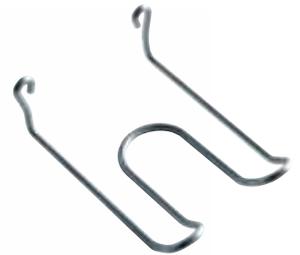
9500 rpm



04



05



Indispensable y cómodo :
Soporte mural (incluido).
Ref. 0862



410 mm

410 mm

Dyna Speed Control



Pulsador para trabajar por impulsos o en continuo.
Piloto de alimentación.

04- MX 2000 Standard - Pie fijo Ref. MX004

Largo total :720 mm
Largo pie triturador :410 mm
Diámetro del aparato :122 mm
Peso neto - peso con embalaje :3,5 Kg / 7,7 lbs - 4,1 Kg / 9 lbs
Potencia max :500 W
Velocidad :9500 rpm

Opción velocidad variable Ref. AC040

05- MX 2000 DSC (Dyna Speed Control) Ref. MX030 (230V - 50Hz)
Ref. MX030.2 (230V - 60Hz)

Largo total:720 mm
Largo pie triturador :410 mm
Diámetro del aparato :122 mm
Peso neto - peso con embalaje :3,5 Kg / 7,7 lbs - 4 Kg / 9 lbs
Potencia max :500 W
Variador :3000 hasta 9500 rpm



Master Combi

MULTIPLICAR LOS USOS!
Hasta 10 accesorios
para un solo bloque motor

A partir de un único bloque motor (BM 2000), se pueden ir adaptando diferentes accesorios. Vendidos en pack o por separado, permiten al usuario ampliar poco a poco su equipo con una inversión mínima ya que utiliza el mismo bloque motor para todas las funciones.



ELEMENTOS VENDIDOS POR SEPARADO

06- Bloque motor BM 2000	Ref. AC001
--------------------------	------------

Largo : 350 mm
Diámetro : 122 mm
Peso : 2,7 Kg / 6,0 lbs
Potencia max : 500 W
Voltios : 230 V ou 115 V
Velocidad : 3000 hasta 9500 rpm con variador de velocidad.

500 Vatios para uso de los accesorios.

07- Pie triturador M90	Ref. AC002
------------------------	------------

Capacidad : 20 - 100 litros
Largo : 420 mm
Peso : 1 Kg / 2,2 lbs

08- Pie triturador M500	Ref. AC500
-------------------------	------------

Capacidad : 20 - 100 litros
Largo : 500 mm
Peso : 1 Kg / 2,2 lbs

09- Pie Batidor de varillas F90	Ref. AC003
---------------------------------	------------

Capacidad : 5 - 20 litros
Largo : 245 mm
Peso : 0,9 Kg / 2,0 lbs
Velocidad : 300 hasta 900 rpm con variador de velocidad

10- Varillas mezclador FM 90	Ref. AC200
------------------------------	------------

11- Varillas mezclador FM 91	Ref. AC201
------------------------------	------------

12- Varillas mezclador FM 92	Ref. AC202
------------------------------	------------

Capacidad : 20 - 200 litros
Largo FM 90 : 600 mm
Largo FM 91 : 700 mm
Largo FM 92 : 420 mm
Variador : 100 hasta 500 rpm

Acero inoxidable, suministrado con empuñadura.

Batidor de varillas manual : ver p. 26

13- Pie prensapuré AP 90	Ref. AC004
--------------------------	------------

Capacidad : 30 Kg
Largo : 420 mm
Diámetro rejilla : 110 mm
Peso : 1,9 Kg / 4,2 lbs
Velocidad : 100 hasta 600 rpm con variador de velocidad

14- Pie Dynaturbo	Ref. AC050
-------------------	------------

Capacidad : 5 litros
Largo : 400 mm

Pulveriza finamente los ingredientes frescos o congelados (incluso pepitas de frutas, etc) previamente triturados con el pie triturador M90. Equipado con 2 campanas intercambiables : una para pulverizar y otra para emulsionar y mezclar (preparación de helados). Pie totalmente desmontable para higiene perfecta.

15- Bol Cutter Inox completo	Ref. AC055
------------------------------	------------

Bol completo sin bloque motor para Dynacutter.
Incluye el bol y su tapa, una cuchilla (estándar lisada, dentada a elegir).
(características técnicas ver p. 23).

16- Bol Cutter Inox solo (recipiente)	Ref. 9073
---------------------------------------	-----------

Bol Cutter Inox sin tapa ni cuchilla, para Dynacutter.
Accesorio Corta-Hortalizas. (características técnicas ver p. 23).

17- Accesorio Corta-Hortalizas solo + 4 discos	sin el bol Ref. AC125
	con el bol sin tapa Ref. AC126

Gama MASTER



Pulsador para trabajar por impulsos o en continuo. Piloto de alimentación.



18

410 mm



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



Indispensable y cómodo :
Soporte mural (incluido).
Ref. 0880



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



19

20



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables

245 mm

410 mm

420 mm



Varillas

Triturador

Pasapuré

18- MDH 2000 Plus Pie desmontable	Ref. MX003
--------------------------------------	------------

Largo total :	720 mm
Largo pie triturador :	410 mm
Diámetro del aparato :	122 mm
Peso neto - peso con embalaje :	3,7 Kg / 8,1 lbs - 4,5 Kg / 9,9 lbs
Potencia max :	500 W
Variador :	3000 hasta 9500 rpm

19- MF 2000 Combi (Pie + Varillas)	Ref. MF002
---------------------------------------	------------

Largo total :	753 mm
Largo pie triturador :	410 mm
Largo varillas :	245 mm
Diámetro del aparato :	122 mm
Peso neto - peso con embalaje :	4,5 Kg / 9,9 lbs - 6,3 Kg / 13,9 lbs
Potencia max :	500 W
Variador Triturador / Batidor :	3000 - 9500 - 300 - 900 rpm

20- MFAP 2000 Tri-funciones (Pie + Varillas + Pasapuré)	Ref. MF001
--	------------

Largo total :	753 mm
Largo pie triturador :	410 mm
Largo varillas :	245 mm
Largo / diámetro pasapuré :	420 mm - 110 mm
Diámetro del aparato :	122 mm
Peso neto - peso con embalaje :	6,5 Kg / 14,3 lbs - 8,4 Kg / 18,5 lbs
Potencia max :	500 W
Velocidad triturador :	3000 hasta 9500 rpm
Velocidad varillas :	300 hasta 900 rpm
Velocidad pasapuré :	100 hasta 600 rpm



21- Dynacutter completo Ref. MF010

Peso neto total : 5 Kg / 11 lbs - 6 Kg / 13,2 lbs
Potencia max : 460 W

El Dynacutter incluye : el bloque motor BM2000, un bol de acero inoxidable completo, una cuchilla estándar o una cuchilla dentada.

Cuchilla estándar lisa Ref. 9072

Cuchilla dentada Ref. AC056

22- Corta-hortalizas completo Ref. MF012

Peso neto total : 7 Kg / 15,4 lbs - 8 Kg / 17,6 lbs
Potencia max : 500 W

El conjunto incluye : El bloque motor BM 2000, el bol soporte solo sin tapa ni cuchilla, el corta-hortalizas con 4 discos + disco expulsador.

23- Combinado cutter + corta-hortalizas Ref. MF014

Altura total cutter : 600 mm
Altura total corta-hortalizas : 650 mm
Diámetro del bol : 220 mm
Peso neto : 8 Kg / 17,6 lbs - 9 Kg / 19,8 lbs
Voltios : 115 V ou 230 V
Potencia max : 500 W
Variador : 0 hasta 1500 rpm

El Combinado incluye :

- el bloque motor BM2000,
- un bol de acero inoxidable completo 5 l. con tapa.
- Una cuchilla estándar lisada, dentada (a elegir),
- El corta-hortalizas con 4 discos + disco expulsador.

DISCOS ESPECÍFICOS - corte 10 x 10 mm (no fotografiados)

Kit cubos macedonia Ref. AC170

Disco patatas fritas Ref. AC175

Discos adicionales

24- Discos para rodajas

Grosor de corte - 1,5 mm x Ø 220 mm Ref. AC151

Grosor de corte - 2 mm x Ø 220 mm Ref. AC152

Grosor de corte - 3 mm x Ø 220 mm Ref. AC153

Grosor de corte - 5 mm x Ø 220 mm Ref. AC155

25- Discos para rallar

Ø agujeros - 2 mm x Ø 220 mm Ref. AC162

Ø agujeros - 3 mm x Ø 220 mm Ref. AC163

Ø agujeros - 4 mm x Ø 220 mm Ref. AC164

Corto-hortalizas



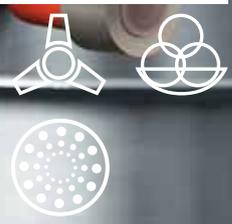
Combinado cutter + Corta-hortalizas



Gama SMX
Gama Pasapuré



Dynamic
SMX 600E
08 0602
230V-50/60Hz CE
650 W
pds 7,500 Kg
Fabrique en France



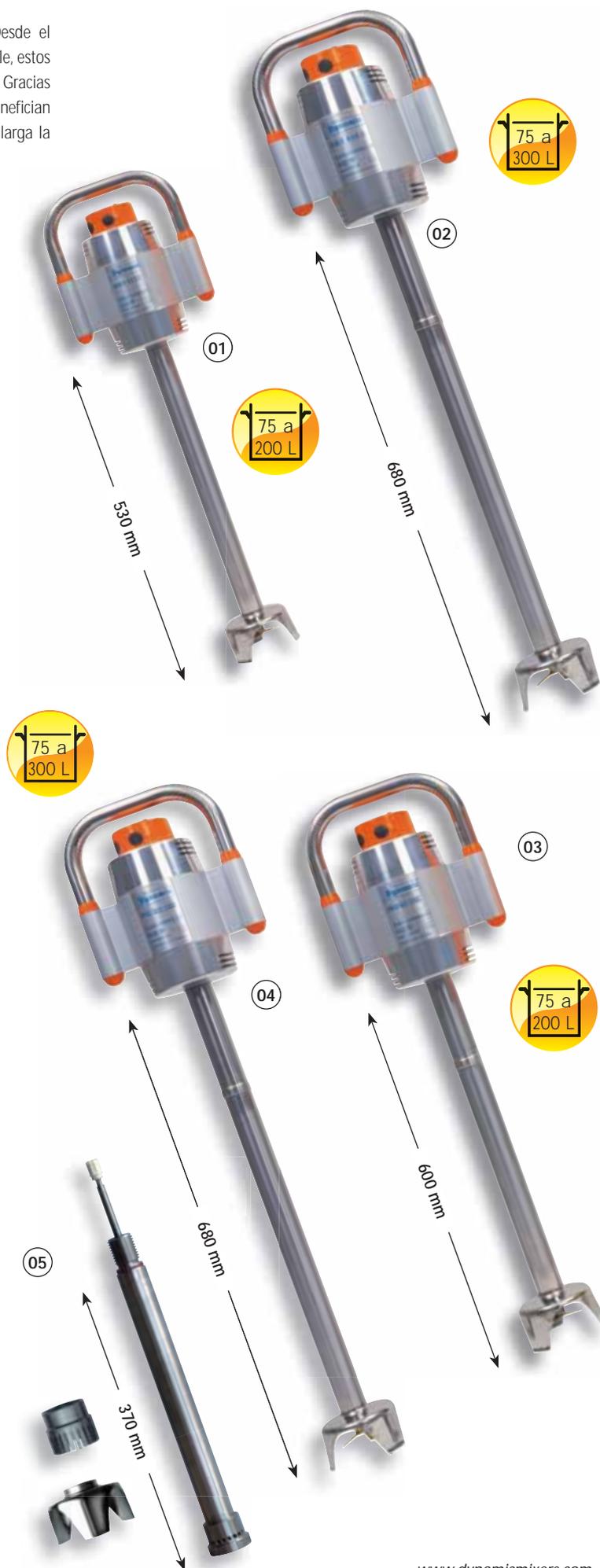
Gama SMX



¿Queréis potencia ? Los trituradores de la gama SMX son la respuesta. Desde el SMX600E con pie fijo hasta la última novedad SMX 800 DSC con pie desmontable, estos aparatos de la gama SMX están pensados para trabajos de gran envergadura. Gracias a sus soportes específicos, siguen siendo muy fáciles de manejar. Además, se benefician de un nuevo sistema de enfriamiento del motor. Esta innovación tecnológica alarga la resistencia del motor en caso de uso intensivo y/o prolongado.



Soporte triturador :
Para trabajar con total seguridad y comodidad del usuario (p. 26).



01- SMX 600 E Pie fijo Ref. MX002

Largo total :800 mm
 Largo pie triturador :530 mm
 Diámetro del aparato :125 mm
 Peso neto - peso con embalaje : 6,1 Kg / 13,4 lbs - 7,7 Kg / 17 lbs
 Voltios :115 V o 230 V
 Potencia max :850 W
 Velocidad :9500 rpm

02- SMX 800 E Pie desmontable Ref. MX001

Largo total :950 mm
 Largo pie triturador :680 mm
 Diámetro del aparato :125 mm
 Peso neto - peso con embalaje : 6,7 Kg / 14,7 lbs - 8,2 Kg / 18 lbs
 Voltios :115 V o 230 V
 Potencia max :1000 W
 Velocidad :9500 rpm

03- SMX 600 DSC Pie desmontable Ref. MX035

Largo total :870 mm
 Largo pie triturador :600 mm
 Diámetro del aparato :125 mm
 Peso neto - peso con embalaje : 6,5 Kg / 14,3 lbs - 8 Kg / 17,6 lbs
 Voltios :115 V o 230 V
 Potencia max :850 W
 Velocidad :9500 rpm

04- SMX 800 DSC Pie desmontable Ref. MX034

Largo total :950 mm
 Largo pie triturador :680 mm
 Diámetro del aparato :125 mm
 Peso neto - peso con embalaje : 6,7 Kg / 14,7 lbs - 8,2 Kg / 18 lbs
 Voltios :115 V o 230 V
 Potencia max :1000 W
 Velocidad :9500 rpm

Bloque motor Dynaturbo SMX Ref. AC052

05- Pie Dynaturbo para SMX Ref. AC050.S

Largo pie triturador :370 mm
 Peso neto - peso con embalaje :1,5 Kg / 3,3 lbs

Gama PASAPURE



06- Pasapuré PP 97 Pie fijo 520 mm	Ref. PP001
07- Pasapuré PP 97 Plus Pie desmontable 570 mm	Ref. PP002

Largo total PP97 - PP97+ :	870 - 920 mm
Largo pie triturador PP97 - PP97+ :	520 - 570 mm
Diámetro del aparato :	170 mm
Peso neto - peso con embalaje :	4,9 Kg / 10,7 lbs - 5,9 Kg / 13 lbs
Voltios :	115 V o 230 V
Potencia max :	650 W
Variador PP97 - PP97+ :	500 rpm - 100 hasta 500 rpm

Accesorios (vendidos por separado)

BM 97 Bloque motor solo	Ref. AC221
Largo : 350 mm - Velocidad : 500 rpm - Peso : 3 Kg / 6,6 lbs - Potencia max : 650 W	
AP 97 Pie Pasapuré	Ref. AC220
Largo : 450 mm - Peso : 1,9 Kg / 4,2 lbs - Capacidad : 30 Kg	
08- FM 97 Pie mezclador	Ref. AC208
Largo : 720 mm - Peso : 1,5 Kg / 3,3 lbs - Capacidad : 40 hasta 100 l. - Suministrado con empuñadura.	



Soportes de triturador

09- SM 4	Ref. SM001
Dimensiones de utilización máximas :	400 mm
Peso :	1,9 Kg / 4,2 lbs
09- SM 6	Ref. SM002
Dimensiones de utilización máximas :	600 mm
Peso :	2,3 Kg / 5 lbs
09- SM 8	Ref. SM003
Dimensiones de utilización máximas :	800 mm
Peso :	2,6 Kg / 5,7 lbs
09- SM 10	Ref. SM004
Dimensiones de utilización máximas :	1000 mm
Peso :	2,8 Kg / 6,2 lbs
09- SM 12	Ref. SM005
Dimensiones de utilización máximas :	1200 mm
Peso :	3,2 Kg / 7 lbs
10- SA	Ref. SM006
Dimensiones de utilización máximas :	ancho del borde 55 mm
Peso :	0,7 Kg / 1,5 lbs

GigamiX

Accesorio batidor de varillas



NOVEDAD 2011

Accesorio campana



01 02

01- Jirafa "GigamiX" pie desmontable 570 mm Ref. TB001

02- Jirafa "GigamiX" con velocidad variable pie desmontable 570 mm Ref. TB002

Características eléctricas:
 Tensión/Alimentación:230 / 400 V, 3, 50 Hz
 Potencia útil:1,5 kW
 Velocidad en preparación:4000 rpm
 Cortacircuitos magneto-térmico

Características técnicas:
 Tubo de inmersión:570 mm
 Diámetro de la campana:270 mm
 Dimensiones externas:
 Abierta:L. 170 x l. 60 x H. 120 cm
 Plegada:L. 95 x l. 60 x H. 170 cm
 Peso:67 Kg

Altura regulable:
 Altura mínima de la campana al suelo:460 mm
 Altura máxima de la campana al suelo:750 mm
 = amplitud altura regulable :290 mm



4000 rpm (en opción)



Un triturador profesional MAXI para preparaciones muy grandes

La jirafa GIGAMIX ha sido diseñada para cubrir un servicio intensivo durante muchos años. Su construcción en acero inoxidable le asegura una gran durabilidad. Al poderse plegar y desplazar, ocupa un espacio mínimo para guardarla cómodamente después del uso. Las ruedas están equipadas con freno para bloquearlas durante el funcionamiento.

- Distancia del chasis al eje de tubo de inmersión : 800 mm
- Distancia regulable del conjunto campana/cuchilla al suelo : de 460 mm a 750 mm

03- Accesorio batidor «bola» de varillas - Largo : 300 mm Ref. TB0011

El nuevo brazo batidor-mezclador de la GigamiX es ideal para las mezclas con copos de purés deshidratados, sopa deshidratada... Asegura una homogeneización y una mezcla perfecta.
El brazo batidor-mezclador requiere la opción de variador de velocidad de base.

Gama Escurreverduras



Gama ESCURREVERDURAS

Imitados pero nunca igualados, los escurreverduras originales de Dynamic son indispensables para la preparación de ensaladas y verduras en gran cantidad. De manera rápida y eficaz, estas centrifugadoras manuales o eléctricas permiten un gran ahorro de tiempo y mano de obra, respetando la delicadeza del producto.



Soliciten los auténticos !

CE



01



02



03

01- Escurreverdura E 10 manual Ref. E001

Diámetro : 330 mm
 Altura total : 420 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .. 2,4 Kg / 5,3 lbs - 3,1 Kg / 6,8 lbs

Volúmen aconsejado 2 hasta 3 ensaladas.

02- Escurreverdura E 20 manual Ref. E002

Diámetro : 430 mm
 Altura total : 500 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .. 3,6 Kg / 7,9 lbs - 4,8 Kg / 10,5 lbs

Volúmen aconsejado 3 hasta 5 ensaladas.

03- E20 SC manual "Tapa estanca" Ref. E004

Diámetro : 430 mm
 Altura total : 500 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .. 3,6 Kg / 7,9 lbs - 4,8 Kg / 10,5 lbs

Volúmen aconsejado 3 hasta 5 ensaladas.

04- Tripode para E20 & E20 SC Ref. AC019

Solamente para los modelos de 20 L. (E20, E20SC, EM98)

Diámetro : 360 mm
 Altura : 170 mm



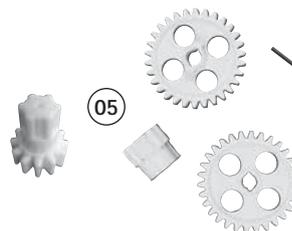
04



05- JUEGO DE PIÑONES - Conjunto de piñones

para escurreverdura E10 - E20 Ref. 2815.1

para escurreverdura E20 SC Ref. 2815.2



05

06- Escurreverdura EM eléctrica EM 98 Ref. E003

Altura total : 630 mm
 Diámetro : 430 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .. 8,3 Kg / 18,3 lbs - 10 Kg / 22 lbs
 Voltios : 115 V o 230 V
 Potencia max : 200 W
 Variador : 500 rpm



06

Volúmen aconsejado 3 hasta 5 ensaladas.



Gama MANUAL

Cortar a rodajas o rallar es ahora sorprendentemente fácil, rápido y además con total seguridad ! El Dynacoupe es idóneo para queso, frutas y hortalizas. Mantenimiento muy simple. Varios discos con cambio fácil.

CE

DYNACOUPE



O1- Dynacoupe sin discos Z COUP Ref. CL001

Altura total :260 mm
 Diámetro del aparato :370 mm
 Peso neto - peso con embalaje : .2,1 Kg / 4,6 lbs - 2,8 Kg / 6,2 lbs

Fácil de uso e ideal para cortar a rodajas y para rallar con toda seguridad verduras, hortalizas, fruta o queso.

Dynacoupe + 2 discos Z COUP 2 Ref. CL002

Disco para rodajas :grosor 3 mm
 Disco para rallar :grosor 3 mm

Discos por separado

O2- DISCOS PARA RODAJAS

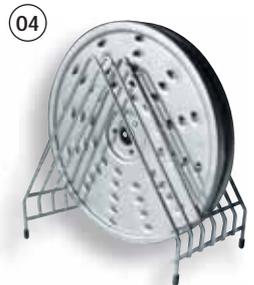
Grosor de corte - 1,5 mm x Ø 220 mm	Ref. AC015
Grosor de corte - 2 mm x Ø 220 mm	Ref. AC012
Grosor de corte - 3 mm x Ø 220 mm	Ref. AC013
Grosor de corte - 5 mm x Ø 220 mm	Ref. AC014

O3- DISCOS PARA RALLAR

Ø agujeros - 2 mm x Ø 220 mm	Ref. AC020
Ø agujeros - 3 mm x Ø 220 mm	Ref. AC021
Ø agujeros - 4 mm x Ø 220 mm	Ref. AC022

O4- Soporte discos Ref. AC025

Para 6 discos.



Introducir los alimentos en la "boca" del Dynacoupe y accionar la manivela. Ejercer apenas una presión muy suave sobre el empujador para conseguir rodajas perfectas. Este accesorio permite trabajar con toda seguridad.



El cambio de disco es fácil y rápido. **Para el Dynacoupe**, introducir el disco por el lateral de la máquina, levantando la maneta negra arriba en el centro. Girar un poco el disco y se coloca solo en su sitio. Bajar la maneta negra para bloquear el disco.



El Dynacoupe es de mantenimiento y limpieza muy fácil; después de quitar el disco, se puede limpiar la máquina normalmente.



El Dynacoupe está dotado de 2 sistemas de fijación para los pies :
 ✓ Fijaciones + tornillos (para puesto fijo),
 ✓ Ventosas (para puesto provisional).



Gama MANUAL



El DYNACUBE permite cortar rápidamente y sin esfuerzo una gran cantidad de dados, palitos o rodajas. Gracias a su mecanismo patentado, garantiza un corte limpio de las hortalizas, frutas, carnes cocidas, y además de otros productos blandos, de muchos tipos de quesos. Se cortan muy bien los tomates, pimientos, cebollas, etc.

El DynaCube permite 3 tipos de cortes :

- 1) DADOS, con las dos rejillas de corte y el aspa inferior giratorio,
- 2) PALITOS (patatas fritas) con las dos rejillas de corte y sin el aspa inferior,
- 3) RODAJAS solamente con la rejilla de corte superior.



O5- Dynacube completo	*(Ver no. de ref.a continuación)
Con rejilla 7x7 mm (Rejilla de corte amarilla AC060)	Ref. CL005*
Con rejilla 8,5x8,5 mm (Rejilla de corte naranja AC061)	Ref. CL003*
Con rejilla 10x10 mm (Rejilla de corte roja AC062)	Ref. CL006*
Con rejilla 14x14 mm (Rejilla de corte amarilla AC063)	Ref. CL008*
Con rejilla 17x17 mm (Rejilla de corte naranja AC064)	Ref. CL009*

Rejilla adicional	*(Ver no. de ref.a continuación)
Rejillas 7x7mm	Ref. AC060*
Rejillas 8,5x8,5mm	Ref. AC061*
Rejillas 10x10mm	Ref. AC062*
Rejillas 14x14mm	Ref. AC063*
Rejillas 17x17mm	Ref. AC064*

Altura total : 330 mm
 Diámetro del aparato : 400 mm
 Peso neto - peso con embalaje : . 3,1 Kg / 6,8 lbs - 4,4 Kg / 9,7 lbs



Introducir los alimentos en la "boca" DynaCube y accionar la manivela. Ejercer apenas una presión muy suave sobre el empujador para conseguir bastoncitos o dados perfectos. Este accesorio permite trabajar con toda seguridad.



El cambio de las rejillas es fácil y rápido. **Para el DynaCube** es muy fácil de manejar. Hay que abrir la tapa superior para colocar las 2 rejillas de corte en su sitio y volver a cerrar la tapa. Una vez el aspa inferior colocada por debajo, directamente sobre el eje, el Dynacube está listo para funcionar y cortar a dados.



El DynaCube es de mantenimiento y limpieza muy fácil; después de quitar las cuchillas, se puede limpiar la máquina normalmente.



El DynaCube está dotado de 2 sistemas de fijación para los pies :
 ✓ Fijaciones + tornillos (para puesto fijo),
 ✓ Ventosas (para puesto provisional).



DYNACLIM



¡Simplicidad sorprendente e indispensable para sus cámaras frías!

La **Dynaclim**, central de registro y alarma, vigila la temperatura de vuestras instalaciones y cámaras frías:

- Pantalla alfanumérica 2 líneas para lectura fácil + 2 pantallas luminosas muy visuales.
- Medición de 4, 8 o 16 vías.
- Grabación de los registros de temperaturas con fechador casi ilimitado en tarjeta SD®.
- Programación de las alarmas de aviso independientes para cada vía, indicando el mínimo y máximo.
- Otros avisos posibles por alarma (ejemplo : puerta nevera abierta)
- Compatible con transmisores telefónicos
- Alimentación : 230 V / 50Hz
- Incluye CD con programa informático para lectura y explotación de los datos en PC (Windows): eficaz y sencillo, no requiere conocimientos específicos.
- Opción batería 12V

Cumple con la normativa NF EN 12830.



Dynaclim 4 vías*	Ref. CE001
Dynaclim 8 vías*	Ref. CE002
Dynaclim 16 vías*	Ref. CE003
Sonda temperatura (CTN 5K)	Ref. CE004
Opción alimentación 230V	Ref. CE005
Opción transmisión telefónica GSM	Ref. CE006

(*) entregado con 2 tarjetas memoria SD® y software de explotación PC

DYNAJUICER



El **Dynajuicer** es un exprimidor de cítricos silencioso y muy robusto. Totalmente fabricado de plástico (todas las piezas en contacto con el zumo son de plástico apto alimenticio).

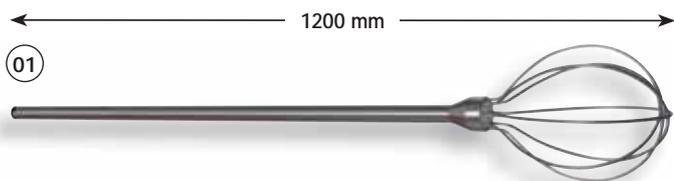
Este aparato está equipado de una "piña" que gira a 1500 revoluciones por minuto. El exprimidor puede exprimir limones, naranjas y pomelos, con una capacidad media de 50 a 100 naranjas por hora. El desmontaje para mantenimiento es muy sencillo y rápido. La limpieza completa se hace en menos de un minuto.

Exprimidor Dynajuicer PA 96	Ref. PA001
-----------------------------	------------

Altura total :	330 mm
Diámetro del aparato :	220 mm
Peso :	6,3 Kg / 13,9 lbs
Voltios :	115 V o 230 V
Vatios max :	200 W
Velocidad :	1500 rpm



BATIDOR MANUAL



O1- FMA 90 - Batidor manual

Ref. AC210

Capacidad : 20 / 200 litros
 Largo : 1200 mm
 Peso : 1,1 Kg / 2,4 lbs

CORTA-ALIMENTOS



O2- CF 2000 Corta-alimentos

Ref. CL004

Altura total : 560 mm
 Largo total : 940 mm
 Peso : 8,3 Kg / 18,3 lbs
 Base : 450 x 290 mm
 Anchura útil : 320 mm
 Altura útil : 190 mm

Corta alimentos permite cortar o trocear alimentos duros o no, sin esfuerzo ni riesgo como queso, pan, pizzas, tartas, verduras, hortalizas, etc... Su sistema de doble palanca facilita un corte perfecto y sin esfuerzo. La cuchilla y la base son desmontables. La estructura es de acero inoxidable. El corta-alimentos es un aparato de fácil mantenimiento y permite una higiene perfecta. Ideal y funcional para restaurantes, colectividades, supermercados, tiendas de alimentación, etc...

CONOS DE SEÑALIZACIÓN



Conos de señalización

O3- BS 50 W

Ref. BS001

Modelo "Suelo resbaladizo" - Altura 500 mm

O3- BS 75 W

Ref. BS004

Modelo "Suelo resbaladizo" - Altura 750 mm

O4- BS 50 S

Ref. BS003

Modelo "No aparcar" - Altura 500 mm

O4- BS 75 S

Ref. BS006

Modelo "No aparcar" - Altura 750 mm

Dynamic, más de 45 años al servicio de los profesionales !



La selección de las materias primas es primordial para obtener artículos de calidad.

Para garantizar la duración de sus aparatos, Dynamic presta desde siempre una atención especial a la calidad de las materias primas empleadas en la fabricación.



Motores bobinados a medida para una gran fiabilidad.

Dynamic estudia y realiza el bobinado de sus motores para obtener la mejor relación peso/potencia en todos sus aparatos.



Todos los componentes y piezas de recambios se fabrican en nuestras instalaciones.

Dynamic asegura un servicio postventa de gran calidad, una reposición y seguimiento riguroso de las existencias, garantizando a cada cliente un abastecimiento rápido.

Expositor

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



Expositor de mostrador para catálogos u ofertas especiales.



DVD

Con este DVD de demostración, descubrirá el universo Dynamic, con las múltiples funciones y combinaciones de la gama.



Dynamic cuida el medio ambiente



Embalaje

Visualización de los productos, la imagen de un producto pasa también por su embalaje. Es un medio de comunicación importante que permite la identificación de la marca y de los productos.



Póster de la gama

Una presentación general en un póster que reúne la gama completa.



Trituradores, Batidoras, Escurreverduras...

La Garantía Dynamic

Nuestros aparatos tienen una garantía de un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantía incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso, pero NO CUBRE las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, los errores de alimentación eléctrico o el no-respeto de las condiciones de uso indicadas en el manual de instrucciones.

Una red de distribución internacional

FILIALES DE DYNAMIC

NORTH AMERICAN DISTRIBUTION (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. pitfield

H4S-1H3

web : dynamicmixers.ca

ALEMANIA : **Dynamic**

Eine starke Marke der Groupe NADIA GMBH

Auenheimer Straße 26 - 77694 KEHL - Neumühl

Tel : +49 (0)7851 / 89 82 58 - Fax : +49 (0)7851 /

89 82 59

e-mail : info@dynamicmixer.de / www.dynamic-mixer.de

OFICINAS :

TAHITI (Polynésie Française) :

Tel (689) 70 49 64



Condiciones generales de venta

Aunque el envío se realice a portes pagados, el destinatario asume los riesgos del transporte y la responsabilidad de declarar los posibles daños en las 24 H de la recepción de la mercancía. El descuento por pronto pago se calcula en base a 0,5 % por mes entero de adelanto. Los pedidos pasados a Dynamic implican la aceptación implícita a nuestras condiciones de venta sin derogación alguna. Los casos de tolerancia de parte de Dynamic no crearán precedentes ni aceptación de cambio de normas. Dynamic quedará libre de sus obligaciones y de su responsabilidad en caso de fuerza mayor o circunstancias fortuitas. En caso de no ejecución por parte del comprador de sus obligaciones dentro de los 8 días posteriores a la recepción de una carta certificada con acuse de recibo siguiendo sin efecto, la venta se anulará de pleno derecho y las mercancías serán devueltas por el comprador a su coste, sin perjuicio de otros derechos y recursos por parte de Dynamic. En la ausencia del pago al vencimiento contractual, las penalizaciones exigibles por retraso se calcularán desde la fecha de vencimiento hasta el día efectivo del pago, según el tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo en su operación más reciente de refinanciación aumentado de 7 puntos. Estas penalizaciones son debidas a recepción del aviso al comprador. Nuestros recibos bancarios u otras formas de cobro no constituyen una derogación al lugar de pago de Mortagne-Sur-Sèvre (Francia). En caso de litigios, el Tribunal de Comercio del cual depende la sede de Dynamic es el único competente.

CLÁUSULA DE PROPIEDAD MERCANCIA :

Continuará siendo propiedad de DYNAMIC S.A. toda la mercancía que no este totalmente pagada y permanezca en el stock del comprador. Los precios son ex-fabrica. El pago de las facturas se hace a Dynamic (Mortagne sur Sèvre - Francia). En caso de desacuerdo, el tribunal de La Roche sur Yon (Francia) es la única jurisdicción competente.

DEVOLUCIONES : No se admite ninguna devolución salvo autorización previa. No se admitirá la devolución de materiales que hayan sido probados, manipulados o usados. En caso de aceptación, Dynamic descontará 10% del importe total de la factura por los gastos. No se puede devolver ningún pedido especial.

DEEE (Directiva para la Eliminación de los desechos Eléctricos y Electrónicos) : En la medida en que los equipos vendidos son equipos eléctricos y electrónicos profesionales contemplados por el Decreto n° 2005-829 del 20 de julio de 2005 que transpone la directiva 2002/96/CE del 27 de enero de 2003, se acuerda que el comprador que posea estos equipos garantizará, salvo convenio contrario, la financiación y la organización de la eliminación de los desechos resultantes de estos equipos en las condiciones definidas en los artículos 21 y 22 de dicho decreto.

En caso de control, el fabricante podrá pedir a su comprador entregarle los documentos que establezcan que cumple para estos equipos el conjunto de las obligaciones que se le han transferido de conformidad con el contrato de venta. A falta de comunicación de estos documentos, se considerará que el cliente es responsable de un incumplimiento de las obligaciones puestas a su cargo y el fabricante se reserva el derecho a pedirle la reparación de todo daño que pudiere sufrir por este hecho.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 del decreto 2005-829 del 20 de julio de 2005 una marcación que recuerda la identidad del productor y la comercialización del equipo después del 13 de agosto de 2005 figura en el conjunto de los equipos. El fabricante ha procedido a su registro en el registro nacional de productores (ADEME para Francia).

Según las disposiciones legales vigentes, el cliente que ha asumido las obligaciones relativas a la eliminación de los desechos debe :

- Cerciorarse de que el tratamiento selectivo, la valorización y la destrucción de los desechos de equipos eléctricos y electrónicos recolectados selectivamente sean realizados en instalaciones que respondan a las exigencias técnicas fijadas por el decreto del 13 de marzo de 2006 y el decreto 2005-829 (artículo 23) o en cualquier otra instalación autorizada a tal efecto en otro Estado miembro de la Unión Europea o en otro Estado siempre y cuando la transferencia de estos residuos fuera de Francia se realice de acuerdo con las disposiciones del reglamento del 1ro de febrero de 1993 mencionado.

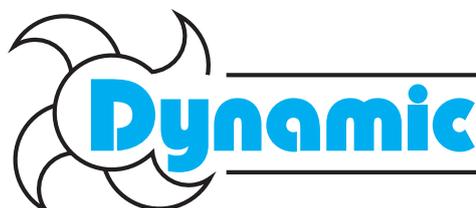
- Cerciorarse del desarrollo técnico de la recolección, del tratamiento selectivo de las materias y componentes de los desechos de equipos eléctricos y electrónicos, y hacer extraer todos los fluidos, de acuerdo con las prescripciones del decreto.

- Cerciorarse de que las informaciones relativas a la retirada y al tratamiento de estos desechos se transmitan a todo comprador posterior.

Distribuido por :



Contacten con nosotros para obtener la lista de los distribuidores más cercanos.



Soliciten los auténticos !

Dynamic FRANCE & EXPORT

RCS 416 450 435 La Roche sur Yon - S.A.S au capital de 216.780 €

518 rue Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com

