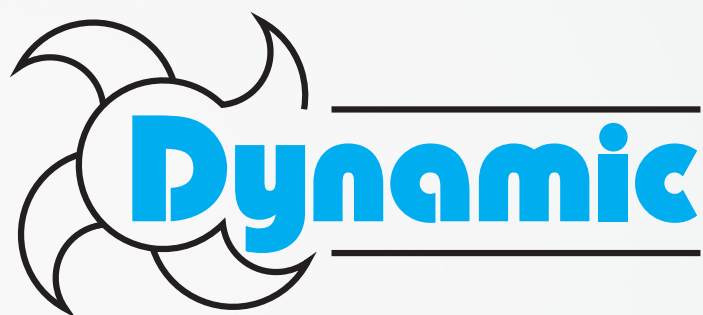




Gama profesional 2013

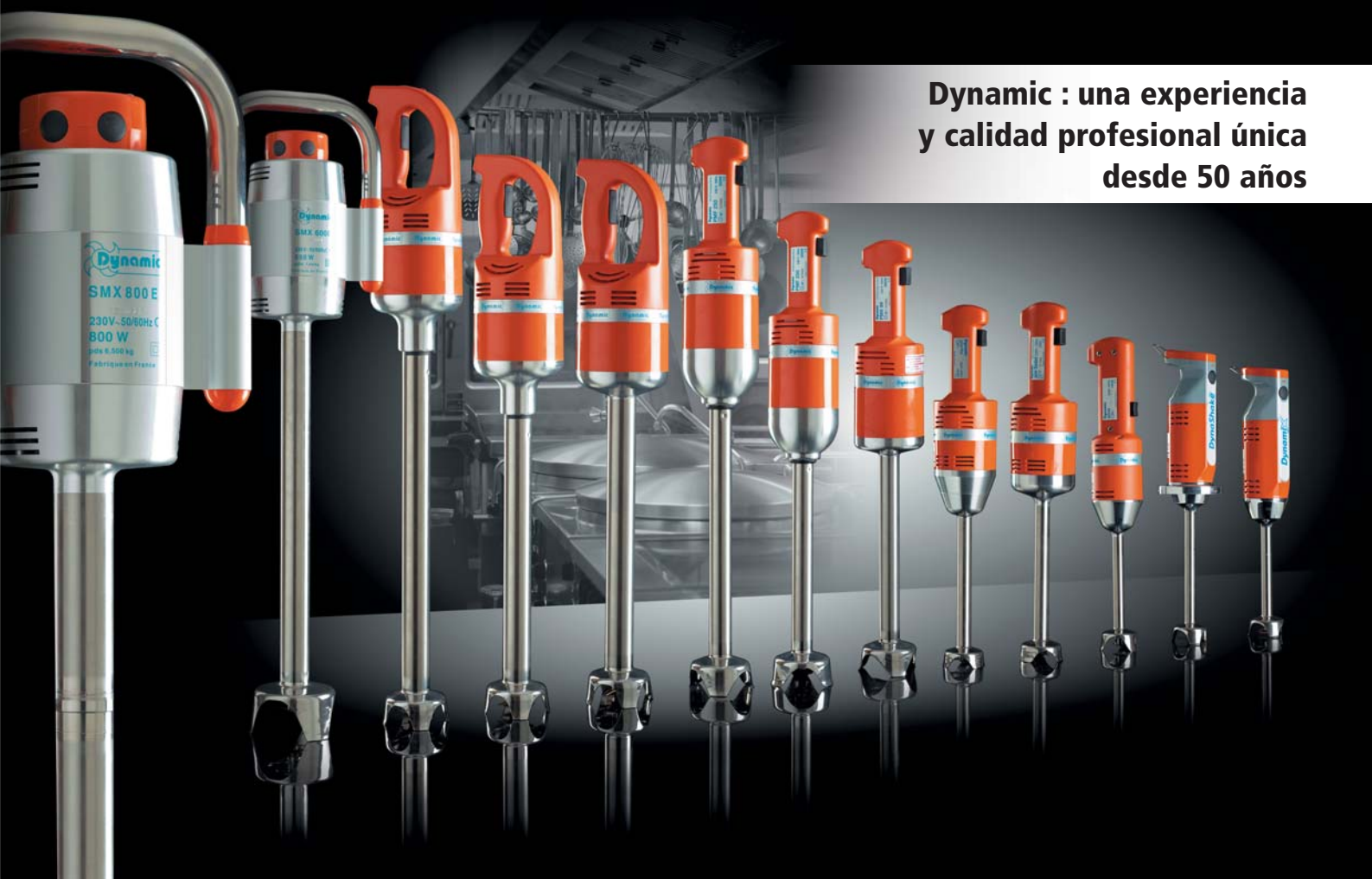
• Catálogo sin Tarifa



www.dynamicmixers.com

Soliciten los auténticos

**Dynamic : una experiencia
y calidad profesional única
desde 50 años**



PRODUCTOS VARIOS p. 28 / 32

ESCURREVERDURAS



01 - E10 - 10l.
H 420 mm
ø 330 mm

02 - E20 - 20l.
H 500 mm
ø 430 mm

03 - E20 SC - 20l.
H 500 mm
ø 430 mm

04 - EM eléctrico 20l.
H 630 mm
ø 430 mm

05 - Soporte para los escurreverduras E 20 y E 20 SC
H 170 mm
ø 360 mm

CORTA-HORTALIZAS



01 - Dynacube (+ 1 rejilla)
H 330 mm - ø 400 mm
Rejillas : 7x7 / 8,5x8,5 / 10x10 / 14x14 / 17x17 mm

02 - Dynacoupe (+ 2 discos)
H 260 mm - ø 370 mm
Discos Dynacoupe

Productos varios p. 33/34

- Esprimidor : Dynajuicer
- Cizalla corta-alimentos : CF 2000
- Batidor manual
- Conos señalización
- Grabación de los registros de temperaturas : Dynaclim



Todos nuestros productos están certificados.

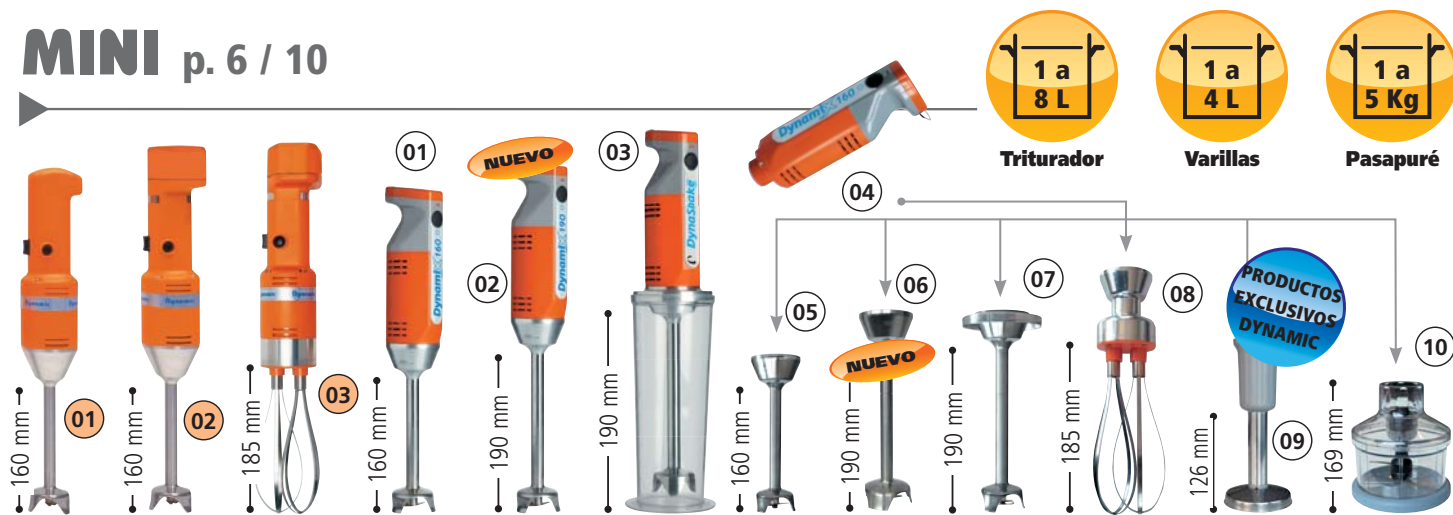
Todos los productos fabricados en nuestras fábricas están en conformidad con las exigencias esenciales de las normativas CE y ETL. Estas exigencias de calidad muy estrictas son para cada usuario una garantía de calidad y satisfacción para un uso diario de nuestros aparatos.

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

MINI p. 6 / 10

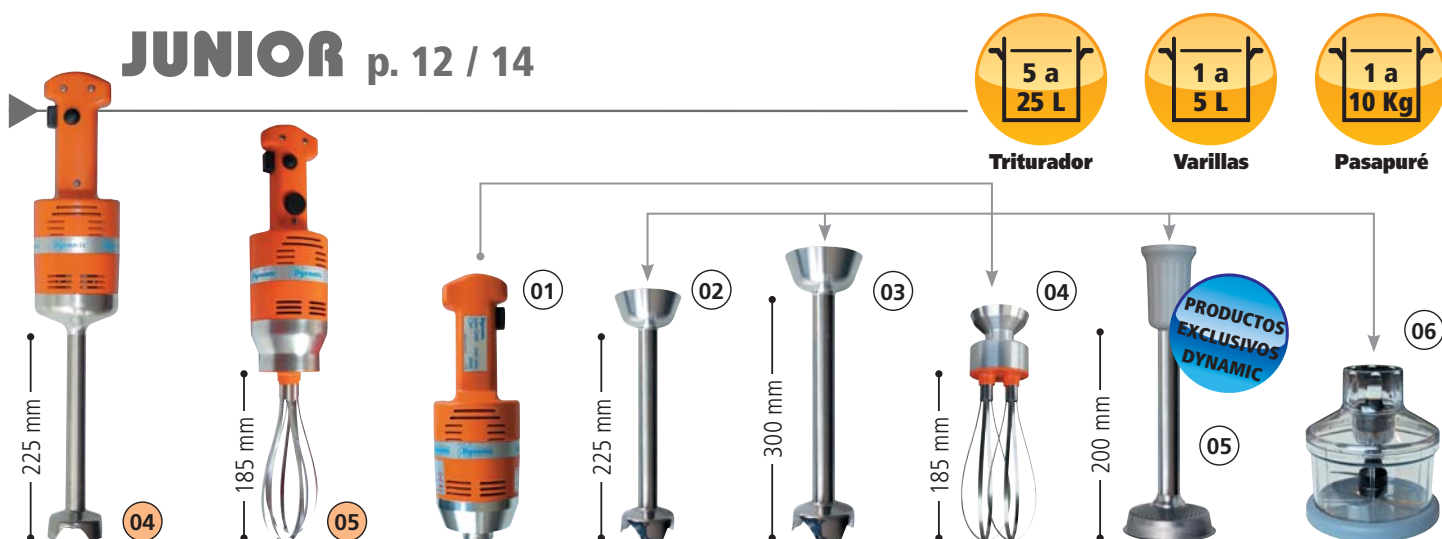


MINI equipos fijos p.10

DYNAMIX p.7

01 MD 95 250 W	02 Mini triturador inalámbrico 180 W	03 Mini batidora inalámbrico 180 W	01 y 02 Dynamix 160 / 190 220 W / 250 W	03 Dynashake 250 W	04 Bloque motor 160 / 190 220 W / 250 W	05 y 06 Pie triturador 160 / 190 45 € / 81 €	07 Pie Dyna shake	08 Pie batidora de Varillas	09 Pie prensa-puré	10 Bol cutter
-------------------	---	---------------------------------------	--	-----------------------	--	---	-------------------	-----------------------------	--------------------	---------------

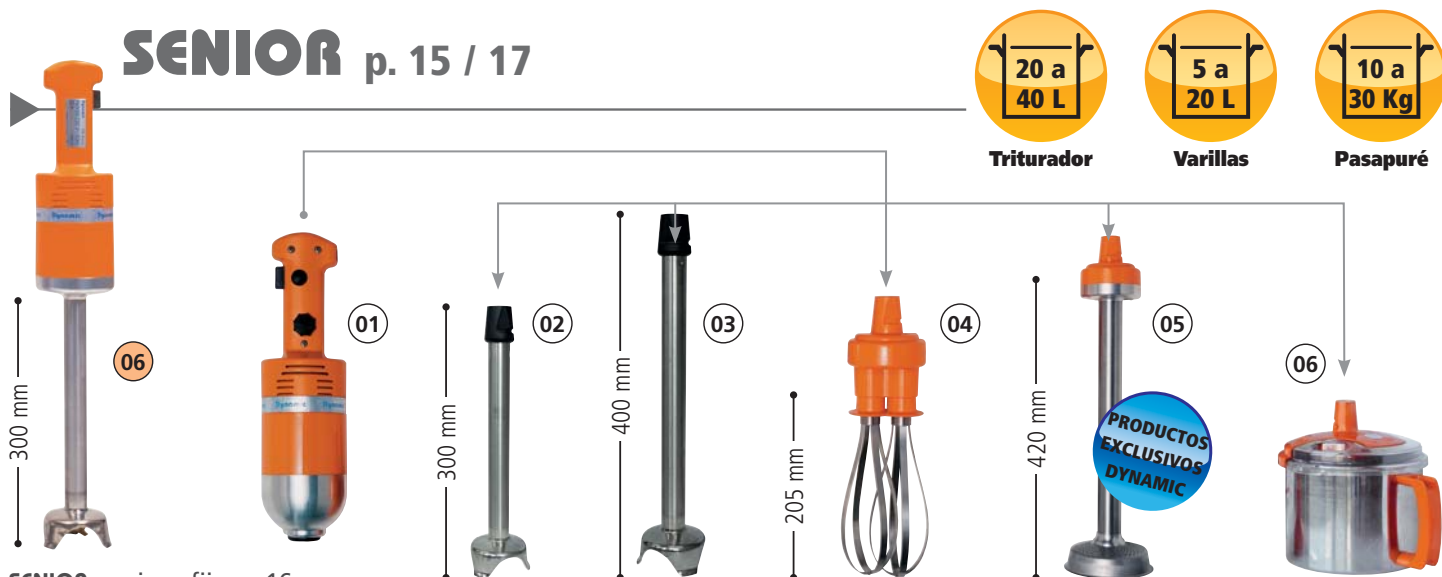
JUNIOR p. 12 / 14



JUNIOR equipos fijos p.13

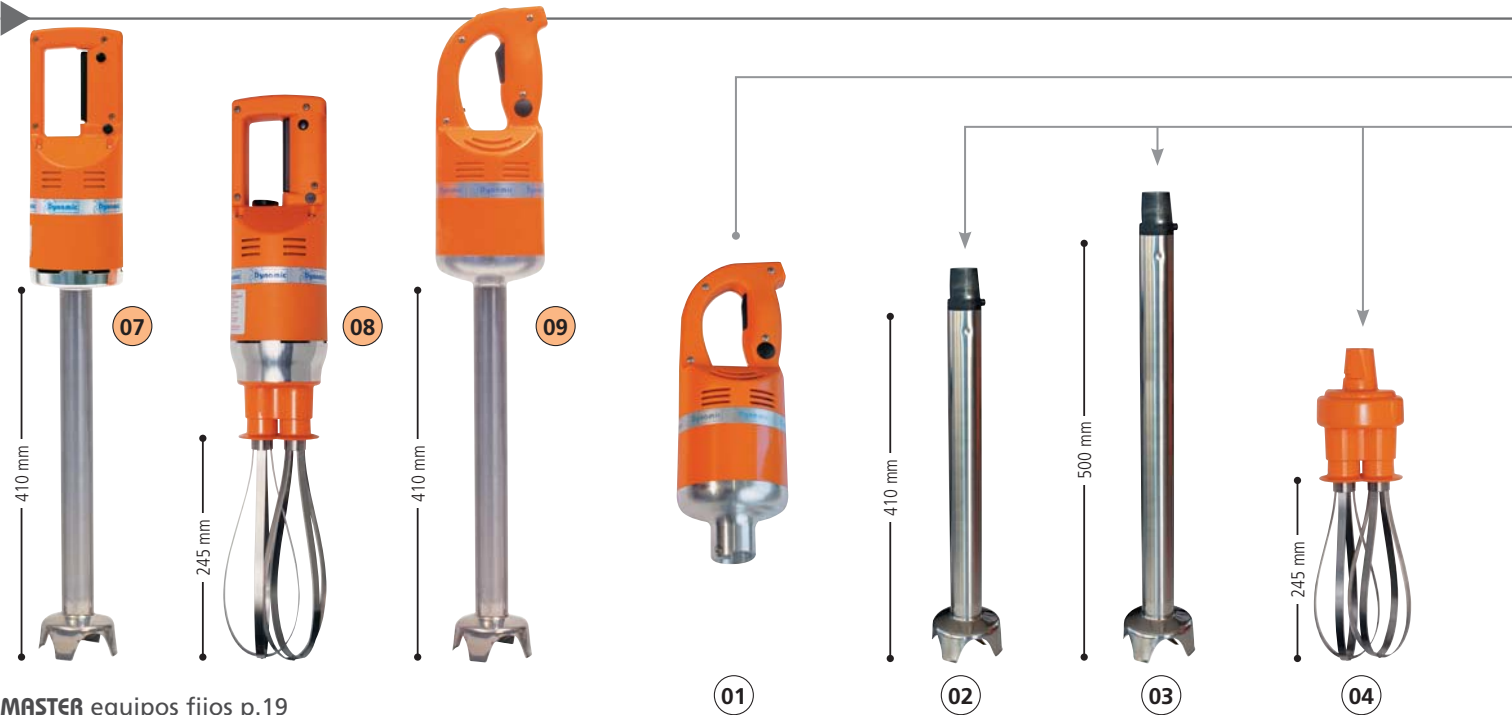
04 Junior standard 270 W	05 Junior batidora 270 W	01 + 02 Junior Plus 270 W	01 Bloque motor 270 W	02 Pie triturador	03 Pie triturador XL	04 Pie batidora de Varillas	05 Pie prensa-puré	06 Bol cutter
-----------------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------	-------------------	----------------------	-----------------------------	--------------------	---------------

SENIOR p. 15 / 17



SENIOR equipos fijos p.16

06 PMX 98 350 W	01 + 02 PMDH 250 350 W	01 Bloque motor BM 250 350 W	02 Pie triturador M 250	03 Pie triturador M250 XL	04 Pie batidora de Varillas F 250	05 Pie prensa-puré	06 Bol cutter inox completo
--------------------	---------------------------	---------------------------------	-------------------------	---------------------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------



MASTER equipos fijos p.19

07 MX 91 500 W	08 FT 97 500 W	09 MX 2000 standard & DSC 500 W	01 Bloque motor BM 2000 500 W	02 Pie triturador M 90	03 Pie triturador M 500	04 Pie batido- ra de varillas F 90
-------------------	-------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------	--



SMX equipos fijos p.25

10 SMX 600 E 850 W	07 SMX 600 DSC 850 W	08 SMX 800 E 1 000 W	09 SMX 800 DSC 1 000 W
-----------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------

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



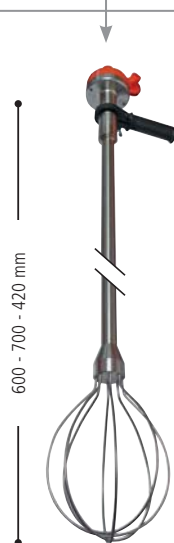
Triturador



Varillas



Pasapuré



05



06



07



08



09

10

05 Varillas mezclador de bola FM 90

05 Varillas mezclador de bola FM 91

05 Varillas mezclador de bola FM 92

06 Pie prensapuré AP 90

07 Pie triturador Dynaturbo

08 Bol cutter inox completo

09 Bol inox solo

10 Corta-hortalizas + 4 discos + bol

PP p. 26



11

11

PASAPURE equipos fijos p.26

11 PP 97

650 W

11 PP 97 Plus

650 W

GIGAMIX p. 27



01



02

01 Gigamix
2,2 kW

02 Accessorio batidor
"bola" de varillas

Gama profesional Mini



Las ventajas del producto :

- Ideal para preparaciones pequeñas
- Aparatos manejables y ligeros
- Velocidad regulable
- Pies fijos o desmontables (limpieza fácil)
- Numerosos accesorios

Puede escanear este código QR con su smart-phone para descubrir la gama MINI en video.



► Equipos desmontables

Mini triturador profesional para sus pequeñas preparaciones !

Un auténtico triturador profesional: ligero, rápido, eficiente y robusto. De fácil limpieza con su pie desmontable, se convertirá en un valioso compañero de trabajo con sus numerosos accesorios.

DynamiX 160

Largo total :	395 mm
Largo tubo + campana :	160 mm
Diámetro de la campana :	55 mm
Diámetro del aparato :	70 mm
Peso neto / embalaje :	1 Kg / 1,4 Kg
Potencia max :	220 W *
Variador :	0 hasta 13000 rpm

* 220 W en profesional equivale a 700 W en uso doméstico

DynamiX 190

Largo total :	425 mm
Largo tubo + campana :	190 mm
Diámetro de la campana :	66 mm
Diámetro del aparato :	70 mm
Peso neto / embalaje :	1,2 Kg / 1,5 Kg
Potencia max :	250 W *
Variador :	0 hasta 13000 rpm

* 250 W en profesional equivale a 750 W en uso doméstico

DynaShake

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

Largo total :	425 mm
Largo tubo + campana :	190 mm
Diámetro del aparato :	95 mm
Peso neto / embalaje :	1,4 Kg / 1,5 Kg
Potencia max :	250 W *
Variador en carga :	0 hasta 13000 rpm

* 250 W en profesional equivale a 750 W en uso doméstico



01 **DynamiX 160 Pie desmontable** Ref. MX050

DynamiX 160 standard con cuchilla emulsionadora

02 **DynamiX 190 Pie desmontable** Ref. MX090

DynamiX 190 standard con cuchilla emulsionadora

03 **DynaShake Pie desmontable** Ref. MX051

Dynashake con cuchilla emulsionadora + bol con tapa

Los accesorios

DynamiX



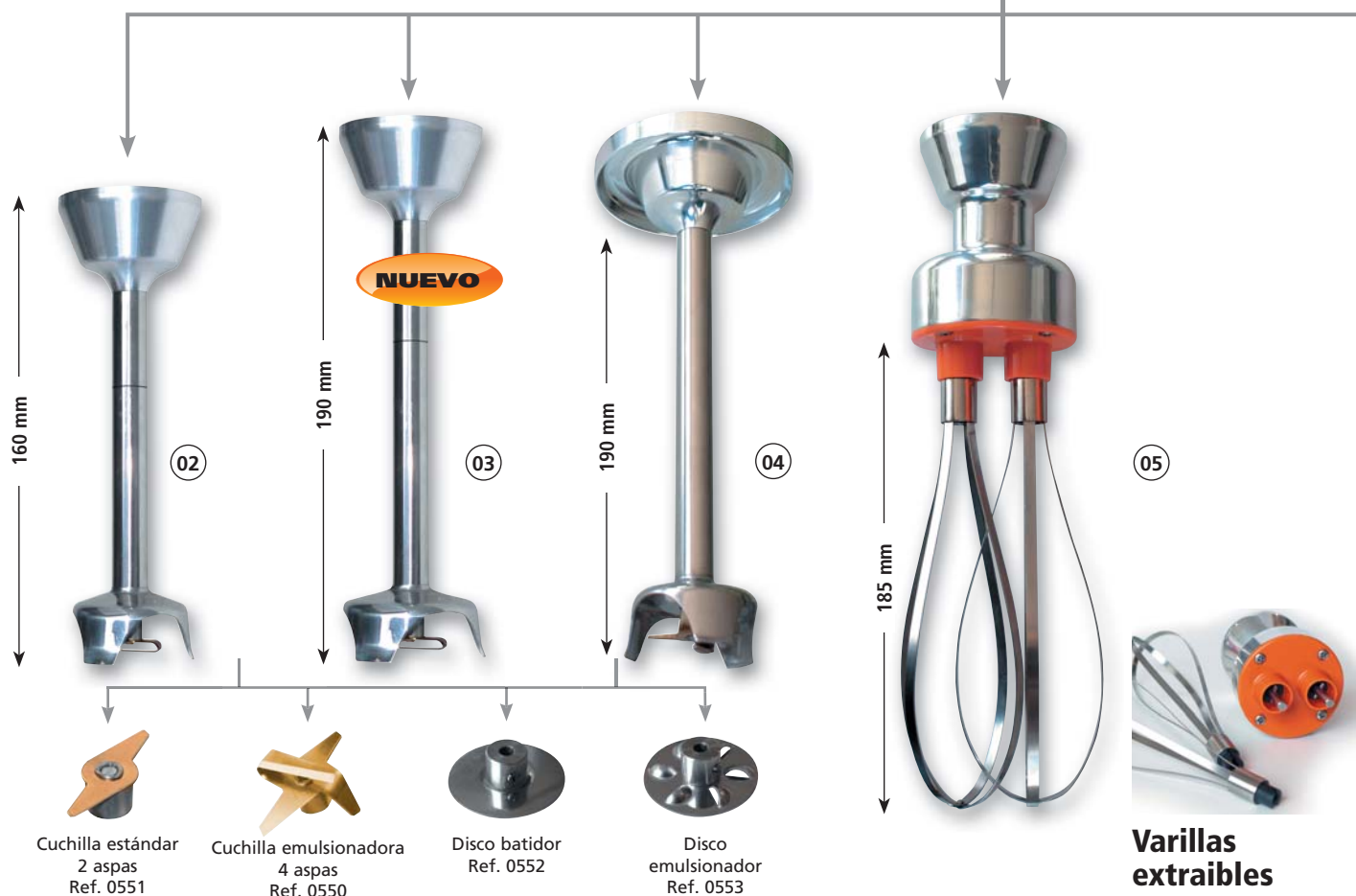
Triturador



Varillas



Pasapuré



01	Bloque motor 160	Ref. AC515
01	Bloque motor 190	Ref. AC514

Accesorios (vendidos por separado)

02	Pie 160 con cuchilla emulsionadora - 4 aspas	Ref. AC520
03	Pie 190 con cuchilla emulsionadora - 4 aspas	Ref. AC550
04	Pie hermético con cuchilla emulsionadora - 4 aspas	Ref. AC530

05	Batidora 185 mm - 1 a 5 L	Ref. AC516
06	Pasapuré 126 mm - 1 a 5 Kg	Ref. AC517
07	Bol Cutter 0,8 l.	Ref. AC518
08	Bol graduado 1 l. con tapa	Ref. AC510
09	Bol graduado Inox 3 l. H : 18 cm, Ø : 15 cm Apto inducción	Ref. AC513

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



Pack **Dynamix**

Ref. MX052

El Pack Dynamix está constituido por :
1 Dynamix 160 + 1 cuchilla emulsionadora + 1 cuchilla estándar
+ 1 disco batidor + 1 disco emulsionador + 1 bol 1 L con tapa.

Pack **DynaShake**

Ref. MX054

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

10 Pack **Dynamix MFAP**

Ref. MF050

Pack incluye :
1 Dynamix 160 con cuchilla emulsionadora + 1 accesorio varillas
+ 1 pie pasapuré.

11 Pack **Dynamix MF**

Ref. MF052

Pack incluye :
1 Dynamix 160 con cuchilla emulsionadora + 1 accesorio varillas.

Gama MINI

► Equipos fijos

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. Se suministran con un cargador y una robusta batería.



**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 / 1,5 Kg
Potencia max : 250 W
Velocidad : 11500 rpm

Opción velocidad variable Ref. AC040

**Cuchilla emulsionadora
4 aspas sola** 06 Ref. 9414

**02 MINI triturador inalámbrico
con cuchilla emulsionadora *** Ref. MX014

MINI triturador inalámbrico * Ref. MX011

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 Kg
Velocidad : 7000 rpm

03 MINI Batidor inalámbrico * Ref. FT003

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

Accesorios (vendidos por separado)

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

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

*Hasta fin de existencias



"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

Packagings atractivos para un mejor impacto en la tienda



Una verdadera ventaja para generar ventas



Maleta de presentación para Pack Dynamix MFAP



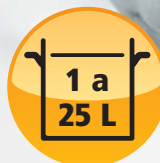
Box-Palet para ofertas especiales



Expositores, ofertas especiales



Gama profesional Junior



Las ventajas del producto :

- Aparatos robustos, ligeros y eficientes
- Velocidad regulable
- Pies fijos o desmontables (limpieza fácil)
- Numerosos accesorios

Puede escanear este código QR con su smartphone para descubrir la gama JUNIOR en video.



► Equipos fijos

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.



Cuchilla emulsionadora
4 aspas - Ref. 4009

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 / 2 Kg
Potencia max : 270 W
Velocidad : 11000 rpm

Cuchilla emulsionadora, 4 aspas 03 Ref. 4009

Opción velocidad variable Ref. AC040

02 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 / 1,7 Kg
Potencia max : 270 W
Velocidad : 0 hasta 2000 rpm



Opción



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

Ref. 089959



Ref. 0880.1

► Equipos desmontables

Triturador



Varillas



Pasapuré



"JUNIOR Plus" triturador desmontable con pie 225 mm

01 + 02

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 / 2,3 Kg
Potencia max : 270 W
Velocidad : 0 hasta 11000 rpm

Packs JUNIOR

"JUNIOR Plus XL" triturador desmontable con pie 300 mm

01 + 03

Ref. MX024

Con brazo triturador desmontable 300 mm

JUNIOR Plus Combi

01 + 02 + 04

Ref. MX022

Motor + Brazo triturador 225 mm + Varillas 185 mm

Accesorios (vendidos por separado)

01	Bloque motor JUNIOR	Ref. AC100
02	Brazo triturador JUNIOR desmontable 225 mm	Ref. AC101
03	Brazo triturador JUNIOR XL desmontable 300 mm	Ref. AC105
04	Varillas JUNIOR 185 mm	Ref. AC102
05	Pie pasapuré JUNIOR 1 a 10 Kg	Ref. AC103
06	Bol Cutter 0,8 l.	Ref. AC104



Gama profesional Senior

Las ventajas del producto :

- Ideal para preparaciones medianas
- Aparatos robustos y potentes
- Estanqueidad reforzada
- Pies fijos o desmontables (limpieza fácil)
- Numerosos accesorios

Puede escanear este código QR con su smart-phone para descubrir la gama SENIOR en video.



Gama **SENIOR**

► Equipos fijos

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.



Opción

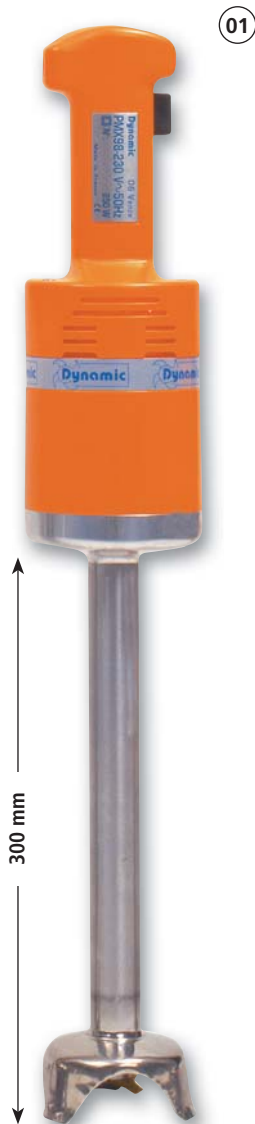


- Mantenimiento fácil, desmontaje sin herramientas especiales.
- Estanqueidad reforzada, (junta doble), revestimiento especial anti-oxidación (anodización).

Ref. 0880



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



01



Triturador

Varillas

Pasapuré

Pie desmontable
400 mm

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 / 2,9 Kg
Potencia max : 350 W
Velocidad : 9500 rpm

Opción velocidad variable PMX Ref. AC040

**"PMDH 250" triturador
desmontable con pie 300 mm**

Ref. MX006

01 + 02

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



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



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



205 mm

Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables



420 mm



PRODUCTOS EXCLUSIVOS DYNAMIC

PMDH 250 XL

01 + 03

Ref. MX016

Packs SENIOR

Pack PMF 250 Combi

01 + 02 + 04

Ref. MF003

Motor + Brazo triturador 300 mm + Varillas 205 mm

Pack PMF 250 Combi XL

01 + 03 + 04

Ref. MF015

Motor + Brazo triturador 400 mm + Varillas 205 mm

Accesorios SENIOR (vendidos por separado)

01	Bloque motor BM 250	Ref. AC005
02	Brazo triturador M 250 - 300 mm	Ref. AC006
03	Brazo triturador M 250 XL - 400 mm	Ref. AC016
04	Varillas F 250 - 205 mm	Ref. AC007
05	Pie pasapuré - 420 mm	Ref. AC004
Capacidad : de 10 a 30 Kg		
06	Bol cutter inox completo	Ref. AC055
Capacidad : 5 litros		

Gama profesional Master



Las ventajas del producto :

- Amplía gama de accesorios
- Aparatos robustos
- Velocidad regulable
- Pies fijos o desmontables (limpieza fácil)
- Comodidad de uso



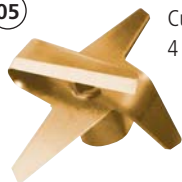
Puede escanear este código QR con su smartphone para descubrir la gama MASTER en video.



► Equipos fijos

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.

05

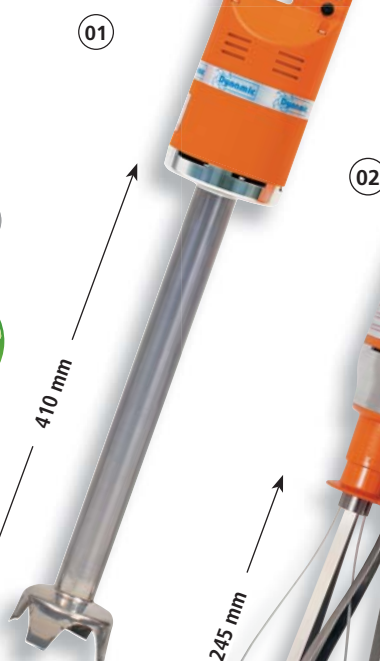


Cuchilla emulsionadora
4 aspas - Ref. 7910



Opción

01



410 mm

02



245 mm



01 MX 91 - Triturador con 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 / 3,8 Kg
Potencia max : 500 W
Velocidad : 9500 rpm

Opción velocidad variable MX 91 Ref. AC040

02 FT 97 - Batidor con pie fijo de varillas Ref. FT001

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

Cuchilla emulsionadora, 4 aspas 04 Ref. 7910

03 MX 2000 Standard - Con 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 / 4,1 Kg
Potencia max : 500 W
Velocidad : 9500 rpm

Opción velocidad variable Ref. AC040

04 MX 2000 DSC tritador con pie fijo y "DynaSpeed 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 / 4 Kg
Potencia max : 500 W
Velocidad : 3000 hasta 9500 rpm

Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



03

04



410 mm



Dyna Speed Control

El sistema DYNASPEED 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

Gama **MASTER**

► Equipos desmontables

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

Master Combi



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.



Triturador



Varillas



Pasapuré



Accesorios **MASTER** (vendidos por separado)

01 Bloque motor BM 2000 Ref. AC001

Largo : 350 mm
 Diámetro : 122 mm
 Potencia max : 500 W
 Voltios : 230 V o 115 V
 Velocidad : 3000 hasta 9500 rpm con variador de velocidad

02 Brazo triturador M 90 Ref. AC002

Capacidad : 20 - 100 litros - Largo 420 mm

03 Brazo triturador M 500 Ref. AC500

Capacidad : 20 - 100 litros
 Largo : 500 mm

04 Pie batidor de varillas F 90 Ref. AC003

Capacidad : 5 - 20 litros
 Velocidad : 300 hasta 900 rpm con variador de velocidad

05 Varillas mezclador de bola FM 90 Ref. AC200

Largo : 600 mm

05 Varillas mezclador de bola FM 91 Ref. AC201

Largo : 700 mm

05 Varillas mezclador de bola FM 92 Ref. AC202

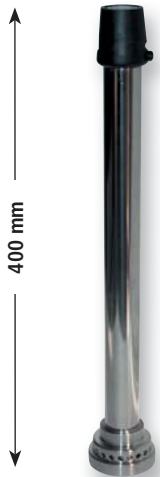
Largo : 420 mm

Capacidad : 20 - 200 litros
 Velocidad : 100 hasta 500 rpm
 Acero inoxidable, suministrado con empuñadura
 Batidor de varillas manual : ver p. 34

01



07



400 mm



+

08



09



10



06 Pie prensapuré AP 90 Ref. AC004

Capacidad : 30 Kg
Diámetro rejilla : 110 mm
Velocidad : 100 hasta 600 rpm con variador de velocidad

07 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.

08 Bol cutter Inox completo Ref. AC055

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

09 Bol cutter Inox solo (recipiente) Ref. 9073

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

10 Accesorio corta-hortalizas solo + 4 discos sin el bol Ref. AC125
con el bol sin tapa Ref. AC126

4 discos : discos para rodajas 2 mm y 3 mm + discos para rallar 2 mm y 3 mm

Gama MASTER



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



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



Varillas extraíbles para una higiene perfecta.



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



Triturador



Varillas



Pasapuré



Packs MASTER

MDH 2000 Plus - Triturador con pie desmontable

Ref. MX003

01 + 02

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

MF 2000 Combi (motor + pie triturador + varillas)

Ref. MF002

01 + 02 + 03

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 / 6,3 Kg
Potencia max : 500 W
Velocidad Triturador / Batidor : .. 3000 - 9500 / 300 - 900 rpm

MFAP 2000 tri-funciones (motor + pie triturador + varillas + pasapuré)

Ref. MF001

01 + 02 + 03 + 04

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 / 8,4 Kg
Potencia max : 500 W
Velocidad triturador : 3000 hasta 9500 rpm
Velocidad varillas : 300 hasta 900 rpm
Velocidad pasapuré : 100 hasta 600 rpm



PRODUCTOS EXCLUSIVOS DYNAMIC

02

410 mm



03

245 mm



04

420 mm



Rejilla y hélice de acero inoxidable desmontables



01

Inox
5 Litros



02

Corta-hortalizas



Cuchilla estándar lisa
Ref. 9072



Cuchilla dentada
Ref. AC056



01 Dynacutter completo

Ref. MF010

Peso / Peso con embalaje : 5 Kg / 6 Kg
Potencia max : 500 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

02 Corta-hortalizas completo

Ref. MF012

Peso / Peso con embalaje : 7 Kg / 8 Kg
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.

03 Combinado cutter + corta-hortalizas

Ref. MF014

Altura total cutter : 600 mm
Altura total corta-hortalizas : 650 mm
Diámetro del bol : 220 mm
Peso / Peso con embalaje : 8 Kg / 9 Kg
Voltios : 115 V o 230 V
Potencia max : 500 W
Velocidad : 0 hasta 1500 rpm

El Combinado incluye :

- el bloque motor BM2000,
- un bol de acero inoxidable completo 5 l. con tapa.
- Una cuchilla estándar lisa, 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

04 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

05 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

Combinado cutter + Corta-hortalizas

03



04

05

Gama SMX Gama Pasapuré



Las ventajas del producto:

- Ideal para trabajos intensivos
- Motor potente
- Fácil manejo gracias al soporte
- Pie todo inox



Dynamic
SMX 600E
080602
230V~50/60Hz CE
650 W
pds 7,500 Kg
Fabrique en France

Puede escanear este código QR con su smartphone para descubrir la gama SMX y la gama PASAPURÉ en video.



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 triturador con 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 / 7,7 Kg
Voltios : 115 V o 230 V
Potencia max : 850 W
Velocidad : 9500 rpm

02 SMX 600 DSC triturador con pie desmontable y Dynaspeed control Ref. MX035

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

03 SMX 800 E triturador con 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 / 8,2 Kg
Voltios : 115 V o 230 V
Potencia max : 1000 W
Velocidad : 9500 rpm

04 SMX 800 DSC triturador con pie desmontable y Dynaspeed control Ref. MX034

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

Bloque motor Dynaturbo SMX 800E Ref. AC052

05 Pie Dynaturbo para SMX 800E con 2 campanas Ref. AC050.S

Largo pie triturador : 370 mm
Peso : 1,5 Kg



Dyna Speed Control

El sistema DYNASPEED 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

Gama PASAPURE



PRODUCTOS
EXCLUSIVOS
DYNAMIC



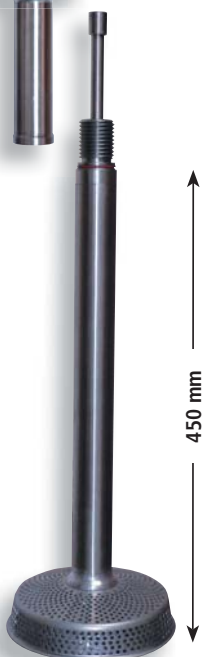
06

520 mm



07

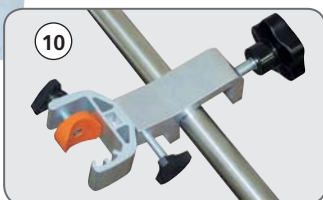
570 mm



450 mm



09



10

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 - 5,9 Kg
Voltios : 115 V o 230 V
Potencia max: 650 W
Velocidad PP97 - PP97+ : 500 rpm - 100 hasta 500 rpm

Accesorios (vendidos por separado)

BM 97 bloque motor solo	Ref. AC221
--------------------------------	------------

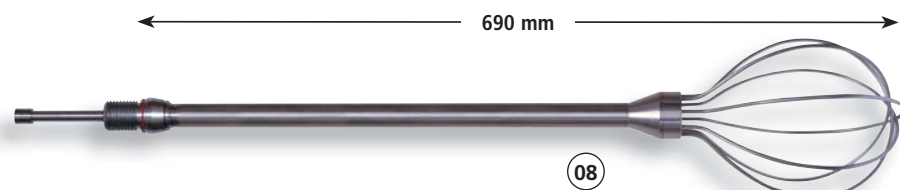
Largo : 350 mm - Peso : 3 Kg -
Velocidad : 100 hasta 500 rpm - Potencia max : 650 Watts

AP 97 pie pasapuré	Ref. AC220
---------------------------	------------

Largo : 450 mm - Peso : 1,9 Kg - Capacidad : 30 Kg

08 FM 97 pie mezclador de bola	Ref. AC208
---------------------------------------	------------

Largo : 690 mm - Peso : 1,5 Kg -
Capacidad : 40 hasta 100 l. - Suministrado con empuñadura



08

Soportes de triturador

09 SM 4	Ref. SM001
----------------	------------

Dimensiones de utilización máximas : 400 mm
Peso : 1,9 Kg

09 SM 6	Ref. SM002
----------------	------------

Dimensiones de utilización máximas : 600 mm
Peso : 2,3 Kg

09 SM 8	Ref. SM003
----------------	------------

Dimensiones de utilización máximas : 800 mm
Peso : 2,6 Kg

09 SM 10	Ref. SM004
-----------------	------------

Dimensiones de utilización máximas : 1000 mm
Peso : 2,8 Kg

09 SM 12	Ref. SM005
-----------------	------------

Dimensiones de utilización máximas : 1200 mm
Peso : 3,2 Kg

10 SA	Ref. SM006
--------------	------------

Dimensiones de utilización máximas : ancho del borde 55 mm
Peso : 0,7 Kg

GigamiX



Velocidad variable
0 hasta 4000 rpm
(en opción)

**Turbo-
tritrador**

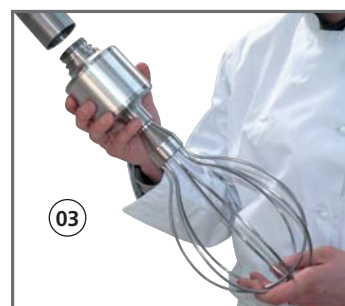
01 02



Accesorio campana



**Accesorio batidor
de varillas**



1700 mm

600 mm

CE



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, **Tri-fásico**, 50 Hz

Potencia útil : 2,2 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: 79 Kg

Altura regulable:

Altura mínima de la campana al suelo: 500 mm

Altura máxima de la campana al suelo: 790 mm

= amplitud altura regulable : 290 mm

03 **Accesorio batidor «bola»
de varillas** Largo : 300 mm Ref. TB003

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.

**¡Un turbo-triturador profesional para
vuestras 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. Altura regulable.

- Distancia del chasis al eje de tubo de inmersión : 800 mm
- Distancia regulable del conjunto campana/cuchilla al suelo : de 500 mm a 790 mm
- Diámetro de las ruedas : 120 mm



Gama Escurreverduras

Las ventajas del producto :

- El original, la referencia
- Robusto, rápido
- Uso intensivo
- Hermético



Puede escanear este código QR con su smartphone para descubrir la gama ESCURREVERDURAS en video.



Gama

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.



01



02



Soliciten los auténticos

01 Escurreverduras E 10 manual 10 l. Ref. E001

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

Volúmen aconsejado 2 hasta 3 ensaladas.

02 Escurreverduras E 20 manual 20 l. Ref. E002

Diámetro : 430 mm
Altura total : 500 mm
Peso neto - peso con embalaje : 3,6 Kg / 4,8 Kg

Volúmen aconsejado 3 hasta 5 ensaladas.

03 E20 SC manual 20 l. "tapa hermética" (higiene total) Ref. E004

Diámetro : 430 mm
Altura total : 500 mm
Peso neto - peso con embalaje : 3,6 Kg / 4,8 Kg

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

05 JUEGO DE PIÑONES - Conjunto de piñones

para escurreverduras E10 - E20 Ref. 2815.1

para escurreverduras E20 SC Ref. 2815.2

06 Escurreverduras EM eléctrica EM 98 Ref. E003

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

Volúmen aconsejado 3 hasta 5 ensaladas.



Tapa hermética

03



04



06



05



Gama Manual

Las ventajas del producto :

- Precisión y calidad de corte
- Limpieza sencilla
- Fácil de transportar



Puede escanear este código QR con su smart-phone para descubrir el DYNACOUPE en video.



Puede escanear este código QR con su smart-phone para descubrir el DYNACUBE en video.



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.



DYNACOUPE

01 Dynacoupe sin discos Z COUP Ref. CL001

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

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

02 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

03 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

04 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).



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.

05 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*

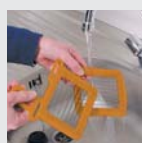
Altura total : 330 mm
 Diámetro del aparato : 400 mm
 Peso neto - peso con embalaje : 3,1 Kg / 4,4 Kg



Introducir los alimentos en la "boca" del 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 el control de sus cámaras frías

La **Dynaclim**, central de registro y alarma, vigila las variaciones de 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 batería 12V	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
------------------------------------	------------

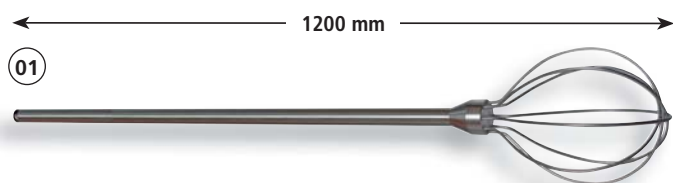
Altura total :	330 mm
Diámetro del aparato :	220 mm
Peso :	6,3 Kg
Voltios :	115 V o 230 V
Vatios max :	200 W
Velocidad :	1500 rpm



Puede escanear este código QR con su smart-phone para descubrir el DYNAJUICER en video.



BATIDOR MANUAL



01 FMA 90
Batidor manual inox

Ref. AC210

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

CORTA-ALIMENTOS



02 CF 2000 corta-alimentos

Ref. CL004

Altura total : 560 mm
Largo total : 940 mm
Peso : 8,3 Kg
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

03 BS 50 W Ref. BS001

Modelo "Suelo resbaladizo" - Altura 500 mm

03 BS 75 W Ref. BS004

Modelo "Suelo resbaladizo" - Altura 750 mm

04 BS 50 S Ref. BS003

Modelo "No aparcar" - Altura 500 mm

04 BS 75 S Ref. BS006

Modelo "No aparcar" - Altura 750 mm

Dynamic, desde 50 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 posventa 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.



Existe en negro.

Póster de la gama

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



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.



Dynamic es miembro del SYNEG / Francia (Sindicato Nacional del Equipamiento de Grandes Cocinas)

Una red de distribución internacional

FILIALES 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

Eine starke Marke der Groupe NADIA GMBH
Robert-Koch-Strasse 7 - 77694 Kehl
Tel. +49 (0)7851 886 45-0
Fax +49 (0)7851 886 45-32
Kontakt: foodservice@groupe-nadia.de
www.groupe-nadia.de

OFICINAS

TAHITI (Polynésie Française) :
Tel (689) 70 49 64



CONDICIONES GENERALES DE VENTA - EXTRACTO

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. Por falta de pago a fecha de vencimiento contractual, se deberá automáticamente y sin formalidad, desde el primer día de retraso, unas sanciones iguales a 3 veces la tasa de interés legal. Además, un subsidio concertado de 40 euros, por gastos de cobranza, se deberá automáticamente y sin formalidad. Si los gastos de cobranza superan este importe, con la presentación de los recibos justificativos, se debería una indemnización adicional. 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. 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 pudiese 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

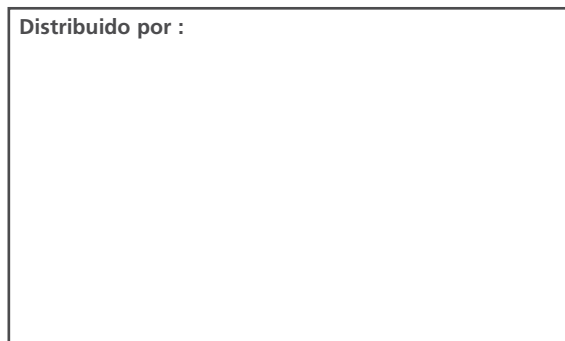
eliminación de los desechos debe :

- 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.

LA GARANTIA 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 eléctrica o el no-respeto de las condiciones de uso indicadas en el manual de instrucciones.

Distribuido por :



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



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

