



2019 **MIXEURS** ESSOREUSES À SALADE COUPE-LÉGUMES PRESSE-AGRUMES





dynamicmixers.ca

DYNAMIC

Invente en 1964 le mixeur professionnel haut de gamme à l'usage des cuisiniers professionnels; introduit l'essoreuse à salade manuelle en 1992 et le coupe-légumes en 2000; et relance le mixeur mobile GIRAFE en 2014.

Propose la gamme de mixeurs la plus grande et la plus large du marché avec un grand choix d'accessoires.

Possède une production intégrée et sélectionne les meilleurs matériaux pour garantir des appareils de qualité, fiables et robustes.

Conçoit, fabrique et intègre tous les composants utilisés dans la production de ses mixeurs.

Offre un service après-vente performant et toutes les pièces de rechange sont facilement disponibles.



**LE MIXEUR
COMMERCIAL
NO. 1 DANS
LE MONDE!**

MiniPro 



MAINTENANT DISPONIBLE EN 5 NOUVELLES COULEURS!

Le **MiniPro** a été le mixeur commercial NO. 1 dans le monde depuis 10 ans. Pour célébrer les 10 ans de ce jalon important, Dynamic offrira une édition spéciale de son mini mixeur le plus populaire dans cinq NOUVELLES combinaisons de couleurs : Bleu/Blanc, Rouge/Blanc, Noir/Blanc, Blanc intégral, Gris/Blanc.

GAMME MINI

PAGES 8-9

1-2 GAL 4 / 8 L	1.25 GAL 5 L	5 KG 10 LBS	0.20 GAL 0.8 L
MIXEURS	FOUETS	PRESSE-PURÉE	BOL

MiniPro 6.5"
DynaShake 7.5"
MiniPro Sans fil 6.5"
MD95 7"
MiniPro Bloc moteur
MiniPro Pied mixeur 6.5"
DynaShake Pied mixeur 7.5"
MiniPro Boîte fouet 7"
NOUVEAU MiniPro Pied blender 7.5"
MiniPro Presse-purée 5"
MiniPro Bol cutter
MiniPro Bol gradué avec couvercle
MiniPro Tasse inox

GAMME JUNIOR

PAGES 10-11

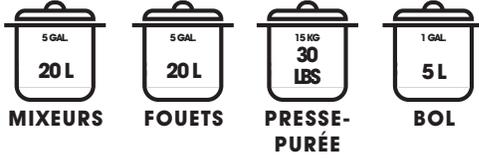
3 GAL 12 L	1.25 GAL 5 L	10 KG 20 LBS	0.20 GAL 0.8 L
MIXEURS	FOUETS	PRESSE-PURÉE	BOL

Junior Standard 9"
Junior Plus Pied démontable 9"
Junior Fouet Monobloc 7"
Junior Bloc moteur
Junior Pied mixeur 9"
Junior Boîte fouet 7"
Junior Presse-purée 8"
Junior Bol cutter

Voir Junior Combi à la page 11

Junior Combi

**LÉGER, EFFICACE ET FIABLE
POUR UN MÉLANGE
CONTINU ET HOMOGÈNE
DE TOUS LES JOURS**



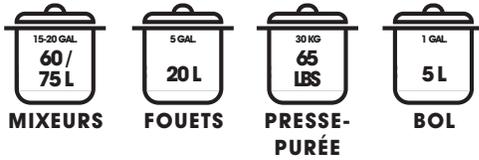
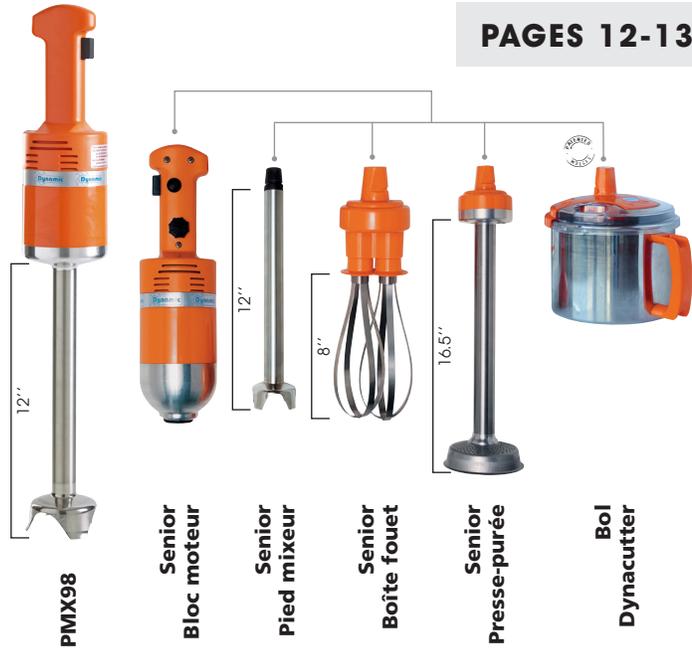
GAMME SENIOR

PAGES 12-13

Voir Senior Combi à la page 13

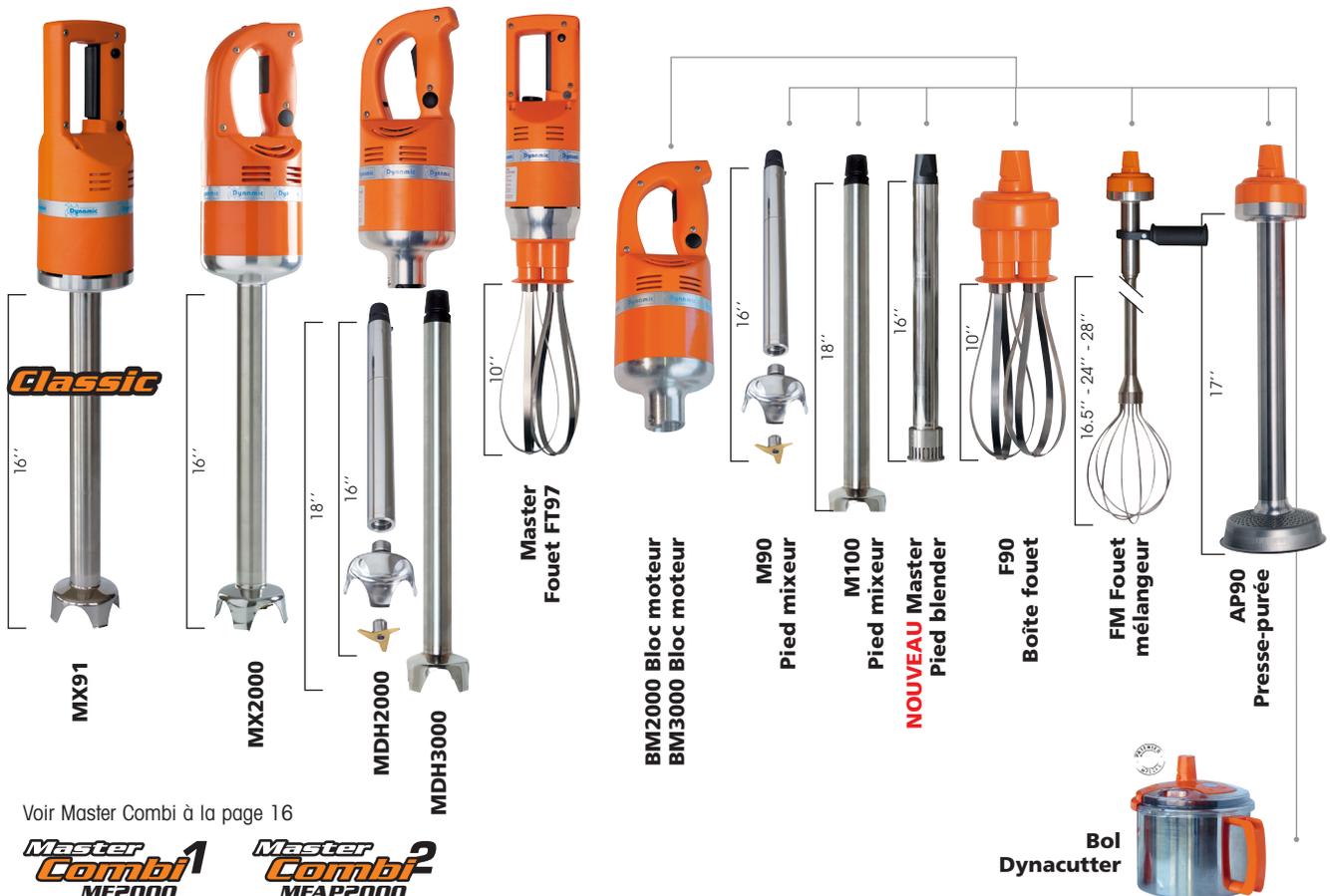


**PUISSANCE ET
POLYVALENCE DANS
UN SEUL APPAREIL**



GAMME MASTER

PAGES 14-17



Voir Master Combi à la page 16



GAMME SMX

PAGES 18-19



SMX250ES



SMX350ES



SMX450ES



SMX550ES



SMX650ES



SMX750ES

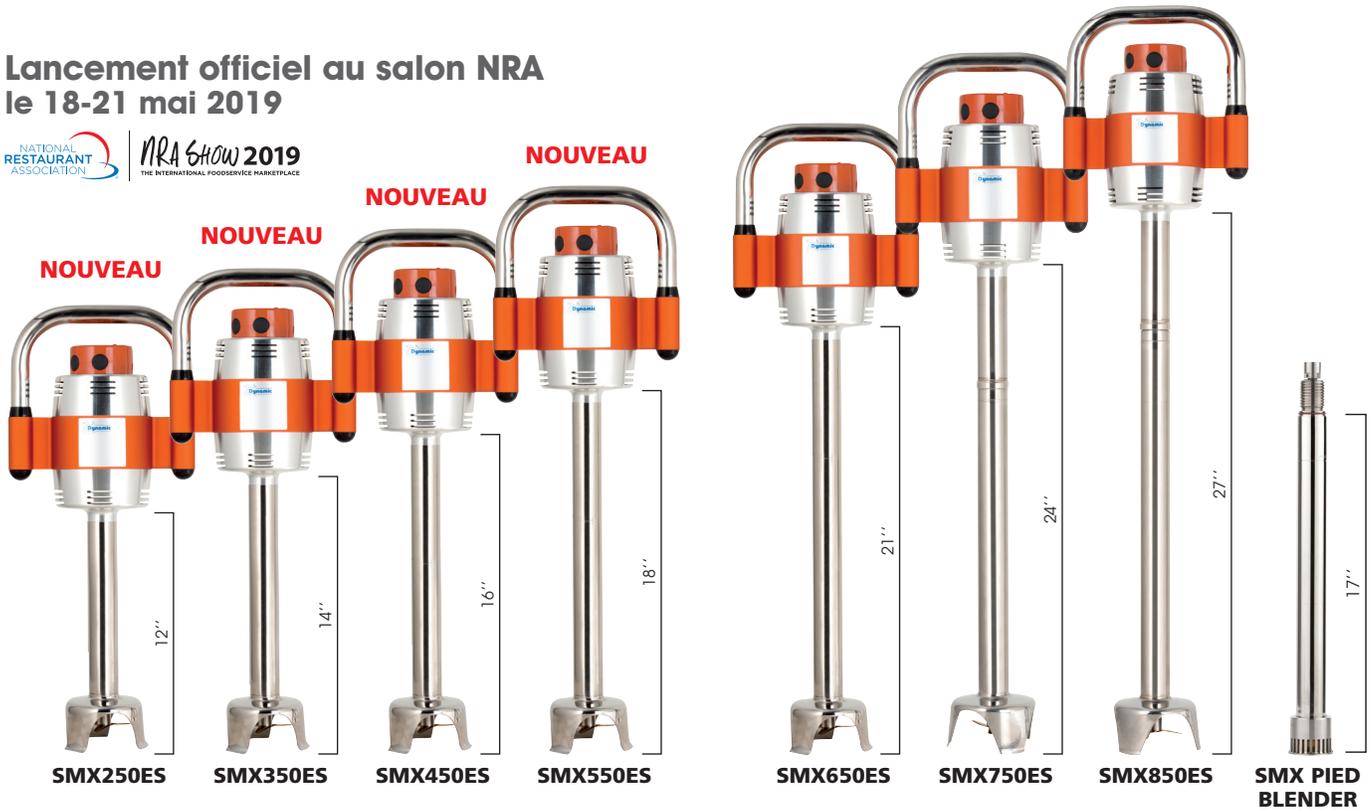


SMX850ES

Lancement officiel au salon NRA
le 18-21 mai 2019



NRA SHOW 2019
THE INTERNATIONAL FOODSERVICE MARKETPLACE



PRESSE-PURÉE

PAGE 20



SUPPORTS MIXEURS

PAGE 21



PRESSE-AGRUMES

PAGE 21



ESSEUREUSES À SALADE

PAGE 24

**DYNAMIC, L'INVENTEUR
DE L'ESSEUREUSE À SALADE
COMMERCIALE**



SD99 Manuel



SD92 Manuel

SD92SC Manuel avec
couvercle étanche



EM98
Électrique



Berceau
SSB1

AVEC MINUTERIE ET INTERRUPTEUR TACTILE

MIXEUR MOBILE



PAGES 22-23



Power Pro
Girafe

COUPE-LÉGUMES

PAGE 25



Dyncube
Coupe-légumes



GAMME MINI

MiniPro - MiniPro sans fil
MD95



Vitesse variable

MAINTENANT OFFERT EN 5 NOUVELLES COULEURS

MX070.11

MX070.12

MX070.13

MX070.14

MX070.15



160 mm / 6.5"



160 mm / 6.5"



Option vitesse variable



160 mm / 6.5"

MiniPro



MiniPro

Référence	MX070.1
Longueur totale	395 mm / 15,5"
Longueur pied mixeur	160 mm / 6,5"
Diamètre	70 mm / 2,8"
Poids	1,1 Kg / 2,5 lbs
Conditionné	1,5 Kg / 3,2 lbs
Puissance max	200 W
Vitesse	0 to 13 000 Tr/min

MiniPro est livré avec :

- 1 MiniPro mixeur
- 1 couteau émulsionneur
- 1 couteau standard
- 1 disque émulsionneur
- 1 disque batteur



Disque émulsionneur 0553



Couteau Standard 0550



Couteau Standard 0551



Disque batteur 0552

MiniPro sans fil



MiniPro sans fil

Référence	MX135.1
Longueur totale	450 mm / 17,7"
Longueur pied mixeur	160 mm / 6,5"
Diamètre	70 mm / 2,8"
Poids	1,1 Kg / 2,4 lbs
Conditionné	1,9 Kg / 4,2 lbs
Puissance max	2000 mAh - 12 Vdc
Vitesse	10 000 Tr/min

MiniPro sans fil est livré avec :

- 2 batteries
- 1 chargeur

Batterie

Référence	AC585
Autonomie	20 minutes

Chargeur

Référence	AC590.1
Temps de charge	45 minutes / batterie



Couteau Émulsionneur 9414

MD95

Référence	MX010.1
Couteau	Standard

MD95E

Référence	MX008.1
Couteau	Émulsionneur

Longueur totale	445 mm / 17,5"
Longueur pied mixeur	160 mm / 6,5"
Diamètre	72 mm / 3"
Poids	1,2 Kg / 2,6 lbs
Conditionné	1,5 Kg / 3,3 lbs
Puissance max	180 W
Vitesse	9 500 Tr/min

MD95 avec vitesse variable

Référence	MX010.1.V
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min



DynaShake®

01 - DynaShake

Référence	MX054.1
Longueur totale	425 mm / 16,7"
Longueur pied mixeur	190 mm / 7,5"
Diamètre	95 mm / 3,8"
Poids	1,2 Kg / 2,7 lbs
Conditionné	1,9 Kg / 4,2 lbs
Puissance max	200 W
Vitesse	0 to 13 000 Tr/min

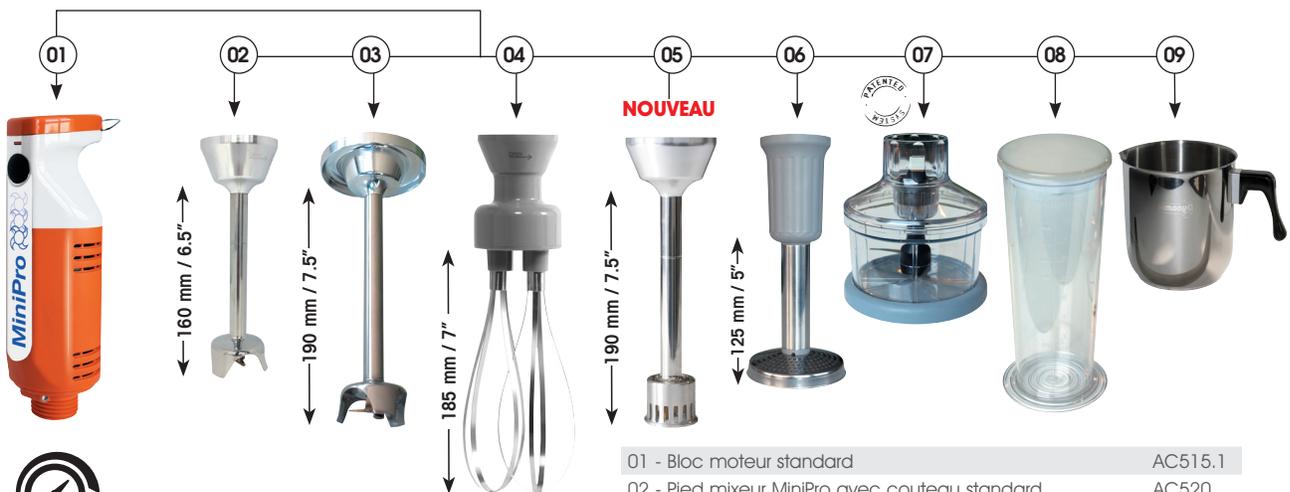
DynaShake est livré avec : 1 DynaShake mixeur, 1 couteau émulsionneur, 1 couteau standard, 1 disque émulsionneur, 1 disque batteur, 1 bol gradué 1 L avec couvercle

MiniPro Combi

02 - MiniPro Combi

Référence	MX070.2.1
Longueur totale	395 mm / 15,5"
Longueur pied mixeur	160 mm / 6,5"
Longueur fouet	185 mm / 7"
Diamètre	70 mm / 2,8"
Poids	1,6 Kg / 3,6 lbs
Conditionné	2,1 Kg / 4,6 lbs
Puissance max	200 W
Vitesse mixeur	0 to 13 000 Tr/min
Vitesse fouet	0 to 2 500 Tr/min

MiniPro Combi est livré avec : 1 MiniPro mixeur, 1 pied mixeur, 1 boîte fouet, 1 couteau émulsionneur, 1 couteau standard, 1 disque émulsionneur, 1 disque batteur



01 - Bloc moteur standard	AC515.1
02 - Pied mixeur MiniPro avec couteau standard	AC520
03 - Pied mixeur DynaShake avec couteau standard	AC530
04 - Fouet avec carter en polycarbonate (Capacité: 1-5 L)	AC516
05 - NOUVEAU Pied blender MiniPro	AC560
06 - Presse-purée (Capacité: 10 lbs)	AC517
07 - Bol cutter MiniPro (Capacité: 0,8 L / 1 qt.)	AC518
08 - Bol gradué avec couvercle (1 L / 40 oz. + couvercle)	AC510
09 - Tasse inox MiniPro	AC513

GAMME JUNIOR

Junior Standard
Junior Plus



Junior Standard monobloc

Référence	MX020.1
Longueur totale	505 mm / 20"
Longueur pied mixeur	225 mm / 9"
Diamètre	94 mm / 4"
Poids	1,7 Kg / 3,7 lbs
Conditionné	2,0 Kg / 4,4 lbs
Puissance max	250 W
Vitesse	9 500 Tr/min

Junior Standard monobloc avec vitesse variable

Référence	MX020.1.V
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min

Junior Plus pied démontable

Référence	MX021.1.V
Longueur totale	505 mm / 20"
Longueur pied mixeur	225 mm / 9"
Diamètre	94 mm / 4"
Poids	1,9 Kg / 4,2 lbs
Conditionné	2,3 Kg / 5 lbs
Puissance max	250 W
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min

AVANTAGES

- Performance : Rapport puissance-poids précis.
- Robustesse : Pied et cloche en acier inoxydable.
- Ergonomie : Vitesse variable.
- Hygiène : Entretien facile.
- Confort : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- Polyvalence : Accessoires disponibles séparément comme fouet, bol cutter, outil presse-purée.
- Sécurité : Interrupteur de sécurité à bouton-poussoir.



Junior Fouet - Junior Combi Accessoires

GAMME JUNIOR



Junior Combi

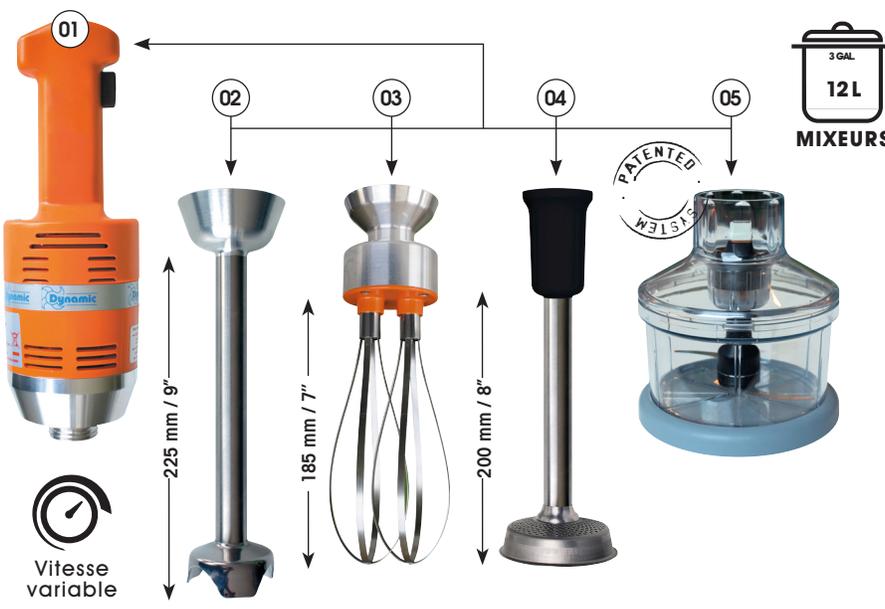


01-Junior Fouet monobloc

Référence	FT005.1
Longueur totale	500 mm / 20"
Longueur fouet	185 mm / 7"
Diamètre	94 mm / 4"
Poids	1,4 Kg / 3 lbs
Conditionné	1,7 Kg / 3,7 lbs
Puissance max	200 W
Vitesse	0 to 2 000 Tr/min

02-Junior Combi pied démontable

Référence	MX022.1
Longueur totale	530 mm / 21"
Longueur pied mixeur	225 mm / 9"
Longueur fouet	185 mm / 7"
Diamètre	94 mm / 4"
Poids	2,4 Kg / 5,3 lbs
Conditionné	3,3 Kg / 7,3 lbs
Puissance max	250 W
Vitesse mixeur	0 to 9 500 Tr/min
Vitesse fouet	0 to 2 000 Tr/min



01 - Bloc moteur Junior

Référence	AC100.1
Longueur totale	305 mm / 12"
Diamètre	94 mm / 4"
Poids	1,9 Kg / 4 lbs
Conditionné	2,3 Kg / 5 lbs
Puissance max	250 W
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min

02 - Pied mixeur Junior	AC101
03 - Boîte fouet Junior	AC102
04 - Presse-purée Junior	AC103
05 - Bol cutter Junior	AC104

GAMME SENIOR

PMX98
PMDH250



Option
vitesse
variable



300 mm / 12"

PMX98 Standard monobloc

Référence	MX007.1
Longueur totale	600 mm / 24"
Longueur pied mixeur	300 mm / 12"
Diamètre	97 mm / 4"
Poids	2,4 Kg / 5,3 lbs
Conditionné	2,9 Kg / 6,4 lbs
Puissance max	300 W
Vitesse	9 500 Tr/min

PMX98 Standard monobloc avec vitesse variable

Référence	MX007.1.V
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min



Vitesse
variable



300 mm / 12"

PMDH250 pied démontable

Référence	MX006.1
Longueur totale	640 mm / 25"
Longueur pied mixeur	300 mm / 12"
Diamètre	97 mm / 4"
Poids	2,5 Kg / 5,5 lbs
Conditionné	3,7 Kg / 8,1 lbs
Puissance max	300 W
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min

AVANTAGES

- Performance : Rapport puissance-poids précis.
- Robustesse : Pied et cloche en acier inoxydable.
- Ergonomie : Vitesse variable.
- Hygiène : Entretien facile.
- Confort : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- Polyvalence : Accessoires disponibles séparément comme fouet, bol cutter, outil presse-purée.
- Sécurité : Interrupteur de sécurité à bouton-poussoir.



Combi PMF250 Accessoires

GAMME SENIOR



Alignement automatique entre le moteur et l'arbre. 1/4 de tour suffit. Fouets éjectables pour une hygiène parfaite.



Senior Combi PMF250

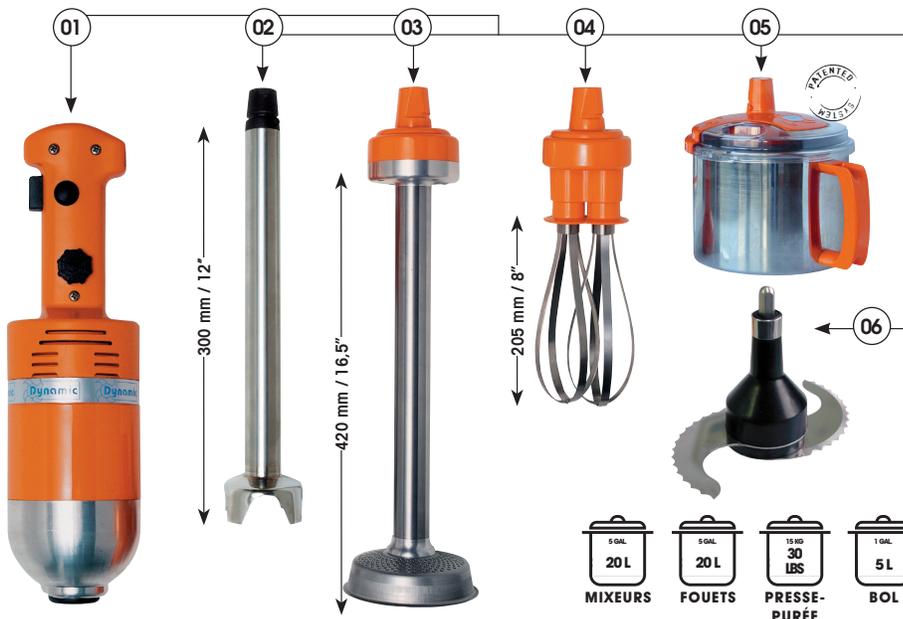
Senior Combi PMF250

Référence	MF003.1
Longueur totale	640 mm / 25"
Longueur pied mixeur	300 mm / 12"
Longueur fouet	205 mm / 8"
Diamètre	97 mm / 4"
Poids	3,4 Kg / 7,5 lbs
Conditionné	4,5 Kg / 9,9 lbs
Puissance max	300 W
Vitesse mixeur	0 to 9 500 Tr/min
Vitesse fouet	0 to 900 Tr/min

Réf. 0880



Indispensable et sécurisant :
Le support mural pour appareil, pied et fouets (inclus).



01 - Bloc moteur Senior BM250

Référence	AC005.1
Longueur totale	330 mm / 13"
Diamètre	97 mm / 4"
Poids	2,0 Kg / 4,4 lbs
Conditionné	3,1 Kg / 6,8 lbs
Puissance max	300 W
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min

Le bloc moteur 300 W peut être utilisé avec le pied mixeur ou le presse-purée.

02 - Pied mixeur Senior M250	AC006
03 - Presse-purée Senior	AC004
04 - Boîte fouet F250	AC007
05 - Bol Dynacutter *	AC055
06 - Lame dentelée pour Dynacutter	AC056

* Bol complet Dynacutter comprenant le bol et son couvercle, un couteau lame standard ou lame dentelée au choix.



Option
vitesse
variable



MX91 «Classic» monobloc

Référence	MX005.1
Longueur totale	715 mm / 28"
Longueur pied mixeur	410 mm / 16"
Diamètre	110 mm / 4,5"
Poids	3,4 Kg / 7,5 lbs
Conditionné	3,8 Kg / 8,4 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse	9 000 Tr/min

MX91 «Classic» monobloc avec vitesse variable

Référence	MX005.1.V
Vitesse	0 to 9 000 Tr/min

AVANTAGES

- Performance : Rapport puissance-poids précis.
- Robustesse : Pied et cloche en acier inoxydable.
- Ergonomie : Vitesse variable.
- Hygiène : Entretien facile.
- Confort : Légèreté permettant une utilisation aisée.
- Polyvalence : Accessoires disponibles séparément comme fouet, bol cutter, outil presse-purée.
- Sécurité : Interrupteur de sécurité à bouton-poussoir et bouton de fonctionnement continu.
- Puissance : Nouvelle motorisation pour un rendement meilleur.



MX2000 monobloc

Référence	MX004.1
Longueur totale	720 mm / 28,5"
Longueur pied mixeur	410 mm / 16"
Diamètre	122 mm / 5"
Poids	3,5 Kg / 7,7 lbs
Conditionné	4,1 Kg / 9 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse	9 500 Tr/min

MX2000 monobloc avec vitesse variable

Référence	MX004.1.V
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min



Bouton de sécurité

Bouton pour un travail par impulsion ou en continu.



MDH2000 pied démontable

Référence	MX003.1
Longueur totale	720 mm / 30"
Longueur pied mixeur	410 mm / 16"
Diamètre	122 mm / 5"
Poids	3,7 Kg / 8,1 lbs
Conditionné	4,5 Kg / 9,9 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min

MDH3000 pied démontable

Référence	MX013.1
Longueur totale	840 mm / 33"
Longueur pied mixeur	457 mm / 18"
Diamètre	122 mm / 5"
Poids	4,5 kg / 10 lbs
Conditionné	5 kg / 11 lbs
Puissance max	550 W
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min



FT97 Master fouet monobloc

Référence	FT001.1
Longueur totale	650 mm / 25,5"
Longueur fouet	245 mm / 10"
Diamètre	110 mm / 4,5"
Poids	3,3 Kg / 7,3 lbs
Conditionné	3,7 Kg / 8,1 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse	0 to 900 Tr/min



Fouets éjectables pour une hygiène parfaite.



Support mural inclus
Réf. 0881



Couteau émulsionneur
7910



Crochet de maintien inclus avec tous les mixeurs démontables Master. **SM020**



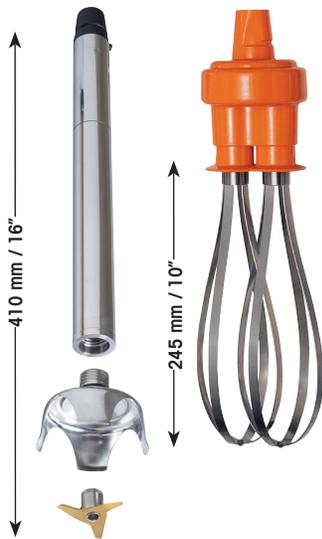
MIXEURS



FOUETS



PRESSE-PURÉE



Bouton pour un travail par impulsion ou en continu.



Fouets éjectables pour une hygiène parfaite.

Master Combi¹ MF2000

Master Combi 1 MF2000 pied démontable

Référence	MF002.1
Longueur totale	753 mm / 30"
Longueur pied mixeur	410 mm / 16"
Longueur fouet	245 mm / 10"
Diamètre	122 mm / 5"
Poids	4,5 Kg / 9,9 lbs
Conditionné	6,3 Kg / 3,9 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse mixeur	0 to 9 500 Tr/min
Vitesse fouet	0 to 900 Tr/min

(pied mixeur + fouet)

Master Combi² MFAP2000

Master Combi 2 MFAP2000 pied démontable

Référence	MF001.1
Longueur totale	753 mm / 30"
Longueur pied mixeur	410 mm / 16"
Longueur fouet	245 mm / 10"
Longueur presse-purée	420 mm / 16,5"
Diamètre	122 mm / 5"
Diamètre presse-purée	110 mm / 4,5"
Poids	6,5 Kg / 14,3 lbs
Conditionné	8,4 Kg / 18,5 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse mixeur	0 to 9 500 Tr/min
Vitesse fouet	0 to 900 Tr/min
Vitesse presse-purée	0 to 600 Tr/min

(pied mixeur + fouet + presse-purée)



Grille et hélice en acier inox démontables pour faciliter le nettoyage.

Réf. 0880



Indispensable et sécurisant :

Le support mural pour appareil, pied et fouets (inclus).

Accessoires



LA GAMME LA PLUS AVANCÉE ET POLYVALENTE DU MARCHÉ



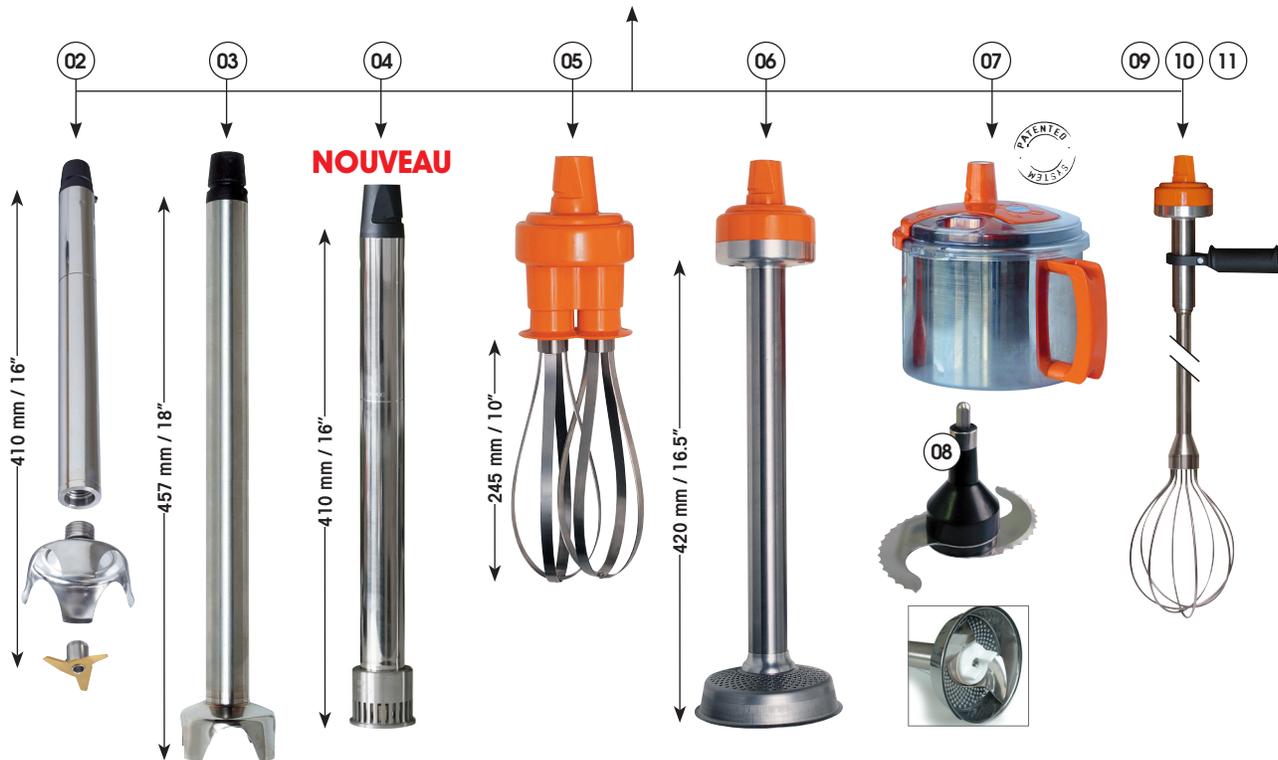
1A Bloc moteur BM2000

Référence AC001.1
Puissance max 460 W

1B Bloc moteur BM3000

Référence AC001.1.A
Puissance max 550 W

Longueur totale 350 mm / 13,8"
Diamètre 122 mm / 4,8"
Poids 2,7 Kg / 6,0 lbs
Vitesse 0 to 9 500 Tr/min



02 - Pied mixeur M90 (Poids: 1 Kg / 2,2 lbs)	AC002
03 - Pied mixeur M100	AC500
04 - NOUVEAU Pied blender Master	AC070
05 - Boîte fouet F90 (Poids: 0,9 Kg / 2,0 lbs)	AC003
06 - Presse-purée AP90 (Poids: 1,9 Kg / 4,2 lbs)	AC004
07 - Bol Dynacutter *	AC055
08 - Lame dentelée pour Dynacutter	AC056

* Bol complet Dynacutter comprenant le bol et son couvercle, un couteau lame standard ou lame dentelée au choix.

09 10 11 Fouet mélangeur

Référence FM1	AC202
Longueur FM1	420 mm / 16,5"
Référence FM2	AC200
Longueur FM2	600 mm / 24"
Référence FM3	AC201
Longueur FM3	700 mm / 28"
Vitesse FM1-2-3	0 to 500 Tr/min

Tout inox, livré avec poignée.

GAMME SMX

SMX250ES - SMX350ES
SMX450ES - SMX550ES

NOUVEAU

**Lancement officiel au salon NRA
le 18-21 mai, 2019**



NRA Show 2019
THE INTERNATIONAL FOODSERVICE MARKETPLACE



SMX250ES
ped fixe

SMX350ES
ped fixe

SMX450ES
ped fixe

SMX550ES
ped fixe

Référence	MX041.1ES	MX042.1ES	MX043.1ES	MX044.1ES
Longueur totale	575 mm / 22"	626 mm / 24"	676 mm / 26"	728 mm / 28"
Diamètre	125 mm / 5"	125 mm / 5"	125 mm / 5"	125 mm / 5"
Poids	5,3 Kg / 11 lbs	5,5 Kg / 12,1 lbs	5,7 Kg / 12,6 lbs	5,9 Kg / 13 lbs
Conditionné	6,8 Kg / 15 lbs	7 Kg / 15,4 lbs	7,2 Kg / 16 lbs	7,4 Kg / 16,3 lbs
Puissance max	600 W	600 W	600 W	600 W
Vitesse	11 000 Tr/min	11 000 Tr/min	11 000 Tr/min	11 000 Tr/min

AVANTAGES

- Performance : Rapport puissance-poids précis.
- Robustesse : Pied et cloche en acier inoxydable.
- Hygiène : Entretien facile.
- Confort : Légèreté et poignée ergonomique.
- Sécurité : Interrupteur de sécurité à bouton-poussoir et bouton de fonctionnement continu.
- Puissance : Nouvelle motorisation pour un meilleur rendement.



1-800-267-7794





SMX650ES - SMX750ES
SMX850ES - Accessoires

GAMME SMX



SMX650ES
ped fixe

SMX750ES
ped démontable
(pour entretien seulement)

SMX850ES
ped démontable
(pour entretien seulement)

SMX Pied blender
(seulement pour SMX750ES
et SMX850ES)

Référence	MX002.1ES	MX040.1ES	MX001.1ES	AC072T
Longueur totale	800 mm / 31,5"	870 mm / 34"	950 mm / 37,5"	432 mm / 17"
Diamètre	125 mm / 5"	125 mm / 5"	125 mm / 5"	-
Poids	6,1 Kg / 13,4 lbs	6,5 Kg / 14,3 lbs	6,7 Kg / 14,7 lbs	1,9 Kg / 4,1 lbs
Conditionné	7,7 Kg / 17 lbs	8 Kg / 17,6 lbs	8,2 Kg / 18 lbs	2,1 Kg / 4,7 lbs
Puissance max	650 W	750 W	850 W	-
Vitesse	11 000 Tr/min	11 000 Tr/min	11 000 Tr/min	11 000 Tr/min



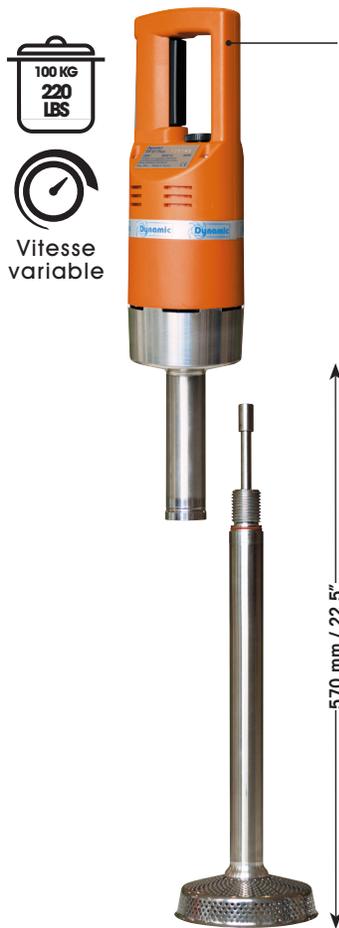
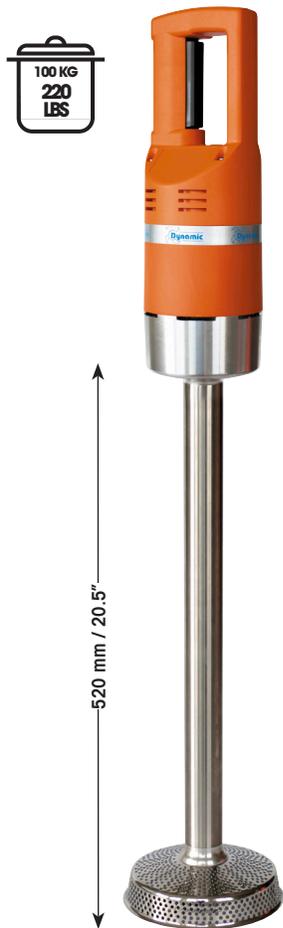
Crochet de maintien
inclus. **SM020**



Crochet de maintien
inclus. **SM020**

PRESSE-PURÉE

PP97 - PP97 Plus
FM97 - BM97



Presse-purée Bloc moteur BM97

Référence AC221.1
Puissance max 460 W



PP97 Presse-purée pied fixe

Référence	PP001.1
Longueur totale	870 mm / 34"
Longueur pied mixeur	520 mm / 20,5"
Diamètre	170 mm / 6,8"
Poids	4,9 Kg / 10,7 lbs
Conditionné	5,9 Kg / 13 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse	0 to 500 Tr/min

PP97 PLUS Presse-purée pied démontable

Référence	PP002.1
Longueur totale	920 mm / 36"
Longueur pied mixeur	570 mm / 22,5"
Diamètre	170 mm / 6,8"
Poids	4,9 Kg / 10,7 lbs
Conditionné	5,9 Kg / 13 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse	0 to 500 Tr/min

FM97 Pied mélangeur pour PP97 PLUS

Référence	AC208
Longueur totale	690 mm / 27"
Poids	1,5 Kg / 3,3 lbs

Livré avec poignée



Grille et hélice en acier inox démontables pour faciliter le nettoyage.



SM
SA

SUPPORTS MIXEURS



Crochet de maintien inclus avec tous les mixeurs démontables Master, le SMX750ES et le SMX850ES.
SM020



Pour assistance au poids, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.



01-Montable de haut

SM4	Dimension maximum: 400 mm / 16"	Poids: 1,9 Kg / 4,2 lbs	SM001
SM6	Dimension maximum: 600 mm / 24"	Poids: 2,3 Kg / 5 lbs	SM002
SM8	Dimension maximum: 800 mm / 32"	Poids: 2,6 Kg / 5,7 lbs	SM003
SM10	Dimension maximum: 1000 mm / 40"	Poids: 2,8 Kg / 6,2 lbs	SM004
SM12	Dimension maximum: 1200 mm / 48"	Poids: 3,2 Kg / 7 lbs	SM005

Les supports mixeurs sont entièrement démontables et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ils sont adaptables seulement aux mixeurs des gammes Master et SMX. Robustes et pratiques, ils sont réglables en longueur, en hauteur et sont orientables.

02-Montable de côté

SA	Support mixeur montable de côté	Poids: 0,7 Kg / 1,5 lbs	SM006
----	---------------------------------	-------------------------	-------

Les supports mixeurs sont entièrement démontables et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ils sont adaptables seulement aux mixeurs des gammes Master et SMX. Robustes et pratiques, ils sont réglables en longueur, en hauteur et sont orientables.

PRESSE-AGRUMES

PA96



**PARFAIT
POUR TOUS VOS
JUS D'AGRUMES**

Inclus



AVANTAGES

- Idéal pour presser une grande quantité de citrons, d'oranges et de pamplemousses sans effort.
- Capacité de 12 litres / 3 gallons par heure.
- Silencieux et très robuste.
- Montage et démontage facile et rapide pour un nettoyage aisé.

PA96 Presse-agrumes

Référence	PA001.1
Longueur totale	330 mm / 13"
Diamètre	220 mm / 8,6"
Poids	6,3 Kg / 13,9 lbs
Tension	115 V or 230 V
Puissance max	200 W
Vitesse	1 500 Tr/min

Power Pro

Girafe



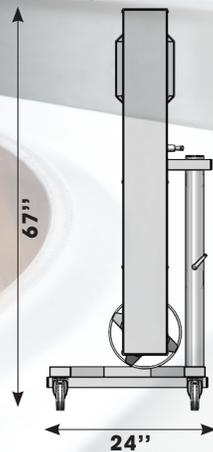
Vitesse variable



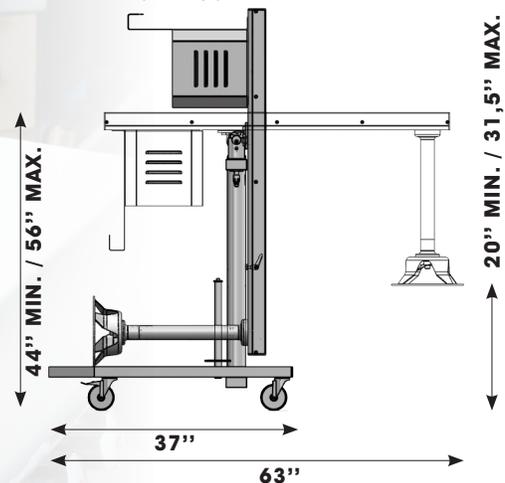
**MIXEUR MOBILE
PROFESSIONNEL
POUR DE
TRÈS GRANDES
PRÉPARATIONS**



VUE DE DEVANT



VUE DE CÔTÉ



AVANTAGES

- Confort : Maniabilité accrue grâce aux quatre roulettes et facilité de rangement.
- Polyvalence : De nombreux accessoires pour différentes tâches.
- Ergonomie : Encombrement minimal.
- Hygiène : Tout en inox pour un entretien facile.
- Performance : Moteur puissant de 2,2 KW.

Power Pro Girafe

Référence	TB002
Tension	230 V, 3 phase, 50/60Hz
Puissance max	2 200 W
Vitesse	0 to 4 000 Tr/min



Power Pro Girafe Boîte fouet

Vitesse variable obligatoire

Référence	TB003
Vitesse	400 à 600 Tr/min
Diamètre	170 mm / 6,5"
Hauteur	470 mm / 18,5"

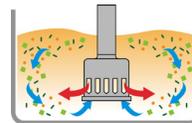
La boîte fouet est idéale pour les recettes délicates et fournit une flexibilité ultime dans le mélange de préparations.



Power Pro Girafe Pied blender

Référence	TB004
Vitesse	2 800 à 4 000 Tr/min
Diamètre	100 mm / 3,8"
Hauteur	90 mm / 3,5"

Le pied blender est idéal pour émulsionner les soupes et les sauces.



*Voir les images ci-dessous pour les différences de texture.



Power Pro Girafe Pied mixeur

Référence	TB012
Vitesse	2 800 à 4 000 Tr/min
Diamètre	280 mm / 11"
Hauteur	160 mm / 6,5"

Le pied mixeur est idéal pour le mélange de grandes préparations comme les soupes et les sauces en moins de 5 minutes.



NOUVEAU

Power Pro Girafe Presse-purée

Vitesse variable obligatoire

Référence	TB013
Vitesse	800 à 1 600 Tr/min
Diamètre	147 mm / 5,8"
Hauteur	251 mm / 9,9"

Le presse-purée est conçu pour de très grands volumes de purées nécessitant 50 à 150 kg de pommes de terre.



Power Pro Girafe Pompe

Référence	TB030 (TB004 requis)
Vitesse	-
Diamètre	178 mm / 7"
Hauteur	90 mm / 3,5"

La pompe permet un transfert rapide et sans effort des préparations alimentaires. La pompe s'adapte au pied blender uniquement (vendu séparément).



Power Pro Girafe Pistolet

Référence	TB040 (TB030 requis)
Vitesse	-
Longueur	202 mm / 8"
Hauteur	243 mm / 9,6"

Le pistolet peut être utilisé comme un outil complémentaire pour le transfert des préparations alimentaires dans de plus petits récipients. Le pistolet s'adapte à la pompe uniquement (vendue séparément).

*



01 - Texture obtenue avec le pied mixeur (TB012). La texture n'a pas évolué et reste légèrement rugueuse.

02 - Texture obtenue avec le pied blender (TB004). La texture est crémeuse, lisse et parfaite.

ESSOREUSES À SALADE

SD99 - SD92
SD92SC - EM98



SD92
Couvercle



SD92SC
Couvercle étanche



2.5 GAL
10 L

SD99 Essoreuse manuelle

Référence	E001
Hauteur totale	460 mm / 18"
Diamètre	330 mm / 13"
Poids	2,4 Kg / 5,3 lbs
Conditionné	3,1 Kg / 6,8 lbs
Capacité	Maximum 4 têtes de laitue



5 GAL
20 L

SD92 Essoreuse manuelle

Référence	E002
Hauteur totale	530 mm / 21"
Diamètre	430 mm / 17"
Poids	3,6 Kg / 7,9 lbs
Conditionné	4,8 Kg / 10,5 lbs
Capacité	Maximum 8 têtes de laitue

SD92SC Essoreuse manuelle avec couvercle étanche

Référence	E004
Hauteur totale	530 mm / 21"
Diamètre	430 mm / 17"
Poids	3,6 Kg / 7,9 lbs
Conditionné	4,8 Kg / 10,5 lbs
Capacité	Maximum 8 têtes de laitue



AVEC MINUTERIE ET INTERRUPTEUR TACTILE



5 GAL
20 L

EM98 Essoreuse électrique avec berceau SSB1

Référence	E003.1.B.T
Hauteur totale	630 mm / 25"
Diamètre	430 mm / 17"
Poids	8,3 Kg / 18,3 lbs
Conditionné	10 Kg / 22 lbs
Puissance max	200 W
Vitesse	500 Tr/min
Capacité	Maximum 8 têtes de laitue

SSB1 Berceau INCLUS avec l'achat du EM98.

AVANTAGES

- **Hygiène** : Conforme à la recommandation HACCP et certifié ETL pour l'assainissement selon les normes NSF.
- **Confort** : Légèreté permettant un transport aisé, un nettoyage et un rangement facile.
- **Performance** : Fonctionnement manuel et sûr; effet positif sur les coûts alimentaires de l'opérateur.
- **Robustesse** : Moulé par injection pour un ajustement et une finition précis des composants, et pour un poids équilibré.



Berceau SSB1*

Référence	AC019
Hauteur totale	170 mm / 6,7"
Diamètre	360 mm / 14,2"

* Pour SD92, SD92SC et EM98

DYNACUBE

DYNACUBE

**LE COUPE-LÉGUMES
N°1 DANS LE MONDE**



	Kit grille 7 x 7mm* / 1/8" x 1/8" avec poussoir	Kit grille 8,5 x 8,5mm* / 1/4" x 1/4" avec poussoir	Kit grille 10 x 10mm* / 3/8" x 3/8" avec poussoir	Kit grille 14 x 14mm* / 1/2" x 1/2" avec poussoir	Kit grille 17 x 17mm* / 3/4" x 3/4" avec poussoir
	AC060	AC061	AC062	AC063	AC064
Dynacube complet					
CL005	•	•			
CL003	•		•		
CL006	•		•		
CL008	•			•	
CL009	•				•

*Les dimensions des grilles sont approximatives.

Dynacube

Hauteur totale	330 mm / 13"
Diamètre	400 mm / 15,8"
Poids	3,1 Kg / 6,8 lbs
Conditionné	4,4 Kg / 9,7 lbs

AVANTAGES

- **Performance** : Fonctionnement manuel et sûr; coupe précise avec 100% de rendement du produit.
- **Hygiène** : Facilité d'entretien.
- **Confort** : Montage et démontage rapide. Pieds pliables pour un rangement pratique.
- **Polyvalence** : Grande polyvalence avec différentes coupes.
Flexibilité de préparation au-delà des légumes. Parfait pour fruits et viandes.
- **Sécurité** : Système de grille breveté. Pas de contact direct avec les grilles durant l'utilisation.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TARIFICATION. Toutes les offres de prix peuvent être modifiées sans préavis. Les prix ne comprennent pas les frais de transport, de manutention, de livraison, d'expédition par avion ou les taxes (de vente, d'accise, de douanes, etc.). L'acheteur est responsable de percevoir et/ou de payer toute taxe et tout impôt. De tels frais peuvent, à la seule et unique discrétion de Dynamic, être prépayés par Dynamic et remboursés par l'acheteur.

POLITIQUES APPLICABLES À LA REVENTE DE PRODUITS. Tous les prix de vente des produits sont laissés à la discrétion des distributeurs agréés, à l'exception de certains produits ayant un prix minimum affiché («MAP»), déterminé par Dynamic. Le non-respect de notre politique MAP peut affecter votre statut de distributeur agréé. Dynamic se réserve le droit de prendre les mesures nécessaires pour maintenir son intégrité en ce qui concerne la tarification de ses produits.

COMMANDES. Aucun minimum de commande n'est requis. Chaque commande doit faire référence à la soumission de Dynamic (le cas échéant), aux produits demandés et à toute autre information exigée par Dynamic. Toutes les commandes et les transactions peuvent être acceptées ou annulées par Dynamic, à sa seule discrétion. Chaque commande acceptée sera interprétée comme une seule convention, indépendante de toute autre commande. Toutes les commandes doivent être envoyées par courriel à orders@dynamicmixers.com ou par télécopieur au 1 (877) 668-6623 / (514) 956-8983.

EXPÉDITION ET LIVRAISON. Frais de port gratuits pour toute commande d'un minimum de \$2,800 net livrée à une seule adresse (Power Pro Girafe exclue). Les commandes ne répondant pas aux critères de frais de livraison prépayés sont F.O.B. Montréal, Québec, Canada. Des frais de livraison directe peuvent s'appliquer à n'importe quelle commande sur les expéditions à une destination différente que l'adresse de facturation. Toutes les dates de livraison et d'expédition indiquées sont des approximations seulement, et non des garanties. Dynamic n'est pas responsable des expéditions et des livraisons anticipées ou tardives. Dynamic peut expédier les produits dans plusieurs boîtes et/ou expéditions. Dynamic se réserve le droit de sélectionner d'autres transporteurs pour toutes les expéditions. Les frais de transport seront facturés en fonction du poids des produits commandés et du code postal de destination. Les risques de perte ou d'endommagement des produits lors du transport incombent à l'acheteur, lequel est tenu de présenter des réclamations au transporteur et/ou à la compagnie d'assurance. L'acheteur doit aviser Dynamic, par écrit, dans les sept (7) jours suivant la livraison, de toute non-conformité. Le fait de ne pas fournir à Dynamic une telle notification sera considéré comme une acceptation sans réserve par l'acheteur des produits livrés.

RETOURS. Les retours ne peuvent pas être acceptés sans un numéro d'autorisation de retour émis par Dynamic. Une demande de retour doit être soumise dans les sept (7) jours suivant la date de facturation. Les produits retournés doivent être dans leur emballage d'origine et non ouverts. Les produits endommagés et/ou utilisés ne seront pas acceptés. Tous les retours seront sujets à des frais de remise en stock de 25%. Les produits considérés comme «commande spéciale» ne peuvent être retournés.

FACTURATION ET PAIEMENT. Dynamic peut facturer certaines parties d'une commande séparément ou combiner plusieurs achats de produits dans une seule facture. Les factures sont dues et payables dans les délais indiqués sur la facture de l'acheteur. Tous les produits vendus restent la propriété exclusive de Dynamic jusqu'au paiement intégral de la facture.

GARANTIE. Dynamic garantit que tous les nouveaux produits sont exempts de défauts en termes de matériaux et de fabrication. Tous les produits électriques comprennent une garantie d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre « service en atelier » à l'exception des pièces sujettes à une usure normale de fonctionnement. Tous les produits manuels comprennent une garantie limitée d'un (1) an sur les pièces. La garantie est valide, à condition que les produits aient été utilisés conformément aux recommandations et aux directives d'utilisation de Dynamic. Dynamic ou tout centre de service agréé réparera ou remplacera, à la discrétion de Dynamic et après examen, tout ou une partie des pièces défectueuses du fabricant pendant la période de garantie. Dynamic se réserve le droit de refuser toute demande de garantie résultant d'une utilisation incorrecte et/ou abusive, d'une chute ou de tout autre dommage accidentel entraînant un bris. Pendant la période de garantie, seul Dynamic ou l'un de ses centres de service agréés peut effectuer des évaluations ou réparer des produits. La garantie sera annulée sur tout appareil qui a été démonté ou altéré pendant la période de garantie si cela a été fait par des centres ou du personnel non autorisés.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ. Les détails spécifiques contenus dans le présent catalogue concernant le texte et/ou les images des produits peuvent changer sans préavis.



E
S
M
G
M
i
i

CANADA

3227 BOUL. PITFIELD
MONTRÉAL, QUÉBEC - H4S 1H3
TÉLÉPHONE (514) 956-0127 / (800) 267-7794
FAX (877) 668-6623
INFO@DYNAMICMIXERS.COM
DYNAMICMIXERS.CA

UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE NADIA

 facebook.com/dynamicmixers

 [@dynamicmixers](https://instagram.com/dynamicmixers)