



2020

MIXEURS ESSOREUSES À SALADE COUPE-LÉGUMES PRESSE-AGRUMES BLENDERS

**ROBUSTESSE  
POLYVALENCE  
PERFORMANCE**



MORTAGNE - SUR - SÈVRE  
FRANCE



## Exigez le meilleur. Exigez Dynamic.

**DYNAMIC** a inventé le mixeur professionnel en 1964 et l'essoreuse à salade professionnel en 1992. En 2000, nous avons introduit le coupe-légumes manuel et en 2014 nous avons relancé le mixeur mobile professionnel Power Pro. Le MiniPro a été le n° 1 mixeur commercial dans le monde depuis les 10 dernières années!

**DYNAMIC** conçoit et fabrique la gamme la plus large de mixeurs professionnels sur le marché et offre le meilleur de la polyvalence avec une gamme d'accessoires étendue. Toutes nos machines et moteurs sont conçus et fabriqués dans nos usines en France avec les meilleurs matériaux disponibles pour garantir des produits solides et fiables de très haute qualité.

**DYNAMIC** innove et améliore constamment ses produits pour répondre au mieux aux besoins et attentes de nos clients. Leader mondial de l'équipement professionnel, Dynamic est distribué et utilisé par les chefs du monde entier.

**DYNAMIC** a toutes pièces détachées disponibles et propose un service client performant avec un suivi rapide afin de fournir le meilleur service après-vente possible.



# BlendPro



**GAMME DE BLENDERS PERFORMANTS**  
PERFORMANCE. ROBUSTESSE. POLYVALENCE.



BlendPro 1T0 Blender avec cuisson insonorisé  
1.5L - RÉDUIT 80% DE BRUIT MÉLANGEUR

NOUVEAUTÉ 2020



## POWER PRO XS

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

Lancement officiel au salon NRA  
Mai 16-19, 2020



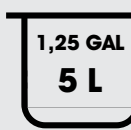
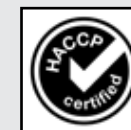
"TOUT CE QUE VOUS CONNAISSEZ  
ET AIMEZ DÉJÀ - MAIS PLUS PETIT"

# MINI

MANUELLE ESSOREUSE À SALADE  
AVEC COUVERCLE ÉTANCHE  
MAXIMUM 2 TÊTES DE LAITUE

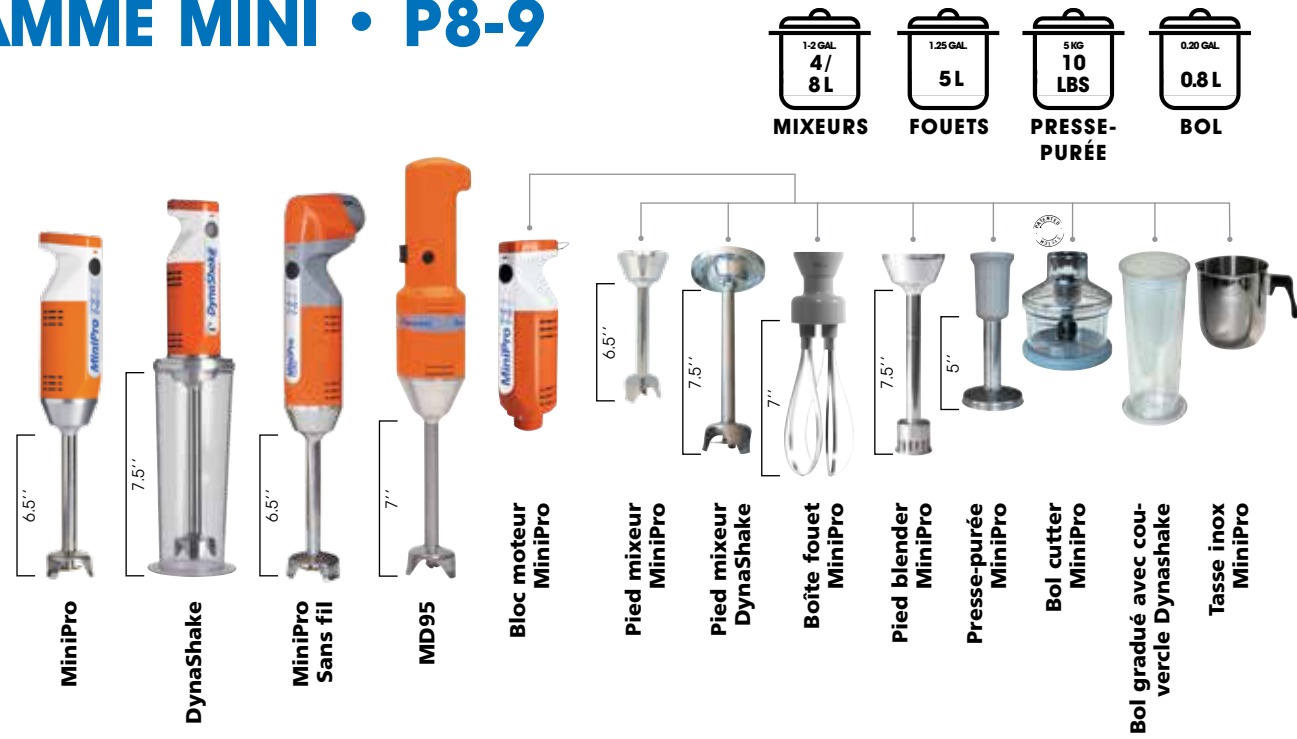


MODÈLE #: SD MINI SC (E007)





## GAMME MINI • P8-9



## GAMME SENIOR • P12-13



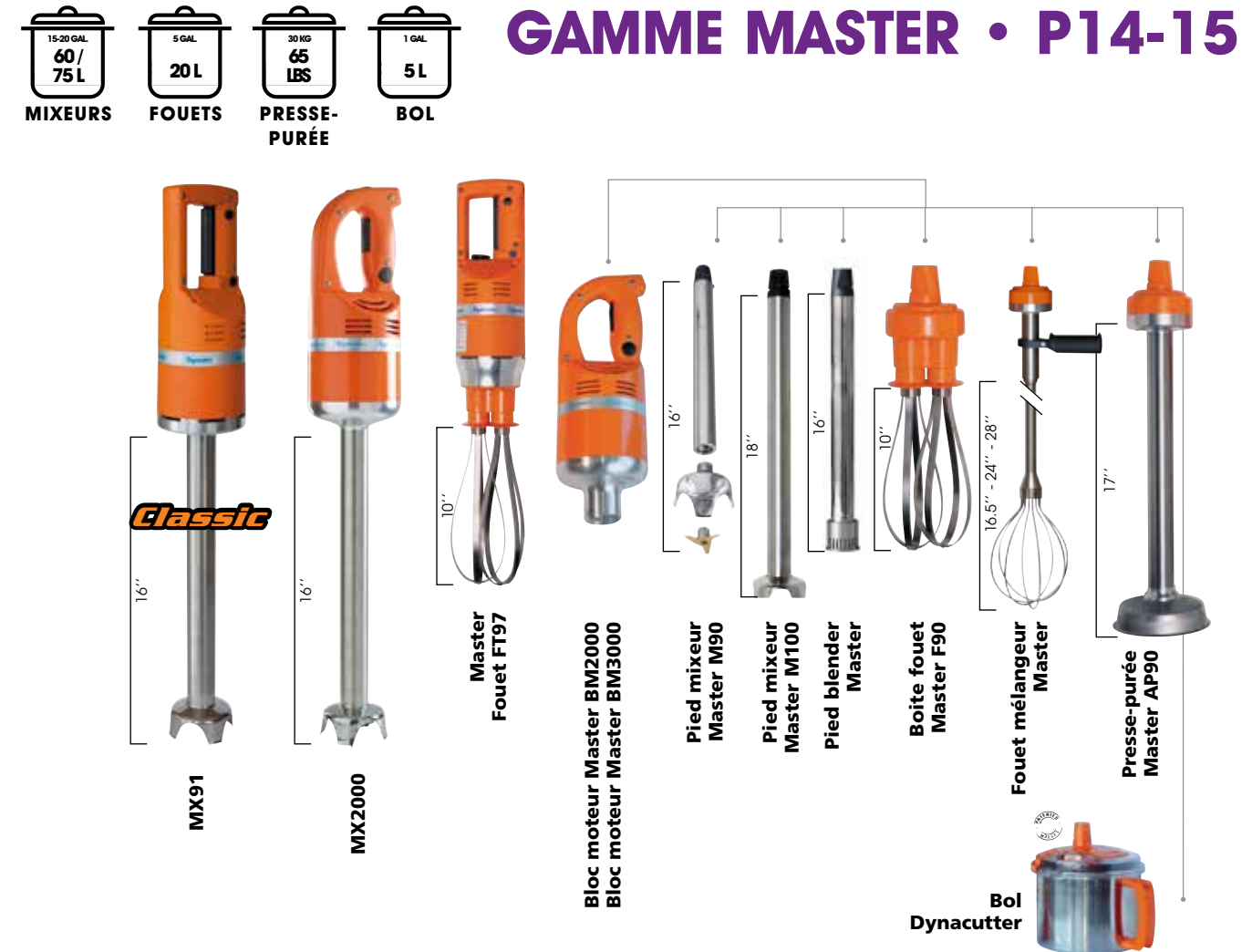
**PUISSANCE ET  
POLYVALENCE  
DANS UN SEUL  
APPAREIL**

## GAMME JUNIOR • P10-11

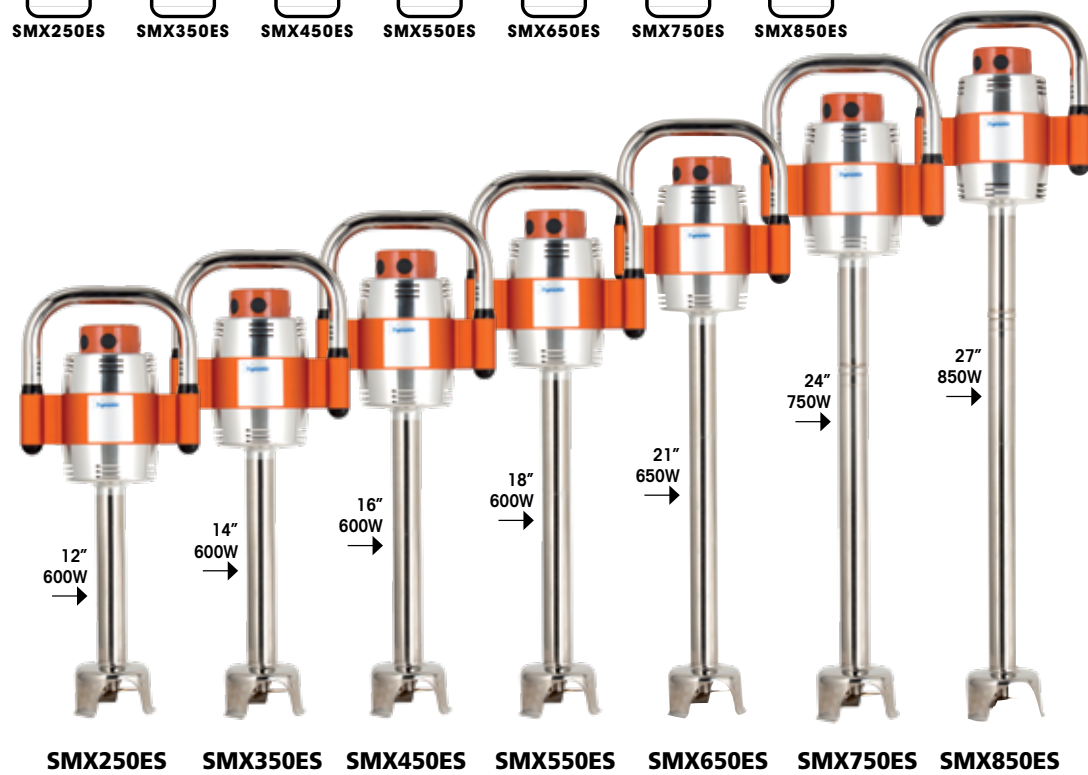


**LÉGER, EFFICACE ET FIABLE  
POUR UN MÉLANGE CONTINU  
ET HOMOGÈNE DE TOUS LES JOURS**

## GAMME MASTER • P14-15



# GAMME SMX • P16-17



SUPPORTS MONTABLE DE HAUT



SUPPORTS MONTABLE DE CÔTÉS



SMX PIED BLENDER



SMX PIED MIXEUR

# ESSOREUSES À SALADE • P22-23



# MIXEURS MOBILE • P18-19

Lancement officiel au salon NRA  
Mai 16-19, 2020



# GAMME BLENDER • P20-21



# PRESSE-AGRUMES P24

PA96



# PRESSE-PURÉE P24



# DYNACUBE COUPE-LÉGUMES P25



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



# QUALITÉ, DURABILITÉ ET FLEXIBILITÉ À UNE FRACTION DU COÛT



Vitesse variable

OFFERT EN 6 COULEURS

MX070.11

MX070.12

MX070.13

MX070.14

MX070.15



160 mm / 6.5"



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

### Le MiniPro est livré avec 4 couteaux



#### Couteau émulsionneur - 0550

Vinaigrettes, pommes de terre écrasées/fouettées/purées, aioli, smoothies, laits frappés, bisque et houmous.



#### Couteau standard - 0551

Purées de légumes/fruits, salsa, pico de gallo, sauces pour pâtes/pizza/barbecue, pesto, haricots frites, sauces et vinaigrettes.



#### Disque batteur - 0552

Pâtes à crêpes, poisson et gâteaux.



#### Disque émulsionneur - 0553

Oeufs/omelettes, mayonnaise, chantilly et hollandaise.

## 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



Option Vitesse variable



Couteau émulsionneur 9414

### MD95

Référence	MX010.1
Blade	Standard

### MD95E

Référence	MX008.1
Couteau	Standard

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 with Vitesse variable

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



Vitesse variable

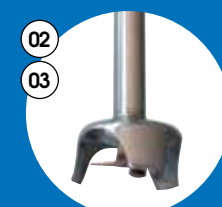
190 mm / 7.5"

## DynaShake

### 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



AC520 - 160 mm / 6.5"  
AC530 - 190 mm / 7.5"



AC560 - 190 mm / 7.5"



AC518



AC513

### 01 - MiniPro bloc moteur

Référence	AC515.1
Longueur totale	205 mm / 8"
Diamètre	70 mm / 2,8"
Poids	1 Kg / 2,1 lbs
Conditionné	1,3 Kg / 2,8 lbs
Puissance max	200 W
Vitesse	0 to 13 000 Tr/min

- 01 - Bloc moteur MiniPro
- 02 - Pied mixeur MiniPro avec couteau standard
- 03 - Pied mixeur DynaShake avec couteau standard
- 04 - Boîte Fouet MiniPro
- 05 - Pied blender MiniPro
- 06 - Presse-purée MiniPro
- 07 - Bol cutter MiniPro
- 08 - Bol gradué avec couvercle Dynashake
- 09 - Tasse inox MiniPro



**LÉGER, EFFICACE ET FIABLE POUR DES MÉLANGES CONTINUELS, DE FAÇON CONSISTANT ET QUOTIDIEN**



**Support mural inclus**  
Réf. 089959

**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 Whisk monobloc**

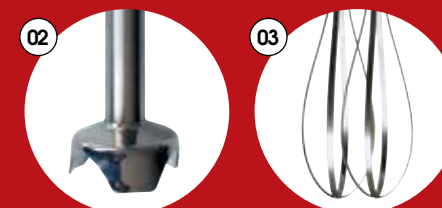
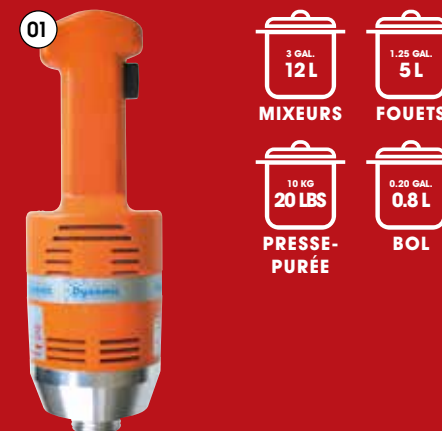
Référence	FT005.1
Longueur totale	500 mm / 20"
Longueur fouet	185 mm / 7"
Diamètre	94 mm / 4"
Poids	1,4 Kg / 3 lbs
Conditionné	1,7 Kg / 3,7 lbs
Puissance max	200 W
Vitesse	0 to 2 000 Tr/min



Réf. 0880.1



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



AC101 - 225 mm / 9"

AC102 - 185 mm / 7"



AC103 - 200 mm / 8"

AC104

**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

- 01 - Bloc moteur Junior
- 02 - Pied mixeur Junior
- 03 - Boîte fouet Junior
- 04 - Presse-purée Junior
- 05 - Bol cutter Junior



**PUISSANCE ET POLYVALENCE  
TOUT EN UN**



Option  
Vitesse  
variable

300 mm / 12"

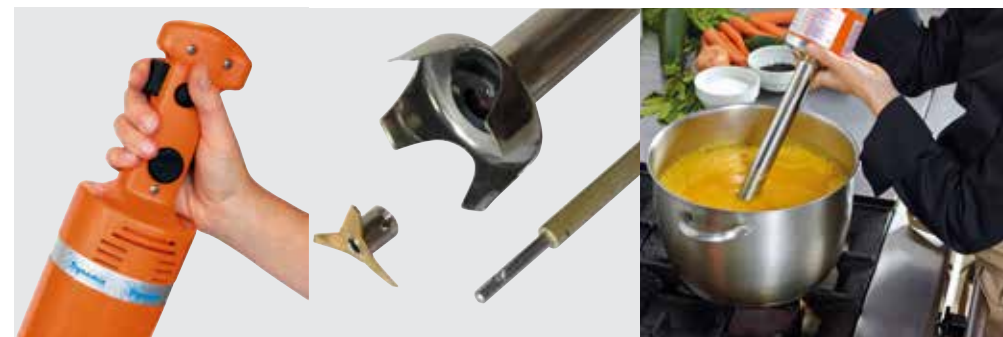
**Support mural  
inclus**  
Réf. 089959

**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



Réf. 0880



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



Alignement automatique  
entre le moteur et l'arbre.  
1/4 de tour suffit.



Fouets éjectables pour  
une hygiène parfaite.



AC006 - 300 mm / 12"



AC004 - 420 mm / 16,5"



AC007 - 205 mm / 8"



AC055



AC056

**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.

- 01 - Bloc moteur Senior
- 02 - Pied mixeur Senior M250
- 03 - Presse-purée Senior
- 04 - Boîte fouet Senior F250
- 05 - Bol Dynacutter \*
- 06 - Lame dentelée pour Dynacutter

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



# LA GAMME LA PLUS AVANCÉE ET POLYVALENTE DANS L'INDUSTRIE



Option Vitesse variable

410 mm / 16"

Support mural inclus  
Réf. 0881

**Classic**

### 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	9 500 Tr/min

### MX91 «Classic» monobloc avec vitesse variable

Référence	MX005.1.V
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min



Couteau émulsionneur  
7910



Option Vitesse variable

410 mm / 16"

Support mural inclus  
Réf. 0862



### 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

Uniquement disponible pour le MX2000

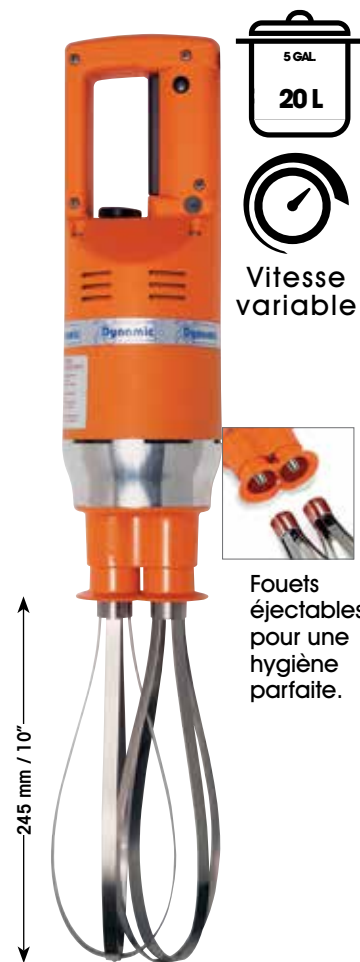


Bouton de sécurité

Bouton pour un travail par impulsion ou en continu.



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



Vitesse variable

245 mm / 10"

Fouets éjectables pour une hygiène parfaite.

### 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

Réf. 0880



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



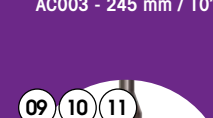
### 1A Master bloc moteur BM2000

Référence	AC001.1
Puissance max	460 W

### 1B Master bloc moteur BM3000

Référence	AC001.1.A
Puissance max	550 W

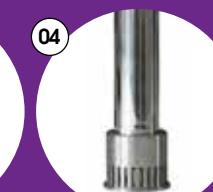
Longueur totale	350 mm / 13,8"
Diamètre	122 mm / 4,8"
Poids	2,7 Kg / 6,0 lbs
Vitesse	0 to 9 500 Tr/min



AC002 - 410 mm / 16"



AC500 - 457 mm / 18"



AC070 - 410 mm / 16"



AC003 - 245 mm / 10"



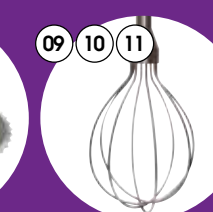
AC004 - 420 mm / 16,5"



AC055



AC056



AC009, AC010, AC011

**Polyvalence améliorée!**  
Utilisez jusqu'à 10 accessoires avec un seul bloc moteur.

- 1A - Bloc moteur Master BM2000
- 1B - Bloc moteur Master BM3000
- 02 - Pied mixeur Master M90
- 03 - Pied mixeur Master M100
- 04 - Pied blender Master
- 05 - Boîte fouet Master F90
- 06 - Presse-purée Master AP90
- 07 - Bol Dynacutter \*
- 08 - Lame dentelée pour Dynacutter

\* 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.

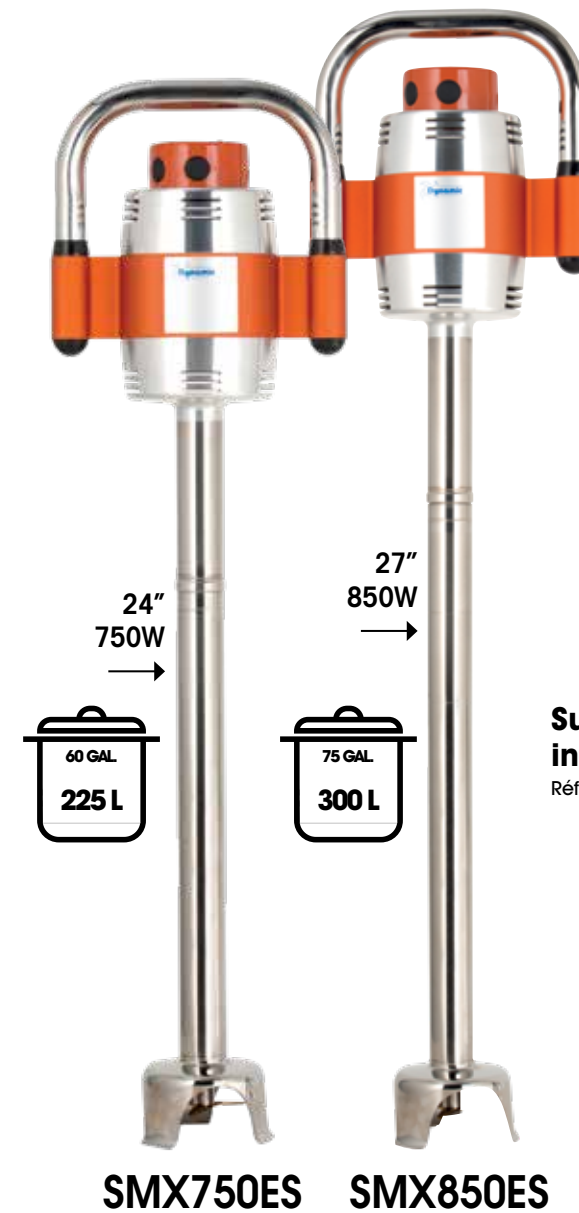
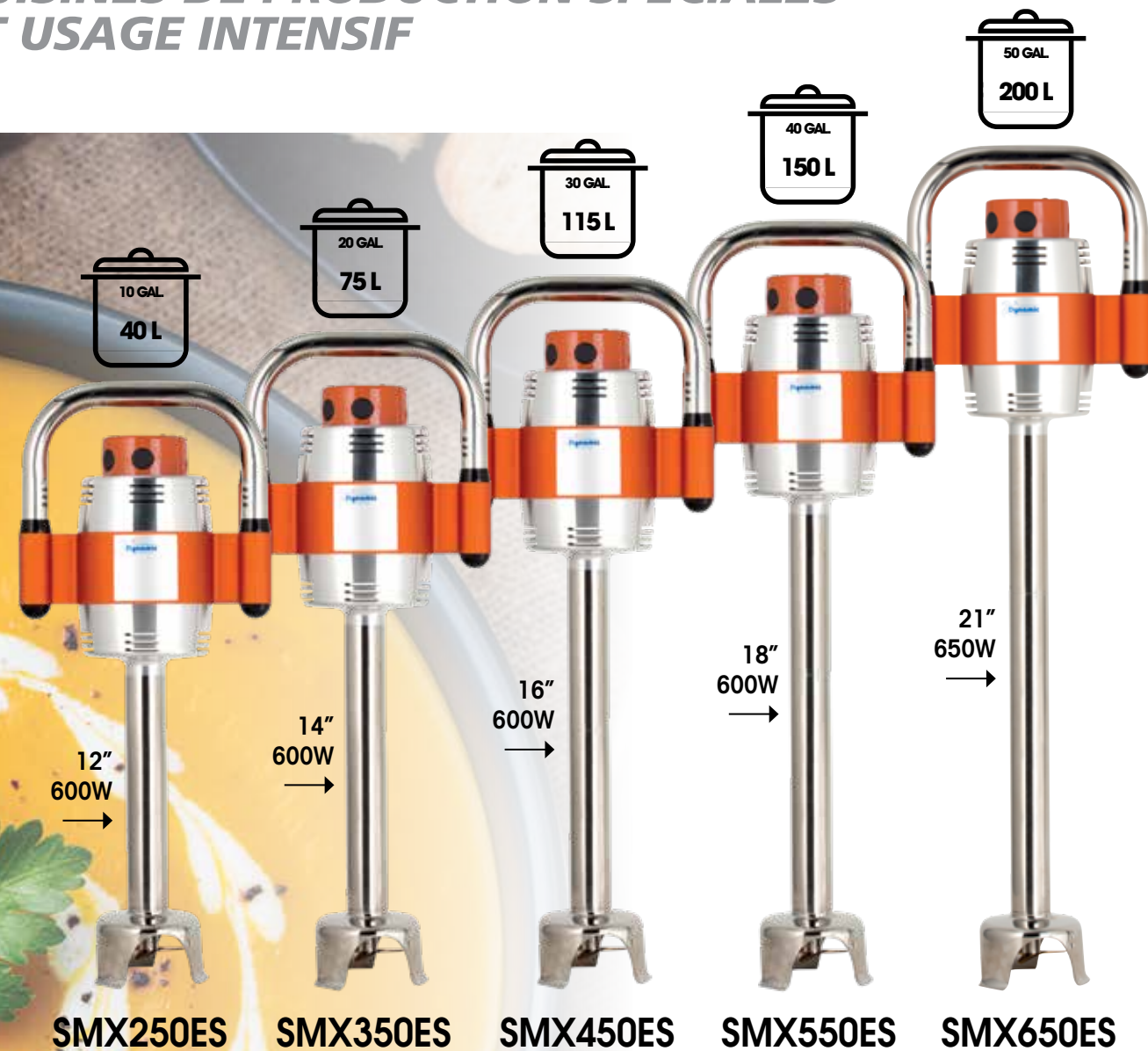




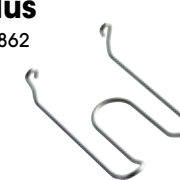
CUISINES DE PRODUCTION SPÉCIALES ET USAGE INTENSIF



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



Support mural  
inclus  
Réf. 0862



Pied fixe

Modèle	Référence	Longueur totale	Poids	Conditionné
SMX250ES	MX041.1ES	575 mm / 22"	5,3 Kg / 11 lbs	6,8 Kg / 15 lbs
SMX350ES	MX042.1ES	626 mm / 24"	7 Kg / 15,4 lbs	
SMX450ES	MX043.1ES	676 mm / 26"	5,7 Kg / 12,6 lbs	7,2 Kg / 16 lbs
SMX550ES	MX044.1ES	728 mm / 28"	5,9 Kg / 13 lbs	7,4 Kg / 16,3 lbs
SMX650ES	MX002.1ES	800 mm / 31,5"	6,1 Kg / 13,4 lbs	7,7 Kg / 17 lbs

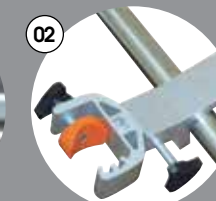
Pied démontable (pour entretien seulement)

Modèle	Référence	Longueur totale	Poids	Conditionné
SMX750ES	MX040.1ES	870 mm / 34"	6,5 Kg / 14,3 lbs	8 Kg / 17,6 lbs
SMX850ES	MX001.1ES	950 mm / 37,5"	6,7 Kg / 14,7 lbs	8,2 Kg / 18 lbs

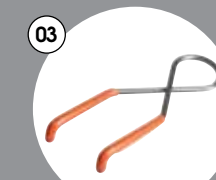
Pour tous les mixeurs: diamètre 125 mm / 5" - vitesse 11 000 Tr/min



Supports mixeurs montable de haut



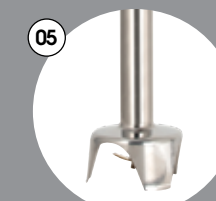
Supports mixeurs montable de côté



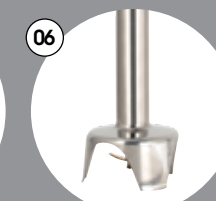
SM020



AC072T - 17"



AC075T - 24"



AC076T - 27"

01-Supports mixeurs montable de haut

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

02-Supports mixeurs montable de côté

	Poids	CODE
SA	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.

03-Crochet de maintien SM020

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

04-SMX Pied blender AC072T (seulement pour SMX750ES et SMX850ES)

Longueur totale	432 mm / 17"
Capacité	200 L

05-Pied mixeur pour SMX750ES AC075T

Longueur totale	610 mm / 24"
Capacité	225 L

06-Pied mixeur pour SMX850ES AC076T

Longueur totale	686 mm / 27"
Capacité	300 L





# POWER PRO XS

NOUVEAUTÉ 2020

80 GAL  
300 L



Lancement officiel au salon NRA  
Mai 16-19, 2020



## Power Pro XS

Référence	TB120
Voltage	230 V, 3 phase, 50/60 Hz
Puissance max	1 500 W
Vitesse	2 800 Tr/min



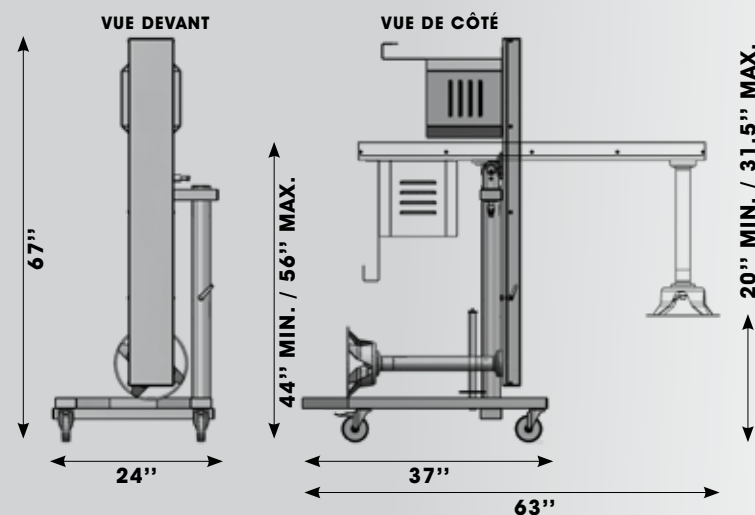
# POWER PRO



100 GAL  
400 L

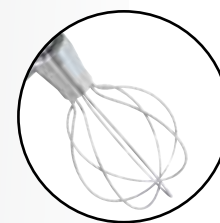


Vitesse variable



## Power Pro

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



### Boîte fouet

Vitesse variable obligatoire

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

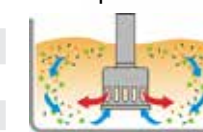
La boîte fouet est idéale pour les recettes délicates et fournit une flexibilité ultime dans le mélange de préparations.



### 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.



### 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.

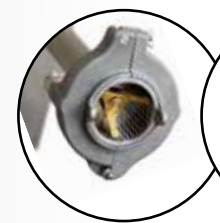


### Presse-purée

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.



### 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).



### 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).  
02 - Texture obtenue avec le pied blender (TB004).



LES BLENDERS PERFORMANTS  
COMMERCIAUX LES MOINS CHERS



**BlendPro 1**  
Capacité: 1.5L

**BlendPro 2**  
Capacité: 2L

Moteur 3HP haute vitesse  
Contrôle vitesse variable  
Application à l'eau ou à sec  
Lame en acier inoxydable deux en un  
Technologie de précision

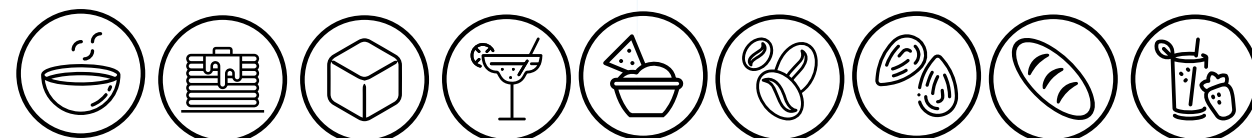


**BlendPro 1T**  
Capacité: 1.5L

**BlendPro 2T**  
Capacité: 2L

Moteur 3HP haute vitesse  
Conception électronique de pointe  
Application à l'eau ou à sec  
Lame en acier inoxydable deux en un  
Technologie de précision

3 cycles de mélange automatiques.  
4 fonctions de vitesse:  
high, med, low et pulse.



Modèle	Référence	L x W x H (pouces)	Poids	Conditionné
BlendPro 1	BL001.1	15.9" x 8.4" x 9.3"	8.8 LBS	9.9 LBS
BlendPro 1T	BL001.1.T	15.9" x 8.4" x 9.3"	8.8 LBS	9.9 LBS
BlendPro 2	BL002.1	13" x 9" x 11"	9.5 LBS	10.3 LBS
BlendPro 2T	BL002.1.T	13" x 9" x 11"	9.5 LBS	10.3 LBS
BlendPro 1TQ	BL001.1.TQ	15.9" x 8.4" x 9.3"	13.5 LBS	15.2 LBS

Pour tous les blenders: puissance max 1050 W

# BlendPro

NOUVEAUTÉ  
2020



**BlendPro 1TQ**  
avec caisson insonorisé  
Capacité: 1.5L

RÉDUIT 80% DE  
BRUIT MÉLANGEUR



BL756AT - Contenant  
seulement. Capacité: 1.5L



BL756RT - Contenant  
seulement. Capacité: 2L



BL756CT - Contenant  
seulement. Capacité: 4L



BL1800  
Caisson insonorisé seulement.  
Pour BlendPro 1 / BlendPro 1T.



**DYNAMIC, L'INVENTEUR DE L'ESSOREUSE À SALADE COMMERCIALE.**

NOUVEAUTÉ 2020



1.25 GAL  
5 L

**SD MINI** Essoreuse manuelle avec couvercle étanche

Référence	E007
Hauteur totale	342 mm / 13,5"
Diamètre	275 mm / 10,8"
Poids	1,6 Kg / 3,5 lbs
Conditionné	1,6 Kg / 3,5 lbs
Capacité	Maximum 2 têtes de laitue



Intertek  
Certified for sanitation



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



Intertek  
Certified for sanitation



SD92  
Couvercle



SD92SC  
Couvercle étanche



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



Intertek  
Certified for sanitation



AVEC MINUTERIE ET INTERRUPTEUR TACTILE

5 GAL  
20 L

SSB1 Berceau INCLUS avec l'achat du EM98.

**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



**Berceau SSB1\***

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

\* Pour SD92, SD92SC et EM98







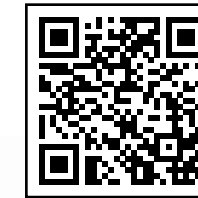
PARFAIT POUR TOUS VOS JUS D'AGRUMES



**PA96 Presse-agrumes**  
2 cônes inclus.

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

LE COUPE-LÉGUMES N°1 DANS LE MONDE



Vidéo de démonstration



DYNACUBE

Kit grille avec poussoir



AC060 - 7 x 7mm / 1/8" x 1/8"



AC061 - 8,5 x 8,5mm / 1/4" x 1/4"



AC062 - 10 x 10mm / 3/8" x 3/8"

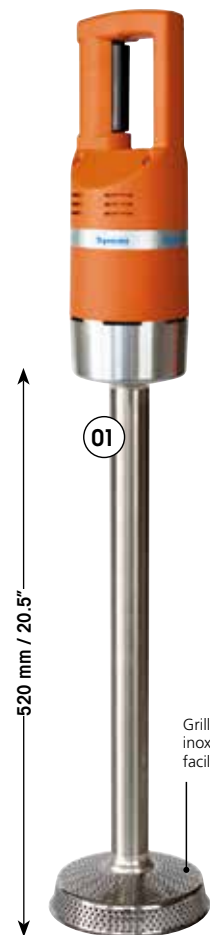


AC063 - 14 x 14mm / 1/2" x 1/2"



AC064 - 17 x 17mm / 3/4" x 3/4"

Les dimensions des grilles sont approximatives.



520 mm / 20.5"

01



**Presse-purée Bloc moteur BM97**

Référence AC221.1  
Puissance max 460 W

02



570 mm / 22.5"



03

690 mm / 27"

**01 - 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

**02 - 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

**03 - 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.



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

Dynacube complet + kit grille avec poussoir

- Dynacube complet + AC060 = CL005
- Dynacube complet + AC061 = CL003
- Dynacube complet + AC062 = CL006
- Dynacube complet + AC063 = CL008
- Dynacube complet + AC064 = CL009



# SUPPORTS DE VENTE COMMERCIALISATION

## EMBALLAGE

L'emballage fait partie du merchandising de Dynamic. L'emballage est une méthode forte de reconnaissance de la marque et d'identification des produits.

## PRÉSENTOIR

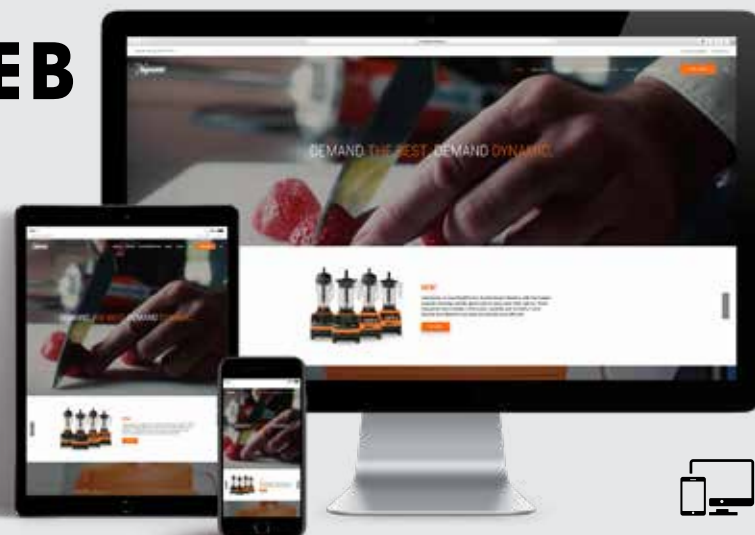
Une façon pratique et excellente de présenter les produits Dynamic (veuillez nous contacter pour plus d'informations).



# SUPPORTS DE VENTE NOTRE SITE WEB

## DÉCOUVREZ NOS PRODUITS ET ACTUALITÉS :

- Photos et vidéos illustrant nos produits,
- Annonces de nouveaux produits,
- Liste complète des représentants des ventes et centres de service autorisés.



★ [www.dynamicmixersusa.com](http://www.dynamicmixersusa.com)

🍁 [www.dynamicmixers.ca](http://www.dynamicmixers.ca)

## 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](mailto:orders@dynamicmixers.com) ou par télécopieur au 1 (877) 668-6623 / (514) 956-8983.

**EXPÉDITION ET LIVRAISON.** Frais de port gratuits pour toute commandes individuelles d'un minimum de \$2,800 net livrée à une seule adresse. Produits exclus de frais de ports gratuits sont le Power Pro et Power Pro XS. Adresses exclues de frais de port gratuits sont Hawaii, Alaska, Porto Rico et le nord extrême du Canada. Des exclusions supplémentaires peuvent s'appliquer. 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 se réserve le droit de refuser ou annuler toute commande. 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.





**CANADA**

3227 BOUL. PITFIELD

MONTRÉAL, QUÉBEC - H4S 1H3

TÉLÉPHONE (514) 956-0127 / (800) 267-7794

INFO@DYNAMICMIXERS.COM

DYNAMICMIXERS.CA

 [facebook.com/dynamicmixers](https://facebook.com/dynamicmixers)

 @dynamicmixers

UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE NADIA