





Passion, Engagement et la qualité personnifiée

DYNAMIC, l'inventeur du mélangeur à immersion et de l'essoreuse à salade commerciale est fier de célébrer notre 58e année de fabrication d'équipements et de fournitures de qualité pour l'industrie de la restauration.

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.



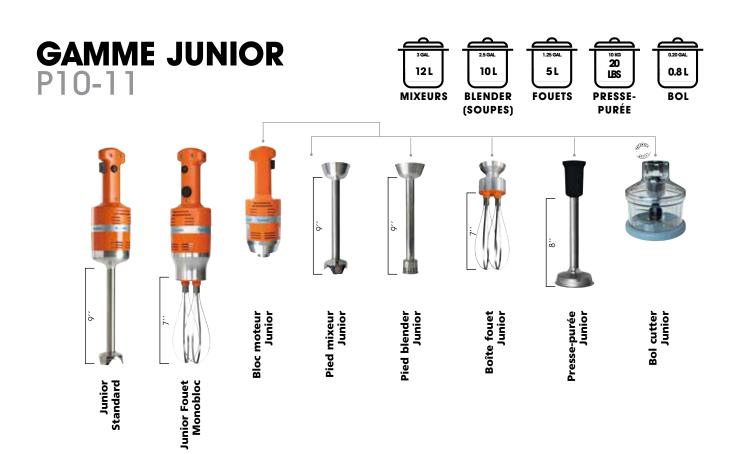
LE COUPE-LÉGUMES N°1 DANS LE MONDE



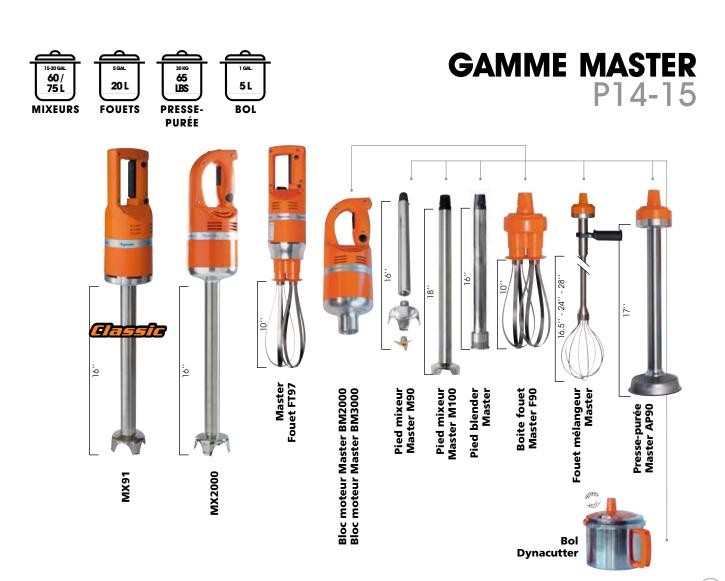
GAMME MINI P8-9



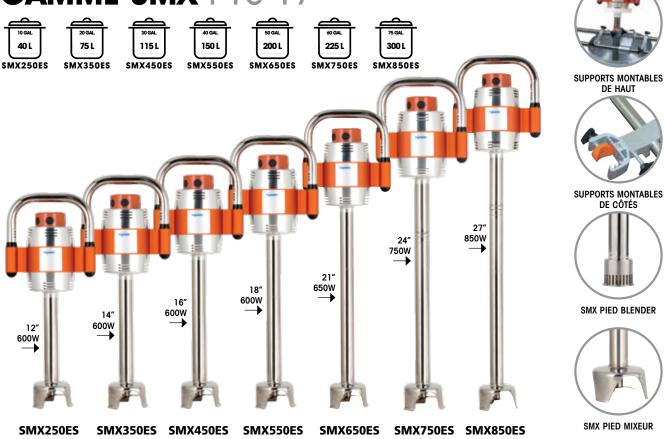








GAMME SMX P16-17



MIXEUR MOBILE

P18-19

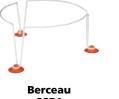


GAMME BLENDER BlendPro 1T BlendPro 1 BlendPro 2T **BlendPro 2**



P20-21

ESSOREUSES À SALADE P22-23



SSB1



* POUR SD92, SD92SC ET EM98



SD MINI Manuel avec couvercle étanche

SD99 Manuel

SD92 / SD92SC Manuel



SD92 / SD92SC Manuel avec couvercle étanche





P24



PRESSE-**PURÉE**

P24





COUPE-**LÉGUMES**

P25



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

DÉTACHABLE 200 W 1 À 8 L













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:







0552



0553

MiniPro Blender

Référence	MX069.1
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 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 (AC585 - 20 minutes d'autonomie)

1 chargeur (AC590.1 - 45 minutes de temps de charge / batterie)







MD95 / MD95E

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 witesse variable

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

MD95 (MX010.1) avec couteau standard

MD95E (MX008.1) avec couteau émulsionneur

Émulsionneur

9414

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









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

AC516 - 185 mm / 7"





AC560 - 190 mm / 7.5"

AC517 - 125 mm / 5"





AC518

AC510





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

- 02 Pied mixeur MiniPro avec couteau standard
- 03 Pied mixeur DynaShake avec couteau standard
- 04 Boite Fouet MiniPro
- 05 Pied blender MiniPro 06 Presse-purée MiniPro
- 07 Bol cutter MiniPro
- 08 Bol gradué avec couvercle Dynashake
- 09 Tasse inox MiniPro
- 10 MiniPro stand

GAMME JUNIOR

NON-DÉTACHABLE / DÉTACHABLE

270 W 1 À 25 L









Junior Standard non-détachable

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 non-détachable avec Vitesse variable

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



Réf. 089959 Support murale inclus

Junior Fouet non-détachable

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"

AC066 - 225 mm / 9"





AC102 - 185 mm / 7"

AC103 - 200 mm / 8"



01 - Junior bloc moteur

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 Pied blender Junior
- 04 Boîte fouet Junior
- 05 Presse-purée Junior 06 - Bol cutter Junior





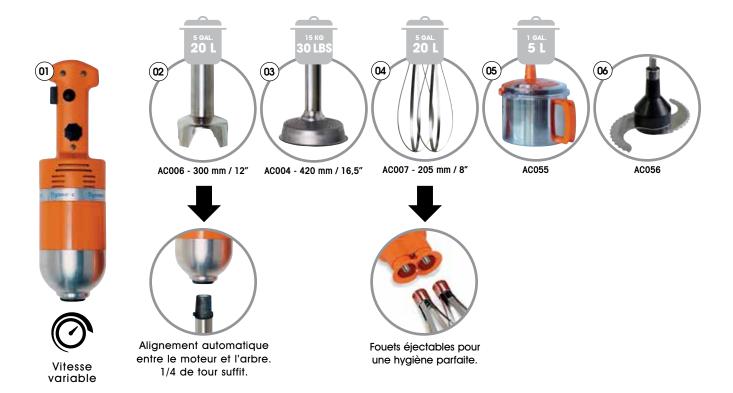


PMX98 Standard non-détachable

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 non-détachable 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).



01 - Senior bloc moteur 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.

GAMME MASTER

NON-DÉTACHABLE / DÉTACHABLE

460 W 40 À 100 L





Réf. 0881 **Support mural inclus**

MX91 **FIRSTS** non-détachable

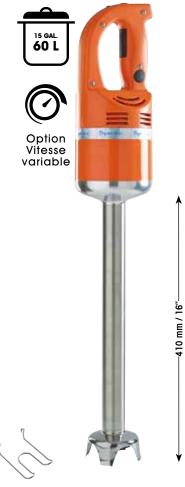
Référence	MX005.1
Longueur totale	715 mm / 28"
Longueur pied mixeur	410 mm / 16"
Diamètre	110 mm / 4,5"
Poids	3,4 Kg / 7,5 lbs
Conditionné	3,8 Kg / 8,4 lbs
Puissance max	460 W
Vitesse	9 500 Tr/min

MX91 Classic non-détachable avec Vitesse variable

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



Couteau émulsionneur 7910



Réf. 0862 Support mural inclus

MX2000 non-détachable

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 non-détachable avec Vitesse variable

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

Uniquement disponible pour le MX2000





Bouton pour un travail par impulsion ou en continu.

Bouton de sécurité



FT97 Master Fouet non-détachable

Référence	FT001.1
Longueur totale	650 mm / 25,5"
Fouet longueur	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.





(1A) Master bloc moteur BM2000

Référence AC001.1 Puissance max 460 W

(1B) Master bloc moteur BM3000

Référence	AC001.1.
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



SM020

Crochet de maintien inclus avec tous les mixeurs démontables Master





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



Réf. 0880 Indispensable et sécurisant :

AC004 - 420 mm / 16.5"

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



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.

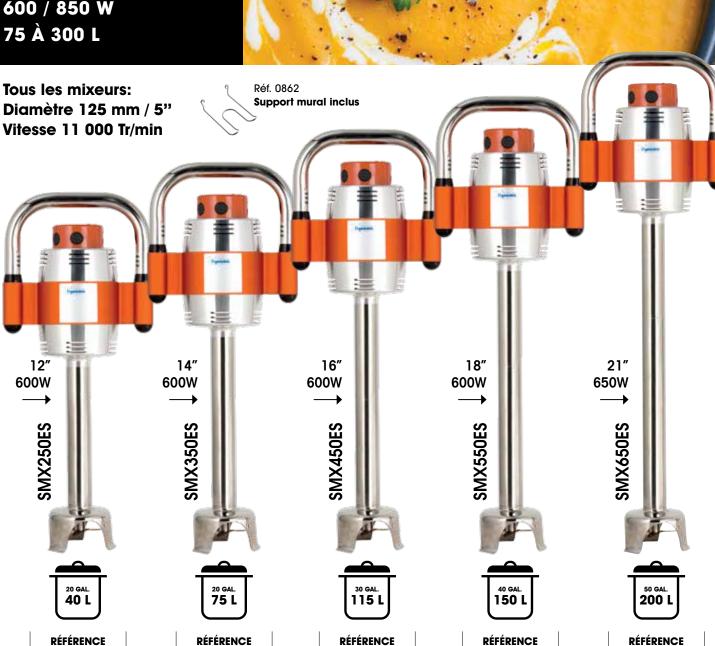
09 10 11 Fouet mélangeur

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

SMX

NON-DÉTACHABLE / DÉTACHABLE

600 / 850 W



MX041.1ES LONGUEUR TOTALE 575 mm / 22" **POIDS** 5,3 Kg / 11 lbs CONDITIONNÉ 6,8 Kg / 15 lbs

MX042.1ES LONGUEUR TOTALE 626 mm / 24" **POIDS** 5,5 Kg / 12 lbs CONDITIONNÉ 7 Kg / 15,4 lbs

MX043.1ES LONGUEUR TOTALE 676 mm / 26" **POIDS** 5,7 Kg / 12,6 lbs CONDITIONNÉ 7,2 Kg / 16 lbs

RÉFÉRENCE MX044.1ES LONGUEUR TOTALE 728 mm / 28" **POIDS** 5,9 Kg / 13 lbs CONDITIONNÉ 7,4 Kg / 16,3 lbs

RÉFÉRENCE MX002.1ES LONGUEUR TOTALE 800 mm / 31,5" **POIDS** 6,1 Kg / 13,4 lbs CONDITIONNÉ 7,7 Kg / 17 lbs





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



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

MIXEURS MOBILES POWER PRO

VITESSE VARIABLE
2 200 W
400 L







Boîte fouet

Vitesse variable obligatoire

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

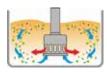
La boîte fouet est idéale pour les recettes délicates et fournit une flexibilité ultime dans le mélange de préparations.



Pied blender

Référence	TB004
Vitesse	2 800 to 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 to 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 to 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 required)
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 required
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).



Rallonge de pied

Kanonge (ac pica	
Référence	TB015	
Vitesse	-	
Diamètre	-	
Hauteur	300 mm / 12"	

Permet une profondeur de pied supplémentaire pour une flexibilité de mixage accrue.







- 01 Texture obtenue avec le pied mixeur (TB012).
- 02 Texture obtenue avec le pied blender (TB004).

BLENDERS COMMERCIAUX **BLENDPRO**

APPLICATION À L'EAU OU À SEC 1050 W

1.5 / 2 L

Pour tous les blenders: **Moteur 3HP haute vitesse** Lame en acier inoxydable deux en un Technologie de précision







RÉFÉRENCE	
BL001.1.T	
L x W x H (POUCES)	
15.9" x 8.4" x 9.3"	
POIDS	
8.8 LBS	
CONDITIONNÉ	
9.9 LBS	

3 cycles de mélange automatiques.

4 fonctions de vitesse: high, med, low et pulse.

RÉDUIT 80% DE BRUIT MÉLANGEUR



RÉFÉRENCE
BL001.1.TQ
L x W x H (POUCES)
15.9" x 8.4" x 9.3"
POIDS
13.5 LBS
CONDITIONNÉ
15.2 LBS

3 cycles de mélange automatiques.

4 fonctions de vitesse: high, med, low et pulse.



9.9 LBS

RÉFÉRENCE BL001.1 L x W x H (POUCES)

15.9" x 8.4" x 9.3" **POIDS** 8.8 LBS CONDITIONNÉ





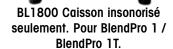
BL756AT - Contenant seulement. Capacité: 1.5L



BL756RT - Contenant seulement. Capacité: 2L

BL756CT - Contenant seulement. Capacité: 4L









REFERENCE	
BL002.1	
L x W x H (POUCES)	
13" x 9" x 11"	
POIDS	
9.5 LBS	
CONDITIONNÉ	
10.3 LBS	



RÉFÉRENCE
BL002.1.T
L x W x H (POUCES)
13" x 9" x 11"
POIDS
9.5 LBS
CONDITIONNÉ
10.3 LBS

3 cycles de mélange automatiques.

4 fonctions de vitesse: high, med, low et pulse.

ESSOREUSES À SALADE

MANUELLES ET ÉLECTRIQUES 5 À 20 L







SD92 Essoreuse manuelle

SD92SC Essoreuse manuelle avec couvercle étanche



SD99 Essoreuse





SD MINI Essoreuse manuelle avec couvercle étanche

TOTAL HAUTEUR

342 mm / 13,5"

DIAMÈTRE

275 mm / 10,8"

POIDS

1,6 Kg / 3,5 lbs

CONDITIONNÉ

1,6 Kg / 3,5 lbs

TOTAL HAUTEUR
460 mm / 18"
DIAMÈTRE
330 mm / 13"
POIDS
2,4 Kg / 5,3 lbs
CONDITIONNÉ
3,1 Kg / 6,8 lbs

$\overline{}$	
TOTAL HAUTEUR	
530 mm / 21"	
DIAMÈTRE	
430 mm / 17"	
POIDS	
3,6 Kg / 7,9 lbs	
CONDITIONNÉ	
4,8 Kg / 10,5 lbs	

DIAMÈTRE 430 mm / 17" **POIDS** 3,6 Kg / 7,9 lbs

SD92SC Essoreuse manuelle

avec couvercle étanche

et berceau

5 GAL. **20 L**

TOTAL HAUTEUR 530 mm / 21"

CONDITIONNÉ 4,8 Kg / 10,5 lbs

Maximum 2 têtes de laitue

Maximum 4 têtes de laitue

Maximum 8 têtes de laitue

Maximum 8 têtes de laitue



TOTAL HAUTEUR	
530 mm / 21"	
DIAMÈTRE	
430 mm / 17"	
POIDS	
3,6 Kg / 7,9 lbs	
CONDITIONNÉ	
4,8 Kg / 10,5 lbs	









SSB1 Berceau*

5 GAL. 20 L

TOTAL HAUTEUR630 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

TOTAL HAUTEUR 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



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







COUPE-LÉGUMES

Kit grille avec poussoir

Les dimensions des grilles sont approximatives.



NOUVEAU

AC065 - 5 x 5mm / 3/32" x 3/32"

NOUVEAU CL007 = Dynacube complet



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

CL005 = Dynacube complet



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

CL003 = Dynacube complet



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

CL006 = Dynacube complet



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

CL008 = Dynacube complet



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

CL009 = Dynacube complet



PAS DE CONTACT DIRECT AVEC LES LAMES



6 TAILLES DE GRILLE DIFFÉRENTES DISPONIBLES



RENDEMENT DE PRODUIT DE 100 % ET COUPES CONSTANTES









À LA CLIENTÈLE

1-800-267-7794 514-956-0127



EMAIL

GÉNÉRAL

info@dynamicmixers.com

COMMANDES

orders@dynamicmixers.com



WEB

dynamicmixersusa.com

dynamicmixers.ca















1320 ROUTE 9 #1352 CHAMPLAIN, NY - 12919



3227 BOUL. PITFIELD MONTRÉAL, QC - H4S 1H3

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@dynamicMixeurs.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 \$3,000 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.





