



Dynamic®

KATALOG/PREISLISTE 2023



DYNAMISCHE VOR- UND ZUBEREITUNG

Foto: Hille Opelitt für Chefsi



Seit vielen Jahren beschäftige ich mich schon mit der Vor- und Zubereitung von Speisen in der professionellen Küche. Ich habe Dynamic von Anfang an auf dem deutschen Markt begleitet, und als Mann der ersten

Stunde bin ich immer wieder neu

begeistert über das Equipment von Dynamic.

Dynamic ist ein Pionier der Branche und entwickelt seit 1964 moderne Küchengeräte für den professionellen Einsatz. Inzwischen ist Dynamic als namhafter Anbieter

professioneller Zubereitungsgeräte im deutschen Markt bekannt und etabliert.

Dynamic hat einige Geräteserien auf den Markt gebracht, die man heute durchaus als Klassiker bezeichnen kann. Die Mixerserie Master oder die Salatschleudern sind heute in vielen Küchen im Einsatz.

Vor ca. zehn Jahren hat Dynamic dann mit der Serie Dynamix auch die kleinsten Stabmixer auf ein professionelles Niveau gehoben, das den Anforderungen einer gewerblichen Küche von heute im Gegensatz zu semiprofessionellen Haushaltsgeräten gewachsen ist. Die große Auswahl und die zahlreichen Zubehörteile sind einzigartig in der Branche.

Mit der Einführung eines kombinierten Gemüseschneiders/Kutters und des Blend & Mix setzte Dynamic einen weiteren Maßstab in der Speisenvorbereitung. Damit konnten wir unsere Frischekompetenz noch weiter ausbauen. Blättern Sie durch den Katalog und überzeugen Sie sich von den zahlreichen Möglichkeiten von Dynamic!

Ihr
Günther Bosshammer



VOLLGAS FÜR JEDE KÜCHE



FRISCH UND ERGONOMISCH

Wenn wir über professionelle Küche in Restaurants oder auch in der Gemeinschaftsverpflegung reden, dann spielt Qualität eine große Rolle. Die Ansprüche der Gäste im Außer-Haus-Markt sind in heutiger Zeit sehr hoch. Es geht um Schnelligkeit, um Geschmack, um Authentizität oder um Optik. Ein sehr wichtiger Aspekt für den Erfolg im Außer-Haus-Markt ist die Frische! Frische Zutaten, im Idealfall vor den Augen der Gäste verarbeitet, stehen für die hier genannten Erfolgsfaktoren. Für die Zubereitung und Verarbeitung frischer Zutaten ist professionelles Equipment unabdingbar. Selbst gemixte Suppen oder Soßen, feine Dips, Mayonnaisen oder Cremes bieten den Gästen die Frische, die sie erwarten.

Neben der Frische geht es auch um ergonomisches Arbeiten. Feine Farcen oder Kost im Altenheim müssen nicht durch Siebe gestrichen werden, da reicht der professionelle Kutter oder Blend & Mix. Gemüse per Hand schnippeln kann man machen, mit den Gemüseschneidern von Dynamic geht es aber definitiv viel einfacher.

EXKLUSIVE HIGHLIGHTS



TURBOSIEREN FÜR FEINSTE EMULSIONEN

MIXSTAB ODER TURBO-BLENDER? ODER BEIDE?

Der Turbo-Blender ist als Werkzeug für fast alle Serien erhältlich, vom kleinen Dynamix bis hin zum großen Gigamix. Die Masse wird von unten angezogen und anschließend mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgestoßen. Mit dem Mixstab mixen Sie wie gewohnt, anschließend mit dem Turbo-Blender emulgieren und so die Feinheit perfektionieren. Mit dem Turboblender können Sie sehr leichte, cremige und intensive Emulsionen herstellen – stabile, luftige und feine Bindungen ohne Zusätze.



ALLES, WAS SIE WISSEN MÜSSEN

In speziellen Flyern und Rezeptheften haben wir alle wichtigen Details dazu zusammengefasst. Bestellen Sie die Unterlagen oder nutzen Sie den Download unter www.dynamic-professional.de

MEHR HYGIENE GEHT NICHT

ALLE MIXSTÄBE UND RÜHRBESEN MIT SYSTEM CLEAN-UP

Alle Mixstäbe sowie auch Rührbesen lassen sich zur Reinigung sehr einfach zerlegen. Das Clean-Up-System von Dynamic verspricht höchste HACCP-Sicherheit.

Clean^{UP} System



Clean^{UP} System

HYGIENESTAB CLEAN UP PLUS TURBO-BLENDER CLEAN-UP PLUS

Der Hygienestab der Master-Serie und die Turbo-Blender aller Serien stehen für eine noch bessere, neue Hygienedimension und höchste Sicherheit. Nicht nur die Welle, auch alle Werkzeuge sowie die Glocke lassen sich komplett zerlegen.

ONLINE-VORFÜHRUNGEN VON DYNAMIC

Mit einem live gesendeten Streaming anlässlich der digitalen Intergastra 2021 hat Dynamic ein erstes Zeichen gesetzt. Inzwischen sind Online-Vorführungen ein wichtiger Bestandteil des Marketings und dienen auch zur Kundenbindung. Die Online-Seminare sind direkt auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten und werden individuell durchgeführt. In 2022 haben wir unzählige Vorführungen mit Endkunden und/oder Fachhandel erfolgreich durchgeführt.



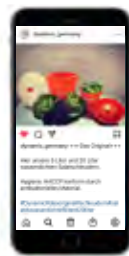
WEBSITE & SOCIAL MEDIA

Alle wichtigen Informationen zu jeder Zeit an jedem Ort abrufbar zu haben, das ist Kommunikation auf höchstem Niveau. Mit unserer modernen Website und unseren Social-Media-Kanälen auf **Facebook**, **Instagram** und **YouTube** sind wir immer präsent. Alle **Produkte**, alle aktuellen **News** und **Aktionen**, alle wichtigen **Broschüren** etc. sind einfach abrufbar. Mit der **Filterfunktion**, z.B. bei den zu verarbeitenden Mengen, lassen sich die passenden Mixer schnell und unkompliziert finden und zuordnen. Jede Menge **Rezepte** und **Videos** zeigen unsere kreative Verbundenheit mit der Branche.

Website



Social Media



Achten Sie im Katalog auf unser Symbol «Dynamic-live» und melden Sie sich direkt für eine Vorführung an!



MIT STARKEN PARTNERN DER PRAXIS VERBUNDEN

Aus der Praxis bekommen wir immer wieder Feedback für innovative Weiterentwicklungen unserer Produkte. Diese Zusammenarbeit mit Köchinnen und Köchen verschiedener Verbände und Gruppierungen ist uns deshalb besonders wichtig.

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER:



Euro-Toques
Deutschland e.V.



Jeunes Restaurateurs
Germany



Verband der
Küchenleitung e.V.

Unser Augenmerk liegt aber auch bei jungen Köchinnen und Köchen, die kreativ sind und mit Begeisterung diesen Beruf ausüben. Deshalb unterstützen wir auch verschiedene Kochwettbewerbe, denn dort ist unsere kulinarische Zukunft.

Gemeinsam mit den Euro-Toques Deutschland haben wir einen Kochwettbewerb ins Leben gerufen, die Euro-Toques Challenge powered by Dynamic. Ziel des Wettbewerbs ist es, den Nachwuchs zu fordern und zu fördern, deshalb richtet sich der Wettbewerb an Teams, die noch in der Ausbildung sind.



Koch des Jahres



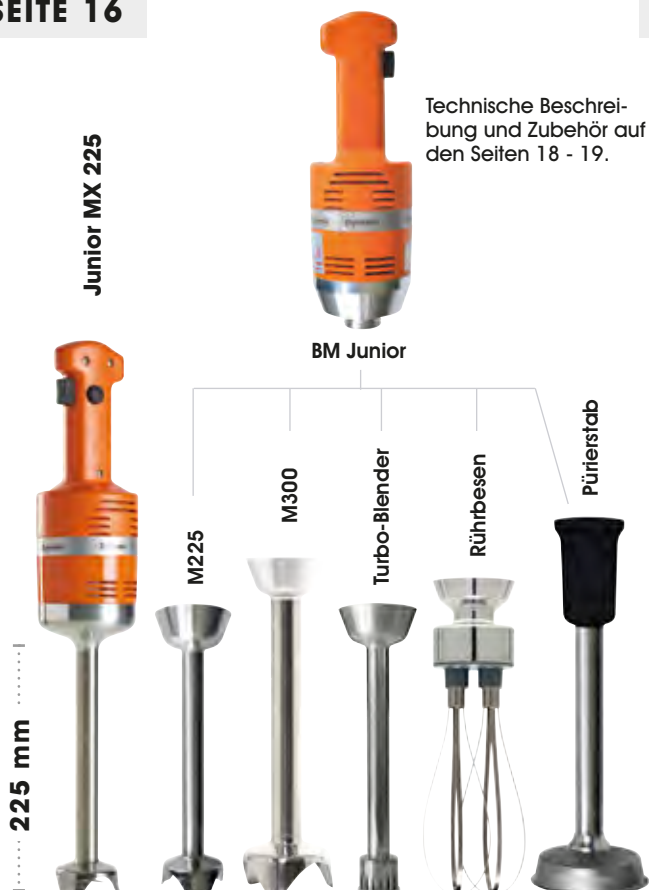
SERIE DYNAMIX®

SEITE 10



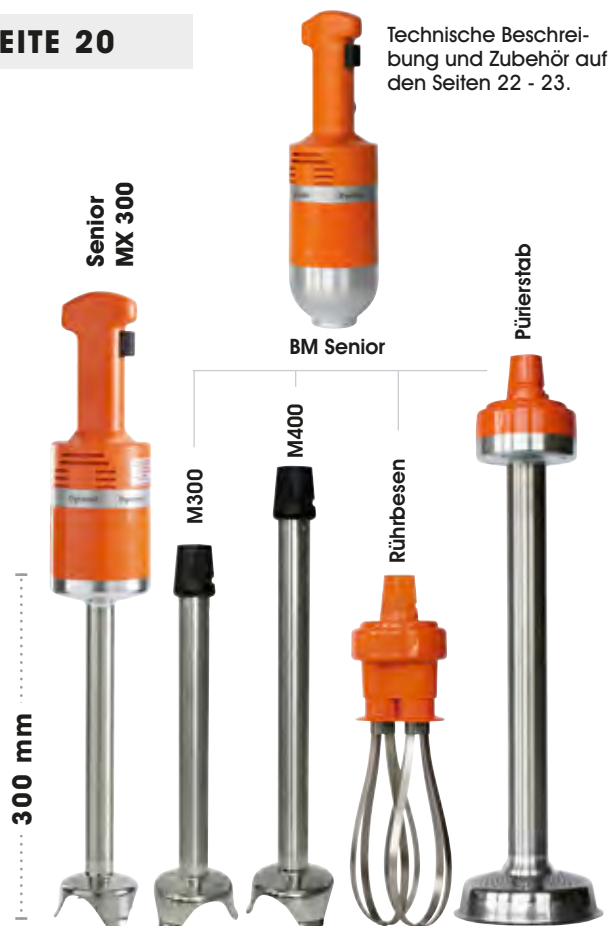
SERIE JUNIOR

SEITE 16



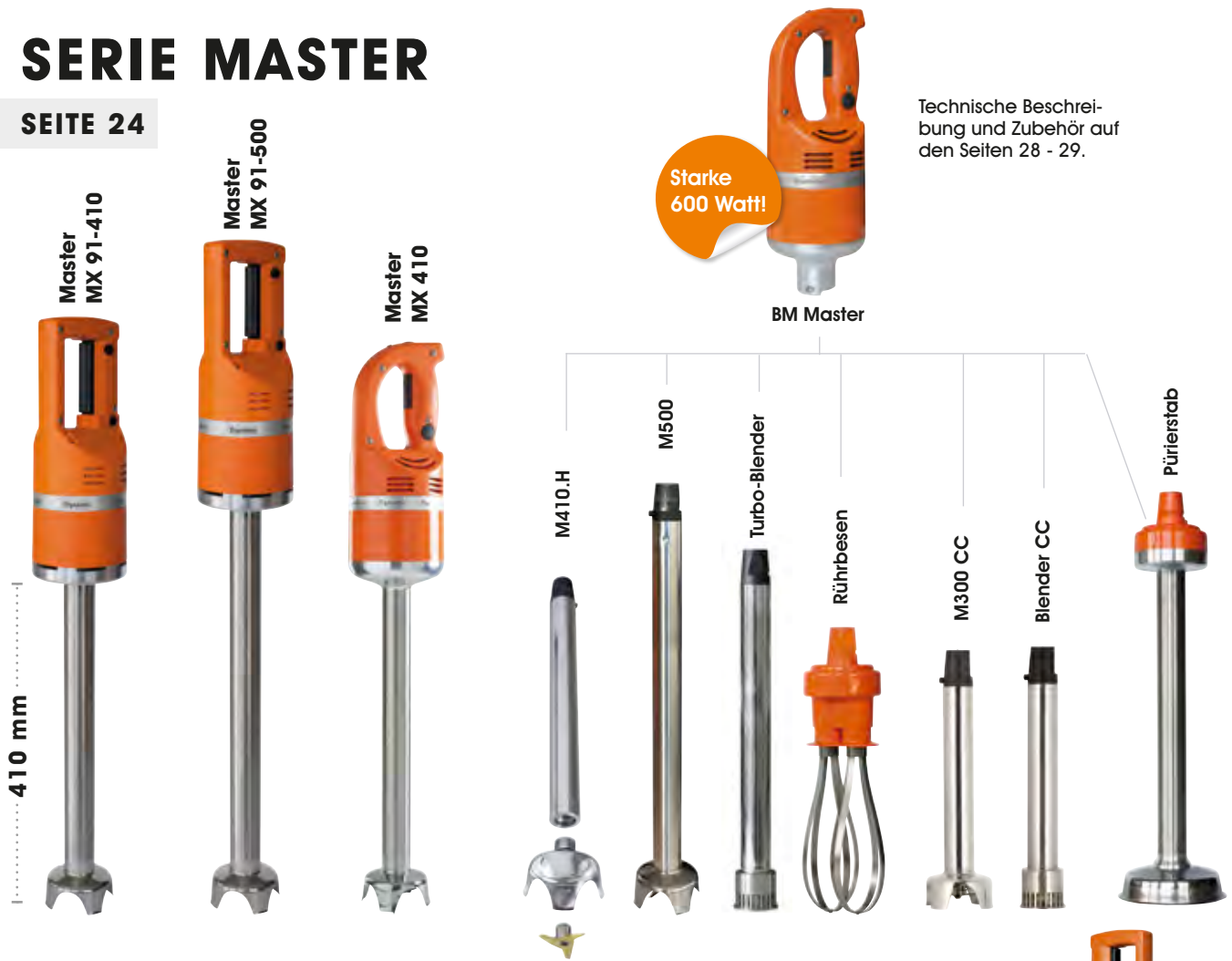
SERIE SENIOR

SEITE 20



SERIE MASTER

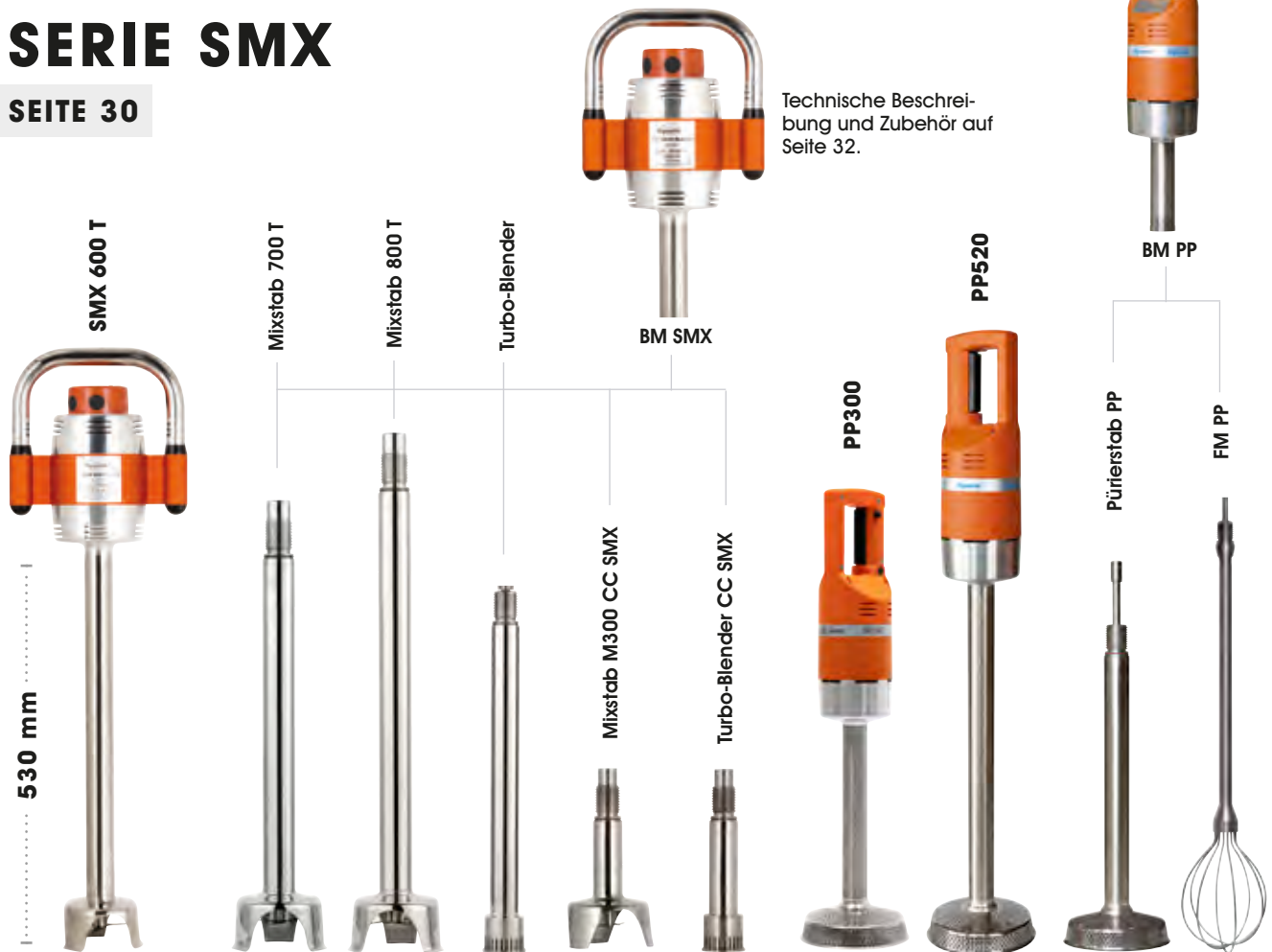
SEITE 24



Technische Beschreibung und Zubehör auf den Seiten 28 - 29.

SERIE SMX

SEITE 30



HALTERUNGEN

SEITE 34

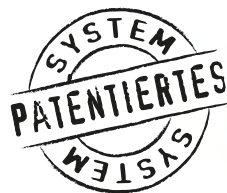


Topfhalterung
Technische Beschreibung und Zubehör
auf Seite 35.

SERVOMIX
Serie Master und SMX



GEMÜSESCHNEIDER KUTTER BLEND & MIX



Kombination

SEITE 40

Technische Beschreibung und Zubehör auf Seite 41.

SALATSCHLEUDERN

SEITE 46



**AUCH ERHÄLTICH MIT
ZEITSCHALTUHR 1 MINUTE**

Technische Beschreibung und Zubehör auf Seite 46/47.

SERIE GIGAMIX

SEITE 36



Gigamix XS

Gigamix Standard
Gigamix mit gesenkter Achse
Gigamix Plus



Auch erhältlich in der Version mit Turbo-Blender.
Technische Beschreibung und Zubehör ab Seite 38.



Gemüseschneider



Kutter



BLEND & MIX

GEMÜSESCHNEIDER

SEITE 44



Dynacube

DIVERSES

SEITE 48



Dynajuicer

FMA

EINE ÜBERSICHT ÜBER DAS PROGRAMM
FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE

www.dynamic-professional.de





UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Performance: Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse.
- Robustheit: Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.
- Ergonomie: Form und Funktionen für ermüdungsfreies Arbeiten.
- Hygiene: Abnehmbare Teile und erstklassige Verarbeitung ermöglichen eine einfache Wartung.

SERIE

DYNAMIX®

MIXSTAB ABNEHMBAR
1 - 8 Liter



HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!



Inklusive Ladegerät und Lithium-Ionen-Akku.



Der Akku kann schnell und einfach ausgetauscht werden.

Ladegerät Dynamix®

Art.-Nr. AC590 **108€**

Akku

Art.-Nr. AC585 **52€**

ENTSPRICHT DEN NORMEN



DER AKKUMIXER FÜR MEHR BEWEGUNGSFREIHEIT.

- Ladegerät und ein Akku inklusive
- leicht und ergonomisch
- Laufzeit: bis zu 25 Minuten, bei normalem Einsatz in Suppen und Saucen von 1 bis 4 Litern
- Ladezeit: ca. 45 Minuten

Dynamix® Nomad 160

Art.-Nr.	MX130
Messer	2 Klingen
Leistung max	2000 mAh
Länge gesamt	450 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	1,1 kg / 1,9 kg
Drehzahl	10 000 U/min

328€

Dynamix® Nomad 190

Art.-Nr.	MX140
Messer	2 Klingen
Leistung max	2000 mAh
Länge gesamt	480 mm
Länge Mixstab/Glocke	190 mm
Ø Glocke	66 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	1,5 kg / 2,2 kg
Drehzahl	10 000 U/min

381€

Dynamix® Nomad®



160 mm



190 mm

Betriebszeit ca. 25 Minuten

Betriebszeit verlängern durch 2. Akku

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-SCHNEIDER

SALAT-SCHLEUDERN

DIVERSE

SERIE

DYNAMIX®

MIXSTAB ABNEHMBAR

220 W / 250 W

1 - 8 Liter



HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!

VARIABEL UND INDIVIDUELL.
ZWEI GESCHWINDIGKEITEN.

Dynamix® V2

In verschiedenen Farben erhältlich:
Standardfarbe: orange



Dynamix® 160 V2

Orange / Schwarz

Art.-Nr.: MX055 **207€**

Rot / Schwarz

Art.-Nr.: MX056 **207€**

Weiß / Schwarz

Art.-Nr.: MX057 **207€**

Dynamix® 190 V2

Orange / Schwarz

Art.-Nr.: MX095 **251€**

Rot / Schwarz

Art.-Nr.: MX096 **251€**

Weiß / Schwarz

Art.-Nr.: MX097 **251€**



160 mm



190 mm

Dynamix® DMX 160 V2

Art.-Nr.	je nach Farbe
Messer	4 Klingen
Leistung max	220 W
Länge gesamt	395 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Ø gesamt	70 mm
Gewicht / verpackt	1 kg / 1,2 kg
Drehzahl 1	8 000 U/min
Drehzahl 2	10 000 U/min

207€

Dynamix® DMX 190 V2

Art.-Nr.	je nach Farbe
Messer	4 Klingen
Leistung max	250 W
Länge gesamt	425 mm
Länge Mixstab/Glocke	190 mm
Ø Glocke	66 mm
Ø gesamt	70 mm
Gewicht / verpackt	1,2 kg / 1,5 kg
Drehzahl 1	8 000 U/min
Drehzahl 2	10 000 U/min

251€

SERIE

DYNAMIX®

MIXSTAB ABNEHMBAR

220 W / 250 W

1 - 8 Liter



HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!

FÜR EINE GESCHMEIDIGE VERBINDUNG VON SAUCEN UND EMULSIONEN.

Dynamix®



variable Geschwindigkeit



160 mm



190 mm

Mit Schnellverschluss!
Inkl. 2-Klingen-Messer, 4-Klingen-Messer, Quirlscheibe, Schlagscheibe



160 mm

Dynamix® DMX 160 Turbo-Blender

Art.-Nr.	MX100
Messer	3 Klingen
Leistung max	220 W
Länge gesamt	395 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	35 mm
Ø gesamt	70 mm
Gewicht / verpackt	1 kg / 1,5 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000

301€

Dynamix® DMX 160 (links) Dynamix® DMX 190 (rechts)

Art.-Nr.	MX060	MX090
Messer	4 Klingen	
Leistung max	220 W	250 W
Länge gesamt	395 mm	425 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm	190 mm
Ø Glocke	55 mm	66 mm
Ø gesamt	70 mm	70 mm
Gewicht / verpackt	1,1 kg / 1,4 kg	
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000	

191€ 270€

Dynamix® DMX 160S

inkl. 4-Klingen-Messer, Schlag- und Quirlscheibe

Art.-Nr.	MX058
Messer	2 Klingen
Leistung max	220 W
Länge gesamt	395 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Ø gesamt	70 mm
Gewicht / verpackt	1,1 kg / 1,4 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000

207€

SERIE DYNAMIX®

ZAHLREICHES ZUBEHÖR SORGT FÜR ANWENDUNGSVIELFALT.

- abnehmbare Mixstäbe für eine hygienisch saubere Reinigung
- Zubehör einzeln oder als Set erhältlich



MIXSTAB



TURBO-
BLENDER



RÜHR-
BESEN



PÜRIER-
STAB



KUTTER



variable
Geschwin-
digkeit



BM Dynamix®

	BM 160	BM 190
Leistung	220 W	250 W
Art.-Nr.	AC515	AC514

128€ 181€

160 mm



M160

Art.-Nr.	AC520
Messer	4 Klingen
Ø Glocke	55 mm
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000

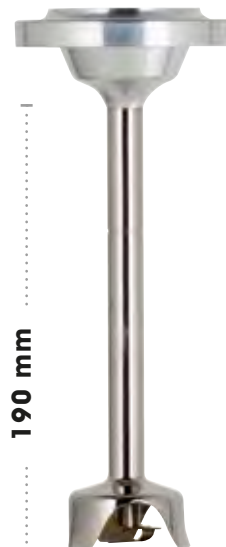
63€



M190

Art.-Nr.	AC550
Messer	4 Klingen
Ø Glocke	66 mm
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000

89€



190 mm

M Shake 190
passt zum Becher 1l

Art.-Nr.	AC530
Messer	4 Klingen
Ø Glocke	66 mm
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000

83€

Rührbesen komplett zerlegbar,
für ein Höchstmaß
an Hygiene.

**BESEN
ZERLEGBAR**

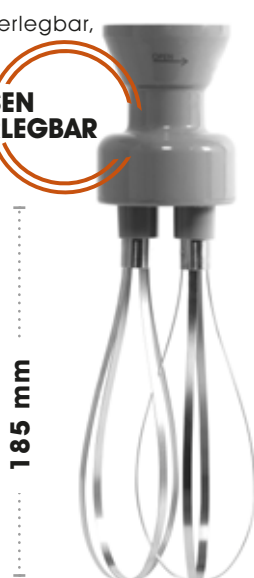


160 mm

Turbo-Blender

Drehzahl U/min	3 000 - 13 000
Art.-Nr.	AC560

173€



185 mm

Rührbesen

Drehzahl U/min	600 - 2 500
Art.-Nr.	AC516

158€

**EXKLUSIV
VON DYNAMIC**



126 mm

Pürierstab

Drehzahl U/min	70 - 300
Art.-Nr.	AC517

216€



Messer Standard



Messer Emulsion



Quirlscheibe



Schlagscheibe

Messerset

Art.-Nr.	AC540
----------	-------

51€

KOMBINATIONEN



Variable
Geschwin-
digkeit



①



②



③



④



⑤



⑥

Dynamix® Paket 160

① + ② + ⑤ + ⑥

Art.-Nr.	MX052
1 Motorblock	220 W
1 Mixstab	160 mm
Messer Emulsion	4 Klingen
Messer	2 Klingen
Quirlscheibe	
Schlagscheibe	
Becher	1 Liter mit Deckel

252€

Dynamix® Kombi 160

① + ② + ③

Art.-Nr.	MF062
1 Motorblock	220 W
1 Mixstab	160 mm
Messer Emulsion	4 Klingen
1 Rührbesen	185 mm

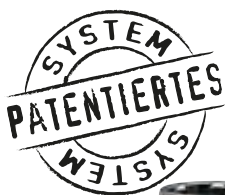
349€

Dynamix® Trio 160

① + ② + ③ + ④

Art.-Nr.	MF060
1 Motorblock	220 W
1 Mixstab	160 mm
Messer Emulsion	4 Klingen
1 Rührbesen	185 mm
1 Pürierstab	126 mm

565€



inkl. Messer



Kutter 0,8 l mit Messer

Drehzahl U/min 600 / 2 500

Art.-Nr. AC518

230€



Becher 1 l mit Deckel

Art.-Nr. AC510

29€



Edelstahlschüssel, 3 l induktionsgeeignet

Art.-Nr. AC513

74€



Ständer Dynamix® orange / schwarz

Art.-Nr. SM030 / SM030N

30€



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- **Performance:** Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse.
- **Robustheit:** Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.
- **Ergonomie:** Form und Funktionen für ermüdungsfreies Arbeiten. Geringes Eigengewicht.
- **Hygiene:** Abnehmbare Teile und erstklassige Verarbeitung ermöglichen eine einfache Wartung.
- **Vielseitigkeit:** Zahlreiches Zubehör erhältlich.
- **Sicherheit:** Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

SERIE

JUNIOR

MIXSTAB FEST
270 W
1 - 25 L



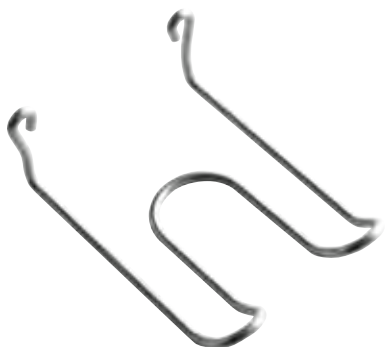
HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!



IMMER GRIFFBEREIT

Wandhalterung inklusive
A Art.-Nr. 089959



EIN LEICHTGEWICHT IN SEINER KLASSE.

Junior MX 225

Art.-Nr.	MX020
Messer	2 Klingen
Leistung max	270 W
Länge gesamt	505 mm
Länge Mixstab/Glocke	225 mm
Ø gesamt	94 mm
Gewicht / verpackt	1,7 kg / 2 kg
Drehzahl	12 000 U/min

384€

Junior Rührgerät

Art.-Nr.	FT005
Leistung max	270 W
Länge gesamt	500 mm
Länge Mixstab/Glocke	185 mm
Ø gesamt	94 mm
Gewicht / verpackt	1,4 kg / 1,7 kg
Drehzahl	300 - 2 000 U/min

471€



Variable Geschwindigkeit

225 mm



5-25 L



Variable Geschwindigkeit

185 mm



1-5 L

ENTSPRICHT DEN NORMEN



SERIE JUNIOR

ZAHLREICHES ZUBEHÖR SORGT FÜR ANWENDUNGSVIELFALT.

- abnehmbare Mixstäbe für eine hygienisch saubere Reinigung
- Zubehör einzeln oder als Set erhältlich



Interessiert?
Dann direkt
anmelden zur
Online-Vorführung!



Variable Ge-
schwindigkeit



BM Junior

Leistung 270 W
Art.-Nr. AC100

308€



M225

Drehzahl U/min 3 000 - 12 000
Art.-Nr. AC101

164€

M300

Drehzahl U/min 3 000 - 12 000
Art.-Nr. AC105

238€

Turbo-Blender

Drehzahl U/min 3 000 - 12 000
Art.-Nr. AC066

183€

KOMBINATIONEN



Variable
Geschwin-
digkeit

Junior DMX 225

Art.-Nr. MX021
1 Motorblock 270 W
1 Mixstab 225 mm
Messer Standard 2 Klingen

472€



Variable
Geschwin-
digkeit

Junior Combi 225

Art.-Nr. MX022
1 Motorblock 270 W
1 Mixstab 225 mm
Messer Standard 2 Klingen
1 Rührbesen 185 mm

731€

Rührbesen komplett zerlegbar für ein Höchstmaß an Hygiene



RÜHRBESEN ZERLEGBAR



185 mm

Rührbesen Junior

Drehzahl U/min 600 - 2 500
Art.-Nr. AC102

259€



MIXSTAB



TURBO-STAB



RÜHR-BESEN



PÜRIER-STAB



KUTTER

EXKLUSIV VON DYNAMIC



200 mm

Pürierstab Junior

70 - 300
Art.-Nr. AC103

284€



Messer inklusive

Kutter Junior

600 - 2 500
Art.-Nr. AC104

244€

IMMER GRIFFBEREIT

Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 0880.1



Variable Geschwindigkeit

Junior DMX 225 Turbo-Blender

Art.-Nr. MX110
1 Motorblock 270 W
1 Turbo-Blender 225 mm

491€





UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Performance: Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse.
- Robustheit: Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.
- Ergonomie: Form und Funktionen für ermüdungsfreies Arbeiten.
- Hygiene: Abnehmbare Teile und erstklassige Verarbeitung ermöglichen eine einfache Wartung.
- Vielseitigkeit: Zahlreiches Zubehör erhältlich.
- Sicherheit: Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

SERIE

SENIOR

MIXSTAB FEST
350 W
20 - 40 Liter



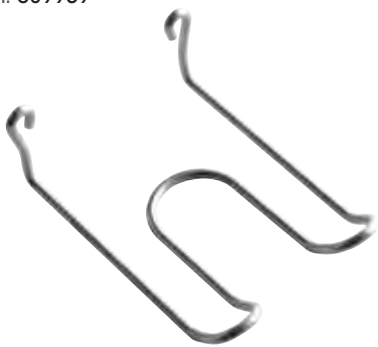
HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!



IMMER GRIFFBEREIT

Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 089959

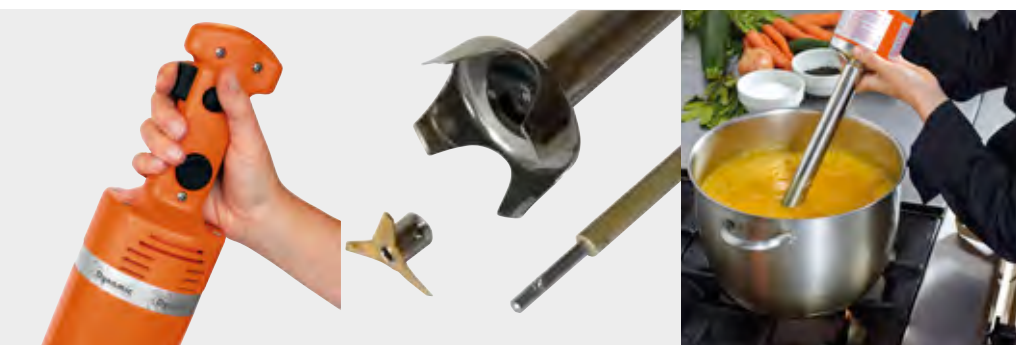


**DEN HARTEN
KÜCHENALLTAG
SPIELEND UND
HANDLICH BEWÄLTIGEN.**

Senior MX 300

Art.-Nr.	MX007
Messer	3 Klingen
Leistung max	350 W
Länge gesamt	600 mm
Länge Mixstab/Glocke	300 mm
Ø gesamt	97 mm
Gewicht / verpackt	2,4 kg / 2,9 kg
Drehzahl	9 500 U/min

516€



ENTSPRICHT DEN NORMEN



SERIE SENIOR

ZAHLREICHES ZUBEHÖR SORGT FÜR ANWENDUNGSVIELFALT.

- abnehmbare Mixstäbe für eine hygienisch saubere Reinigung
- Zubehör einzeln oder als Set erhältlich



Variable Geschwindigkeit



BM Senior

Leistung	350 W
Art.-Nr.	AC005

373€

300 mm



M300

Drehzahl U/min	2 800 - 9 500
Art.-Nr.	AC006

189€

400 mm



M400

Drehzahl U/min	2 800 - 9 500
Art.-Nr.	AC016

238€

Rührbesen komplett zerlegbar für ein Höchstmaß an Hygiene

**RÜHRBESEN
ZERLEGBAR**

205 mm



Rührbesen

Drehzahl U/min	300 - 900
Art.-Nr.	AC007

284€



MIXSTAB



RÜHRBESEN



PÜRIERSTAB



KUTTER

**EXKLUSIV
VON DYNAMIC**



Kopf und Flügel aus Edelstahl, zerlegbar.
Durchmesser: 14 cm

420 mm



Pürierstab

Drehzahl U/min	100 - 600
Art.-Nr.	AC004

564€



Kutter Edelstahl

Messer wahlweise glatt oder gezahnt

Drehzahl U/min	400 - 1 500
Art.-Nr.	AC055G oder AZ055Z

538€

KOMBINATIONEN



 variable Geschwindigkeit

Senior DMX 300

Art.-Nr.	MX006
1 Motorblock	350 W
1 Mixstab	300 mm
Messer	3 Klingen

562€



 variable Geschwindigkeit

Senior Combi 300

Art.-Nr.	MF003
1 Motorblock	350 W
1 Mixstab	300 mm
Messer	3 Klingen
1 Rührbesen	205 mm

846€

PRAKTISCH

Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 0880



CleanUp
System



EINFACHE REINIGUNG

Demontage ohne Werkzeug
Verbesserte Dichtung aus hochwertigem Kunststoff und spezielle Anti-Oxidations-Beschichtung.



Automatische Ausrichtung
Die Verbindung zwischen Motorblock und Mixstab/Rührbesen ist einfach und robust. 1/4 Umdrehung ist für die Montage ausreichend.





UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Performance: Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse.
- Robustheit: Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.
- Ergonomie: Form und Funktionen für ermüdungsfreies Arbeiten.
- Hygiene: Abnehmbare Teile und erstklassige Verarbeitung ermöglichen eine einfache Wartung.
- Vielseitigkeit: Zahlreiches Zubehör erhältlich.
- Sicherheit: Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.
- Kraft: Neuer Motor mit stärkerer Leistung.

SERIE

MASTER

MIXSTAB FEST

600 W

40 - 100 Liter



HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!



Starke
600 Watt!

ENTSPRICHT DEN NORMEN



PRAKTISCH

Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 0881

UNERREICHT DYNAMISCH - DER PROFIMIXER FÜR GROSSE MENGEN.



410 mm

Master MX 91-410

Art.-Nr.	MX005
Messer	3 Klingen
Leistung max	600 W
Länge gesamt	715 mm
Länge Mixstab/Glocke	410 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	3,4 kg / 3,8 kg
Drehzahl	10 500 U/min

572€



500 mm

Master MX 91-500

Art.-Nr.	MX045
Messer	3 Klingen
Leistung max	600 W
Länge gesamt	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	500 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	3,6 kg / 4 kg
Drehzahl	10 500 U/min

681€

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-
SCHNEIDER

SALAT-
SCHLEUDERN

DIVERSE

SERIE

MASTER

MIXSTAB FEST

600 W

40 - 100 Liter



Starke
600 Watt!

Clean^{UP}_{System}

RÜHRBESEN
ZERLEGBAR

Rührbesen komplett zerlegbar, für ein Höchstmaß an Hygiene



Mit Feststelltaste



410 mm

Variable Geschwindigkeit



245 mm

Interessiert?
Dann direkt anmelden zur Online-Vorführung!



Master MX 410

Art.-Nr.	MX004
Messer	3 Klingen
Leistung max	600 W
Länge gesamt	720 mm
Länge Mixstab/Glocke	410 mm
Ø gesamt	122 mm
Gewicht / verpackt	3,5 kg / 4,1 kg
Drehzahl	10 500 U/min

674€

Master Rührgerät

Art.-Nr.	FT001
Leistung max	600 W
Länge gesamt	650 mm
Länge Rührbesen	245 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	3,3 kg / 3,7 kg
Drehzahl	300 - 900 U/min

870€

SERIE

MASTER

MIXSTAB ABNEHMBAR

600 W

40 - 100 Liter

KOMBINATIONEN



 Variable
Geschwin-
digkeit

Master DMX 410.H

Art.-Nr.	MX003.H
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klingen

813€



 Variable
Geschwin-
digkeit

Master DMX 410 Turbo-Blender

Art.-Nr.	MX120
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klingen

971€



 Variable
Geschwin-
digkeit

Master Kombi 410.H

Art.-Nr.	MF002.H
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klingen
1 Rührbesen	245 mm

1126€



 Variable
Geschwin-
digkeit

Master Trio 410.H

Art.-Nr.	MF001.H
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klingen
1 Rührbesen	245 mm
1 Pürierstab	420 mm

1690€

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-
SCHNEIDER

SALAT-
SCHLEUDERN

DIVERSE

SERIE MASTER

ZAHLREICHES ZUBEHÖR SORGT FÜR ANWENDUNGSVIELFALT.

- abnehmbare Mixstäbe für eine hygienisch saubere Reinigung
- Beim M410.H ist das Messer mit einer Schraube befestigt.

UNGLAUBLICH VIELSEITIG ! ELF WERKZEUGE PASSEND FÜR DEN MOTORBLOCK.

Clean **up+**
System



Variable Geschwindigkeit und Feststell-taste



BM Master

Leistung 600 W
Art.-Nr. AC001

543€



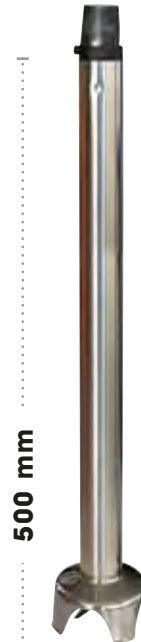
410 mm

Messer mit Schraube befestigt

M410.H

Drehzahl U/min 3 000 / 10 500
Art.-Nr. AC002.H

270€

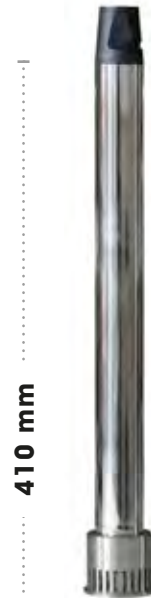


500 mm

M500

Drehzahl U/min 3 000 / 10 500
Art.-Nr. AC500

301€



410 mm

Turbo-Blender

Drehzahl U/min 3 000 / 10 500
Art.-Nr. AC070

428€

**RÜHRBESEN
ZERLEGBAR**

Rührbesen zerlegbar für ein Höchstmaß an Hygiene.



245 mm

Rührbesen

Drehzahl U/min 300 - 900
Art.-Nr. AC003

313€

Kopf und Flügel aus Edelstahl, zerlegbar.



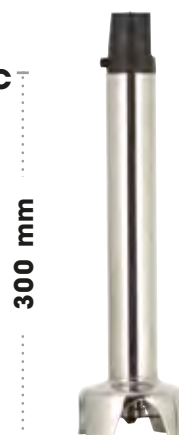
420 mm

Pürierstab

Drehzahl U/min 100 - 600
Art.-Nr. AC004

564€

**EXKLUSIV
VON DYNAMIC**



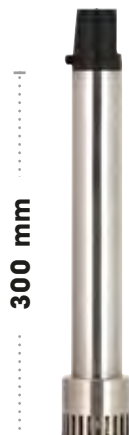
300 mm

M300 CC Master

Drehzahl U/min 3 000 - 10 500
Art.-Nr. AC260.HC

231€

**SPEZIELL ENTWICKELT FÜR DEN
EINSATZ IN KIPPERN ODER
BEHÄLTERN MIT GERINGER HÖHE**



300 mm

Turbo-Blender CC

Drehzahl U/min 3 000 - 10 500
Art.-Nr. AC265

401€

Interessiert?
Dann direkt anmelden zur Online-Vorführung!




MIXSTAB



TURBO-STAB



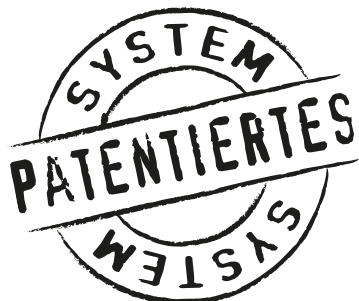
RÜHR-BESEN



PÜRIER-STAB



KUTTER



Kutter

Messer wahlweise glatt oder gezahnt

Drehzahl U/min 400 - 1500

Art.-Nr. AC055G oder AC055Z

538€

PRAKTISCH

Wandhalterung inklusive

Art.-Nr. 0880



RÜHR-BESEN



420 mm

FM420

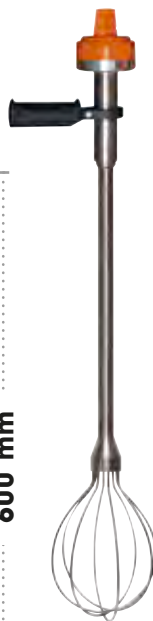
Drehzahl U/min

100 - 600

Art.-Nr.

AC202

593€



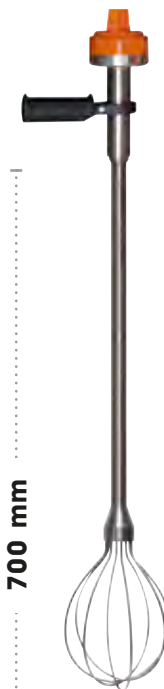
600 mm

FM600

100 - 600

AC200

621€



700 mm

FM700

100 - 600

AC201

634€

CleanUP+
System

KOMPLETT UND EINFACH ZERLEGBAR

Für einfache Reinigung, Wartung und perfekte Hygiene. Komplett aus Edelstahl für eine längere Haltbarkeit Ihres Mixstabs.

Exklusiv von Dynamic. HACCP-konform.



DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-SCHNEIDER

SALAT-SCHLEUDERN

DIVERSE



SERIE

SMX

MIXSTAB FEST ODER ABNEHMBAR

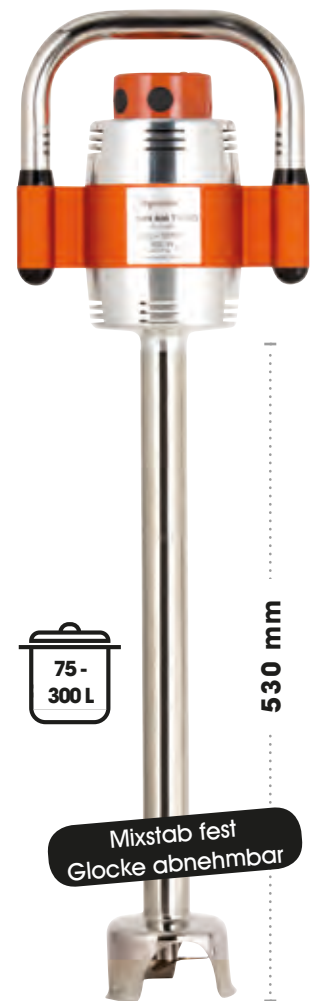
850 - 1000 W

75 - 300 L



HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!



530 mm

Mixstab fest
Glocke abnehmbar

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- **Performance:** Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse.
- **Robustheit:** Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.
- **Ergonomie:** Form und Funktionen für ermüdungsfreies Arbeiten.
- **Hygiene:** Abnehmbare Teile und erstklassige Verarbeitung ermöglichen eine einfache Wartung.
- **Sicherheit:** Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.
- **Leistung:** Motor mit effizienterer Wirkungsweise.

SMX 600 T

Art.-Nr.	MX002T
Messer	3 Klingen
Leistung	850 W
Länge gesamt	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	530 mm
Ø gesamt	125 mm
Gewicht / verpackt	6,1 kg / 7,7 kg
Drehzahl	11 000 U/min

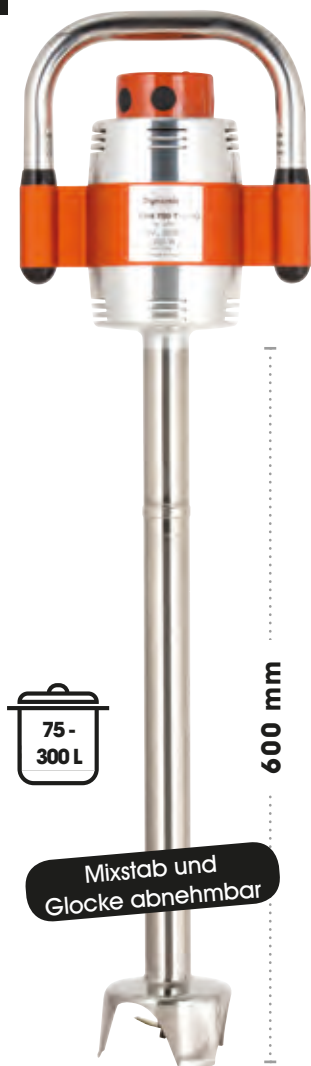
1025€

SERIE SMX

Für starke Leistung
in jeder Küche.



**Bis zu
1000 Watt!**



Mixstab und
Glocke abnehmbar

SMX 700 T

Art.-Nr.	MX040T
Messer	3 Klingen
Leistung	925 W
Länge gesamt	870 mm
Länge Mixstab/Glocke	600 mm
Ø gesamt	125 mm
Gewicht / verpackt	6,5 kg / 8,0 kg
Drehzahl	11 000 U/min

1289€



Mixstab und
Glocke abnehmbar

SMX 800 T

Art.-Nr.	MX001T
Messer	3 Klingen
Leistung	1000 W
Länge gesamt	960 mm
Länge Mixstab/Glocke	680 mm
Ø gesamt	125 mm
Gewicht / verpackt	6,7 kg / 8,2 kg
Drehzahl	11 000 U/min

1414€



Mixstab und
Glocke abnehmbar

SMX Turbo-Blender

Art.-Nr.	MX125T
Messer	3 Klingen
Leistung	1000 W
Länge gesamt	860 mm
Länge Mixstab/Glocke	580 mm
Ø gesamt	125 mm
Gewicht / verpackt	6,7 kg / 8,2 kg
Drehzahl	11 000 U/min

1657€

ENTSPRICHT DEN NORMEN



SERIE SMX



ENTSPRICHT DEN NORMEN



ZUBEHÖR

Auch separat erhältlich.



BM SMX T

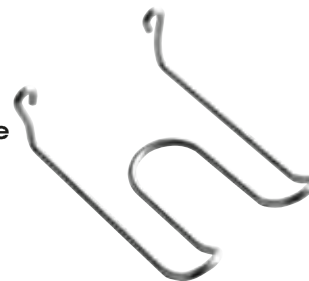
Leistung 1000 W
Art.-Nr. AC052T

1095€



PRAKTISCH

Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 0862



	Mixstab 700 T	Mixstab 800 T	Turbo-Blender	M300 CC	Turbo-Blender CC
Art.-Nr.	AC075T	AC076T	AC072T	AC250T	AC255T
Drehzahl U/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
	256€	319€	562€	248€	458€

SERIE PÜRIERSTÄBE

MIXSTAB FEST / ABNEHMBAR
650 W

PRAKTISCH
Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 0881



variable
Geschwin-
digkeit



BM PP

Leistung	650 W
Drehzahl U/min	150 - 500
Art.-Nr.	AC221

1015€

**EXKLUSIV
VON DYNAMIC**



Kopf und
Flügel aus Edel-
stahl, zerlegbar.
Durchmesser: 16 cm

Lieferung inkl.
Haltgriff



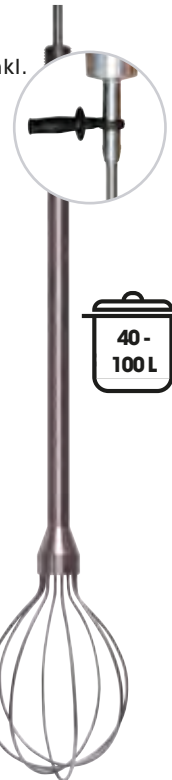
520 mm



450 mm



690 mm



	PP520	PP300
Leistung	650 W	650 W
Länge gesamt	870 mm	600 mm
Gewicht / verpackt	4,9 Kg / 5,9 Kg	4,7 Kg / 5,7 Kg
Drehzahl U/min	500	500
Art.-Nr.	PP001	PP003
	1372€	1220€

	Pürierstab PP	FM PP
Leistung	650	650
Drehzahl U/min	150 - 500	150 - 500
Art.-Nr.	AC220	AC208
	510€	558€

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-
SCHNEIDER

SALAT-
SCHLEUDERN

DIVERSE



Dynamic
SMX 800 TURBO
16/ 00002
230V ~ 50/60Hz
1000 W
Poids 6,1 Kg
Fabriqué en France

ZUBEHÖR

HALTERUNGEN

SERIE MASTER

SERIE SMX

FÜR IHRE SICHERHEIT UND IHREN KOMFORT

WANDHALTERUNGEN



Serie MASTER und SMX



SERVOMIX (ohne Gerät)

Art.-Nr	SM060
Gewicht	18 kg
Länge	300 mm
Tiefe	150 mm
Höhe	800 mm

1382€

HALTEKLAMMER

Die Halteklammer wird einfach an den Mixstab geklemmt. Sie legen das Gerät mit der Klammer auf den Kesselrand und spüren gleich die große Entlastung.

Bei Geräten der Serien MASTER & SMX mit abnehmbaren Stäben ist die Halteklammer inklusive.

Art.-Nr. SM020

16€



TOPFHALTERUNGEN

Mehr Sicherheit, ergonomisches Arbeiten.

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Art.-Nr.	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
Gewicht	1,9 kg	2,3 kg	2,6 kg	2,8 kg	3,2 kg	0,7 kg
Topfdurchmesser	400 mm	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	Topfrand max. 55 mm
	256€	269€	285€	294€	307€	141€

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-
SCHNEIDER

SALAT-
SCHLEUDERN

DIVERSE



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- **Performance:** Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse.
- **Robustheit:** Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.
- **Ergonomie:** Form und Funktionen für ermüdungsfreies Arbeiten.
- **Hygiene:** Abnehmbare Teile und erstklassige Verarbeitung ermöglichen eine einfache Wartung.
- **Vielseitigkeit:** Zahlreiches Zubehör erhältlich.
- **Sicherheit:** Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

SERIE

GIGAMIX

1,5 / 2,2 KW

40 - 300 L

**HINWEIS:**

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!

GIGAMIX XS**GIGAMIX XS TURBO dreiphasig**

Drehzahl	2800 U/min
Anschluss	400 V, 50 Hz
Leistung	1,5 kW
Art.-Nr.	TB120

4575€**GIGAMIX XS TURBO einphasig**

Drehzahl	2800 U/min
Anschluss	230 V, 50 Hz
Leistung	1,5 kW
Art.-Nr.	TB120.2

4887€

ENTSPRICHT DEN NORMEN



SERIE GIGAMIX

INTENSIVE BENUTZUNG IN GROSSEN KESSELN

In Standardversion, niedriger Version mit gesenkter Achse
und Version PLUS

- höhenverstellbar
- zusammenklappbar
- fahrbar (2 x Lenkrolle mit Bremse)



Version STANDARD

	GIGAMIX 460-500 Werkzeuge abnehmbar	GIGAMIX 460-500 DZR Werkzeuge abnehmbar variable Geschwindigkeit	GIGAMIX Turbo Werkzeug abnehmbar	GIGAMIX Turbo DZR Werkzeug abnehmbar variable Geschwindigkeit
Stablänge	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Drehzahl U/min	4000	2800 - 4000	4000	2800 - 4000
Anschluss	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*
Leistung	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW
Art.-Nr.	TB001	TB002	TB020	TB021
	7796€	9912€	8408€	10525€

Version m. gesenkter Achse

	GIGAMIX 460-210 Werkzeuge abnehmbar	GIGAMIX 460-210 DZR Werkzeuge abnehmbar variable Geschwindigkeit
Stablänge	570 mm	570 mm
Drehzahl U/min	4000	2800 - 4000
Anschluss	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*
Leistung	2,2 kW	2,2 kW
Art.-Nr.	TB005	TB006
	7796€	9914€

Version Plus

	GIGAMIX DMX Stab, Welle und Werk- zeuge abnehmbar	GIGAMIX DMX DZR Stab, Welle und Werkzeuge abnehmbar variable Geschwindigkeit
Stablänge	570 mm	570 mm
Drehzahl U/min	4000	2800 - 4000
Anschluss	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*
Leistung	2,2 kW	2,2 kW
Art.-Nr.	TB008	TB009
	8194€	10309€

* Andere Spannungen auf Anfrage



TURBOSTARK, WENN ES DRAUF AN KOMMT!



ZUBEHÖR

Auch separat erhältlich.



Mixglocke Gigamix

Drehzahl U/min	2800 / 4000
Höhe	133 mm
Durchmesser	280 mm
Art.-Nr.	TB012

1144€



Turbo-Blender Gigamix

Drehzahl U/min	2800 / 4000
Höhe	93 mm
Durchmesser	98 mm
Art.-Nr.	TB004

1757€



Rührbesen Gigamix DZR erforderlich

Drehzahl U/min	800 / 1600
Höhe	410
Durchmesser	170 mm
Art.-Nr.	TB014

2375€



Pürierstab Gigamix DZR erforderlich

Drehzahl U/min	800 / 1600
Höhe	250 mm
Durchmesser	165 mm
Art.-Nr.	TB013

2028€



Verlängerung Tauchrohr

für Version Standard und Plus

Höhe	300 mm
Art.-Nr.	TB015

456€



KESSELABSAUGUNG DYNAPOMPE

Dieses Zubehör ist eine große Arbeitserleichterung und ein echter Zeitgewinn! Das Werkzeug einfach am Turbo-Blender befestigen, und in wenigen Minuten wird der Kessel über den Schlauch leergesaugt.

Die DYNAPOMPE ermöglicht die Übertragung von 100 Litern Flüssigkeit in einer Minute bei maximaler Geschwindigkeit (4000 Umdrehungen).



Dynapompe Gigamix

Nur in Verbindung mit Turbo-Blender

Art.-Nr.	TB030
Durchmesser	178 mm

1307€



Pistole Gigamix

Optional bei Dynapompe

Art.-Nr.	TB040
----------	-------

928€



SCHNELL INSTALLIERT

KESSEL LEEREN IN WENIGEN MINUTEN!

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-
SCHNEIDER

SALAT-
SCHLEUDERN

DIVERSE

KUTTER GEMÜSESCHNEIDER

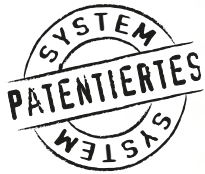
BIS ZU 300 KG/STUNDE
BIS ZU 400 PORTIONEN



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Performance: Der breiteste Durchmesser auf dem Markt.
- Komfort: Leiser Motor (50 dB) ohne Vibrationen.
- Ergonomie: Geeignet für Rechts- und Linkshänder.
- Hygiene: Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

KOMBINATION KUTTER/GEMÜSESCHNEIDER



Interessiert?
Dann direkt anmelden zur Online-Vorführung!

- PERFEKTE HYGIENE
- TEILE SPÜLMASCHINENFEST
- EINFACHER CLIPGRIF
- SCHNELLE MONTAGE/DEMONTAGE

MODELL PATENTIERT

SCHEIBEN NICHT INKLUSIVE
KUTTER MIT GLATTEM MESSER



SCHÜSSEL: 5,6 LITER
NUTZINHALT: 4.3 LITER

Kombination VV

Drehzahl Gemüseschneider	320 bis 720 U/min
Drehzahl Kutter	350 bis 3500 U/min
Funktion	Puls & Rückwärts*
Leistung	1100 W
Art.-Nr.	CL322

3437€

Kombination VV Digital

digitales Bedienfeld	320 bis 720 U/min
	350 bis 3500 U/min
	Puls, Rückwärts*, Timer* und Stoppuhr*
Leistung	1100 W
Art.-Nr.	CL350

4063€

* Nur Kutter

GEMÜSESCHNEIDER MIT EINER AUSWAHL VON MEHR ALS 25 SCHEIBEN AUS EDELSTAHL.

MODELL PATENTIERT

SCHEIBEN NICHT
INKLUSIVE



	Gemüse- schneider 1V	Gemüse- schneider 2V	Gemüse- schneider VV mit LED-Anzeige	Gemüse- schneider VV Digital digitales Bedienfeld
Drehzahl	320 U/min	320 und 640 U/min	320 - 720 U/min	320 - 720 U/min
Funktion	-	-	Puls	Puls
Geschwindigkeiten	-	-	5 Stufen	5 Stufen
Leistung	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Art.-Nr.	CL100	CL110	CL121	CL150
	1891€	2292€	2584€	3053€

ENTSPRICHT DEN NORMEN



Version VV mit Paket CL9001
(Seite 42) auch als Kutter nutzbar!



DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-
SCHNEIDER

SALAT-
SCHLEUDERN

DIVERSE

ZUBEHÖR

Zubehör separat erhältlich

Schneidscheiben

Art.-Nr.

CL1005	0,5 mm
CL1015	1,5 mm
CL1025	2,5 mm
CL1030	3 mm
CL1040	4 mm
CL1050	5 mm
CL1070	7 mm
CL1080	8 mm
CL1090	9 mm
CL1110	11 mm
CL1120	12 mm
CL1130	13 mm



je 143€



Raspelscheiben

Art.-Nr.

CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm



je 106€

Julienne-Scheiben

Art.-Nr.

CL3032	3X2 mm
CL3042	4X2 mm
CL3044	4X4 mm
CL3055	5x5 mm
CL3052	5X2 mm
CL3088	8x8 mm
CL3010	10x10 mm



je 189€

**Demnächst lieferbar:
Würfelscheiben**

Beachten Sie auch den manuellen
Würfelschneider auf Seite 45!



Paket PIZZA

Bestehend aus:

- 1 Schneidscheibe 2,5 mm
- 1 Schneidscheibe 4 mm
- 1 Raspelscheibe 5 mm

Art.-Nr.

CL6000

353€

IM PAKET GÜNSTIGER

Paket BUFFET

Bestehend aus:

- 1 Schneidscheibe 1,5 mm
- 1 Schneidscheibe 3 mm
- 1 Schneidscheibe 5 mm
- 1 Raspelscheibe 2 mm

Art.-Nr.

CL6001

484€

IM PAKET GÜNSTIGER

Paket BRASSERIE/CATERING

Bestehend aus:

- 1 Schneidscheibe 1,5 mm
- 1 Schneidscheibe 3 mm
- 1 Schneidscheibe 5 mm
- 1 Raspelscheibe 2 mm
- 1 Julienne-Scheibe 4x4 mm
- 1 Julienne-Scheibe 8x8 mm
- 1 Julienne-Scheibe 10x10 mm

Art.-Nr.

CL6002

1022€

IM PAKET GÜNSTIGER

Paket GV

Bestehend aus:

- 1 Schneidscheibe 0,5 mm
- 1 Schneidscheibe 2,5 mm
- 1 Schneidscheibe 5 mm
- 1 Schneidscheibe 11 mm
- 1 Raspelscheibe 2 mm
- 1 Raspelscheibe 5 mm
- 1 Julienne-Scheibe 4x4 mm
- 1 Julienne-Scheibe 10x10 mm

Art.-Nr.

CL6003

1065€

IM PAKET GÜNSTIGER



PAKET KOMPLETT GEMÜSESCHNEIDER

Deckel, Griff und Behälter

Art.-Nr. CL9000

741€



PAKET KOMPLETT KUTTER

Schüssel, Deckel und Messer

Art.-Nr. CL9001

827€



Scheibenständer, einzeln

Tisch oder Wand, modular

Art.-Nr.

CL7000

15€

KUTTER BLEND & MIX

FÜR BIS ZU 4 KG

KUTTER

EMULGIEREN, MISCHEN, ZERKLEINERN, HACKEN, MIXEN IN WENIGEN SEKUNDEN.

Zur Herstellung von Fleisch- und Fischfarcen, Tartar, Mayonnaise, Salatdressings, Saucen, Suppen, Pesto, Desserts und Cremes, etc. Zum Zerkleinern von Gemüse, Zwiebeln und Kräutern wie Petersilie, Knoblauch, Basilikum, u.ä. Edelstahlschüssel 5,4 Liter (Nutzinhalt: 4,3 Liter).



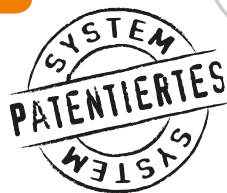
LIEFERUNG MIT GLATTEM MESSER

	Kutter 1V	Kutter 2V	Kutter VV mit LED-Anzeige	Kutter VV Digital digitales Bedienfeld
Drehzahl U/min	1500	1500 - 3000	350 - 3500	350 - 3500.
Funktion	-	Puls & Rückwärts	Puls & Rückwärts	Puls, Rückwärts, Timer und Stoppuhr
Vitesses	-	-	10 Stufen	10 Stufen
Leistungs	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Art.-Nr.	CL200	CL212	CL222	CL250
	2047€	2205€	2612€	3081€

Kutterversion VV mit Paket CL9000 (Seite 42) auch als Gemüseschneider nutzbar!

BLEND & MIX

FUNKTION 2 IN 1 – KUTTER UND EMULGATOR



INKL. EINEM GLATTEM MESSER UND EINEM MIKROZAHNMESSER



	BLEND & MIX 2V	BLEND & MIX VV mit LED-Anzeige	BLEND & MIX VV Digital digitales Bedienfeld
Drehzahl	1500 und 3000 U/min	350 - 3500 U/min	350 - 3500 U/min
Fonction	Puls & Rückwärts	Puls & Rückwärts	Puls, Rückwärts, Timer und Stoppuhr
Vitesses	-	10 Stufen	10 Stufen
Leistungs	1100 W	1100 W	1100 W
Art.-Nr.	CL412	CL422	CL450
	2337€	2745€	3206€

ZUBEHÖR



glattes Messer

Art.-Nr. CL8001

112€



gezahntes Messer

Art.-Nr. CL8002

133€



Mikrogezahntes Messer

Art.-Nr. CL8003

133€



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Hygiene: Einfachste Reinigung.
- Komfort: Standfest durch Saugfüße und platzsparend zusammenklappbar.
- Performance: Präzise und sehr gute Schnittqualität.



MANUELLER GEMÜSE- SCHNEIDER

30 - 50 KG/STUNDE

ZUBEREITUNG VON WÜRFELN,
SCHEIBEN ODER STIFTEN



ENTSPRICHT DEN NORMEN

DYNACUBE DIE NR. 1 DER MANUELLEN GEMÜSESCHNEIDER



**Dynacube +
Gitter 5,5x5,5
+ Stößel**

**Dynacube +
Gitter 7x7
+ Stößel**

**Dynacube +
Gitter 8,5x8,5
+ Stößel**

**Dynacube +
Gitter 10x10
+ Stößel**

**Dynacube +
Gitter 14x14
+ Stößel**

**Dynacube +
Gitter 17x17
+ Stößel**

Durchmesser

400 mm

Gesamthöhe

330 mm

Gewicht / verpackt

3,1 / 4,4 Kg

Art.-Nr.

CL007

CL005

CL003

CL006

CL008

CL009

400€

400€

400€

400€

400€

400€

Art.-Nr.

**Gitter 5,5x5,5
+ Stößel**

AC065

89€

**Gitter 7x7
+ Stößel**

AC060

89€

**Gitter 8,5x8,5
+ Stößel**

AC061

89€

**Gitter 10x10
+ Stößel**

AC062

89€

**Gitter 14x14
+ Stößel**

AC063

89€

**Gitter 17x17
+ Stößel**

AC064

89€

SERIE

SALAT- SCHLEUDERN

-
MANUELL
& ELEKTRISCH
5 - 20 Liter



5 L

..... 342 mm



E5 SC Manuell
wasserdicht

Durchmesser	275 mm
Höhe	342 mm
Leistung	-
Drehzahl	-
Kapazität	1 - 2 Salatköpfe
Gewicht / Verpackt	1,6 kg
Art.-Nr.	E007

123€



Ständer mit Saugfüßen für mehr Stabilität. Sie arbeiten sicher und komfortabel. (Nur für Modell E20 und E20 SC).

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Hygiene: HACCP konform durch antibakterielles Material.
- Komfort: Kein Wasseraustritt beim Schleudern.
- Performance: Konzipiert für intensive Benutzung.
- Robustheit: Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.

DIE ORIGINALE VON DYNAMIC!



Antibakterielle Wirkung



E10 Manuell	E20 Manuell	E20 SC Manuell wasserdicht	EM98 Elektrisch
330 mm	430 mm	430 mm	430 mm
420 mm	500 mm	500 mm	630 mm
-	-	-	200 W
-	-	-	500 U/min
2 - 3 Salatköpfe	3 - 5 Salatköpfe	3 - 5 Salatköpfe	3 - 5 Salatköpfe
2,4 Kg / 3,0 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	3,6 Kg / 4,8 Kg	8,3 Kg / 10 Kg
E001	E002	E004	E005
169€	201€	218€	483€



AUCH ERHÄLTICH MIT
ZEITSCHALTUHR 1 MINUTE
Art.-Nr. E003.T
595€

	Art.-Nr.	
Ständer für E20 & E20 SC	AC019	61€
Satz Zahnräder für E10 - E20	2815.1	61,42€
Satz Zahnräder für E20 SC	2815.2	83,22€



ENTSPRICHT DEN NORMEN





UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Hygiene: Einfache Reinigung, schnelle Demontage aller Teile.
- Zuverlässig: Robust und leise.
- Performance: Müheloses Pressen großer Mengen Zitrusfrüchte.

DYNAJUICER

SAFTPRESSE

100 - 150 Zitrusfrüchte pro Stunde



Inkl. zwei Presskegel (Orange/Limette)



Saftpresse

Art.-Nr.	PA001
Durchmesser	ø 220 mm
Gesamthöhe	330 mm
Leistung	200 W
Drehzahl	1 500 U/min
Gewicht	3,7 kg

289€

FMA 91/FMA 90

	Rührbesen manuell FMA 90	Rührbesen manuell FMA 91
Länge	1200 mm	1000 mm
Kapazität	20 - 200 L	20 - 200 L
Gewicht	1,1 Kg	1,1 Kg
Art.-Nr.	AC210	AC211

199€

165€



1000 / 1200 mm

DYNAMIC MADE IN FRANCE



DYNAMIC

MARKTFÜHRER UND SPEZIALIST FÜR PROFESSIONELLE MIXER UNSERE STÄRKE, UNSERE VORTEILE!

DYNAMIC hat 1964 den professionellen Mixer für Profiköche und im Jahr 1992 die Salatschleuder erfunden.

DYNAMIC, Produkt-Designer und Hersteller, bietet das größte und breiteste Sortiment mit einer großen Auswahl an Zubehör.

DYNAMIC hat professionelle Mixer mit fest verbundenen und abnehmbaren Mixstäben für eine unglaubliche Vielseitigkeit.

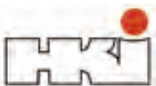
DYNAMIC verwendet nur beste Materialien, um zuverlässige und robuste Geräte zu garantieren.

DYNAMIC entwirft, fertigt und verbaut die für die Herstellung der Mixer verwendeten Motoren selbst.

DYNAMIC steht für Innovationen und leichte Handhabung der Produkte: Mixstab und Turbo-Blender abnehmbar, Mixstab Clean-up, zerlegbar für eine leichte Reinigung, etc.

DYNAMIC garantiert einen zuverlässigen After-Sales-Service. Ersatzteile sind schnell verfügbar und lange lieferbar.

Alle Produkte werden in Frankreich hergestellt.



Dynamic ist Mitglied beim HKI
Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik



Dynamic ist Mitglied von SYNEG
Nationale Vereinigung für
Großkücheneinrichtungen

100 % FRANZÖSISCH



DYNAMIC AKTIV FÜR DIE UMWELT

HOHE QUALITÄT, ROBUSTE VERARBEITUNG UND DIE LANGLEBIGKEIT DER PRODUKTE GEHÖREN ZUR UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE VON DYNAMIC
EINE ERSTKLASSIGE AUSWAHL DER ROHSTOFFE FÜR HOCHWERTIGE PRODUKTE.

KONZEPTION



Rohstoffauswahl für Qualitätsprodukte.

Dynamic legt großen Wert auf die Qualität der Rohstoffe, die bei der Produktion verwendet werden. Denn nur Qualitätsprodukte garantieren eine lange Lebensdauer.

Und das ist uns wichtig.

Es hilft, Abfall zu reduzieren und den Verbrauch von erneuerbaren und nicht erneuerbaren Ressourcen zu begrenzen.

PRODUKTION



Maßgeschneiderte Motoren für eine erhöhte Zuverlässigkeit.

Dynamic baut die Motoren für die Mixer in Eigenregie. Denn nur so ist das beste Verhältnis zwischen Gewicht und Leistung zu erzielen.

Und das ist uns wichtig.

REPARATUR/RECYCLING

After-Sales-Service

Alle Ersatzteile werden an unseren Produktionsstandorten hergestellt. Eine ständige Überwachung der Bestände gewährleistet eine schnelle Lieferung an unsere Kunden.

Und das ist uns wichtig.

Richtlinie für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE):

Der Hersteller ist im Elektro-Altgeräte Register (EAR) unter der Nr. DE 24040089 registriert. Entsprechend § 7 des ElektroG vom 16.03.05 werden die Geräte mit der Herstellerkennzeichnung versehen, sowie mit der Kennzeichnung, dass das Gerät zum ersten Mal nach dem 13.08.05 in Verkehr gebracht wurde. Die Geräte dürfen nach der b2b Regelung ausschließlich an gewerbliche Kunden verkauft werden.



Alle unsere Verpackungen bestehen aus recycelter Pappe.



Unsere Produkte sind recycelbar und jede Anlage ist mit einem Sammel- und Recyclingprotokoll ausgestattet.

ZERTIFIZIERUNGEN

Alle Produkte, die in unseren Werken in Vence (06) und Mortagne sur Sèvre (85) hergestellt werden, erfüllen die grundlegenden Anforderungen der Normen IEC, CE, ETL, UL und NSF.

Diese strengen Qualitätsanforderungen in Bezug auf Sicherheit und Normung garantieren jedem Anwender leistungsfähige Produkte in gleichbleibender Qualität.





Informieren Sie sich auch über das Portfolio unseres Partners SANTOS.

Die Geräte werden in Deutschland exklusiv über Dynamic Professional vertrieben.

Mehr Informationen auf www.santos-professional.de



Aktuelle **INFOS UND PREISLISTEN** sowie unsere ausführlichen **AGB** finden Sie auch auf www.dynamic-professional.de

Unsere Liefer- und Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte den allgemeinen Geschäftsbedingungen. Der Vertrieb erfolgt ausschließlich über den Fachhandel. Wir helfen Ihnen bei der Suche nach einem Fachhändler in Ihrer Nähe. Für Beratungen stehen wir natürlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle Angaben in diesem Katalog wurden nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Drucklegung gemacht. Alle angegebenen Preise in dieser Preisliste zzgl. ges. MwSt. Gültig ab 01.01.2023. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Groupe NADIA GmbH
Dynamic Professional

Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl
Tel.: +49 (0) 7851 - 886 45-0 • Fax: +49 (0) 7851 - 886 45-32
info@dynamic-professional.de • www.dynamic-professional.de

Ihr Fachhändler: