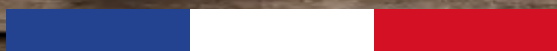




KATALOG/PREISLISTE JULI 2022





## DYNAMISCH UND FRISCH ZUBEREITEN

Foto: Hilleke Opelt für Chefs!



Sie kennen mich! Als Mann der ersten Stunde bin ich immer wieder neu begeistert über unser Equipment.

Dynamic Professional ist als namhafter Anbieter professioneller Zubereitungsgeräte im deutschen Markt bekannt und etabliert.

Dynamic ist ein Pionier der Branche und entwickelt seit 1964 moderne Küchengeräte für den professionellen

Einsatz. Im Laufe der Jahre wurden mehrere Innovationen auf den Markt gebracht, die heute als Klassiker gelten. Die meistverkaufte Mixerserie Master, die kleinen Profimixer Dynamix oder die Salatschleudern sind heute in vielen Küchen im Einsatz.

Mit der großen Vielfalt an Zubehör in allen Serien sind die Anwendungsmöglichkeiten der Mixer riesig. Mit der Einführung des kombinierten Gemüseschneiders/Kutters und des Blend & Mix setzte Dynamic einen weiteren Maßstab in der Speisenvorbereitung.

**DIE  KOMMEN!**

Für uns ist der Kontakt zu Köchinnen und Köchen das A und O. Wir wollen diese Praxisorientierung weiter aktiv leben und ausbauen. Lassen Sie sich begeistern, oder steigen Sie selbst ein als Dynamic-Chef!

Ihr  
Günther Bosshammer



**NEUHEIT 2022**

## DYNAMIX DMX 160S

**Der Dynamix ist als kleiner professioneller Mixer in vielen Küchen im Einsatz. Handlich, aber doch leistungsstark bietet der Dynamix viele Möglichkeiten!**

Bei unserem neuen Modell DMX 160S können Sie die Messer und Scheiben in Sekundenschnelle abschrauben und beliebig wechseln.

Das ermöglicht einen absolut flexiblen Einsatz am Pass!

Der Mixstab ist wie immer im Handumdrehen vom Motorblock heruntergeschraubt.

Der DMX 160S wird mit einem 2-Klingen-Messer, einem Emulgiermesser sowie einer Schlag- und einer Quirlscheibe geliefert.



## EINFACH ZERLEGBAR



# 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, mit dem Turbo-Blender anschließend 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](http://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<sup>UP</sup> 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.



## ALLES RUND UM DYNAMIC – WEBSITE & SOCIAL MEDIA

Immer auf dem Laufenden bei Dynamic und vielen wichtigen Ereignissen in der Branche. 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. Zahlreiche **Videos** warten auf Sie, es werden auch **Online-Präsentationen** durchgeführt. Jede Menge **Rezepte** zeigen unsere kreative Verbundenheit mit der Branche.

### www.dynamic-professional.de



### Social Media



## MIT STARKEN PARTNERN DER PRAXIS VERBUNDEN

Aus der Praxis bekommen wir immer wieder Feedback für innovative Weiterentwicklungen unserer Produkte. 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 gemeinsamen Kochwettbewerb ins Leben gerufen, die Euro-Toques Challenge powered by Dynamic. Die Euro-Toques sind ein Verbund von Köchinnen und Köchen, die einem nachhaltigen Ehrenkodex folgen. Es geht dabei vor allem um die Verwendung jahreszeitlicher, regionaler, frischer und unverfälschter Produkte. Ziel des Wettbewerbs ist es, den Nachwuchs zu fördern und zu fördern, deshalb richtet sich der Wettbewerb an Teams, die noch in der Ausbildung sind.



Koch des Jahres



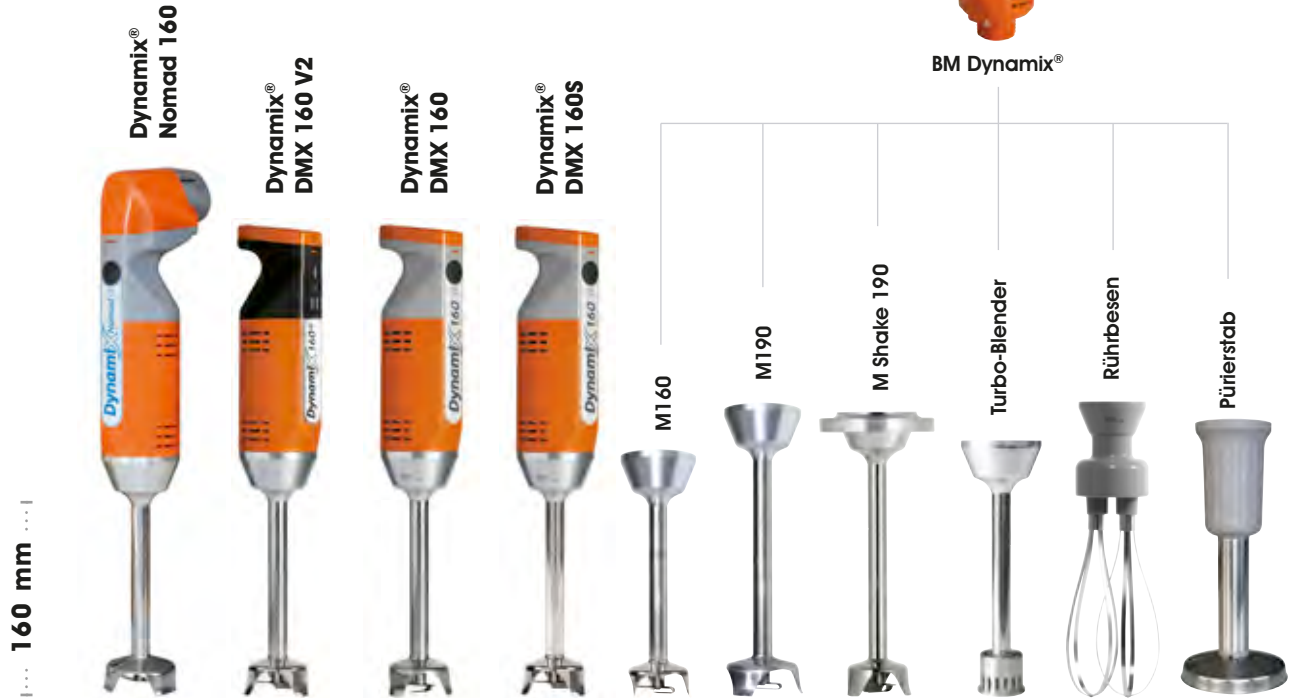
EIN WEITERER KOOPERATIONSPARTNER::



Verband der Küchenleitung e.V.

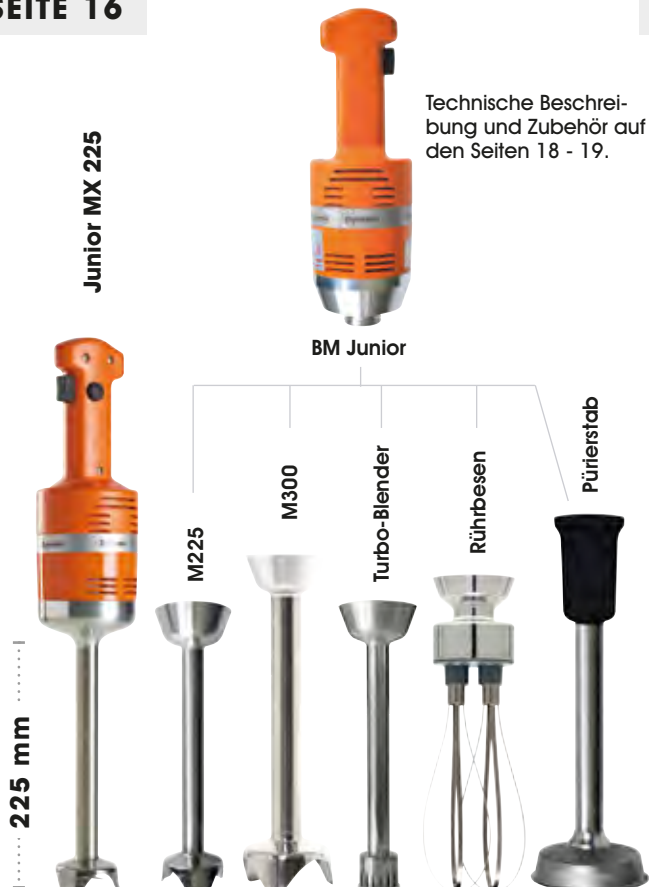
## SERIE DYNAMIX®

SEITE 10



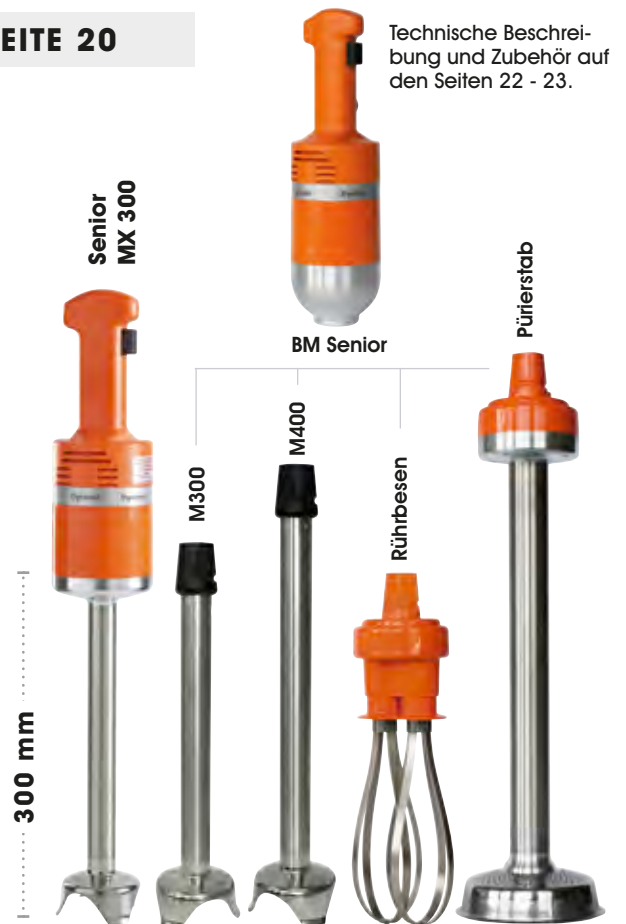
## SERIE JUNIOR

SEITE 16



## SERIE SENIOR

SEITE 20



# SERIE MASTER

SEITE 24

Technische Beschreibung und Zubehör auf den Seiten 28 - 29.

Starke 600 Watt!

BM Master



# SERIE SMX

SEITE 30

Technische Beschreibung und Zubehör auf Seite 32.



# 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](http://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



Inklusive Ladegerät und Lithium-Ionen-Akku.



Der Akku kann schnell und einfach ausgetauscht werden.

**Ladegerät Dynamix®**

Art.-Nr. AC590 **100€**

**Akku**

Art.-Nr. AC585 **49€**

ENTSPRICHT DEN NORMEN



**DER AKKUMIXER FÜR MEHR BEWEGUNGSFREIHEIT.**

- Ladegerät und ein Akku inklusive
- weiteres Zubehör (außer Turbo-Blender) separat erhältlich (Seite 14 - 15)
- 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

**304€**

**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

**353€**

**Dynamix® Nomad®**



**Betriebszeit ca. 25 Minuten**

**Betriebszeit verlängern durch 2. Akku**

DYNAMIX JUNIOR SENIOR MASTER SMX & PP HALTERUNGEN GIGAMIX GEMÜSE-SCHNEIDER SALAT-SCHLEUDERN DIVERSE

SERIE

**DYNAMIX®**

**VARIABEL UND INDIVIDUELL.  
ZWEI GESCHWINDIGKEITEN.**

**DynamiX® V2**

MIXSTAB ABNEHMBAR  
**220 W / 250 W**  
**1 - 8 Liter**

In verschiedenen Farben erhältlich:  
Standardfarbe: orange



### **DynamiX® 160 V2** Orange / Schwarz

Art.-Nr. MX055

#### **Rot / Schwarz**

Art.-Nr. MX056

#### **Weiß / Schwarz**

Art.-Nr. MX057

### **DynamiX® 190 V2** Orange / Schwarz

Art.-Nr. MX095

#### **Rot / Schwarz**

Art.-Nr. MX096

#### **Weiß / Schwarz**

Art.-Nr. MX097



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

**192€**

### **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	13 000 U/min

**233€**

SERIE

**DYNAMIX®**

**FÜR EINE GESCHMEIDIGE VERBINDUNG  
VON SAUCEN UND EMULSIONEN.**

**DynamiX®**



variable Ge-  
schwindigkeit

MIXSTAB ABNEHMBAR  
**220 W / 250 W**  
**1 - 8 Liter**



Mit Schnellverschluss!  
Inkl. 2-Klingen-Messer, 4-Klingen-Messer,  
Quirrscheibe, Schlagscheibe  
Details siehe Seite 3

**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

**279€**

**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	

**177€ 250€**

**Dynamix® DMX 160S**

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

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®

## ZAHNREICHES 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

**118€    167€**

160 mm



**M160**

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

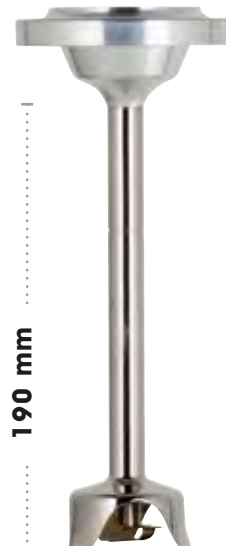
**59€**



**M190**

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

**82€**



**M Shake 190**

passt zum Becher 1l

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

**77€**

Rührbesen komplett zerlegbar,  
für ein Höchstmaß  
an Hygiene.

**BESEN  
ZERLEGBAR**

**EXKLUSIV  
VON DYNAMIC**



160 mm

**Turbo-Blender**

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

**161€**



185 mm

**Rührbesen**

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

**147€**



126 mm

**Pürierstab**

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

**200€**



Messer Standard



Messer Emulsion



Quirlscheibe



Schlagscheibe

**Messerset**

Art.-Nr.    AC540

**48€**

## 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

**237€****Dynamix® Kombi 160**

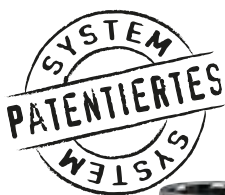
① + ② + ③

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

**323€****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

**523€**

inkl. Messer

**Kutter 0,8 l  
mit Messer**

Drehzahl U/min 600 / 2 500

Art.-Nr. AC518

**213€****Becher 1 l  
mit Deckel**

Art.-Nr. AC510

**27€****Edelstahlschüssel, 3 l  
induktionsgeeignet**

Art.-Nr. AC513

**69€****Ständer Dynamix®  
orange / schwarz**

Art.-Nr. SM030 / SM030N

**28€**



## 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

## 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

366€

### Junior Rührgerät

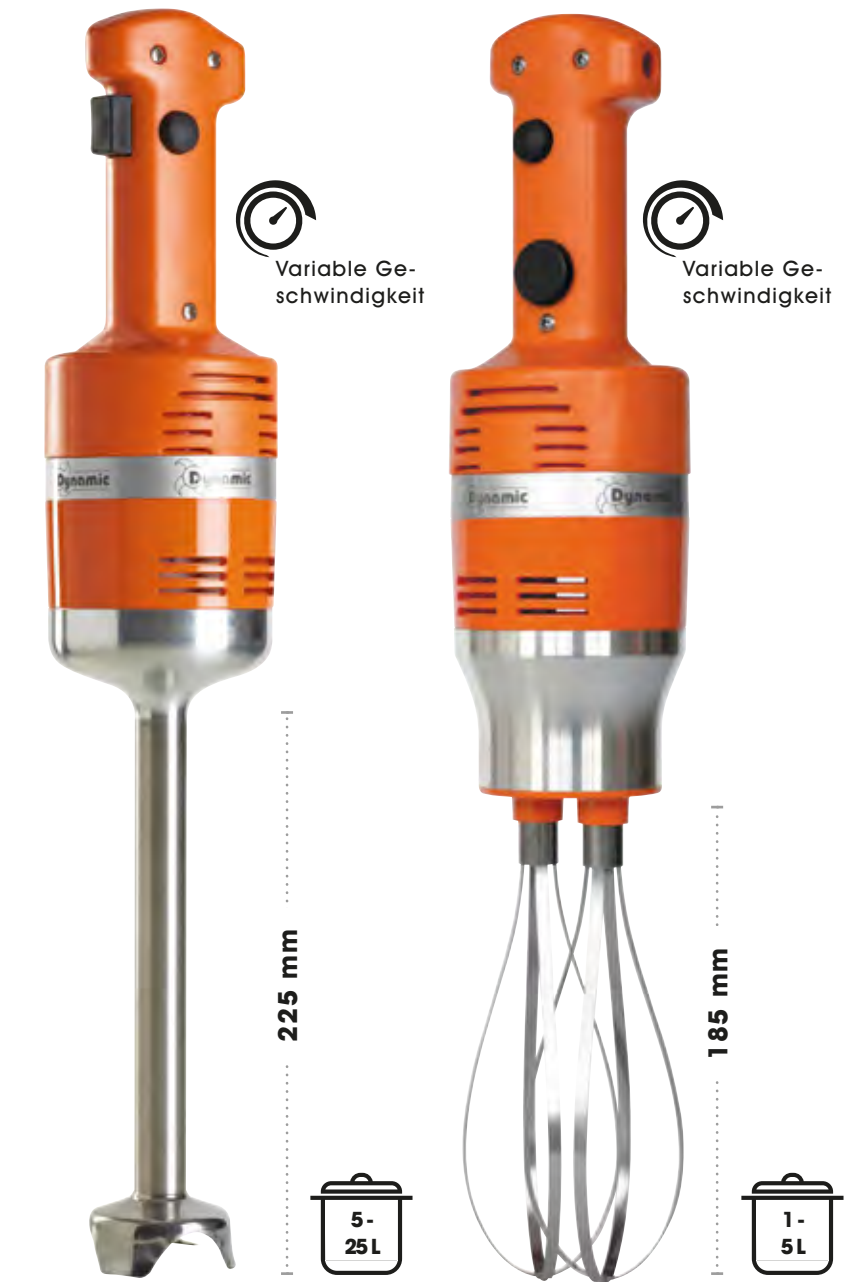
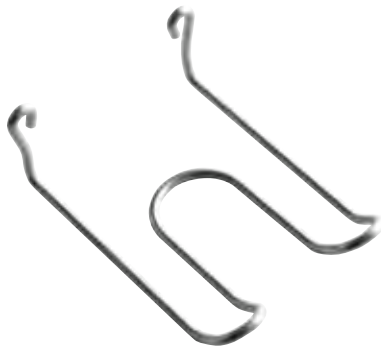
Art.-Nr.	FT005
Leistung max	270 W
Länge gesamt	500 mm
Länge Mixstab/Glocke	185 mm
Ø gesamt	94 mm
Gewicht / verpackt	1,4 kg / 1,7 kg
Drehzahl	300 - 2 000 U/min

449€



### IMMER GRIFFBEREIT

Wandhalterung inklusive  
A Art.-Nr. 089959



ENTSPRICHT DEN NORMEN



DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-  
SCHNEIDER

SALAT-  
SCHLEUDERN

DIVERSE

# SERIE JUNIOR

## ZAHLREICHES ZUBEHÖR SORGT FÜR ANWENDUNGSVIELFALT.

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



Variable Geschwindigkeit

### BM Junior

Leistung 270 W  
Art.-Nr. AC100

**293€**



### M225

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

**157€**

### M300

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

**227€**

### Turbo-Blender

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

**175€**

## KOMBINATIONEN



Variable Geschwindigkeit

### Junior DMX 225

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

**450€**



Variable Geschwindigkeit

### Junior Combi 225

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

**697€**

Rührbesen komplett zerlegbar für ein Höchstmaß an Hygiene



RÜHRBESEN ZERLEGBAR



185 mm

**Rührbesen Junior**

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

**246€**

EXKLUSIV VON DYNAMIC



200 mm

**Pürierstab Junior**

70 - 300  
Art.-Nr. AC103

**271€**



MIXSTAB



BLENDER (SOUPES)



RÜHR-BESEN



PRESSE PURÉE



CUTTER



Messer inklusive

**Kutter Junior**

600 - 2 500  
Art.-Nr. AC104

**233€**

**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

**468€**





## 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

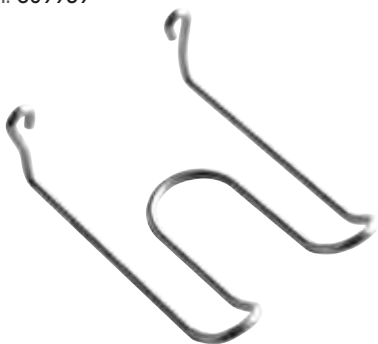
# SENIOR

MIXSTAB FEST  
350 W  
20 - 40 Liter



## 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

**478€**



ENTSPRICHT DEN NORMEN



# SERIE SENIOR

## ZAHNREICHES ZUBEHÖR SORGT FÜR ANWENDUNGSVIELFALT.

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



Variable Geschwindigkeit



**BM Senior**

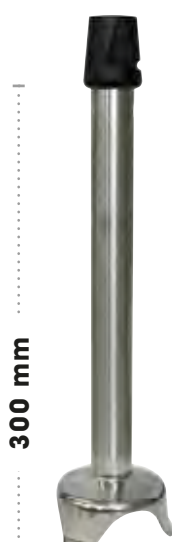
Leistung

350 W

Art.-Nr.

AC005

**356€**



300 mm

**M300**

Drehzahl U/min

2 800 - 9 500

Art.-Nr.

AC006

**180€**



400 mm

**M400**

Drehzahl U/min

2 800 - 9 500

Art.-Nr.

AC016

**227€**

Rührbesen komplett zerlegbar für ein Höchstmaß an Hygiene

**RÜHRBESEN  
ZERLEGBAR**



205 mm

**Rührbesen**

Drehzahl U/min

300 - 900

Art.-Nr.

AC007

**270€**



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

**538€**



**Kutter Edelstahl**

Drehzahl U/min

400 - 1 500

Art.-Nr.

AC055

**513€**

## KOMBINATIONEN



variable Ge-  
schwindigkeit



variable Ge-  
schwindigkeit

### Senior DMX 300

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

**536€**

### Senior Combi 300

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

**806€**

## PRAKTISCH

Wandhalterung inklusive  
Art.-Nr. 0880



Clean<sup>up</sup>  
System



## EINFACHE REINIGUNG

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



**Automatische Ausrichtung**  
Die Verbindung zwischen Motor-  
block 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**



**Starke  
600 Watt!**

ENTSPRICHT DEN NORMEN



**PRAKTISCH**

Wandhalterung inklusive  
Art.-Nr. 0881

**UNERREICHT DYNAMISCH - DER PROFI-MIXER 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

**545€**



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

**649€**

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-SCHNEIDER

SALAT-SCHLEUDERN

DIVERSE

SERIE  
**MASTER**

-  
MIXSTAB FEST  
**600 W**  
**40 - 100 L**



**Starke  
600 Watt!**

**CleanUP+**  
System

**RÜHRBESEN  
ZERLEGBAR**

Rührbesen komplett zerlegbar, für ein Höchstmaß an Hygiene



Mit Feststell-  
taste



410 mm

Variable  
Geschwin-  
digkeit



245 mm

**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

**642€**

**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

**829€**

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

**775€**



  
Variable  
Geschwin-  
digkeit

### Master DMX 410 Turbo-Blender

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

**925€**



  
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

**1073€**



  
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

**1611€**

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<sup>up+</sup>  
System



Variable Geschwindigkeit und Feststell-taste



**BM Master**

Leistung 600 W  
Art.-Nr. AC001

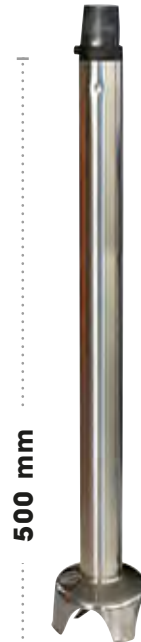
**517€**



**M410.H**

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

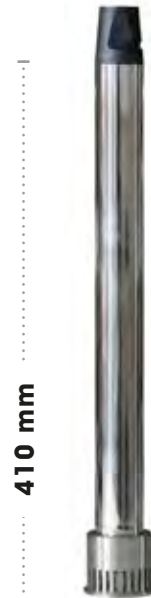
**258€**



**M500**

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

**287€**



**Turbo-Blender**

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

**408€**

**RÜHRBESEN  
ZERLEGBAR**

Rührbesen zerlegbar für ein Höchstmaß an Hygiene.



**Rührbesen**

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

**298€**

Kopf und Flügel aus Edelstahl, zerlegbar.

**EXKLUSIV  
VON DYNAMIC**

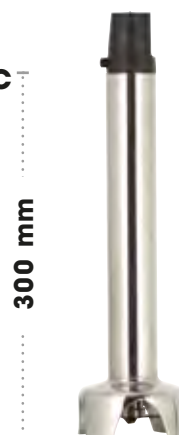


**Pürierstab**

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

**538€**

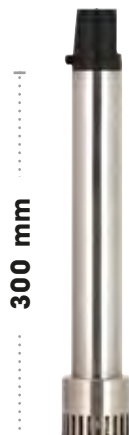
**SPEZIELL ENTWICKELT FÜR DEN  
EINSATZ IN KIPPERN ODER  
BEHÄLTERN MIT GERINGER HÖHE**



**M300 CC Master**

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

**220€**



**Turbo-Blender CC**

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

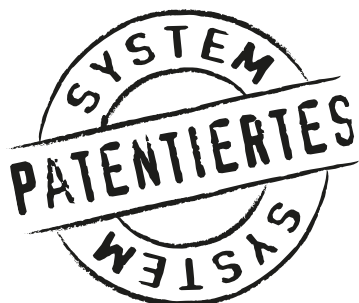
**382€**



MIXSTAB

TURBO-  
STABRÜHR-  
BESENPÜRIER-  
STAB

KUTTER

**Kutter**

Messer wahlweise glatt oder gezahnt

Drehzahl U/min 400 - 1500

Art.-Nr. AC055

**513€****PRAKTISCH**

Wandhalterung inklusive

Art.-Nr. 0880

RÜHR-  
BESEN

420 mm

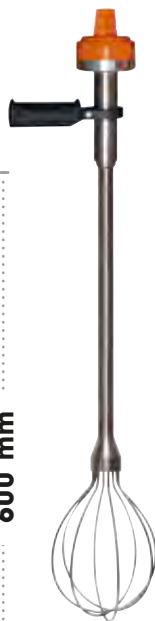
**FM420**

Drehzahl U/min

100 - 600

Art.-Nr.

AC202

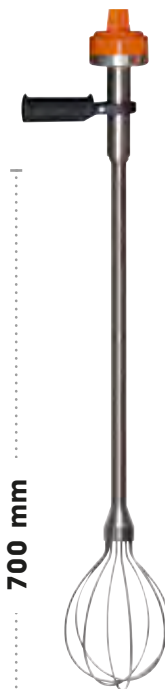
**565€**

600 mm

**FM600**

100 - 600

AC200

**592€**

700 mm

**FM700**

100 - 600

AC201

**604€**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.**

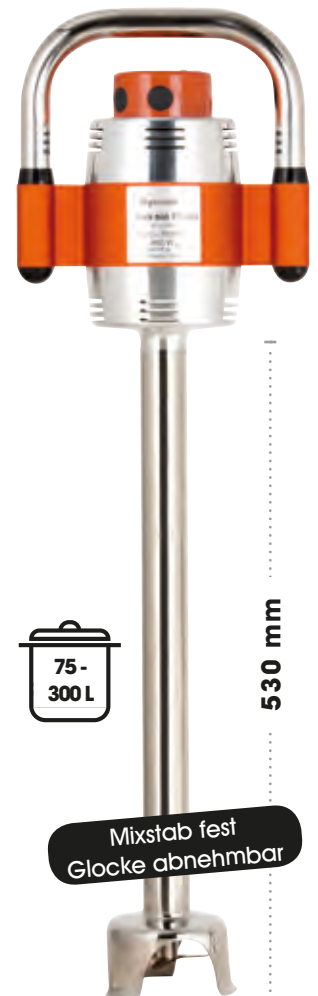
# SERIE SMX

MIXSTAB FEST ODER  
ABNEHMBAR  
**850 - 1000 W**  
**75 - 300 L**



## 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.
- **Leistung:** Motor mit effizienterer Wirkungsweise.



### SMX 600 T

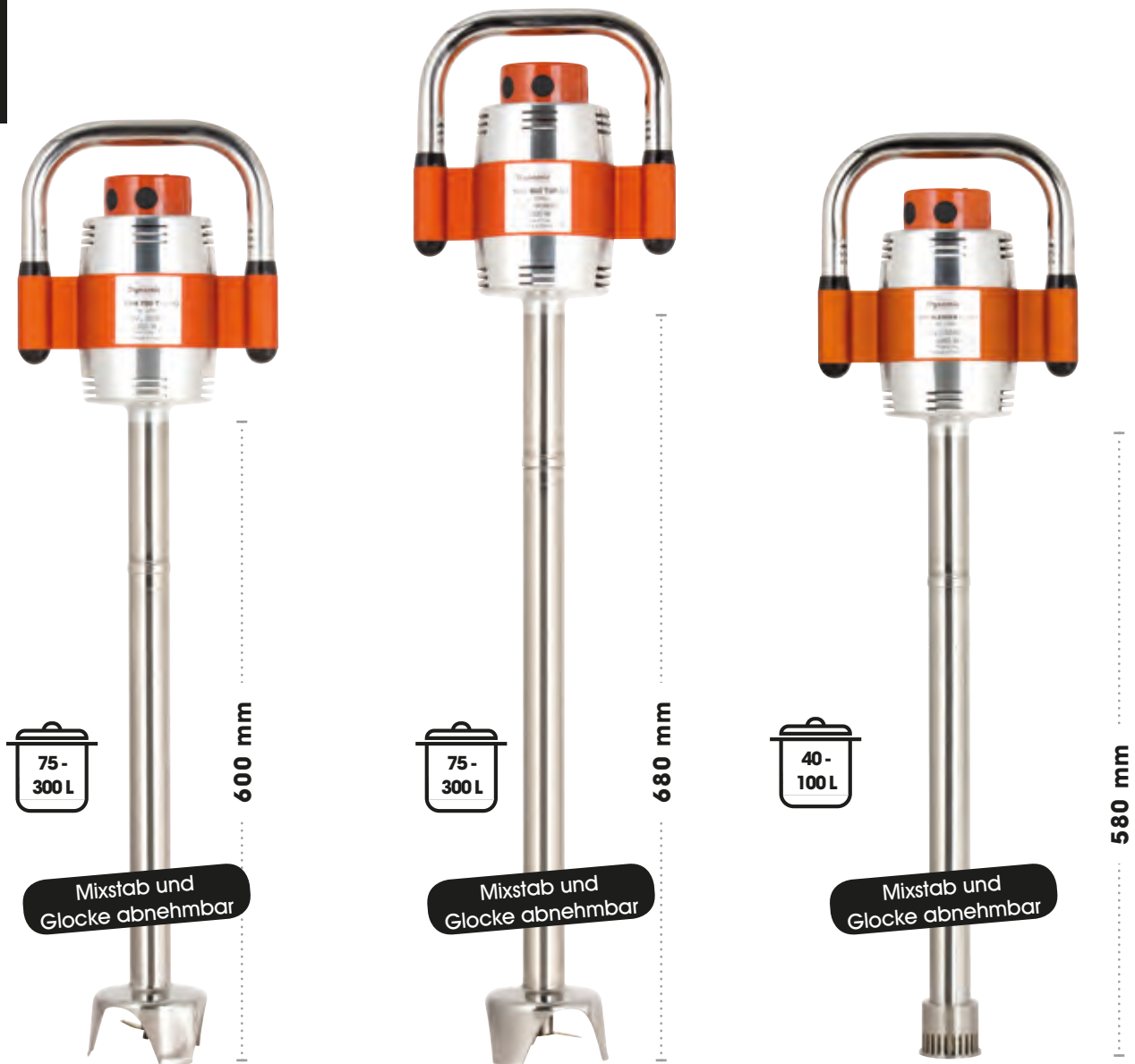
Art.-Nr.	MX002T
Messer	3 Klingen
Leistung	850 W
Länge gesamt	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	530 mm
Ø gesamt	125 mm
Gewicht / verpackt	6,1 kg / 7,7 kg
Drehzahl	11 000 U/min

**977€**

# SERIE SMX

Für starke Leistung  
in jeder Küche.

Bis zu  
1000 Watt!



## 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

1228€

## 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

1347€

## 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

1579€

ENTSPRICHT DEN NORMEN



# SERIE SMX



ENTSPRICHT DEN NORMEN



## ZUBEHÖR

Auch separat erhältlich.



### BM SMX T

Leistung 1000 W  
Art.-Nr. AC052T

**1043€**



### 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
	<b>244€</b>	<b>304€</b>	<b>536€</b>	<b>237€</b>	<b>437€</b>



# 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

**967€**



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



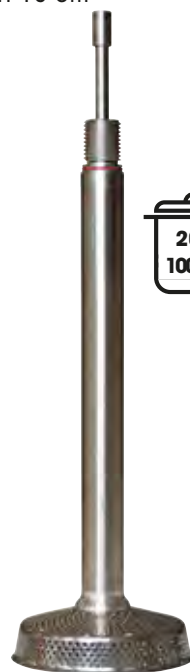
Lieferung inkl.  
Haltgriff



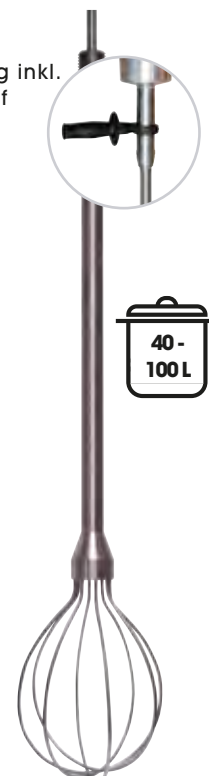
520 mm



450 mm



690 mm



	<b>PP520</b>	<b>PP300</b>
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

**1307€**

**1162€**

	<b>Pürierstab PP</b>	<b>FM PP</b>
Leistung	650	650
Drehzahl U/min	150 - 500	150 - 500
Art.-Nr.	AC220	AC208

**486€**

**532€**

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



**SERVOMIX**  
(ohne Gerät)

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

**1317€**



Serie MASTER und SMX

## 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.

	<b>SM 4</b>	<b>SM 6</b>	<b>SM 8</b>	<b>SM 10</b>	<b>SM 12</b>	<b>SA</b>
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
	<b>244€</b>	<b>257€</b>	<b>272€</b>	<b>280€</b>	<b>293€</b>	<b>135€</b>

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**



# GIGAMIX XS

-  
**1,5 / 2,2 KW**  
**40 - 300 L**



**KONTAKTIEREN SIE UNS  
FÜR EINE VORFÜHRUNG**

## **GIGAMIX XS TURBO dreiphasig**

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

**4358€**

## **GIGAMIX XS TURBO einphasig**

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

**4655€**

ENTSPRICHT DEN NORMEN



# SERIE GIGAMIX

## INTENSIVE BENUTZUNG IN GROSSEN KESSELN

In Standardversion, niedriger Version mit gesenkter Achse und Version PLUS (Stab, Welle und Werkzeug abnehmbar)! Die einzelnen Werkzeuge (Mixerglocke, Turbo-Blender, Rührbesen, Pürrierwerkzeug) sind bei allen Versionen demontierbar.

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



KONTAKTIEREN SIE UNS  
FÜR EINE VORFÜHRUNG

### Version STANDARD

	<b>GIGAMIX 460-500</b>	<b>GIGAMIX 460-500 DZR</b> Variable Geschwindigkeit	<b>GIGAMIX Turbo</b>	<b>GIGAMIX Turbo DZR</b> 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
	<b>7425€</b>	<b>9440€</b>	<b>8008€</b>	<b>10024€</b>

### Version m. gesenkter Achse

	<b>GIGAMIX 460-210</b>	<b>GIGAMIX 460-210 DZR</b> 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
	<b>7425€</b>	<b>9442€</b>

### Version Plus

	<b>GIGAMIX DMX</b>	<b>GIGAMIX DMX DZR</b> 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
	<b>7804€</b>	<b>9819€</b>

\* 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

**1090€**



## Turbo-Blender Gigamix

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

**1674€**



## Rührbesen Gigamix DZR erforderlich

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

**2262€**



## Pürierstab Gigamix DZR erforderlich

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

**1932€**



## Verlängerung Tauchrohr

für Version Standard und Plus

Höhe	300 mm
Art.-Nr.	9333

**435€**



# 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

**1245€**



## Pistole Gigamix

Optional bei Dynapompe

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

**884€**



**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

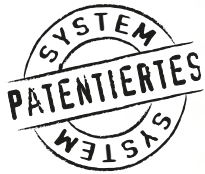


## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- 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



**PERFEKTE HYGIENE**  
**TEILE SPÜLMASCHINENFEST**  
**EINFACHER CLIPGRIFF**  
**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

**3274€**

## Kombination VV Digital

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

**3870€**

\* Nur Kutter

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



**MODELL PATENTIERT**

**SCHEIBEN NICHT INKLUSIVE**

	<b>Gemüse- schneider 1V</b>	<b>Gemüse- schneider 2V</b>	<b>Gemüse- schneider VV mit LED-Anzeige</b>	<b>Gemüse- schneider VV Digital digitales Bedienfeld</b>
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
	<b>1801€</b>	<b>2183€</b>	<b>2461€</b>	<b>2908€</b>

**UMBAUBAR ZUM KUTTER**

ENTSPRICHT DEN NORMEN



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 137€



## Raspelscheiben

Art.-Nr.

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

je 101€



## 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 191€



### PAKET KOMPLETT GEMÜSESCHNEIDER

Deckel, Griff und Behälter

Art.-Nr. CL9000

706€



### PAKET KOMPLETT KUTTER

Schüssel, Deckel und Messer

Art.-Nr. CL9001

788€

## Paket PIZZA

Bestehend aus:

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

Art.-Nr. CL6000

337€

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

461€

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

1304€

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

1092€

IM PAKET GÜNSTIGER

## 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).



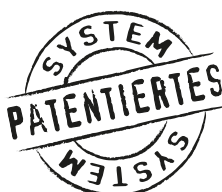
LIEFERUNG MIT GLATTEM MESSER

	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
	<b>1950€</b>	<b>2100€</b>	<b>2488€</b>	<b>2935€</b>

UMRÜSTBAR ZUM GEMÜSESCHNEIDER

## 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
	<b>2226€</b>	<b>2615€</b>	<b>3054€</b>

### ZUBEHÖR



**glattes Messer**

Art.-Nr. CL8001

**107€**



**gezahntes Messer**

Art.-Nr. CL8002

**127€**



**Mikrogezahntes Messer**

Art.-Nr. CL8003

**127€**

DYNAMIX  
JUNIOR  
SENIOR  
MASTER  
SMX & PP  
HALTERUNGEN  
GIGAMIX  
GEMÜSE-SCHNEIDER  
SALAT-SCHLEUDERN  
DIVERSE



## 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

**381€**

**381€**

**381€**

**381€**

**381€**

**381€**

**Gitter 5,5x5,5  
+ Stößel**

**Gitter 7x7  
+ Stößel**

**Gitter 8,5x8,5  
+ Stößel**

**Gitter 10x10  
+ Stößel**

**Gitter 14x14  
+ Stößel**

**Gitter 17x17  
+ Stößel**

Art.-Nr.

AC065

AC060

AC061

AC062

AC063

AC064

**85€**

**85€**

**85€**

**85€**

**85€**

**85€**

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

**118€**



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
<b>161€</b>	<b>192€</b>	<b>208€</b>	<b>460€</b>



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

**567€**

	Art.-Nr.	
Ständer für E20 & E20 SC	AC019	<b>59€</b>
Satz Zahnräder für E10 - E20	2815.1	<b>59€</b>
Satz Zahnräder für E20 SC	2815.2	<b>79€</b>



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

**276€**

### 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

**190€**

**172€**



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.

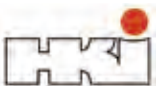
DYNAMIC verwendet nur beste Materialien, um zuverlässige und robuste Geräte zu garantieren.

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, ...

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.

Aktuelle **INFOS UND PREISLISTEN** sowie unsere ausführlichen **AGB** finden Sie auch auf **[www.dynamic-professional.de](http://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 01.07.2022. 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: