



Dynamic®

SERIE PROFESIONALNE 2021

TOMGAST

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR MARKI DYNAMIC

www.dynamicmixers.com





DYNAMIC

NOWY, DYNAMICZNY SPOSÓB PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

Od czasu stworzenia profesjonalnego miksera w 1964 roku, firma Dynamic stale się rozwija i tworzy całą gamę urządzeń do przygotowywania produktów kulinarnych w profesjonalnych kuchniach na całym świecie.

Wiedza i doświadczenie przyniosły wielki rozgłos naszej firmie. Będąc producentem specjalistycznych profesjonalnych mikserów, firma DYNAMIC stworzyła także manualne wirówki do sałaty i oferuje szeroki asortyment manualnych krawalnic żywności. W 100% francuska produkcja. Mamy całkowitą kontrolę nad wszystkimi aspektami produkcji, co gwarantuje, że nasze produkty są rzetelnie wykonane, solidne i wysokiej jakości. Aktualnie firma Dynamic jest obecna na całym świecie.

Na rynku polskim Dynamic reprezentowany jest przez wyłącznego dystrybutora, firmę Tom-Gast. Dzięki temu Dynamic może być blisko swoich klientów i odpowiednio reagować wypuszczając na rynek nowe produkty, które odzwierciedlają potrzeby rynku gastronomicznego i usług caterin- gowych.

DYNAMIC dodał do swojej gamy produktów połączenie krawalnicy do warzyw i robota kuchennego.

W 2020 roku DYNAMIC poszerza swoją ofertę produktów o krawalnicę do warzyw, która jest zarazem robotem kuchennym o niespotykanym dotąd kształcie i designie.



PREMIERA 2021

BLEND & MIX

BLEND&MIX to nowe nieodzowne narzędzie do przygotowania posiłków o zmodyfikowanej teksturze bez ingerowania w wartości odżywcze i smak produktów. W kwestii kompleksowego przygotowania posiłku surowego bądź gotowanego BLEND&MIX sprostą wszystkim oczekiwaniom. Idealny do zastosowania w szpitalach, domach opieki czy domach seniora.

BLEND&MIX dzięki nowoczesnym rozwiązaniom takim jak: demontowane ramię ze skrobakiem, regulacja prędkości w zakresie do 3500 obr./min., mikroząbkowane ostrze z możliwością odwrócenia kierunku obrotów i programowalny zegar, jest najbardziej kompleksowym i innowacyjnym urządzeniem tego rodzaju na rynku.

Panel sterowania jest wodoodporny, posiada zaokrąglone narożniki i nie ma wystających gałek czy pokręteł, dzięki czemu spełnia standardy higieniczne i normy HACCP.

WIĘCEJ NA STRONIE 41



SERIE **2021**

SERIA DYNAMIX® / MINI

STRONA 8



Opis techniczny i akcesoria
na stronach 12 - 13

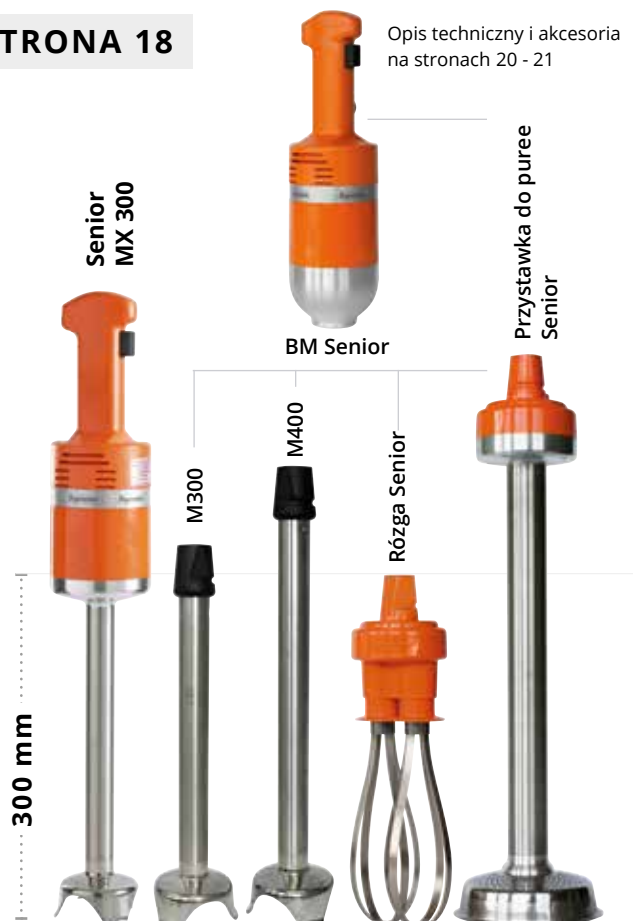
SERIA JUNIOR

STRONA 14



SERIA SENIOR

STRONA 18



SERIA MASTER

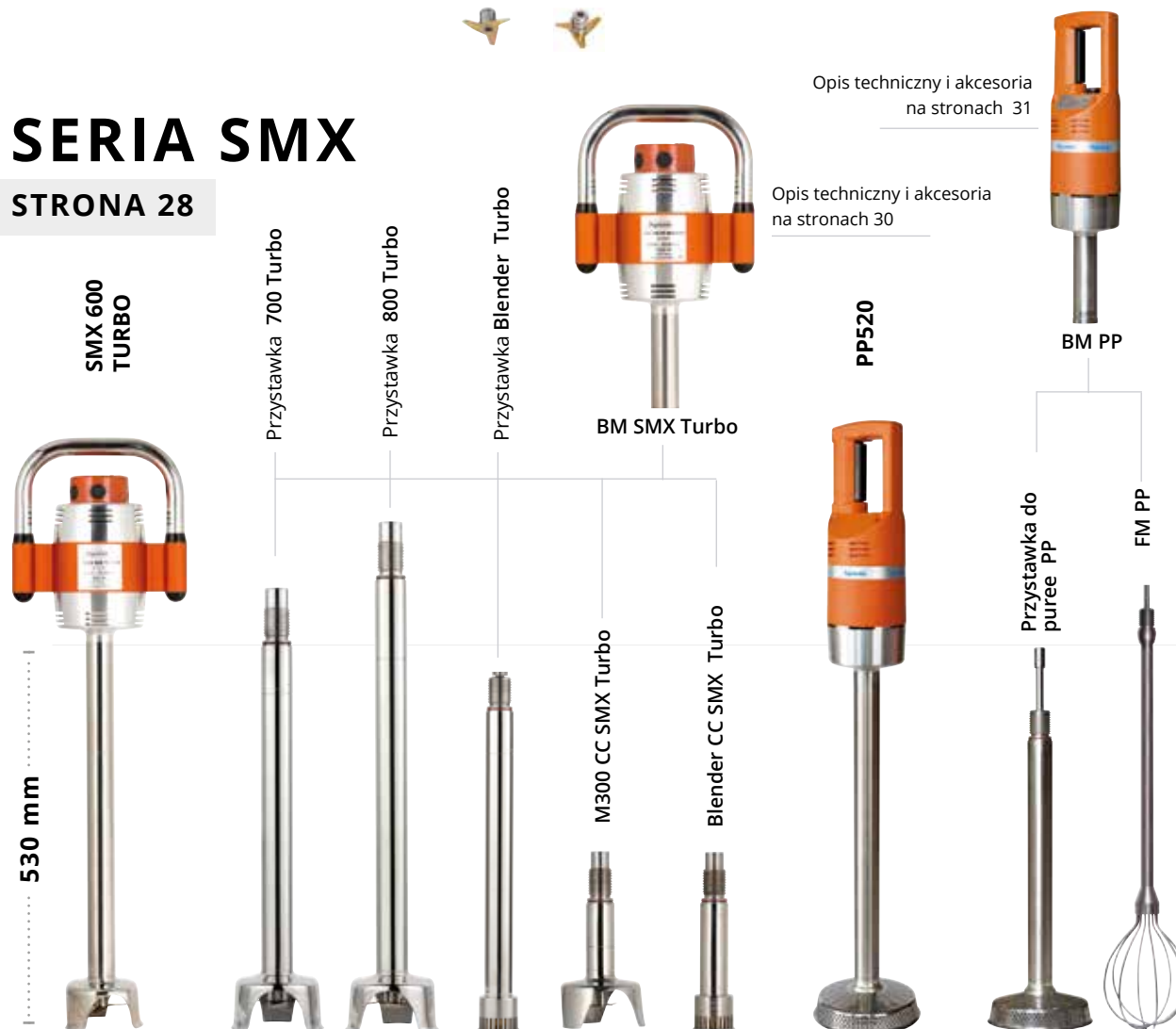
STRONA 22



Opis techniczny i akcesoria
na stronach 26 - 27

SERIA SMX

STRONA 28



Opis techniczny i akcesoria
na stronach 31

Opis techniczny i akcesoria
na stronach 30

SERIE **2021**

NASZE UCHWYTY

STRONA 32



UCHWYTY POMOCNICZE NA GARNEK
Opis techniczny i akcesoria na stronie 33

SERVOMIX
Serie Master i SMX



SERIA KRAJALNICA DO WARZYW/ROBOT KUCHENNY

STRONA 38

Opis techniczny i akcesoria na stronie 40



2 w 1

SERIA WIRÓWEK DO SAŁATY

STRONA 44



E20 SC MANUALNA
Uszczelniona pokrywa

5SC MANUALNA
Uszczelniona pokrywa

E20 MANUALNA

E10 MANUALNA

NOWY NAPĘD

EM98 Elektryczna



Z MINUTNIKIEM
(DŁUGOŚĆ CZASU
PRACY 1 MINUTA)

Opis techniczny i akcesoria na stronie 45

SERIA TURBO BLENDER

STRONA 34



Gigamix XS

Gigamix Standard
obniżane
lub wymienne
ramię



Także w wersji jako blender.
Opis techniczny i akcesoria na stronie 37



Krajalnica do warzyw



Robot kuchenny



BLEND & MIX

SERIE PRODUKTÓW MANUALNYCH

STRONA 42



Dynacube

Opis techniczny i akcesoria na stronie 43

INNE PRODUKTY

STRONA 46



Dynajuicer



FMA



ZALETY

- Jakość pracy: Specjalne narzędzia, aby uzyskać masę o gładkiej teksturze.
- Solidność: Stopa ze stali nierdzewnej.
- Użyteczność: Dwie prędkości lub regulowana prędkość obrotów. Płynna i łatwa zmiana prędkości obrotów.
- Higiena: Demontowalne narzędzie miksujące, stopa i dzwon wykonane w 100% ze stali nierdzewnej dla łatwego czyszczenia.
- Komfort: Mała masa to łatwiejsze użytkowanie.
- Wszechstronność: Różne akcesoria, różga, kuter do miksera Dynacutter, przystawka do puree Ricer, przystawka Blender.

PROFESJONALNA SERIA **DYNAMIX® MINI**

URZĄDZENIA Z DEMONTOWALNĄ
CZĘŚCIĄ ROBOCZĄ

220W / 250W
1 / 8 L



Dostarczany z ładowarką i baterią
litowo-jonową. (Czas ładowania 45 minut)



Kompaktowy rozmiar i niska waga baterii
ułatwiają pracę. Szybka i łatwa wymiana.

Ładowarka

Numer katalogowy: AC590

Bateria

Numer katalogowy: AC585

SWOBODA RUCHU W KUCHNI, DYNAMIX® NOMAD BEZPRZEWODOWY

Dynamix® Nomad 160*

Nóż	2-ostrzowy
Moc	2000 mAh - 12Vdc
Długość całkowita	450 mm
Długość ramienia	160 mm
Średnica dzwonu	55 mm
Średnica	110 mm
Waga / z opak.	1,1 Kg / 1,9 Kg
Prędkość	10 000
Numer katalogowy:	MX130

Dynamix® Nomad 190*

Nóż	2-ostrzowy
Moc	2000 mAh - 12Vdc
Długość całkowita	480 mm
Długość ramienia	190 mm
Średnica dzwonu	66 mm
Średnica	110 mm
Waga / z opak.	1,5 Kg / 2,2 Kg
Prędkość	10 000
Numer katalogowy:	MX140



CZAS PRACY: 25 MINUT

ZGODNE Z NORMAMI



*Akcesoria (za wyjątkiem przystawki blender Dynamix) dostępne osobno.

PROFESJONALNA
SERIA
DYNAMIX®
V2

URZĄDZENIA Z DEMONTOWALNĄ
CZĘŚCIĄ ROBOCZĄ

220W / 250W
1 / 8 L

Dostępny w 3 kolorach
Pomarańczowy w standardzie.



DYNAMIX® 160 V2

Pomarańczowy / Czarny

Numer katalogowy DY-MX055

Czerwony / Czarny

Numer katalogowy DY-MX056

Biały / Czarny

Numer katalogowy DY-MX057

Dynamix® 190 V2

Pomarańczowy / Czarny

Numer katalogowy DY-MX095

Czerwony / Czarny

Numer katalogowy DY-MX096

Biały / Czarny

Numer katalogowy DY-MX097

**DWIE PRĘDKOŚCI – ULTRA SZYBKA
REGULACJA PRĘDKOŚCI,
DYNAMIX® V2**



Dynamix® DMX 160 V2*

Nóż	2-ostrzowy
Moc	220 W
Długość całkowita	395 mm
Długość ramienia	160 mm
Średnica dzwonu	55 mm
Średnica	70 mm
Waga / z opakowaniem	1 Kg / 1,2 Kg
Prędkość 1 obr./min	8000
Prędkość 2 obr./min	13 000
Numer katalogowy:	wg kolorów

Dynamix® DMX 190 V2*

Nóż	2-ostrzowy
Moc	250 W
Długość całkowita	425 mm
Długość ramienia	190 mm
Średnica dzwonu	66 mm
Średnica	70 mm
Waga / z opakowaniem	1,2 Kg / 1,5 Kg
Prędkość 1 obr./min	8000
Prędkość 2 obr./min	13 000
Numer katalogowy:	wg kolorów

* Akcesoria dostępne osobno.

PROFESJONALNA
SERIA
DYNAMIX®

URZĄDZENIA Z DEMONTOWALNĄ
CZĘŚCIĄ ROBOCZĄ

220W / 250W
1 / 8 L

**ZAPROJEKTOWANY DO
PRZYGOTOWYWANIA
MNIJSZYCH PORCJI,
SOSÓW I EMULSJI, DYNAMIX®**



Regulacja prędkości

DYNAMIX / MINI



Dynamix® DMX 160

Nóż	2-ostrzowy
Moc	220 W
Długość całkowita	395 mm
Długość robocza	160 mm
Średnica dzwonu	55 mm
Średnica	70 mm
Waga / z opakowaniem	1 Kg / 1,2 Kg
Prędkość obr./min	3 000 / 13 000
Numer katalogowy:	MX050

Dynamix® DMX 190

Nóż	4-ostrzowy
Moc	250 W
Długość całkowita	425 mm
Długość robocza	190 mm
Średnica dzwonu	66 mm
Średnica	70 mm
Waga / z opakowaniem	1 Kg / 1,5 Kg
Prędkość obr./min.	3 000 / 13 000
Numer katalogowy:	MX090

Dynamix® DMX 160 Blender

Nóż	Gwiazdasty
Moc	220 W
Długość całkowita	395 mm
Długość robocza	160 mm
Średnica dzwonu	35 mm
Średnica	70 mm
Waga / z opakowaniem	1,2 Kg / 1,5 Kg
Prędkość obr./min.	3 000 / 13 000
Numer katalogowy:	MX100

PROFESJONALNA SERIA DYNAMIX®

AKCESORIA



MIXER



BLENDER



RÓZGA



PRZYSTAWKA
RICER



KUTER

Akcesoria dostępne osobno



Regulacja
prędkości



BM Dynamix®

	BM 160	BM 190
Moc	220 W	250 W
Numer kat.	AC515	AC514

160 mm



M160



M190

190 mm



M Shake 190

Można używać z pojemnikiem
do miksowania AC510

Nóż	2 ostrza	4 ostrza	4 ostrza
Prędkość	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000	3 000 / 13 000
Głowica miksera - śr.	55 mm	66 mm	66 mm
Numer katalogowy:	AC521	AC550	AC530

Łatwy demontaż
ułatwia czyszczenie

DEMONTOWALNE
RÓZGI

DOSTĘPNE TYLKO W
DYNAMIC

160 mm



185 mm



126 mm



Nóż dwuostrzowy



Nóż czterostrzowy



Dysk ucierający



Dysk emulsyfikujący

Blender Dynamix®

Prędkość obr./min.	3 000 / 13 000
Numer kat.	AC560

Różga Dynamix®

Prędkość obr./min.	600 / 2 500
Numer kat.	AC516

PP Dynamix®

Prędkość obr./min.	70 / 300
Numer kat.	AC517

Zestaw noży

AC540

ZESTAWY

**MD95**

Nóż	4 / 2
Moc	250 W
Długość całkowita	445 mm
Długość robocza	160 mm
Średnica dzwonu	55 mm
Średnica	72 mm
Waga / z opakowaniem	1,2 Kg / 1,5 Kg
Prędkość obr./min	11 500
Numer katalogowy:	MX008 / MX010

**Dynamix® Combi 160** ① + ② + ③

1 Blok silnika	220 W
1 ramię miksujące	160 mm
Nóż	2 ostrza
1 różga	185 mm
Numer katalogowy:	MF052

Dynamix® Trio 160 ① + ② + ③ + ④

1 Blok silnika	220 W
1 ramię miksujące	160 mm
Nóż	2 ostrza
1 różga	185 mm
Numer katalogowy:	MF052
Code Article	MF050



Noże z odwróconym ostrzem



**Kuter do miksera
Dynamix®**



**Pojemnik do miksowania
Dynamix®**



**Naczynie ze stali
nierdzewnej Dynamix®**
Nadaje się do gotowania
indukcyjnego



**Stojak na mikser
Dynamix®**

Prędkość obr./min. 600 / 2 500
Numer katalogowy: AC518

AC510

AC513

SM030



ZALETY

- Jakość pracy: Specjalne urządzenie, aby uzyskać masę o gładkiej teksturze.
- Solidność: Przystawki ze stali nierdzewnej.
- Użyteczność: Łatwa regulacja prędkości.
- Higiena: Demontowalne akcesoria w 100% ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia.
- Komfort: Mała waga ułatwia użytkowanie.
- Wszechstronność: Różne akcesoria, różga, kuter do miksera Dynacutter, przystawka Ricer, Blender.
- Bezpieczeństwo: Mechanizm zabezpieczający.

PROFESJONALNA
SERIA
JUNIOR

URZĄDZENIA
JEDNOELEMENTOWE
270 W
1 / 25 L

NAJLŹEJSZY MIKSER NA RYNKU W SWOJEJ KATEGORII

Junior MX 225

Nóż	2 ostrza
Moc	270 W
Długość	505 mm
Długość ramienia	225 mm
Średnica	94 mm
Waga / z opak.	1,7 Kg / 2 Kg
Prędkość obr./min.	12 000
Numer katalogowy:	MX020

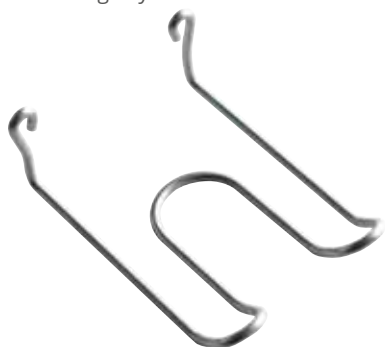
Junior Różga

Moc	270 W
Długość	500 mm
Długość ramienia	185 mm
Średnica	94 mm
Waga / z opak.	1,4 Kg / 1,7 Kg
Prędkość obr./min.	300 / 2 000
Numer katalogowy:	FT005



WYGODA

Uchwyt ścienny w zestawie
Numer katalogowy: 089959



Regulacja
prędkości
opcjonalnie

225 mm



Regulacja
prędkości

185 mm



ZGODNE Z NORMAMI



JUNIOR

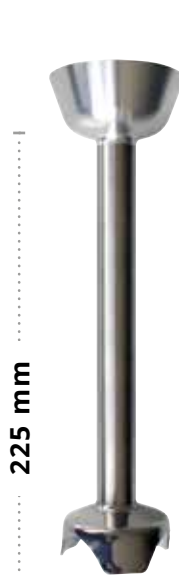
PROFESJONALNA SERIA JUNIOR

AKCESORIA

Akcesoria dostępne osobno



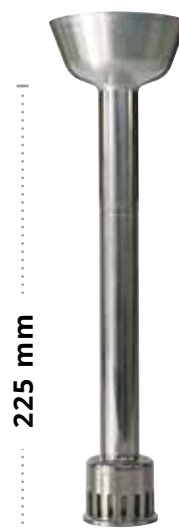
Regulacja
prędkości



225 mm



300 mm



225 mm

	BM Junior
Moc	270 W
Numer kat.	AC100

	M225
Prędkość obr./min.	3 000 / 12 000
Numer kat.	AC101

	M300
Prędkość obr./min.	3 000 / 12 000
Numer kat.	AC 105

	Blender Junior
Prędkość obr./min.	3 000 / 12 000
Numer kat.	AC066

ZESTAWY PIEDS REMOVABLES



Regulacja
prędkości

Junior DMX 225

1 silnik	270 W
1 ramię miksujące	225 mm
Nóż	2 ostrza
Numer katalogowy:	MX021.V



Regulacja
prędkości

Junior Combi 225

1 silnik	270 W
1 ramię miksujące	225 mm
Nóż	2 ostrza
1 Różga	185 mm
Numer katalogowy:	MX022



MIXER



BLENDER



RÓZGA

PRZYSTAWKA
RICER

KUTER

Łatwy demontaż ułatwia
czyszczenie.DEMONTOWALNE
RÓZGI

185 mm

DOSTĘPNY TYLKO
W DYNAMIC

200 mm

Noże o odwróconym
ostrzu**Różga Junior**

Prędkość obr./min. 600 / 2 500

Numer katalogowy: AC102

Przystawka do puree Junior

70 / 300

AC103

**Bol Robot kuchenny
Junior**

600 / 2 500

AC104

WYGODAUchwyt ścienny w zestawie
Numer katalogowy: 0880.1Regulacja
prędkości**Junior DMX 225 Blender**

1 silnik 270 W

1 Blender 225 mm

Numer katalogowy: MX110





ZALETY

- Jakość pracy: Specjalne urządzenie, aby uzyskać masę o gładkiej teksturze.
- Solidność: Przystawki ze stali nierdzewnej.
- Użyteczność: Łatwa regulacja prędkości.
- Higiena: Demontowalne akcesoria, łatwe do czyszczenia.
- Komfort: Mała waga ułatwia użytkowanie.
- Wszechstronność: Różne akcesoria, różga, kuter do miksera Dynacutter, przystawka Ricer, Blender.
- Bezpieczeństwo: Mechanizm zabezpieczający.

PROFESJONALNA SERIA **SENIOR**

URZĄDZENIA
JEDNOELEMENTOWE
350 W
20 / 40 L



WYGODA

Uchwyt ścienny w zestawie
Numer katalogowy: 089959



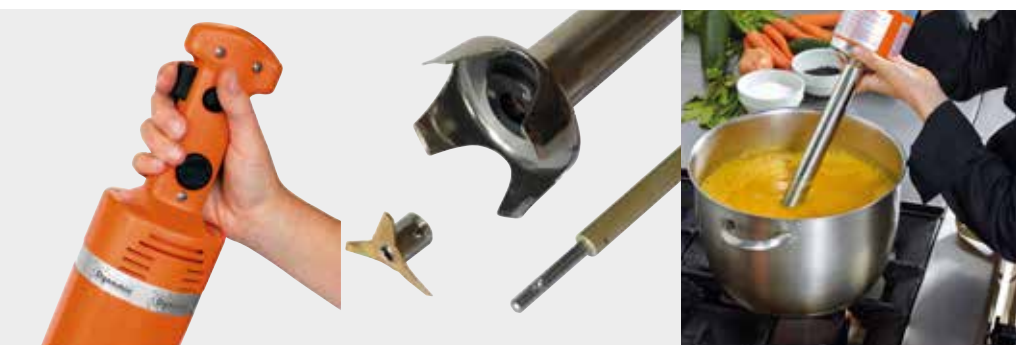
ŚWIETNY WYBÓR DLA TRADYCYJNEGO I ZBIOROWEGO ŻYWIENIA



Regulacja prędkości
opcjonalnie

Senior MX 300

Nóż	3-ostrzowy
Moc	350 W
Długość	600 mm
Długość ramienia	300 mm
Średnica	97 mm
Waga / z opakowaniem	2,4 Kg / 2,9 Kg
Prędkość obr./min.	9 500
Numer katalogowy:	MX007



ZGODNE Z NORMAMI



PROFESJONALNA SERIA SENIOR

AKCESORIA

Akcesoria dostępne osobno



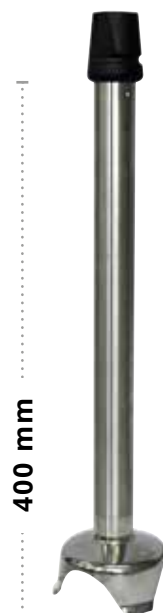
BM Senior

Moc 350 W
Numer katalogowy: AC005



M300

Prędkość obr./min. 2 800 / 9 500
Numer katalogowy: AC006



M400

Prędkość obr./min. 2 800 / 9 500
Numer katalogowy: AC016

Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie.

DEMONTOWALNE
RÓZGI



Różga Senior

Prędkość obr./min. 300 / 900
Numer katalogowy: AC007



DOSTĘPNE TYLKO W DYNAMIC



Perforowaną kratkę ze stali nierdzewnej i ostrze można z łatwością zdemontować do czyszczenia.



Przystawka do puree Senior

Prędkość obr./min. 100 / 600
Numer katalogowy: AC004



Kuter Senior

Prędkość obr./min. 400 / 1 500
Numer katalogowy: AC055

URZĄDZENIA Z DEMONTOWALNĄ CZĘŚCIĄ ROBOCZĄ - ZESTAWY



Regulacja prędkości

Senior DMX 300

1 silnik	350 W
1 ramię miksujące	300 mm
Nóż	3-ostrzowy
Numer katalogowy:	MX006



Regulacja prędkości

Senior Combi 300

1 silnik	350 W
1 ramię miksujące	300 mm
Nóż	3-ostrzowy
1 różga	205 mm
Numer katalogowy:	MF003

SENIOR

WYGODA

Uchwyt ścienny w zestawie
Numer katalogowy: 0880



ŁATWA KONSERWACJA

Łatwy demontaż bez specjalnego narzędzia. Wzmocnione uszczelnienie (założona podwójna uszczelka wargowa), ramię powlekane antyutleniaczem (anodowane) dla zachowania idealnej higieny.



SZYBKI MONTAŻ





ZALETY

- Jakość pracy: Specjalne urządzenie, aby uzyskać masę o gładkiej teksturze.
- Solidność: Stopa ze stali nierdzewnej.
- Użyteczność: Łatwa regulacja prędkości.
- Higiena: Łatwo demontowalna stopa i dzwon. Stopa i dzwon w 100% ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia.
- Komfort: Łatwe użytkowanie dzięki małej wadze.
- Wszechstronność: Różne akcesoria, różga, kuter do miksera Dynacutter, przystawka Ricer, Blender.
- Bezpieczeństwo: Mechanizm zabezpieczający.
- Moc: Nowy silnik, większa moc.

PROFESJONALNA SERIA MASTER

URZĄDZENIA
JEDNOELEMENTOWE
600 W
40 / 100 L



ZGODNE Z NORMAMI



Uchwyt ścienny w zestawie
Numer katalogowy: 0881



Regulacja
prędkości
opcjonalnie

410 mm



Regulacja
prędkości
opcjonalnie

500 mm

Master MX 91-410

Nóż	3-ostrzowy
Moc	600 W
Długość	715 mm
Długość ramienia	410 mm
Średnica	110 mm
Waga / z opakowaniem	3,4 Kg / 3,8 Kg
Prędkość obr./min.	10 500
Numer katalogowy:	MX005

Master MX 91-500

Nóż	3-ostrzowy
Moc	600 W
Długość	800 mm
Długość ramienia	500 mm
Średnica	110 mm
Waga / z opakowaniem	3,6 Kg / 4 Kg
Prędkość obr./min.	10 500
Numer katalogowy:	MX045

PROFESJONALNA SERIA MASTER

URZĄDZENIA
JEDNOELEMENTOWE
600 W
40 / 100 L



Regulacja
prędkości
opcjonalnie

410 mm

**DEMONTOWALNE
RÓZGI**

Łatwy demontaż
ułatwia czyszczenie



Regulacja
prędkości

245 mm

Master MX 410

Nóż	3-ostrzowy
Moc	600 W
Długość	720 mm
Długość ramienia	410 mm
Średnica	122 mm
Waga / z opakowaniem	3,5 Kg / 4,1 Kg
Prędkość obr./min.	10 500
Numer katalogowy:	MX004

Master Różga

Moc	600 W
Długość	650 mm
Długość ramienia	245 mm
Średnica	110 mm
Waga / z opakowaniem	3,3 Kg / 3,7 Kg
Prędkość obr./min.	300 / 900
Numer katalogowy:	FT001

URZĄDZENIA Z DEMONTOWALNĄ CZĘŚCIĄ ROBOCZĄ - ZESTAWY



Master DMX 410.H

CleanUP System

1 silnik	600 W
1 ramię miksujące	410 mm
Nóż	3-ostrzowy
Numer katalogowy:	MX003.H



Master DMX 410 Blender

1 silnik	600 W
1 ramię miksujące	410 mm
Końcówka	Nóż gwiazdkowy
Numer katalogowy:	MX120



Master Combi 410.H

CleanUP System

1 silnik	600 W
1 ramię miksujące	410 mm
Nóż	3-ostrzowy
1 różga	245 mm
Numer katalogowy:	MF002.H



Master Trio 410.H

CleanUP System

1 silnik	600 W
1 ramię miksujące	410 mm
Nóż	3-ostrzowy
1 różga 245 mm	245 mm
1 końcówka do puree	420 mm
Numer katalogowy:	MF001.H

PROFESJONALNA SERIA MASTER

AKCESORIA PIEDS REMOVABLES

Akcesoria dostępne osobno

**OFERUJEMY NIEZRÓWNANĄ WSZECHSTRONNOŚĆ!
KORZYSTAJ Z 12 PRZYSTAWEK PASUJĄCYCH DO JEDNEGO SILNIKA.**

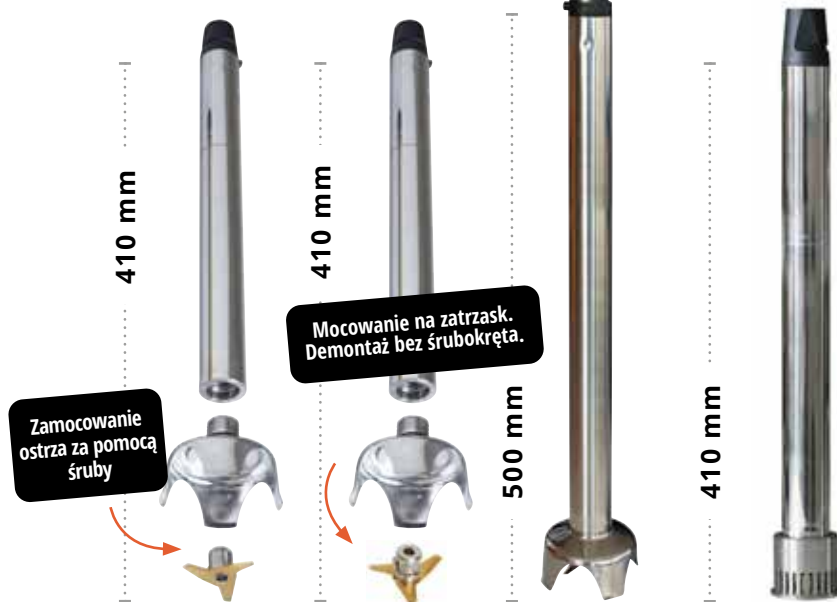


Regulacja
prędkości



BM Master

Moc 600 W
Numer kat. AC001



M410.H

Prędkość obr./min. 3 000 / 10 500
Numer kat. AC002.H

M410.HC

Prędkość obr./min. 3 000 / 10 500
Numer kat. AC002.HC

M500

Prędkość obr./min. 3 000 / 10 500
Numer kat. AC500

Blender Master

Prędkość obr./min. 3 000 / 10 500
Numer kat. AC070

**DEMONTOWALNE
RÓZGI**

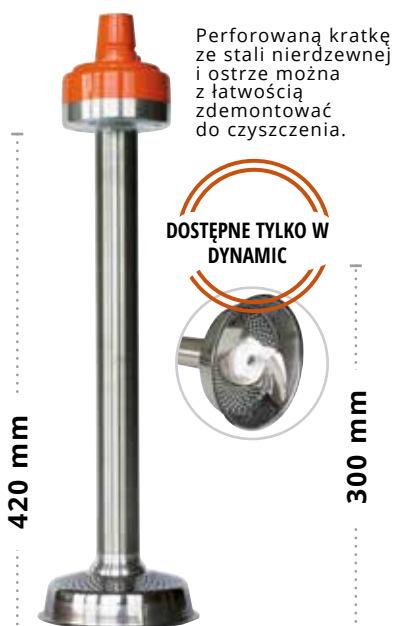
Łatwy demontaż
ułatwia czyszczenie

245 mm



Różga Master

Prędkość obr./min. 300 / 900
Numer kat. AC003



**Przystawka do puree
Master**

Prędkość obr./min. 100 / 600
Numer kat. AC004

**DOSTĘPNE TYLKO W
DYNAMIC**

300 mm



M300 CC Master

Prędkość obr./min. 3 000 / 10 500
Numer kat. AC260.HC

300 mm



Blender CC Master

Prędkość obr./min. 3 000 / 10 500
Numer kat. AC265



MIXER



BLENDER



RÓZGA



PRZYSTAWKA
RICER



KUTER

CleanUp System

KOMPLETNIENIE DEMONTOWALNA STOPA MIKSERA I DZWON

Łatwość czyszczenia, konserwacji i zachowania idealnej higieny. Całość wykonana ze stali nierdzewnej dla zwiększenia wytrzymałości przystawki. Można myć w zmywarce. Ten wyjątkowy system **DYNAMIC** jest zgodny z wymaganiami **HACCP**.



Kuter Master

Rodzaje noży (standardowy lub ząbkowany)

Prędkość obr./min. 400 / 1500

Numer katalogowy: AC055

WYGODA

Uchwyt ścienny w zestawie
Numer katalogowy: 0880



RÓZGAS

420 mm



FM420

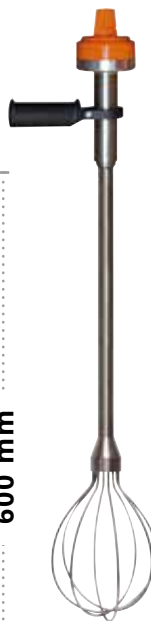
Prędkość obr./min.

100 / 600

Numer katalogowy:

AC202

600 mm

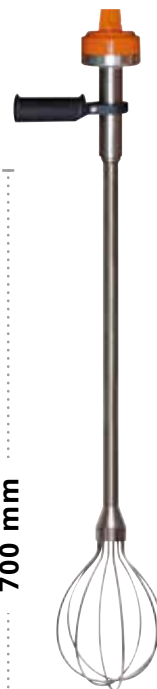


FM600

100 / 600

AC200

700 mm



FM700

100 / 600

AC201

MASTER

PROFESJONALNA SERIA **SMX**

URZĄDZENIA
JEDNOELEMENTOWE
I DEMONTOWALNE
850 / 1000 W
75 / 300 L



ZALETY

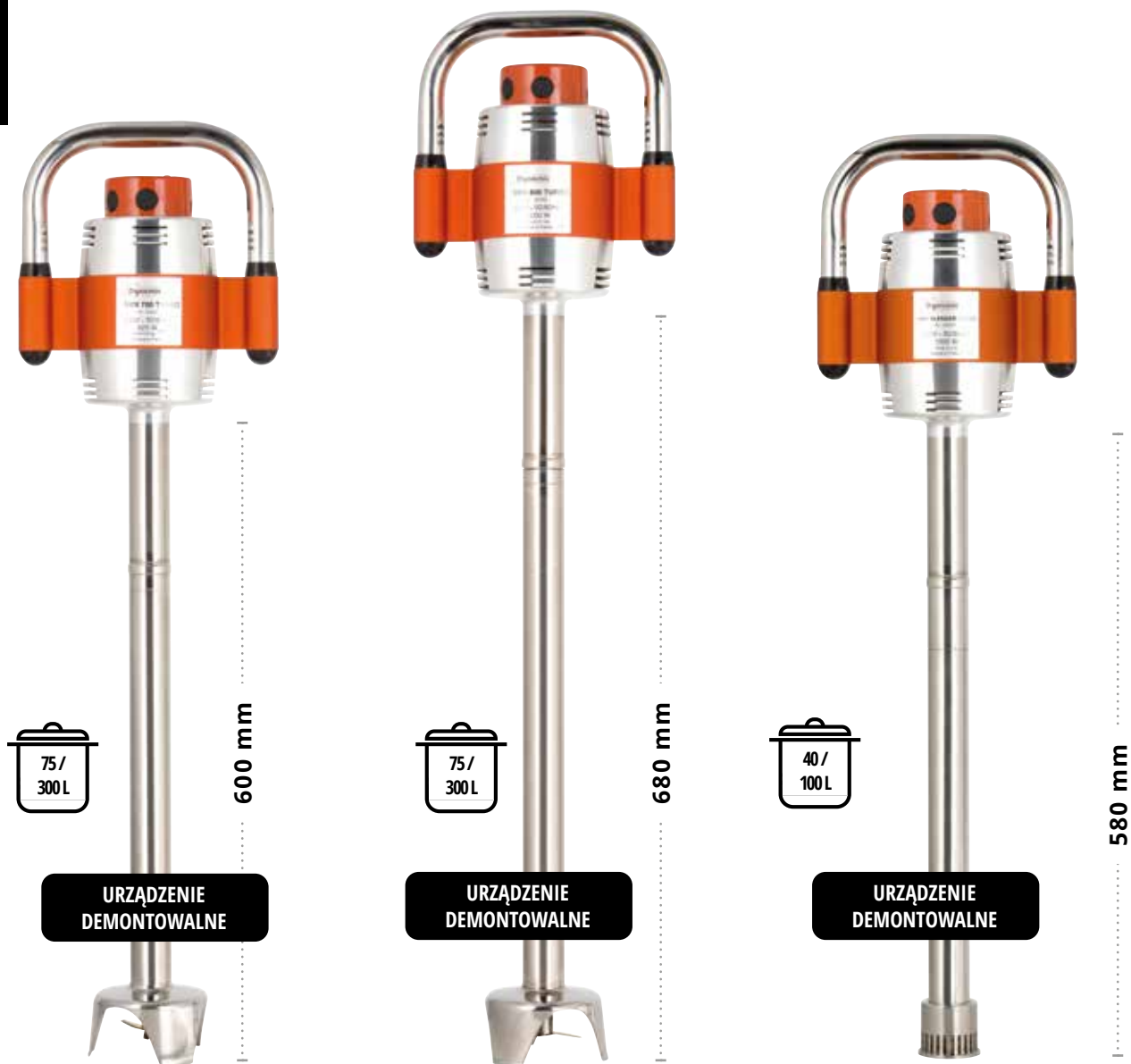
- Jakość pracy: Specjalne urządzenie, aby uzyskać masę o gładkiej teksturze.
- Solidność: Stopa ze stali nierdzewnej.
- Użyteczność: Łatwa regulacja prędkości.
- Higiena: Łatwo demontowalna stopa i dzwon. Stopa i dzwon w 100% ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia.
- Komfort: Łatwe użytkowanie dzięki uchwytom.
- Bezpieczeństwo: Mechanizm zabezpieczający.
- Moc: Nowy silnik, większa moc.

SMX 600 Turbo

Nóż	3-ostrzowy
Moc	850 W
Długość	800 mm
Długość ramienia	530 mm
Średnica	125 mm
Waga / z opakowaniem	6,1 Kg / 7,7 Kg
Prędkość obr./min.	11 000
Numer katalogowy:	MX002T

SERIE SMX

Kuchnie przemysłowe i intensywne użytkowanie



SMX 700 Turbo

Nóż	3-ostrzowy
Moc	925 W
Długość	870 mm
Długość ramienia	600 mm
Średnica	125 mm
Waga / z opakowaniem	6,5 Kg / 8,0 Kg
Prędkość obr./min.	11 000
Numer katalogowy:	MX040T

SMX 800 Turbo

Nóż	3-ostrzowy
Moc	1000 W
Długość	960 mm
Długość ramienia	680 mm
Średnica	125 mm
Waga / z opakowaniem	6,7 Kg / 8,2 Kg
Prędkość obr./min.	11 000
Numer katalogowy:	MX001T

SMX Blender Turbo

Nóż	Gwiaździsty
Moc	1000 W
Długość	860 mm
Długość ramienia	580 mm
Średnica	125 mm
Waga / z opakowaniem	6,7 Kg / 8,2 Kg
Prędkość obr./min.	11 000
Numer katalogowy:	MX125T

ZGODNE Z NORMAMI



PROFESJONALNA SERIA SMX

AKCESORIA

Akcesoria dostępne osobno

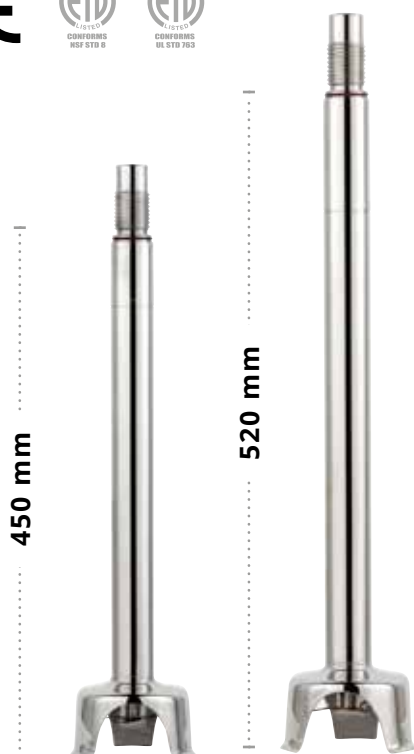


BM SMX Turbo

Moc 1000 W

Numer katalogowy: AC052T

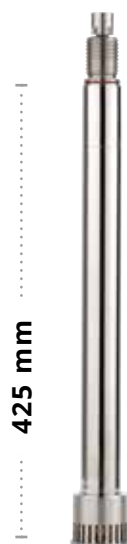
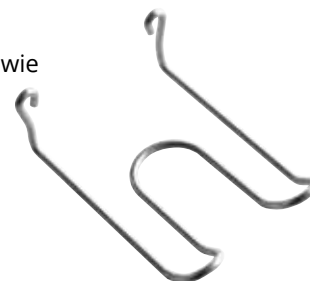
ZGODNE Z NORMAMI



WYGODA

Uchwyt ścienny w zestawie

Numer katalogowy: 0862



**Przystawka
700 Turbo**

**Przystawka
800 Turbo**

Blender SMX Turbo

M300 CC SMX Turbo

Blender CC SMX Turbo

Prędkość obr./min. 11 000

11 000

11 000

11 000

11 000

Numer katalogowy: AC075T

AC076T

AC072T

AC250T

AC255T

PROFESJONALNA SERIA MIKSER DO PUREE-RICER

URZĄDZENIA JEDNOELEMENTOWE
I DEMONTOWALNE

650 W

Akcesoria dostępne osobno



PP520

Moc	650 W
Długość	870 mm
Waga / z opakowaniem	4,9 Kg / 5,9 Kg
Prędkość obr./min.	500
Numer katalogowy:	PP001

**DOSTĘPNE TYLKO
W DYNAMIC**

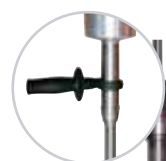
Perforowaną kratkę
ze stali nierdzewnej
i ostrze można z
łatwością zdemonować
do czyszczenia.



Regulacja
prędkości

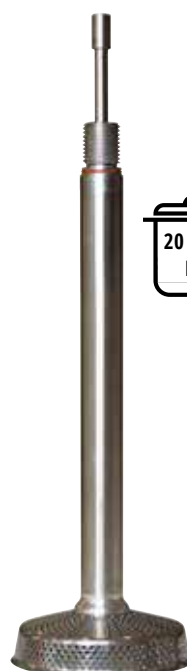


W zestawie uchwyt
do różgi



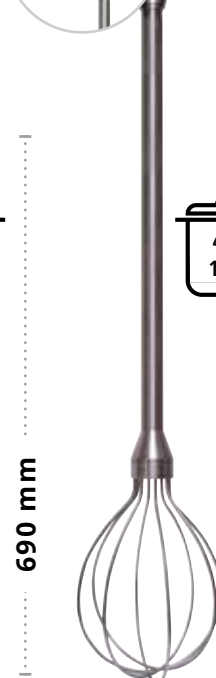
BM PP

Moc	650 W
Prędkość obr./min.	
Numer katalogowy:	AC221



Przystawka do puree PP

Prędkość obr./min.	150 / 500
Numer katalogowy:	AC220



FM PP

Prędkość obr./min.	150 / 500
Numer katalogowy:	AC208

WYGODA

Uchwyt ścienny w zestawie
Numer katalogowy: 0881



SMX PP



Dynamic

SMX 800 TURBO

18/ 00002

230V ~ 50/60Hz

1000 W

Poids 6,1 Kg

Fabriqué en France



AKCESORIA

NASZE UCHWYTY

SERIE MASTER
SERIE SMX



Series MASTER i SMX

POWIEDZ STOP ZABURZENIOM UKŁADU MIĘŚNIOWO-SZKIELETOWEGO

Uchwyt ten pozwala na zwiększenie manewrowości dużych mikserów. Umieszczany bezpośrednio na krawędzi garnka.

Uchwyt pomocniczy SM020 jest standardowo na wyposażeniu każdego miksera MASTER & SMX SERIES z demontowalną częścią roboczą

Numer katalogowy: SM020



UCHWYTY POMOCNICZE NA GARNEK. DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA I KOMFORTU.

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Waga	1,9 Kg	2,3 Kg	2,6 Kg	2,8 Kg	3,2 Kg	0,7 Kg
Średnica garnka	400 mm	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	Szerokość krawędzi garnka 55 mm*
Numer katalogowy:	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006

* Maksymalna średnica garnka

DLA TWOJEGO KOMFORTU I BEZPIECZEŃSTWA

UCHWYTY ŚCIENNE



SERVOMIX

Waga	18 Kg
Długość	300 mm
Głębokość	150 mm
Wysokość	800 mm
Numer katalogowy:	SM060





ZALETY

- Komfort: Zwiększona zwrotność dzięki kółkom obrotowym i łatwość przechowywania dzięki компактowemu rozmiarowi.
- Użyteczność: Kompaktowy rozmiar. Zajmuje mało miejsca.
- Higiena: W 100% stal nierdzewna. Łatwe czyszczenie.

PROFESJONALNA
SERIA

TURBO BLENDER

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



GIGAMIX XS



TURBO
BLENDER

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI

GIGAMIX XS BLENDER TRÓJFAZOWY

Prędkość obr./min.	2800
Napięcie	400 V, trójfazowy, 50 Hz
Moc	1,5 KW
Numer katalogowy:	TB120

GIGAMIX XS BLENDER JEDNOFAZOWY

2800
230 V, jednofazowy, 50 Hz
1,5 KW
TB120.2

ZGODNE Z NORMAMI



PROFESJONALNA SERIA TURBO BLENDER

WERSJA STANDARD, OBNIŻONA, DEMONTOWALNA Wysokowydajne miksowanie



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI



WERSJA STANDARD

	GIGAMIX 460-500	GIGAMIX 460-500 V.V Regulacja prędkości	GIGAMIX Blender	GIGAMIX Blender V.V Regulacja prędkości
Ramię miksujące	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Prędkość obr./min.	4000	2800 / 4000	4000	2800 / 4000
Napięcie	400 V, trójfazowy, 50 Hz	400 V, trójfazowy, 50 Hz*	400 V, trójfazowy, 50 Hz	400 V, trójfazowy, 50 Hz*
Moc	2,2 KW	2,2 KW	2,2 KW	2,2 KW
Numer katalogowy:	TB001	TB002	TB020	TB021

WERSJA OBNIŻONA

	GIGAMIX 460-210	GIGAMIX 460-210 V.V Regulacja prędkości	GIGAMIX DMX	GIGAMIX DMX V.V Regulacja prędkości
Ramię miksujące	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Prędkość obr./min.	4000	2800 / 4000	4000	2800 / 4000
Napięcie	400 V, trójfazowy, 50 Hz	400 V, trójfazowy, 50 Hz*	400 V, trójfazowy, 50 Hz	400 V, trójfazowy, 50 Hz*
Moc	2,2 KW	2,2 KW	2,2 KW	2,2 KW
Numer katalogowy:	TB005	TB006	TB008	TB009

* Wersje urządzeń z innym napięciem na zamówienie



Regulacja prędkości 2800/4000 obr./min.

Opcja obowiązkowa dla urządzeń jednofazowych. Montowana fabrycznie. (Numer katalogowy: TB010)

ZALETY

- Wygoda: Większa zwrotność dzięki kółkom obrotowym.
- Wszechstronność: Różne akcesoria.
- Użyteczność: Łatwe przechowywanie.
- Higiena: 100% stal nierdzewna dla łatwego czyszczenia.
- Moc wyjściowa: Mocny silnik 2,2 KW.
- Wydajność: Oszczędność czasu i maksymalna prędkość robocza



AKCESORIA

Akcesoria dostępne osobno



Mikser Gigamix

Prędkość obr./min.	2800 / 4000
Długość	133 mm
Średnica	280 mm
Numer katalogowy:	TB012



Blender Gigamix

Prędkość obr./min.	2800 / 4000
Długość	93 mm
Średnica	98 mm
Numer katalogowy:	TB004



Różga Gigamix

Regulacja prędkości obowiązkowa

Prędkość obr./min.	400 / 600
Długość	410
Średnica	170 mm
Numer katalogowy:	TB014



Praska do ziemniaków

Regulacja prędkości obowiązkowa

Prędkość obr./min.	800 / 1600
Długość	250 mm
Średnica	165 mm
Numer katalogowy:	TB013



Rallonge Ramię miksujące

Prędkość obr./min.	-
Długość	300 mm
Średnica	-
Numer katalogowy:	9333



POMPA DYNA

Dzięki innowacyjnemu procesowi pompa DYNAMIC jest idealnie przystosowana do użytkowania z przystawką do blendera GIGAMIX i umożliwia łatwy i szybki transfer mieszanego preparatu spożywczego do opakowania lub po prostu pozwala szybko opróżnić garnek.

DYNAPUMP pozwala na przesłanie 100 litrów wody (dla informacji lepkość wody wynosi 1 centypuaz) w 1 minutę przy maksymalnej prędkości (4000 obr/min)



Pompa Dyna Gigamix

Do stosowania tylko z przystawkami blendera

Numer katalogowy:	TB030
Średnica	178 mm



Pistolet Gigamix jako opcja

Numer katalogowy:	TB040
-------------------	-------



**KOMPATYBILNE TYLKO
Z PRZYSTAWKAMI BLENDERA**

OPRÓŻNIJ SWÓJ GARNEK W CIĄGU KILKU MINUT

TURBO
BLENDER

SERIE
KRAJALNICA
DO WARZYW/ROBOT
KUCHENNY

WYDAJNOŚĆ DO 300 KG NA
GODZINĘ LUB DO 400 PORCJI

ZALETY

- Higiena: Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce
- Komfort: Cichy silnik: 50Db bez wibracji
- Użyteczność: Zaprojektowany do użytku przez osoby prawo- i leworęczne
- Wydajność: zwiększona wydajność dzięki dużym tarczom (największa średnica na rynku)

2 W 1

KRAJALNICA DO WARZYW / ROBOT KUCHENNY



IDEALNA HIGIENA,
MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE,
ŁATWA OBSŁUGA,
SZYBKI MONTAŻ I DEMONTAŻ BEZ NARZĘDZI

MODEL OPATENTOWANY

DOSTARCZANY ZE STANDARDOWYM NOŻEM



Combiné VV

Prędkość krajalnicy obr./min.	320 / 720
Prędkość robota obr./min.	350 / 3500
Funkcje	Puls i Reverse
Moc	1100 W
Numer katalogowy:	CL322

Combiné VV Screen

Cyfrowy wyświetlacz

Prędkość krajalnicy obr./min.	320 / 720
Prędkość robota obr./min.	350 / 3500
Funkcje	Puls, Reverse*, Minutnik*, Zegar*
Moc	1100 W
Numer katalogowy:	CL350

* Tylko robot kuchenny

KRAJALNICA DO WARZYW Z DUŻYM ASORTYMENTEM TARCZ ZE STALI NIERDZEWNEJ



MODEL OPATENTOWANY

TARCZA SPRZEDAWANA OSOBNO

Krajalnica do warzyw 1V

Krajalnica do warzyw 2V

Prędkość obr./min.	320	320 and 640
Funkcja	-	-
Prędkość	-	-
Moc	1100 W	1100 W
Numer katalogowy:	CL100	CL110

Krajalnica do warzyw VV Panel sterowania

Krajalnica do warzyw VV Screen Cyfrowy wyświetlacz

Prędkość obr./min.	320 / 720	320 / 720
Funkcja	Puls	Puls
Prędkość	5 poziomów	5 poziomów
Moc	1100 W	1100 W
Numer katalogowy:	CL121	CL150

— PRZEMIENIĆ KUTER W ROBOT KUCHENNY. —

ZGODNE Z NORMAMI



KRAJALNICE



AKCESORIA

Akcesoria dostępne osobno



Tarcza do plastrów

Numer katalogowy:

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



Tarcza do szatkowania

Numer katalogowy:

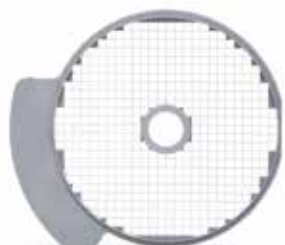
CL2002	2	mm
CL2003	3	mm
CL2005	5	mm
CL2009	9	mm



Tarcza Julienne

Numer katalogowy:

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



Tarcza do kostek

Numer katalogowy:

CL4008	8X8	mm
CL4010	10x10	mm



Tarcza do frytek

Numer katalogowy:

CL5008	8X8	mm
--------	-----	----



OPAKOWANIE „PIZZA”

zawiera:

1 tarczę tnącą 2,5 mm,
1 tarczę tnącą 4 mm
i 1 tarczę „tarkę” 7 mm.

Numer katalogowy: CL6000

OPAKOWANIE „BUFFET”

zawiera:

1 tarczę tnącą 1,5 mm,
1 tarczę tnącą 3 mm,
1 tarczę tnącą 5 mm
i 1 tarczę „tarkę” 2 mm.

Numer katalogowy: CL6001

OPAKOWANIE „BRASSERIE / CATERING”

zawiera :

1 tarczę tnącą 1,5 mm,
1 tarczę tnącą 3 mm,
1 tarczę tnącą 5 mm,
1 tarczę „tarkę” 2 mm,
1 tarczę julienne 4x4 mm,
1 tarczę julienne 8x8 mm
i 1 zestaw do krojenia w
kostkę 10x10 mm.

Numer katalogowy: CL6002

Opakowanie zbiorcze „Catering”

zawiera:

1 tarczę tnącą 0,5mm,
1 tarczę tnącą 2,5 mm,
1 tarczę tnącą 5 mm,
1 tarczę tnącą 11 mm,
1 tarczę „tarkę” 2 mm,
1 tarczę „tarkę” 5mm,
1 ostrze julienne 4x4 mm
i 1 zestaw do krojenia w
kostkę 10x10 mm.

Numer katalogowy: CL6003

Stojak na tarcze

do zamontowania na stole lub na ścianie.

Numer katalogowy: CL7000

katalogowy:



SERIA KRAJALNICA STOŁOWA ELEKTRYCZNA, BLEND & MIX

100 G À 4 KG ADAPTÉ POUR 20
À 100 COUVERTS PAR SERVICE.

KRAJALNICA DO WARZYW Z DUŻYM ASORTYMENTEM TARCZ ZE STALI NIERDZEWNEJ



DOSTARCZANY ZE STANDARDOWYM NOŻEM

PRZEMIEŃ W KRAJALNICĘ DO WARZYW

	Krajalnica do warzyw 1V	Krajalnica do warzyw 2V	Krajalnica do warzyw VV Panel sterowania	Krajalnica do warzyw VV Screen Cyfrowy wyświetlacz
Prędkość obr./min.	320	320 and 640	320 / 720	320 / 720
Funkcja	-	-	Puls	Puls, Reverse, Minutnik, Zegar
Prędkość	-	-	5 poziomów	5 poziomów
Moc	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Numer katalogowy:	CL100	CL110	CL121	CL150

BLEND & MIX

2 W 1 – IDEALNE DO POSIŁKÓW
O ZMODYFIKOWANEJ TEKSTURZE



STANDARDOWE OSTRZE I
MIKROZĄBKOWANE OSTRZE W ZESTAWIE.

PREMIERA
2021

	BLEND & MIX 2V	BLEND & MIX VV Panel sterowania	BLEND & MIX VV Ecran Cyfrowy wyświetlacz
Prędkość obr./min.	320 and 640	320 / 720	320 / 720
Funkcja	Puls i Reverse	Puls i Reverse	Puls, Reverse, Minutnik, Zegar
Prędkość	-	10 poziomów	10 poziomów
Moc	1100 W	1100 W	1100 W
Numer katalogowy:	CL412	CL422	CL450

AKCESORIA



**Standardowe
ostrze**

Numer katalogowy: CL8001



**Ząbkowane
ostrze**

Numer katalogowy: CL8002



**Mikroząbko-
wane ostrze**

Numer katalogowy: CL8003



ZALETY

- Szybkość: Szybka instalacja.
- Jakość pracy: Wysokiej jakości i wydajne kostkowanie.
- Higiena: Łatwa do czyszczenia.
- Komfort: Łatwy transport i przechowywanie.
- Wszechstronność: Narzędzia pozwalające na różne cięcia.
- Bezpieczeństwo: Brak bezpośredniego kontaktu z ostrzem.



SERIA
MANUALNA
KRAJALNICA

WYDAJNOŚĆ 30/50 KG/H

PRZYGOTOWYWANIE KOSTEK,
PLASTERKÓW I SŁUPKÓW



ZGODNE Z NORMAMI

DYNACUBE

KRAJALNICA MANUALNA NR 1 NA ŚWIECIE



Dynacube
+siatka do kra-
jalnicy 5,5x5,5
+ dopychacz

Dynacube
+siatka do kra-
jalnicy 7x7
+ dopychacz

Dynacube
+siatka do kra-
jalnicy 8,5x8,5
+ dopychacz

Dynacube
+siatka do kra-
jalnicy 10x10
+ dopychacz

Dynacube
+siatka do krajal-
nicy 14x14
+ dopychacz

Dynacube
+siatka do kra-
jalnicy 17x17
+ dopychacz

Średnica

400 mm

Wysokość całkowita

330 mm

Waga /
z opakowaniem

3,1 / 4,4 Kg

Numer katalogowy: CL007

CL005

CL003

CL006

CL008

CL009

Zestaw siatka do
krajalnicy 5,5x5,5
+ dopychacz

Zestaw siatka do
krajalnicy 7x7
+ dopychacz

Zestaw siatka do
krajalnicy 8,5x8,5
+ dopychacz

Zestaw siatka do
krajalnicy 10x10
+ dopychacz

Zestaw siatka do
krajalnicy 14x14
+ dopychacz

Zestaw siatka do
krajalnicy 17x17
+ dopychacz

Numer
katalogowy:

AC065

AC060

AC061

AC062

AC063

AC064

KRAJALNICA

PROFESJONALNA
SERIA
**WIRÓWKI DO
SAŁATY**

MANUALNE
I ELEKTRYCZNE
5 / 20 L



L'Originale



5SC MANUALNA
Uszczelniona pokrywa

Średnica	275 mm
Wysokość	342 mm
Moc	-
Prędkość obr./min	-
Zalecana ładowność do	1 - 2 główek sałaty
Waga / z opakowaniem	1,6 Kg
Numer katalogowy:	E007



Podstawa do wirówki
z przyssawkami, które zapewniają
stabilność (dostępne tylko dla wirówek E20)

ZALETY

- Higiena: Antybakteryjne tworzywo, spełnia wymagania HACCP.
- Komfort: 100% wodoszczelność, aby zapobiec wyciekowi wody.
- Wydajność: Intensywne użytkowanie.
- Solidność: Przekładnia mechanizmu napędowego z wałkiem ze stali nierdzewnej.

5 LAT
GWARANCJI*



Antybakteryjne tworzywo

NOWY NAPĘD



E10 Manualna*

330 mm

420 mm

-

-

2 - 3 główek sałaty

2,4 Kg / 3,0 Kg

E001

E20 Manualna*

430 mm

500 mm

-

-

3 - 5 główek sałaty

3,6 Kg / 4,8 Kg

E002

E20 SC Manualna*
Wodoodporna

430 mm

500 mm

-

-

3 - 5 główek sałaty

3,6 Kg / 4,8 Kg

E004

EM98 Elektryczna

430 mm

630 mm

200W

500

3 - 5 główek sałaty

8,3 Kg / 10 Kg

E003



Z MINUTNIKIEM
DŁGOŚĆ CZASU PRACY 1 MINUTA)
Numer katalogowy: E003.T

Numer katalogowy:

Podstawa stabilizująca do wirówki E20 i E20 SC

AC019

Zestaw kół zębatych dla E10 - E20

2815.1

Zestaw kół zębatych E20 SC

2815.2



ZGODNE Z NORMAMI



WIRÓWKI DO
SAŁATY



ZALETY

- Idealny do wyciskania dużej ilości cytryn, pomarańczy i grejpfrutów bez żadnego wysiłku.
- Cichy
- Bardzo wytrzymały
- Łatwy i szybki demontaż i ponowny montaż.
- Łatwy do czyszczenia.



INNE PRODUKTY

DYNAJUICER

WYCISKARKA DO CYTRYN,
POMARAŃCZY I GREJPFROTÓW

Moc przerobowa 100/150 owoców cytrusowych na godzinę



DOSTARCZANA Z DWOMA STOŻKAMI

Dynajuicer - wyciskarka

Średnica ø 220 mm

Całkowita wysokość 330 mm

Moc 200 W

Prędkość obr./min. 1500

Waga 3,7 Kg

Numer katalogowy: PA001



1000 / 1200 mm

FMA 91/FMA 90

	Manualna Różga FMA 90	Manualna Różga FMA 91
Długość	1200 mm	1000 mm
Wydajność	20 / 200 L	20 / 200 L
Ciężar	1,1 Kg	1,1 Kg
Numer katalogowy:	AC210	AC211



ODKRYJ NASZĄ OFERTĘ PRODUKTÓW
NA STRONIE INTERNETOWEJ

www.dynamicmixers.com



DYNAMIC PRODUKOWANE WE FRANCJI



DYNAMIC

LIDER I SPECJALISTA NA RYNKU KOMERCYJNYCH MIKSERÓW CO NAS WYRÓŻNIA?

DYNAMIC wprowadził na rynek profesjonalny mikser w 1964 roku, a profesjonalną wirówkę do sałaty w 1992 roku. **DYNAMIC** jest dedykowany branży gastronomicznej i szefom kuchni na całym świecie.

DYNAMIC projektuje, produkuje i oferuje największy i najszerszy asortyment na rynku: stojące i manualne profesjonalne miksery z dużym wyborem akcesoriów, które zapewniają niesamowitą wszechstronność.

DYNAMIC produkuje w swoich zakładach we Francji w celu uzyskania produkcji zintegrowanej i wybiera najlepsze z dostępnych materiałów, aby zapewnić solidność wykonania, niezawodność i wysoką jakość produktów.

DYNAMIC projektuje i produkuje cewki do silników, które są montowane w mikserach.

DYNAMIC nigdy nie przestał szukać innowacyjnych ulepszeń i wprowadza na rynek jedyne w swoim rodzaju rozwiązania, takie jak przystawka Blender i system czyszczenia Clean Up System.

DYNAMIC ściśle monitoruje swój wysokiej jakości serwis posprzedażowy. Pełna dostępność wszystkich części zamiennych.

Wszystkie produkty są produkowane we Francji, w celu zapewnienia wewnętrzzakładowej kontroli jakości.



Dynamic jest członkiem SYNEG
(Francuski Związek Producentów Urządzeń Kuchennych).

**W 100% francuska
myśl techniczna**



DYNAMIC OCHRONA ŚRODOWISKA

DBAŁOŚĆ O JAKOŚĆ I TRWAŁOŚĆ PRODUKTÓW

WYBÓR NAJLEPSZYCH DOSTĘPNYCH MATERIAŁÓW
ZAPEWNIĄ WYSOKĄ JAKOŚĆ PRODUKTÓW

KONCEPCJA:



Dynamic zawsze dokłada starań, aby wybrać najlepszy materiał dostępny do produkcji. Zapewnia to długie lata satysfakcji z produktu oraz jego niezawodność.

Pomaga zmniejszyć ilość odpadów i ogranicza wyczerpywanie zasobów naszej planety.

PRODUKCJA:



Zrównoważone metody produkcji - niestandardowe spiralne silniki zapewniające większą niezawodność.

DYNAMIC projektuje i produkuje cewki i silniki, które są wykorzystywane do budowy mikserów doskonale dopasowujących stosunek mocy do ciężaru na wszystkich swoich maszynach. Wszystkie nasze opakowania wykonane są z tektury z odzysku.



Wszystkie nasze opakowania
wykonane są z tektury porecyklingowej

CERTYFIKATY:

Wszystkie produkty wytwarzane w naszych fabrykach w Wenecji i Mortagne sur Sèvre są zgodne z zasadniczymi wymaganiami norm IEC, CE, ERL, UL i NSF. Te wymogi ścisłej jakości w zakresie bezpieczeństwa i standaryzacji zapewniają każdemu klientowi trwałe i wysokiej jakości produkty.

GWARANCJA / RECYCLING:

Wszystkie nasze produkty są zaprojektowane tak, aby można je było łatwo naprawić, zdemontować i ponownie zmontować.

DYNAMIC zobowiązuje się do naprawy swoich produktów przez 10 lat we Francji i na całym świecie oraz gwarantuje natychmiastową dostępność części zamiennych. Uzupełnienie i rygorystyczne monitorowanie zapasów, zapewniają szybkie dostawy dla każdego klienta w różnych lokalizacjach na świecie. Wszystkie części zamienne są produkowane w naszych zakładach produkcyjnych zgodnie ze standardami ROHS, które zastrzegają niestosowanie szkodliwych substancji.

DYNAMIC integruje we Francji system odbioru i przetwarzania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ZSEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny), zgodnie z przepisami dyrektywy Nr 2012/19 / WE z dnia 4 lipca 2012 roku

Dotyczy to urządzeń wprowadzonych na rynek po 13 sierpnia 2005. Koszt przetwarzania, recyklingu jest integralną częścią procesu sprzedaży. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z DYNAMIC France.



Nasze produkty nadają się do recyklingu, a każda fabryka wyposażona jest w system odbioru i protokołu recyklingu.



WSPARCIE online 24h

NASZA STRONA POSPRZEDAŻOWA



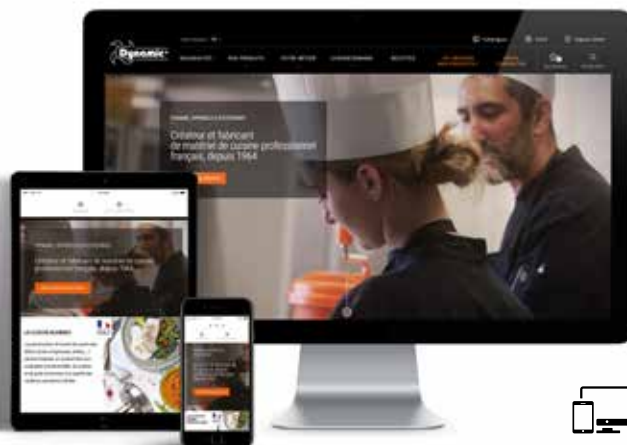
**ZALOGUJ SIĘ DO SWOJEGO KONTA / SERWIS POS-
PRZEDAŻOWY**

www.sav-dynamicmixers.com

Utwórz swoje konto DYNAMIC i zdobądź dostęp do:

- zamawiania części zamiennych online
- biblioteki mediów i konta osobistego
- poradników video

WSPARCIE SPRZEDAŻY STRONA INTERNETOWA



**ODKRYJ NASZE PRODUKTY
I NOWOŚCI :**

www.dynamicmixers.com



- Zdjęcia i wideo naszych produktów
- Pobierz dokumentację techniczną i ulotki,
- Sprawdź przepisy do wykorzystania ze sprzętem Dynamic
- Skontaktuj się z nami dzięki kompletnemu formularzowi kontaktowemu.



**SPRAWDŹ NASZE
WSZYSTKIE MATERIAŁY
NA YOUTUBE LUB NA
NASZEJ STRONIE**



MARKETING

OPAKOWANIE

Opakowanie jest również częścią działalności marketingowej firmy DYNAMIC

Opakowanie to potężne narzędzie przyczyniające się do zwiększenia rozpoznawalności marki i identyfikacji produktów.

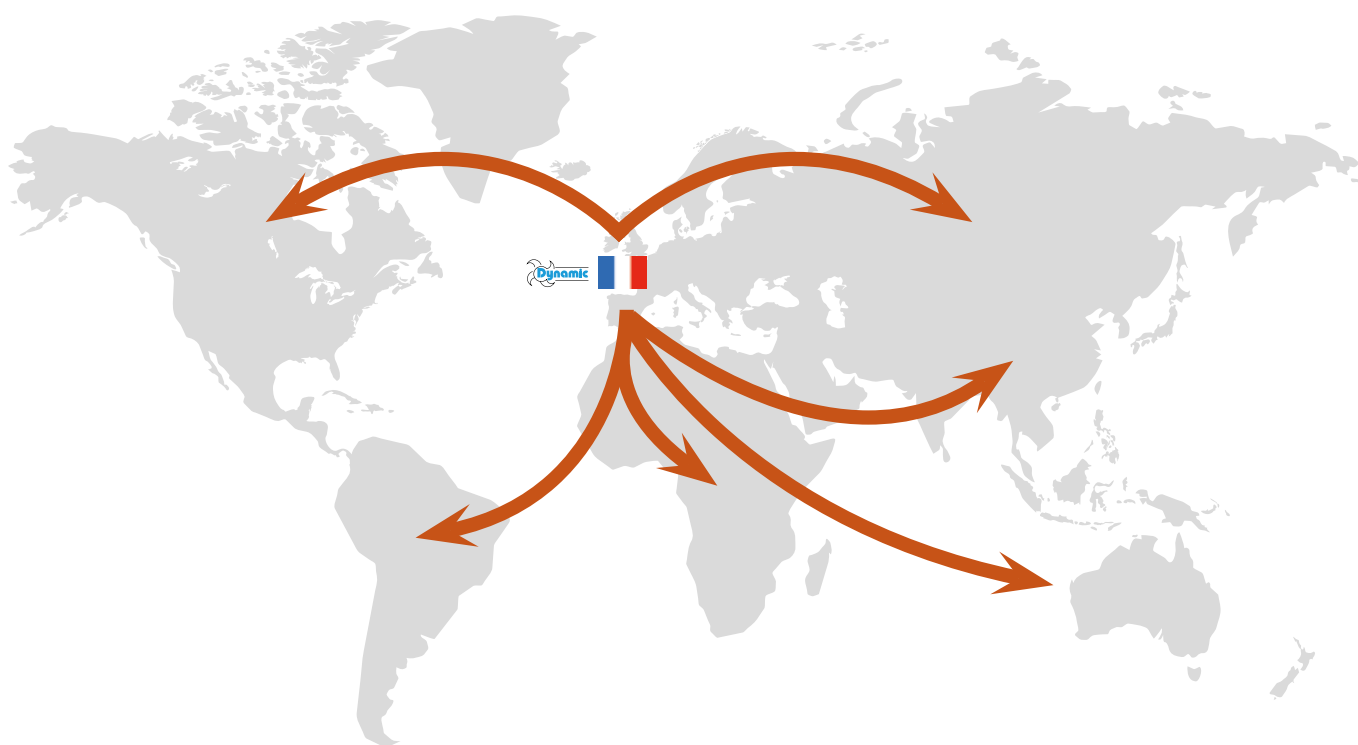
STOJAK WYSTAWOWY

Praktyczny i świetny sposób na zaprezentowanie produktów firmy DYNAMIC (skontaktuj się z nami, w celu uzyskania dodatkowych informacji).



MIĘDZYNARODOWA DYSTRYBUCJA
SIEĆ

**JESTEŚMY OBECNI W
WIĘCEJ NIŻ 120 KRAJACH**



FRANCJA

518 rue Léo Baekeland

BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73 e-mail :

contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com

TOMGAST

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR MARKI DYNAMIC



TOM-GAST

ul. Beskidzka 123/125

91-610 Łódź

tel. +48 42 674 85 87

tomgast@tomgast.pl

www.tomgast.pl

TOM-GAST GDAŃSK

ul. Ślaska 17/U1
80-384 Gdańsk
tel. +48 721 990 903
gdansk@tomgast.pl

TOM-GAST KRAKÓW

ul. Zakopiańska 124
30-435 Kraków
tel. +48 12 264 17 80
krakow@tomgast.pl

TOM-GAST WARSZAWA

ul. Woronicza 31
02-640 Warszawa
tel. +48 885 450 005
warszawa@tomgast.pl

DYNAMIC FRANCE

+33 (0)2 51 63 02 72+33 (0)2 51 63 02 73

contact@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com

NOWY, **DYNAMIC**zny SPOSÓB PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOSCI
www.dynamicmixers.com



Document non contractuel - Dans un souci d'évolution, nos produits et accessoires peuvent être modifiés.
Conception Studio HV - RCS ANGERS B382 910 651. Edition Octobre 2020.
Crédits Photos : STUDIO HV - JJ. BERNIER - STUDIO GINKO. Styliste culinaire : Alexandra Pasti.

